

KÄSE, REIS UND POLENTA.

Gebackener Emmentaler.

Emmentaler wird in 3 cm dicke Scheiben geschnitten, diese werden in ein verquirltes Ei getaucht, in Semmelbröseln eingekrustet und in sehr heißem Schmalz gebacken.

Käseauflauf.

5 Dekagramm Butter, 6 Dekagramm Mehl, Milch nach Bedarf, 4 Dekagramm Parmesan, 1 Achtelkilogramm Herrenpilze oder 5 Dekagramm getrocknete Schwämme. Man macht eine Beschamel aus Butter, Mehl und Milch, verrührt sie erst am Herd und dann am Tisch zu einem vollständig glatten Teig und gibt den geriebenen Parmesan, die Dotter, Schnee, Salz und weißen Pfeffer dazu. Die in Butter gedünsteten Pilze legt man in eine Backschüssel, gibt die Masse darauf und bäckt das Ganze im Rohr goldgelb.

Käseauflauf.

Man läßt 5 Dekagramm Butter mit 5 Dekagramm Kartoffelmehl anlaufen, vergießt dies mit 1 halben Liter Milch, mengt 8 Dekagramm geriebenen Parmesankäse oder 5 Dekagramm Groyerkäse, ferner etwas weißen Pfeffer dazu und läßt die Masse auskühlen. Sodann rührt man sie mit 3 Dotter ab, mischt den Schnee von 3 Eiklar dazu und bäckt den Auflauf goldgelb.

Käsepudding.

7 Dekagramm Butter werden mit 5 Dotter, 6 Dekagramm Parmesan, 6 Dekagramm Schweizerkäse, Salz und etwas weißem Pfeffer abgetrieben, und dann die Dotter, der geriebene Käse und das Gewürz dazu getan. Die Masse wird in eine Puddingform gefüllt und eine halbe Stunde gekocht, dann gestürzt.

Käsespeise.

3 Dotter werden sehr flaumig abgerührt, 3 Dekagramm Parmesan dazugerieben, ferner 2 Dekagramm Mehl, 3 Klar Schnee und etwas Salz hinzugesetzt. Diese Masse wird in kleine Formen gefüllt, im Rohr gebacken und aufgetragen.

Gesalzener Kukuruzschmarren.

1 halber Liter Maismehl wird mit etwas Salz in 1 Liter kochende Magermilch gerührt und eine halbe Stunde unter jeweiligem

Rühren am Herd gelassen. Dann läßt man 10 Dekagramm Speck kleinwürfelig geschnitten in einer länglichen Pfanne glasig werden. Während dieser Zeit werden 5 Dekagramm Extrawurst durch die Maschine getrieben, dann dem gekochten Maismehl beigemischt und das Ganze in den Speck gegeben und noch zirka 10 Minuten am Feuer gelassen. Vor dem Auftragen wird das Gericht mit Parmesan bestreut.

Schmarren aus Kukuruzmehl.

Man bringt 3 Viertelliter Milch zum kochen, gießt 1 Viertelliter Maisgrieß dazu, stellt das Ganze ins Rohr, rührt es jeweilig um und läßt es dann 1 halbe Stunde stehen. Wenn diese Masse ausgekühlt ist, vermischt man sie mit 2 Dottern, 10 Dekagramm Zucker, etwas Salz, etwas Weinbeeren, 2 Klar Schnee und füllt sie wieder in eine längliche, mit Butter geschmierte Pfanne, stellt diese ins Rohr und zerreißt den Teig nach einer kleinen Weile mit der Schaufel. Man trägt den Schmarren heiß mit Zucker bestreut auf.

Reisauflauf.

10 Dekagramm Reis in Wasser gedünstet, 1 Achtelliter grüne Erbsen, 10 Dekagramm Krakauerwurst, 2 Champignons, 3 Dotter, Schnee: Der Reis wird gedünstet, mit den Erbsen, der faschierten Krakauerwurst und den gedünsteten feinen Champignons vermischt, das Ganze ausgekühlt in den Abtrieb von 3 Dottern gegeben, 3 Klar Schnee dazugemischt, in einer feuersicheren Form gebacken und dicht mit Parmesan bestreut, gereicht.

Reisfleisch mit Selchfisch.

(6 Personen.)

1 Viertelkilogramm Reis wird weich gedünstet, erkaltet und mit 2 gut abgetriebenen Dottern zusammengemührt und zuletzt etwas Salz, sowie von 2 Klar der Schnee dazugegeben. Dann schmiert man eine Tortenform mit etwas Butter aus, füllt die Hälfte des Reises hinein, schichtet darüber eine Lage des entgräteten Fisches und deckt diesen mit dem übrigen Reis. Die Form wird eine halbe Stunde im Rohr gebacken und die Speise mit einer pikanten Tunke gereicht.

Reiskroketten.

10 Dekagramm Reis, 1 Viertelkilogramm geselchter Seefisch, 2 Eier, Semmelbrösel, Backschmalz: Der Reis wird in Wasser gedünstet, erkaltet mit 1 Ei und Salz vermischt. Der Seefisch wird entgrätet,

in kleine Stücke geschnitten, darunter gemengt, dann werden Kroketten geformt, eingekrustet und in Schmalz herausgebacken.

Reispudding.

(Verwendung von Fleisch- oder Bratenresten.)

Der Reis wird gedünstet und mit gekochten grünen Erbsen und Champignons vermengt. Beliebige Fleisch, gekocht oder gebraten, wird faschiert und gleichfalls gewärmt. Die halbe Quantität des vermengten Reises wird in eine Form gedrückt, darauf das feinfaschierte Fleisch geschichtet und dann die zweite Hälfte vom Reis darübergepreßt. Die Form wird gleich gestürzt und mit Tomatentunke aufgetragen.

Reisschnitzel.

Reis wird gedünstet und mit gedünsteten grünen Erbsen und geschnittenen Champignons vermengt, gesalzen und in kleine Häufchen auf ein Brett zum Auskühlen gelegt, dann zu Schnitzel geformt, in Semmelbröseln eingekrustet und in Schmalz herausgebacken.

Reiswürstchen.

7 Dekagramm Reis, 1 Achtelkilogramm beliebige Schwämme, 1 Achtelliter grüne Erbsen, 2 Dekagramm Butter, Backoblaten, 1 Ei, Backfett: Der Reis wird in Wasser gedünstet und mit den gedünsteten grünen Erbsen und Schwämmen sowie den zwei Dekagramm Butter vermengt. Aus dem Reis werden kleine Häufchen gemacht und auf ein Brett zum Auskühlen gelegt. Dann werden die Häufchen in befeuchtete Backoblaten eingewickelt, zu Würstchen geformt, in Eier und Semmelbröseln gewälzt und in Schmalz herausgebacken.

Fiumaner Polenta.

Man bringt $1\frac{1}{2}$ Dekagramm Salz mit $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser zum sieden und schüttet dann, mit einem Kochlöffel fleißig rührend, 50 Dekagramm Polenta (Kukuruzmehl oder Griefß) hinein. Nun läßt man diese Masse unter Umrühren etwa 20 Minuten weiter kochen, bis sie zu einem dicken, fast steifen Brei geworden ist. Von diesem faßt man mit dem in heißes Fett getauchten Eßlöffel große Nocken heraus und bringt diese, mit heißem Fett begossen und mit braungerösteter Zwiebel oder geriebenem Parmesankäse bestreut, zu Tische. Sie werden entweder auf eine Schüssel für sich gehäuft angerichtet oder einem Saftfleisch beigegeben.

Italienischer Polentaauflauf.

Zutaten : 1 halbes Kilogramm Polenta, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 10 Dekagramm Butter, 5 Augsburger Würste, etwas Parmesan. — Das Wasser wird mit etwas Salz aufgeköcht, dann das Polentamehl eingerührt und 10 bis 15 Minuten am Herde stehen gelassen. Hernach wird es auf ein Brett geschüttet und zu einem Brot geformt, das man in Scheiben schneidet. Nun nimmt man eine feuersichere Schüssel und bestreicht sie mit Butter, legt eine Schichte dünner Polentascheiben darauf, dann gebratene, dünn geschnittene Augsburger Würste und wieder Polentascheiben, die obenauf mit Butter und geriebenem Parmesan gedeckt werden. Der Auflauf wird in das Rohr gestellt, hellgelb gebacken und sehr warm aufgetragen.

Polenta in Scheiben.

25 Dekagramm Polentamehl wird in 3 Viertelliter siedendem, mit $1\frac{1}{2}$ Dekagramm Salz gemischtem Wasser solange unter Umrühren gekocht, bis ein so fester Brei daraus wird, daß der Kochlöffel aufrecht darin stehen bleibt. Nun stürzt man den Brei auf das Fleischbrettchen, streicht ihn zu einer glattrunden Form und wenn er ein wenig ausgekühlt ist, schneidet man mit einem Bindfaden dünne Scheiben daraus.

Polentasterz.

Zutaten : 1 halber Liter Polentamehl, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 1 Löffel Salz, 15 Dekagramm Fett. — Man läßt das Wasser, nachdem es gesalzen wurde, kochen, gießt das Polentamehl hinein und läßt es zugedeckt, unter jeweiligem Umrühren weitere 10 bis 15 Minuten kochen. Dann wird das Fett unter die Polenta gemengt und der Sterz in die Röhre gestellt, wo er nach einer Weile mit einer Gabel zerrissen wird.

Polenta-Torte.

4 Dotter werden recht schaumig mit 16 Dekagramm Zucker angetrieben, dann die Schale und den geseihten Saft einer Zitrone, 2 Löffel besten Rum und 1 Löffel Vanillezucker nebst 12 Dekagramm Polentamehl beigegeben. Zuletzt mengt man den festen Schnee von 4 Eiklar darunter und bäckt die Torte langsam im Rohr gar. Wenn die Torte ausgekühlt ist, wird sie in der Mitte quer durchgeschnitten, also in zwei Blätter geteilt, diese werden mit Marillenmus bestrichen, aufeinander geschichtet und mit Rumglasur überzogen.