

# Mit Fleisch oder Wurst vermischte Gemüsespeisen.

## 143. Bohnenfleisch.

$\frac{1}{2}$  Kilo vorderes Rindfleisch —  $\frac{1}{2}$  Kilo Bohnen —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 5 Deka Fett — Salz, Paprika — 2 Deka Mehl.

Man läßt die Bohnen über Nacht weichen und gibt sie dann mit dem Fleisch in einen Topf, der zur Hälfte mit Wasser gefüllt ist. Unter Hinzufügung von Salz läßt man die Bohnen zwei Stunden kochen. Dann schneidet man die Zwiebel halbflein und länglich, läßt sie im heißen Fett langsam rösten, wobei man etwas Salz und Paprika dazu gibt, gibt dann das Fleisch und die Bohnen dazu und läßt die Speise noch so lange kochen, bis die Zwiebel ganz verkocht sind. Nun nimmt man das Fleisch heraus, staubt zu den Bohnen etwas Mehl und läßt sie aufkochen. Das Fleisch wird inzwischen zerschnitten und dann mit den Bohnen zu Tisch gegeben. In gleicher Weise kann man Erbsenfleisch kochen.

## 144. Fleischkartoffeln.

1 Kilo Kartoffeln — 30 Deka Fleisch, am besten Fleischreste — 5 Deka Fett, am besten Bratenfett — 3 Deka Bröseln, Salz — Zur Soß: 3 Deka Fett — 2 Deka Mehl —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz, Pfeffer — 5 Gramm Suppenwürze.

Man kocht die Kartoffeln in der Schale, schneidet sie und läßt sie in dem heißen Fett anbraten, bestreut sie mit Salz und Bröseln und vermischt sie mit den kleingeschnittenen Fleischresten oder mit gedünstetem oder gebratenem und kleingeschnittenem Fleisch beliebiger Art. Nun läßt man das Fett heiß werden, die feingeschnittene Zwiebel darin rösten, gibt das Mehl dazu, läßt auch dieses verrösten, gießt etwas Wasser zu einer kurzen Soß auf, mengt Salz, Pfeffer und Suppenwürze bei und gießt dies über die in eine feuerfeste Schüssel gegebenen Kartoffeln, die man noch in der Röhre Kruste bekommen läßt.

## 145. Fleischschmarrn.

1 Dose Konserven-Rindfleisch (oder 50 bis 60 Deka überkochtes oder überdünstetes Rindfleisch) — 60 Deka Kartoffeln —  $\frac{1}{2}$  Deziliter Milch — Salz, Pfeffer — 1 Ei — 3 Deka Fett — 3 Eßlöffeln kräftige Suppe oder aufgelöste Suppenwürze.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, durchgedrückt und mit der Milch zu einem Brei verrührt. Das Fleisch wird durch die Fleischhackmaschine getrieben oder fein gehackt, mit den Kartoffeln, Salz und Pfeffer, dem Ei, dem Fett und etwas kräftiger Suppe oder aufgelöster Suppenwürze vermischt und in eine Pfanne gegeben, in der man einige Löffel kräftige Suppe heiß werden ließ. Man läßt die Masse wie einen Schmarrn baden, daß sie unten fest wird, dann zerreiht man sie mit der Schaufel, wendet sie und bringt sie schnell zu Tisch. Dazu reicht man Gemüse.

Wenn die Konservendose auch etwas Suppenaspik enthält, dann wird dieses aufgelöst und mit verwendet.

Statt Suppe kann man zum Durchdünsten des Schmarrns auch etwas Fett verwenden.

## 146. Fisolenspudding mit Konserven-Rindfleisch.

$\frac{1}{2}$  Kilo grüne Fisoln (auch Konserven) —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 1 Dose Konserven-Rindfleisch — 1 Suppenwürfel — Salz, Paprika —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 3 Dekafett.

Man läßt die in Stücke gebrochenen oder fein geschnittenen Fisoln in Suppe, die aus dem Suppenwürfel bereitet wurde, mit Salz (und eventuell auch etwas Bohnenkraut) kochen. Gleichzeitig werden die Kartoffeln gekocht, in Scheiben geschnitten und gesalzen. Das Fleisch wird großwürfelig zerschnitten und in heißem Fett, worin man feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, mit Salz und Paprika etwas gerönet, wobei man ein wenig Suppe oder das sich in der Konservendose etwa befindliche Apfelfeuchtheit beimengt. Nun gießt man in eine Puddingform etwas Suppe, streut sie mit Bröseln (auch von Brot) aus, gibt eine Schichte Kartoffeln hinein, legt Fisoln und Fleisch ein, dann wieder Kartoffeln und so fort, bis alles in der Form ist. Die oberste Lage muß aus Kartoffeln gebildet sein. Nun gießt man ein wenig Suppe auf den Pudding, schließt die Form und läßt den Pudding ungefähr eine Stunde im Wasserbade kochen oder in einer Auslaufform in der Röhre backen.

Statt Konservenfleisch kann man selbstverständlich auch frisch überdünstetes Fleisch oder beliebige Fleischreste verwenden.

## 147. Gurken mit Fülle.

2 mittelgroße Gurken (zirka 1 Kilo) — 10 Dekafett Reis — 10 Dekafett Schweinefleisch — 1 Ei —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 5 Dekafett Fett — 1 Eßlöffel Mehl — Petersilie — Dillkraut — Salz, Pfeffer, Paprika — Essig — 4 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz.

Von den geschälten Gurken, die frisch und grün sein sollen, werden die Enden abgeschnitten. Dann werden die Gurken sorgfältig ausgehöhlt und gewaschen. Nun läßt man ein wenig feingehackte Zwiebel und Petersilie in 3 Dekafett Fett anlaufen, mengt das gehackte Fleisch, Salz und Pfeffer dazu und läßt dies rösten. Wenn die Masse kalt geworden ist, wird sie mit dem inzwischen mit Wasser gedünsteten Reis und dem Ei vermischt und in die Gurken eingefüllt. Nun läßt man das restliche Fett heiß werden, das Mehl darin verrösten, mengt Salz, Paprika, etwas feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Dillkraut dazu, vergießt dies mit Wasser oder Suppe und läßt die Gurken in dieser Soß weich dünsten, wobei man etwas Essig und Rahm dazugießt. Die Gurken werden in gleichmäßige Scheiben geschnitten und mit der Soß übergossen. Dazu werden Kartoffeln gereicht. Statt Fleisch kann man dem Reis auch 1 gehackte Knackwurst beimengen.

Kohlrüben können in gleicher Weise gefüllt und bereitet werden.

## 148. Hamburger Fleisch.

2 große und 3 kleinere Kohlköpfe — 2 Dekafett Speck — Salz, Kümmel, Pfeffer — 4 Dekafett Fett — 75 Dekafett Schöpfensfleisch —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln.

Man bräht den Kohl ab und schneidet ihn in Viertel oder Achtel. Nun belegt man eine Kasserolle mit Speckscheiben, gibt den Kohl darauf, bestreut ihn mit Salz und ein wenig Kümmel und gibt Fett darauf. Vorher richtet man das Fleisch her, indem man es in heißem Wasser rasch wäscht, mit einem trockenen Tuche reinigt, zu Schnitzeln schneidet und etwas klopft. Nun gibt man auf den Kohl einige Fleischstücke, die man noch mit Salz und Pfeffer bestreut, dicht nebeneinander, legt dann

wieder eine Schichte Kohl mit Salz, Kümmel und etwas Fett darüber und abermals Fleisch. Auf dieses gibt man eine Schichte geschälte und in Scheiben geschnittene, leicht gesalzene Kartoffeln. Man schließt das Gefäß, stellt es in ein Wasserbad und läßt die Speise langsam im Dunst kochen.

Statt Schöpfenschnitzel können auch Schnitzel aus Rind- oder Schweinefleisch oder Konservenfleisch verwendet werden.

### 149. Hirse mit Schweinefleisch.

$\frac{1}{2}$  Kilo fettes Schweinefleisch — 35 Deka Hirse — 1 Zwiebel — Salz, Pfeffer.

Das Fleisch wird in Wasser mit Salz, Pfefferkörner und der in Scheiben oder in Vierteln geschnittenen Zwiebel weich gekocht. Die Hirse wird dreimal abgebrüht, dann gießt man die Suppe, worin das Fleisch gekocht wurde, durch ein Sieb auf die Hirse und läßt diese unter Hinzufügung von Wasser nach Bedarf zu einem dicken Brei verkochen. Inzwischen wird das Fleisch in größere Stücke, wie zu Gulasch, geschnitten und dem Hirsebrei, wenn dieser schon fertig ist, beigemengt.

### 150. Kartoffeln auf Frankfurter Art.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 5 Deka Fett — 2 hartgekochte Eier — 2 Paar Frankfurter Würsteln —  $\frac{1}{8}$  bis  $\frac{1}{4}$  Liter aus 1 Suppenwürfel bereitete Suppe — Salz.

Die Kartoffeln werden gekocht und in dicke Scheiben geschnitten. Die Eier werden hartgekocht und in Scheiben geschnitten, ebenso die abgeschälten Würsteln. Nun streicht man eine Backform mit Fett aus, bestreut sie mit Bröseln und legt dann abwechselnd eine Schichte Kartoffeln und eine Schichte Eier und Würsteln, dann wieder Kartoffeln usw. ein. Zum Schlusse übergießt man das ganze mit Suppe. Man läßt die Speise eine halbe Stunde gut backen und stürzt sie dann aus der Form.

### 151. Kartoffelbrei, gebacken, mit Fleischresten.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — 2 Deziliter Milch — 5 Deka Fett — Salz, Pfeffer, Suppenwürze — ungefähr 30 Deka Fleischreste — 1 Eßlöffel Käse — 1 bis 2 Eßlöffeln Bröseln.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und durch ein Sieb getrieben. Dann salzt man sie, vermischt sie mit dem Fett und der Milch und streicht von diesem Brei, der ziemlich dick sein muß, die Hälfte in eine feuerfeste, mit Fett bestrichene Schüssel. Darauf gibt man die gebackten mit etwas Salz, Pfeffer und Suppenwürze vermengten Fleischreste, streicht die andere Hälfte des Breies darauf, streut Brösel und etwas geriebenen Käse darüber, tropft etwas Fett darauf und läßt die Speise in der Röhre Kruste bekommen.

Man kann die Fleischreste auch mit einem Eidotter und mit ein wenig in Fett gerösteter Zwiebel und Petersilie vermengen. In Ermangelung von Fleischresten verwendet man gebratenes Wild- oder Schweinefleisch.

### 152. Kohlaufauf.

3 kleinere Kohlköpfe — 5 Deka Fett — 2 Eier — 20 Deka Wurst — Salz, Pfeffer — 3 gekochte, kalt durchgetriebene Kartoffeln.

Die Kohlköpfe werden abgebrüht, gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun bereitet man aus dem Fett und den Dottern einen Abtrieb, mengt den Kohl, die feingehackte Wurst, Salz und Pfeffer, die Kartoffeln und den Schnee der Eiweiß dazu. Wird in einer mit Fett bestrichenen Auflaufform gebacken. Dazu reicht man Schwammerl- oder Gelpilzsoß.

Man kann statt Wurst auch gedünstetes, würfelig geschnittenes Schweinefleisch verwenden.

### 153. Kohlrüben Gemüse, gebacken.

6. bis 8 Kohlrüben (je nach Größe) — 4 Deka Fett — 2 Eßlöffeln Mehl — Salz, Pfeffer — Zucker — Essig — 1 Suppenwürfel — 4 Deka Speck — 15 bis 20 Deka Wurst — 1 Ei — Bröseln.

Die Kohlrüben werden gewaschen, geschält, in runde Scheiben geschnitten, in kochendem Wasser aufgebrüht und in Fett weich gedünstet, wobei man Salz, Pfeffer, etwas Zucker und Essig beimengt. Dann werden sie mit 1 Eßlöffel Mehl gestaubt, mit etwas Suppe oder Wasser vergossen und dick eingekocht. Das Grüne der Kohlrüben wird separat abgebrüht und gekocht, fein gehackt, gesalzen und gepfeffert und mit etwas Suppe dick eingekocht. Nun gibt man in eine feuerfeste, tiefe Schüssel dünne Speckschnitten, darauf eine Lage Rüben und dann eine Lage Gemüse und darauf gleichmäßig geschnittene Wurstscheiben, dann wieder Rüben, Gemüse usw. Den Abschluß sollen Rüben bilden. Nun versprudelt man das Dotter mit 1 Eßlöffel Mehl, fügt 2 Eßlöffel Suppe und den Schnee vom Eiweiß dazu, gießt dies über die Schüssel, streut Bröseln (auch von Brot) dicht darauf und läßt dies in der heißen Röhre Kruste bekommen. Wenn die Kohlrüben kein Blattgemüse haben, kann Spinat oder Kochsalat bereitet und dazugegeben werden. Zu dieser Speise reicht man Kartoffeln, Reis oder Kollgerste.

### 154 und 155. Kohlwürsteln.

2 Kohlköpfe — 10 Deka Reis — 2 Deka Fett — 1 Ei — Bratwürste (für zirka 1 Krone) — 1 Suppenwürfel — Salz, Pfeffer —  $\frac{1}{8}$  Liter sauren Rahm oder Rahmersatz — 1 Eßlöffel Mehl.

Man läßt die Kohlköpfe kochen und beachtet dabei, daß die Blätter nicht zu weich werden. Dann teilt man die Blätter auseinander und überspült sie mit kaltem Wasser. Inzwischen läßt man den Reis halbweich dünsten, mengt das Fett und das Dotter bei, bestreicht jedes Kohlblatt mit ausgestreifter Bratwurstfülle, gibt etwas vom Reis darauf, rollt dies zu Würsteln und legt diese in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle. Nun gießt man ein wenig Suppe (aus einem Suppenwürfel bereitet) darauf, gibt ein wenig Salz und Pfeffer dazu und läßt diese Würsteln dünsten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten mengt man den Rahm, der mit einem Eßlöffel Mehl abgesprudelt wurde, dazu. Dazu kann man Kartoffelbrei reichen.

Die Kohlblätter können auch mit Kartoffeln gefüllt werden. Man läßt die Kartoffeln kochen, schält sie und zerdrückt sie dann und vermischt sie mit Salz und einem eigroßen Stück Butter, das man mit einem oder zwei Eiern abgetrieben hat. Von dieser Masse bestreicht man jedes Kohlblatt halbfingerdick, legt dann die Würsteln dicht nebeneinander in eine mit Fett bestrichene Kasserolle, gießt sauren Rahm oder Rahmersatz darüber und läßt sie solange dünsten, bis sie recht saftig geworden sind. Zu diesen Kohlwürsteln reicht man Reis oder Kollgerste.

In gleicher Weise kann man auch Krautwürsteln bereiten.

### 156. Kraut mit Fülle.

1 Krautkopf — 2 Deka Fett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — Essig — Zucker — 30 Deka Rindsleber — 1 Ei — Salz, Pfeffer, Pastetengewürz — 2 Kartoffeln — 1 Suppenwürfel.

Vom Krautkopf werden die großen Blätter abgelöst und in Salzwasser so gefocht, daß sie nicht zu weich werden. Das übrigbleibende Kraut ohne Strunk, wird fein geschnitten, mit Zwiebel in etwas Fett gedünstet und mit Essig und Zucker gewürzt. Die Leber wird rasch gebraten, durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit dem Ei, Salz, Pfeffer, Pastetengewürz und den gefochten, kalt geriebenen Kartoffeln vermengt. Dann vermischt man sie mit dem gedünsteten Kraut. Nun streicht man eine Form mit Fett aus, legt einige der Krautblätter hinein, streicht einen Teil der Fülle auf, gibt wieder einige Krautblätter darauf und so fort, bis alles eingefüllt ist. Ein größeres Krautblatt muß den Abschluß bilden. Dann gießt man einige Löffel kräftige Suppe auf und läßt die Speise in der Kühle backen.

### 157. Krautfleisch.

$\frac{1}{2}$  Kilo ziemlich fettes Schweinefleisch —  $\frac{3}{4}$  Kilo Sauerkraut — 1 Zwiebel — 6 Deka Fett — 2 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel — Salz, Kümmel, Paprika.

Man schneidet die Zwiebel recht fein, läßt das Fett heiß werden und die Zwiebel darin gelblich anlaufen. Das Fleisch wird gut gereinigt und in Stücke (wie zu Gulasch) geschnitten. Am besten läßt sich Bauchfleisch, Hals, Schulter, Stelze usw. verwenden. Nun läßt man das Fleisch in dem Fett anrösten, streut Salz, Paprika und Kümmel darüber, läßt auch dies verrösten und fügt nun das rohe Sauerkraut dazu. Man verrührt alles gut und läßt es zugedeckt unter fleißigem Nachgießen von Wasser dünsten. Nach ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunden staubt man das Mehl darauf, verrührt es gut und läßt die Speise noch eine halbe Stunde kochen, worauf man statt Wasser eine aus dem Suppenwürfel bereitete Suppe hinzugießt, um das Gemüse kräftiger zu machen.

### 158. Kriegsgulasch.

50 Deka Rindfleisch (am besten Wadenfleisch) —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — ein Stückchen Sellerie- und Petersilienwurzel — 2 gelbe Rüben — 1 bis 2 Kohlhäuptel, eventuell einige Kohlrüben — Schnittbohnen — Erbsen — Blumenkohl, Sprossenkohl u. dgl. (ganz nach Belieben) — 6 Deka Fett —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — Salz, Paprika — 1 Suppenwürfel.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke wie zu Gulasch, läßt in einer gut schließenden Kasserolle etwas Fett heiß werden, die feingeschnittene Zwiebel und dann das Fleisch, das man mit Salz und Paprika oder Pfeffer bestreut, darin anrösten. Dann nimmt man das angeröstete Fleisch heraus, gibt in die Kasserolle eine Schicht der in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und Rüben und von allen anderen Gemüsesorten auch einen Teil, darauf eine Schicht Fleisch, dann wieder Kartoffeln und Gemüse und so fort. (Der Kohl wird überbrüht und nicht zu klein geschnitten, Blumenkohl nach dem Überbrühen in Röschen geteilt, Wurzeln und Rüben gleichfalls gut gewaschen und blättrig geschnitten, die Schnittbohnen geteilt.) Nun gießt man aus einem Suppenwürfel bereitete Suppe darüber und läßt dies fest zugedeckt ungefähr  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde dünsten, wobei man das Gefäß öfter schüttelt, da die Speise nicht umgerührt werden soll. Nach Bedarf kann Suppe oder Wasser nachgegossen werden.

## 159. Kriegskarbonaden.

1 Dose Fleischkarbonaden (Boeufkarbonaden) —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 1 bis 2 Zwiebeln — 2 Sardellen — Fett zum Ausstreichen — 1 Suppenwürfel.

Man schneidet die Karbonaden, die schon überkocht sind, in dünne Schnitten, läßt die Kartoffeln mit der Schale kochen, schält sie und schneidet sie in Scheiben. Nun streicht man eine feuerfeste Schüssel mit Fett aus, gibt eine Kartoffelschicht hinein, legt die Fleischschnitten darauf, bestreut diese mit feingehackter Zwiebel und mit gepuzten, entgräteten und feingeschnittenen Sardellen und gibt darauf wieder Kartoffelscheiben. Man gießt einige Löffeln kräftiger Suppe, die mit der sich etwa in der Konservendose befindlichen Fleischbrühe vermengt wurde, über die Speise und läßt sie ungefähr 20 Minuten in der Röhre backen. Man kann auch die Kartoffeln und das Fleisch in mehreren dünnen Schichten einlegen.

## 160. Krautfleisch.

1 nicht zu großes Weißkraut — 5 kleinere Äpfel — 4 Deka Fett — Salz, Kümmel, Essig — 1 Eßlöffel Mehl — 1 Dose Konservensuppenfleisch —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 2 Deka Fett — 1 Suppenwürfel.

Das Kraut wird fein geschnitten und 10 Minuten in siedendem Wasser aufgekocht. Dann nimmt man es mit dem Schaumlöffel heraus, läßt es gut abtropfen und mit den feingeschnittenen Äpfeln in heißem Fett andünsten. Man gießt einige Löffel kräftige Suppe, aus einem Suppenwürfel bereitet, dazu und fügt etwas Salz und Kümmel und später Essig nach Geschmack hinzu. Wenn das Kraut fast weich ist, wird das Mehl darüber gestaubt, das gut verrösten muß. Inzwischen läßt man das würfelig geschnittene Fleisch in etwas Fett, worin man vorher feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, anrösten und unter öfteren Umrühren bräunlich werden. Man kann eventuell 1 bis 2 Eßlöffel Suppe beimengen. Dann vermischt man es mit dem Kraut, gießt noch einige Löffel Suppe auf und läßt die Speise noch eine Viertelstunde dünsten.

## 161. Konservenfleischpudding.

Frisko.

1 Dose Konservensuppenfleisch — 1 Kilo Kartoffeln — 1 Suppenwürfel — 1 Zwiebel — 3 Deka Fett — Salz, weißer Pfeffer.

Man schält die Kartoffeln, die recht mehlig sein sollen, schneidet sie in dünne Scheiben und salzt sie ein wenig. Das Fleisch wird in große Würfel geschnitten, die Zwiebel wird fein geschnitten und in etwas heißem Fett hell geröstet. Nun gibt man in eine Puddingform etwas kräftige Suppe, die aus dem Suppenwürfel und dem sich eventuell in der Konservendose befindlichen Aspik bereitet wurde, befeuchtet damit die ganze Innenform und legt dann auf einen dünnen Suppenpiegel eine Schicht Kartoffeln ein. Darüber gibt man einige Fleischwürfel, streut Salz, weißen Pfeffer und etwas Zwiebel darüber, träufelt ein wenig Fett darauf, schichtet Kartoffeln darüber und fährt so fort, bis Kartoffeln und Fleisch eingefüllt sind. Den Abschluß müssen Kartoffeln bilden. Nun gießt man über den Pudding einige Löffel Suppe, verschließt die Form und stellt sie in einen Topf oder in eine tiefe Kasserolle, zur Hälfte mit kochendem Wasser angefüllt. Man läßt den Pudding eine Stunde kochen. Statt einer Puddingform kann man auch einen sehr gut verschließbaren Topf verwenden, dessen Deckel durch Gewichte und dergleichen beschwert wird. Sollte das Wasser verdampfen, muß kochendes Wasser nachgegossen werden, ohne daß die Puddingform geöffnet wird.

### 162. Kollgersteauflauf mit Selchfleisch.

30 Deka Kollgerste — 20 Deka Selchfleisch — 5 Deka Fett, am besten zerlassener Schinkenspeck — Salz, Pfeffer — 4 Eßlöffeln Reiskäse — 2 Eier.

Man dünstet die überbrühte Kollgerste in Fett, gießt dann etwas Wasser oder Suppe auf und läßt sie unter Hinzufügung von etwas Salz weich kochen. Wenn sie weich geworden ist, vermengt man sie mit den gut verrührten Dottern, dem feingeschnittenen Selchfleisch, eventuell noch mit etwas Salz und Pfeffer, und mit dem geriebenen Käse. Dann fügt man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß hinzu. Nun streicht man eine feuerfeste Schüssel mit etwas Fett aus, gibt die Kollgerste hinein und läßt sie in der Röhre backen, bis sie eine Kruste bekommen hat.

In gleicher Weise bereitet man Reisauflauf mit Selchfleisch.

### 163. Sauerkraut auf Straßburger Art.

$\frac{1}{2}$  Kilo Sauerkraut — 30 Deka Selchfleisch — 1 Zwiebel —  $\frac{1}{2}$  gelbe Rübe — 1 Suppenwürfel — 1 Stückchen Schinkenschwarte — 3 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Salz — Essig.

Man gibt das Sauerkraut in eine Kasserolle und das Selchfleisch, die geschälte Zwiebel und gepuzte Rübe so dazu, daß alles vom Kraut bedeckt ist. Dann gießt man Suppe, die aus dem Suppenwürfel bereitet wurde, auf und fügt Salz bei. Das Kraut muß mit der Suppe bedeckt sein. Nun legt man auf das Kraut ein Stückchen Schinkenschwarte, deckt die Kasserolle zu und läßt das Kraut solange dünsten, bis die Suppe fast ganz verdampft ist. (Ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunden.) Die Schwarte und das Selchfleisch werden nun herausgenommen, das Selchfleisch in kleine Stücke geschnitten und warm gestellt. Aus dem heißen Fett und Mehl bereitet man eine dunkle Einbrenne, vergießt sie kalt, dann mit etwas Suppe (oder Rahm oder Rahmersatz) und mengt dies dem Kraut bei, das man nach Geschmack noch mit Essig versieht und gut verkochen läßt. Dann wird es auf eine heiße Schüssel gegeben und das Selchfleisch darauf gelegt. Dazu reicht man Salzkartoffeln.

Man kann aus dem gekochten Selchfleisch auch Knödeln bereiten. Hierzu wird ein Kartoffelteig, wie in Nr. 183 angegeben, bereitet und mit dem fein gehackten, mit etwas Pfeffer und Petersilie vermengten Selchfleisch gefüllt. Diese Knödeln legt man in das mit Einbrenne versehene, fertig gekochte Kraut in ein mit Deckel versehenes weites Gefäß und läßt sie darin gar kochen.

### 164. Sauerkraut mit Fülle.

30 Deka Sauerkraut — 8 Deka Reis — 3 Augsburger Würste — 3 Deka Fett —  $\frac{3}{4}$  Zwiebel — Salz, Paprika, Zucker, Essig — 1 Eßlöffel Mehl — 1 Suppenwürfel —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz.

Man läßt eine halbe feingeschnittene Zwiebel im Fett mit 2 Stück grob gestoßenem Zucker gelb rösten, mengt dann das überkochte Kraut, Salz und Paprika dazu und läßt es ganz weich dünsten, worauf man es mit ein wenig Mehl staubt. Gleichzeitig läßt man den Reis in Suppe mit einem Stückchen Zwiebel dünsten. Nun wird in eine mit Fett bestrichene Form das Kraut, der Reis und die ausgestreifte Fülle der Würste schichtweise eingefüllt, wobei Kraut den Abschluß bilden muß. Man übergießt die Speise mit dem Rahm und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre backen.

### 165. Sauerkrautpastete.

3 Eßlöffeln Fett —  $\frac{1}{2}$  Kilo Sauerkraut — Salz, Kümmel — Zucker —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — 25 Deka Extrawurst —  $\frac{1}{8}$  Liter Milch oder Rahm oder Rahmersatz.

Man läßt in einer Kasserolle das Fett heiß werden, gibt das Sauerkraut, das man kleiner zerschnitten hat, hinein, ferner etwas Salz, Kümmel und etwas Zucker. Wenn das Kraut weichgedünstet ist, wird eine Pfanne mit Fett ausgestrichen, dann wird eine Lage von Kraut hineingegeben, darauf eine Lage von gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und darauf eine Lage feingeschnittene Extrawurst, dann wieder Kraut, Kartoffeln usw. Die oberste Lage muß aus Kraut bestehen. Man gießt über das ganze einige Löffel Milch oder Rahm oder Rahmersatz und läßt es in der Röhre backen. Sehr gut eignen sich zur Bereitung dieser Pastete Sauerkrautreste.

### 166. Schinkenkartoffeln.

1 Kilo Kartoffeln — 1 bis 2 Zwiebel — 10 Deka Schinken oder Selschfleisch — 5 Deka Schinkenspeck — 4 Deziliter Milch — 4 Eßlöffeln Mehl — Salz, Pfeffer — Suppenwürze — 3 Deka Reibkäse.

Kartoffeln, am besten Rippfler, werden geschält und in Salzwasser gekocht. 1 bis 2 feingeschnittene Zwiebel werden mit ein wenig feingeschnittenem Schinken und etwas Schinkenspeck gedünstet, dann mengt man Milch, die mit Mehl versprudelt wurde, bei. Nun würzt man diese Soß, die dicklich sein muß, mit Salz, Pfeffer und Suppenwürze und gießt sie über die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln. Man bestreut die Speise mit Käse und läßt sie 10 Minuten in der Röhre Farbe bekommen.

### 167. Soldatenfleisch.

1 Kilo Schöpjenschulter — 1 Zwiebel — 2 weiße Rüben —  $\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln — Salz, Pfeffer, 1 Kräuterbündel —  $\frac{1}{2}$  Kaffeelöffel Suppenwürze.

Das Fleisch wird sorgfältig von Fett und Knochen befreit. Aus diesem Fett und Knochen läßt man ohne jede Zutat eine Suppe kochen. Die Suppe kann schon tags vorher gekocht werden. Am anderen Tage wird das Fleisch mit heißem Wasser abgewaschen und in große Würfel geschnitten. Hierauf gibt man in eine Kasserolle die geschnittene Zwiebel und darauf das Fleisch. Nun gießt man die Suppe auf, läßt das Fleisch ein wenig dünsten, gibt dann die grobmasig oder in Scheiben geschnittenen Rüben auf einer Seite dazu, ferner Salz und zerdrückte Pfefferkörner und ein Kräuterbündel (Lorbeerblätter, Thymian, Petersilie). Wenn das Fleisch halbweich geworden ist, gibt man die geschälten, in Würfel oder vierteilig geschnittenen Kartoffeln auf die andere Seite dazu, gibt dann in die Mitte von Fleisch die Suppenwürze und läßt das Ganze fertig dünsten. Man braucht die Speise fast gar nicht umzurühren; es ist nur zu beachten, daß alles mit der Suppe bedeckt ist.

### 168. Soldatenkappen.

12 bis 18 große Kartoffeln — 1 Eiweiß — 3 Deka Fett — Bratwurstfülle — Suppenwürze — 3 Deka Fett, am besten Bratenfett —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz — Salz.

Die Kartoffeln werden rund geschält, dann wird ein Deckel abgeschnitten, um die Kartoffeln vorsichtig auszuhöhlen zu können. Diese Kartoffeln werden halbweich

gekocht und mit Bratwurstfülle gefüllt. Der Deckel wird mit Eiweiß bestrichen und darauf gegeben. Dann werden die Kartoffeln dicht nebeneinander in einer Pfanne mit einer aus zerlassnem Fett und etwas Suppenwürze bereiteten Soß übergossen und in der Röhre zirka eine halbe Stunde gebacken. Die Kartoffelabfälle werden gekocht und durch ein Sieb getrieben, dann läßt man feingehackte Zwiebel im Fett anlaufen und die Kartoffeln darin anrösten. Mit etwas Wasser vergossen, mit Suppenwürze und Salz gewürzt und mit Rahm vermengt, wird diese Soß zu den gefüllten Kartoffeln gereicht.

### 169. Spinatpudding mit gemischter Fülle.

$\frac{1}{2}$  Kilo Spinat — Salz, Pfeffer — Suppenwürze — 1 bis 2 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz — 1 Ei —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz —  $\frac{1}{4}$  Kilo Rindsbeuschel —  $\frac{1}{4}$  Zwiebel — 2 Defa Fett — Petersilie — 3 Eßlöffeln Rahm oder Rahmersatz.

Man setzt den gut gewaschenen Spinat ohne oder mit wenig Wasser zu und läßt ihn bei häufigem Umrühren unzugedeckt kochen, salzt ihn, sobald sich eigene Flüssigkeit gebildet hat, läßt ihn völlig weich werden, hackt ihn fein und streicht ihn durch ein Sieb. Dann vermischt man ihn mit etwas gestoßenem Pfeffer und Suppenwürze und bindet ihn mit etwas Rahm und dem Eidotter. Er muß recht dick sein. Aus den Kartoffeln, die man mit der Schale kocht und durch ein Sieb treibt, bereitet man mit Rahm und Salz gleichfalls einen dicken Brei. Das Beuschel wird in Salzwasser weich gekocht, fein gehackt und mit der feingeschnittenen Zwiebel und Petersilie in heißem Fett ein wenig geröstet. Dann läßt man es erkalten, mengt Salz und Pfeffer, etwas Rahm und den Schnee des Eiweiß bei. In eine mit etwas Fett bestrichene Puddingform wird der vierte Teil der Kartoffeln eingeschichtet, darauf gibt man die Hälfte des Spinats, wieder Kartoffeln, dann die ganze Beuschelfülle, dann wieder Kartoffeln, die andere Hälfte des Spinats und zum Schluß Kartoffeln. Diesen Pudding läßt man ungefähr eine Stunde im Wasserbade kochen.

Man kann ihn auch statt in der Form in einer in Wasser getauchten, mit etwas Fett bestrichenen Serviette, die fest verbunden wird, kochen lassen.

Statt der Beuschelfülle läßt sich auch gekochte Zunge, die in gleicher Weise vorgerichtet wird, verwenden. Auch Fleischreste können verwendet werden.

### 170. Unterlegte Schinkenkartoffeln.

$\frac{3}{4}$  Kilo Kartoffeln —  $\frac{1}{2}$  Zwiebel — 4 Defa Fett (am besten Schinkenpied) — 1 Teller voll frische oder getrocknete Pilze oder Edelpilze — 10 bis 20 Defa Selchfleisch oder Schinken —  $\frac{1}{8}$  Liter Rahm oder Rahmersatz — 1 Eidotter — 1 Eßlöffel Mehl — Salz.

Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten und leicht gesalzen. Die feingeschnittene Zwiebel läßt man in heißem Fett rösten und die feinblättrig geschnittenen Pilze darin dünsten. Nachdem die Kartoffeln mit dem grobgehackten Selchfleisch vermengt wurden, füllt man die Hälfte davon in eine mit Fett bestrichene feuerfeste Schüssel ein, gibt die gedünsteten Pilze darauf und schichtet die weiteren Kartoffeln ein. Der Rahm wird mit dem Dotter und Mehl gut versprudelt und über die Speise gegossen, die in der Röhre goldgelb backen muß.

Man kann dieses Gericht auch ohne Rahm oder Rahmersatz bereiten. Dann mengt man den gedünsteten Pilzen das Eidotter und 1 bis 2 Eßlöffeln Bröseln, die mit einigen Eßlöffeln Milch verrührt wurden, den festgeschlagenen Schnee des Eiweiß und 1 Kaffeelöffel Backpulver bei. Die eingefüllte Speise wird mit einigen Löffeln kräftiger Suppe, aus einem Suppenwürfel bereitet, übergossen und mit Bröseln bestreut.

### 171. Weiße Rüben mit Fülle.

Einige Rüben — 60 Deka Schöpfensfleisch — 4 Deka Fett — Salz, Pfeffer, Suppenwürze — 1 Zwiebel.

Man befreit das Schöpfensfleisch, wie bei der Bereitung von Soldatenfleisch angegeben, von allem Fett und Knochen und läßt aus diesen Abfällen ohne Hinzufügung einer Zutat eine Suppe kochen. Dann wäscht man das Fleisch rasch in heißem Wasser und dünnt es in ein wenig Fett, worin man eine feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ. Die Rüben werden geschält, an der unteren Seite etwas abgeschritten, ausgehöhlt und in Salzwasser halbweich gekocht. Das Herausfallende wird separat gekocht und durch ein Sieb gedrückt. Nun hakt man das Schöpfensfleisch sehr fein, treibt es durch die Hackmaschine, vermischt es mit dem Rübenbrei und etwas Suppenwürze und füllt es in die Rüben ein. Dann gibt man diese mit der gefüllten Seite nach oben in eine Pfanne, gießt die Brühe, worin die Fleischabfälle gekocht wurden, darüber und läßt dies fertig dünsten. Dazu reicht man Kartoffeln beliebiger Art. Man kann auch das Fleisch ohne Rübenbeigabe einfüllen.

Man kann die Rüben auch mit Schweinefleisch füllen. In gleicher Weise kann man Kohlrüben füllen.

### 172. Wiener Wurstgulasch.

30 Deka Extrawurst — 75 Deka Kartoffeln — 4 Deka Fett — 4 Deka Speck — 1 bis 2 Zwiebeln — Paprika, Salz — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel Paradeismark.

Man läßt die feingeschnittenen Zwiebeln und den feingeschnittenen Speck in dem sehr heiß gemachten Fett anlaufen und mit Salz und Paprika verdünsten, worauf man ein wenig Suppe und das Paradeismark hinzufügt. Nun werden die geschälten und kleinstwürfelig geschnittenen Kartoffeln dazugemengt und unter Nachgießen von Suppe weich gedünstet. Hierauf mengt man die ebenfalls würfelig geschnittene Wurst bei und läßt dies noch eine Weile dünsten. Der Saft muß dick sein und würzig schmecken.

### 173. Wirtschaftsgulasch.

50 Deka Schweinefleisch — 30 Deka Kollgerste — 30 Deka Bohnen — 1 Zwiebel — 5 Deka Fett — Salz — Paprika — Kümmel — 1 Suppenwürfel.

Die Bohnen legt man tagsvorher in Wasser und läßt sie über Nacht weichen. Das Fleisch wird kleinstwürfelig geschnitten, die Kollgerste überbrüht. Nun läßt man das Fett heiß werden und die feingeschnittene Zwiebel darin so lange als möglich rösten. Dann gibt man das Fleisch, Salz, Paprika und Kümmel dazu, läßt dies erst gut andünsten, gibt dann die Bohnen und etwas später die Kollgerste hinein und läßt dies unter häufigem Nachgießen von Suppe, aus Suppenwürfel bereitet, weich dünsten. Die Speise muß einen Gulaschschaft haben, allerdings nicht so viel wie bei gewöhnlichem Gulasch.

### 174. Wurst im Mantel.

3 Knackwürste oder 25 Deka Extrawurst —  $\frac{1}{2}$  Kilo Kartoffeln — Salz —  
2 Eßlöffeln Milch — Bröseln — 4 Deka Fett.

Man läßt die Kartoffeln in der Schale kochen, schält sie und treibt sie durch ein Sieb. Dann salzt man sie und verrührt sie mit etwas Milch, so daß ein dicker Brei entsteht. Nun streut man auf ein Brett ein wenig Bröseln, streicht dann Brei darauf und legt die abgehäuteten Würste darauf, um sie recht dick in den Brei einzuhüllen. (Wird ein großes Stück Wurst verwendet, dann soll es in zirka 15 cm lange Stücke durchgeschnitten werden.) Die eingehüllten Würste werden fest mit Bröseln bestreut und mit etwas Fett in der Röhre gebacken, wobei man sie fleißig mit diesem Fett begießt. Wenn die Hülle knusprig geworden ist, werden die Würste in gleichmäßige Schnitten geteilt, die sehr schön aussehen und zu Gemüse — am besten im Kranze — gereicht.

## Mit Fleisch oder Gemüse vermischte Mehlspeisen.

### 175. Eiergerstel (Tarhonva) mit Schwämmen.

20 Deka Mehl — 1 Ei (oder 25 Deka fertige Eiergerstel) — 2 Eßlöffeln Fett  
— 1 kleiner Teller Schwämme — 1 kleine Zwiebel — Salz — Petersilie.

Man gibt das Mehl auf ein Nudelbrett, macht in der Mitte eine Vertiefung, schlägt das Ei hinein, fügt eine Prise Salz hinzu und knetet unter Beimengung von etwas Wasser einen sehr festen Teig ab, der durch Kreisbewegungen auf dem Reibeisen grobkörnig gerieben wird, wobei man ihn immer wieder in Mehl taucht. Die fertigen Gerstel läßt man vorerst auf dem Brett etwas übertrocknen, gibt sie dann in eine Pfanne oder auf ein Blech und läßt sie in der Röhre hellbraun trocknen. Dann kocht man sie in wenig Salzwasser ein, so daß dieses ganz verkocht, und mengt 1 Eßlöffel Fett dazu. Inzwischen läßt man frische oder getrocknete blättrig geschnittene Schwämme in 1 Eßlöffel Fett, worin man vorerst die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie gut anlaufen ließ, dünsten und salzt sie. Nun wird in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel die Hälfte der Eiergerstel eingefüllt, die gedünsteten Schwämme werden darauf verteilt und die andere Hälfte der Eiergerstel darüber gestrichen. Hierauf läßt man das Gerstel in der Röhre etwas Kruste bekommen.

Will man die Speise feiner bereiten, dann läßt man das Gerstel in Fett, worin etwas feingeschnittener Speck geröstet wurde, andünsten und vergießt es dann mit Suppe (aus Suppenwürfel bereitet). Nach Geschmack kann man dem Eiergerstel auch etwas Paprika beimengen.

### 176. Fridattenauflauf mit Karfiol.

15 Deka Mehl — 3 Deziliter Milch — 1 Ei — Salz — ungefähr 5 Deka  
Fett zum Backen — 1 Karfiol — 3 Deka Fett — 4 Deka Mehl — 3 Deka  
Reibkäse — Suppenwürze.