

Kartoffel-Pfannkuchen (Nr. 177) oder Pfannkuchen mit Kartoffel- oder Weizenmehl bereitet (Nr. 246) werden in der beschriebenen Art gebacken. Vorher kocht man Spinat, drückt ihn durch ein Sieb und vermischt ihn mit Salz, etwas Suppenwürze und der gehackten Extrawurst. Nun streicht man auf jeden Pfannkuchen von dieser Spinatmischung, legt die Pfannkuchen aufeinander in eine mit Fett bestrichene Form, sprudelt den Rahm mit einem Dotter ab, gießt dies darüber und läßt dies in der Röhre backen. Kann gestürzt werden.

191. Südtiroler Spinattascherln.

1 Ei — 18 Deka Mehl — Salz, Pfeffer — $\frac{1}{4}$ Kilo Spinat — 1 bis 2 Eßlöffel Rahm oder Rahmerjak — 5 Deka Fett — 4 Deka Reibkäse.

Das Ei, etwas laues Wasser, eine Prise Salz und das Mehl werden auf dem Brette zu einem festen Teig verarbeitet, den man rasten läßt und zu Fäden auswalzt. Nun legt man auf die Hälfte des ausgewalkten Teiges kleine Häufchen von der Spinatfülle, schlägt die andere Teighälfte darüber, schneidet dann den Teig zwischen den Erhöhungen in viereckige Stücke, drückt die Ränder gut zusammen und läßt die Tascherln in Salzwasser kochen. Nachdem man sie auf einem Sieb gut ablaufen ließ, werden die Tascherln angerichtet, reichlich mit geriebenem Käse bestreut und mit gebräunter Butter übergossen. Zur Fülle läßt man den Spinat in üblicher Weise kochen, dann hackt man ihn fein und vermischt ihn mit Salz, Pfeffer und etwas Rahm oder Rahmerjak. Er muß recht dick sein.

Gesalzene Grießspeisen.

Die beiden ersten Rezepte können aus Weizen-, Reis- oder Maïsgrieß bereitet werden.

192. Grießschnitten.

$\frac{1}{4}$ Kilo Grieß — 1 Liter Milch — 5 Deka Fett — 1 Ei — 5 Deka Reib- oder Schweizerkäse — Salz.

Man kocht den Grieß in die Milch ein und läßt ihn austühlen. Inzwischen treibt man das Fett mit dem Ei recht schaumig ab, mengt den geriebenen Käse bei und verrührt dies gut mit dem Grieß, der abgetüht, aber nicht ganz kalt sein darf, da er sich sonst schlecht verrühren läßt. Nun streicht man eine Backform mit Fett aus, füllt die Masse ein und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre backen. In Schnitten geteilt, kann man zu dieser Speise Paradeissoß, Schwammerlsoß oder grünen Salat geben.

193. Kriegsknödel.

5 Deka Fett — 1 Ei — Zwiebel, Petersilie, 1 Schwammerl — 2 Kartoffeln — 15 Deka Selschfleisch — 12 Deka Grieß — ungefähr $\frac{1}{16}$ Liter Milch — Salz, etwas Fett zum Dünsten der Kräuter.

Man verrührt das Fett recht schaumig, mengt das Ei, eine Prise Salz, etwas in Fett gedünstete, feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und Schwammerl (überkühlt) dazu, ferner die gekochten, geschälten und durchgedrückten Kartoffeln, das feingewiegte Selschfleisch und zuletzt den in Milch ziemlich lang erweichten Grieß. Aus der Masse, die man noch eine halbe Stunde stehen läßt, werden Knödeln geformt, die man in

siedendes Salzwasser einlegt und kochen läßt. Zu diesen Knödeln reicht man Kraut oder ein anderes Gemüse. Statt Selchfleisch kann man auch gebratene Fleischreste verwenden und eine Zwiebel- oder Sardellensoß dazu reichen. Man kann die Knödeln auch ohne Fleischzusatz bereiten.

194 und 195. Polentasterz.

$\frac{3}{8}$ Liter Polentagrieß — $\frac{3}{4}$ Liter Wasser — Salz — 6 Deka Fett — 3 Deka Speck oder Reibkäse.

Man bringt das leicht gesalzene Wasser zum Kochen, schüttet den Polentagrieß hinein, stößt mit dem Kochlöffel Öffnungen hinein, damit das Wasser aufsteigen kann, und läßt dies fünf bis 10 Minuten kochen. Dann zieht man den Topf vom Feuer und läßt die Speise noch zirka eine Stunde abseits dünsten. Nun läßt man Fett heiß werden, legt den Sterz mit einem nassen Löffel lagenweise hinein und läßt ihn noch in der Röhre durchdünsten. Beim Anrichten wird kleinwürfelig geschnittener heißer Speck oder geriebener Käse darüber gegossen. Oder man sticht mit einem nassen Löffel Rokerln heraus, die man nach Belieben mit oder ohne Fett zum Fleisch reicht.

Man kann den Sterz auch mit gerösteten Zwiebeln anrichten.

Will man ihn als Süßspeise reichen, dann bestreut man ihn mit Zimt und Zucker. Oder man gibt ihn lagenweise in eine mit Fett bestrichene Form, streut auf jede Lage recht viel Brimmentkäse, beträufelt das ganze mit etwas Butter und läßt es backen, bis eine gelbe Kruste entsteht. Wird gestürzt. Diese Speise, die *Mamalliga* heißt, kann auch statt mit Käse mit Powidl bereitet werden.

Süße Griechspeisen.

Alle Griechkochvorschriften gelten, wenn nicht ausdrücklich Polentagrieß angegeben ist, für die Verwendung von Weizen-, Reis- und Maïsgrieß. Die beiden letztgenannten Grießarten müssen nur mindestens eine Stunde mit der in den Kochvorschriften angegebenen Milchmenge befeuchtet werden.

196. Apfeltorte mit Grieß.

1 Kilo Apfel — 6 Deka Zucker — 6 Deka Grieß — 6 Deka Butter — 3 Eier — die abgeriebene Schale einer halben Zitrone — 3 Eßlöffel Milch — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Man befeuchtet den Grieß mit der Milch und läßt ihn mindestens eine halbe Stunde stehen. Die Äpfel werden geschält, fein geschnitten und mit etwas Wasser, dem Zucker und der Zitronenschale gedünstet. Wenn sie weich geworden sind, wird das Flüssige weggegossen. Dann treibt man die Dotter mit der Butter ab, mengt den Apfelbrei und den Grießbrei dazu, ferner den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und zuletzt das Backpulver, füllt diese Masse in eine Tortenspringform ein, läßt sie backen und hebt die Torte erst nach dem Erkalten vorsichtig aus dem Reifen, damit sie nicht zerfalle.