

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 Defa Fett — 3 Defa Speck oder Reibkäse.

Man bringt das leicht gesalzene Wasser zum Kochen, schüttet den Polentagrieß hinein, stößt mit dem Kochlöffel Öffnungen hinein, damit das Wasser aufkochen 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 Rackerln 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 Brimientäse, beträufelt das ganze mit etwas Butter und läßt es backen, bis eine gelbe Kruste entsteht. Wird gestürzt. Diese Speise, die M a m a l i g a heißt, kann auch statt mit Käse mit Bowidl bereitet werden.

Süße Grießspeisen.

Alle Grießkochvorschriften 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 Defa Zucker — 6 Defa Grieß — 6 Defa Butter — 3 Eier — die abgeriebene Schale einer halben Zitrone — 3 Eßlöffel Milch — 1 Kaffee-
löffel 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.

197. Bosnischer Polentakuchen.

6 Eßlöffeln Polentagrieß — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — 2 Eier — 6 Deka Zucker —
1 Kaffeelöffel Backpulver — 6 Deka Bowidl.

Man kocht den Polentagrieß in die siedende Milch ein und läßt dies erkalten. Dann treibt man die Dotter ab, mengt den Polentabrei, den Zucker, den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, verrührt alles gut und streicht die Masse auf ein mit Fett versehenes Blech auf. Der Kuchen wird langsam gebacken. Wenn eine fette Kruste entsteht, wird er mit verdünntem, eventuell mit etwas feingehackter Zitronenschale vermengtem Bowidl bestrichen und fertig gebacken. In zierliche Stücke geschnitten, wird der Kuchen mit Zucker und Zimt bestreut.

198 und 199. Feldherrenkuchen.

20 Deka Staubzucker — 3 Eier — Saft und Schale von einer halben Zitrone —
5 Deka abgezogene Mandeln — 10 Deka Grieß — 5 Eßlöffeln Milch — 1 Kaffeelöffel Backpulver.

Der Zucker wird mit den Dottern gut verrührt, dann wird der Saft und die abgeriebene Schale von einer halben Zitrone, die abgezogenen geriebenen Mandeln und der Grieß, den man eine halbe Stunde vorher mit Milch befeuchtet, beigegeben. Zum Schluß fügt man den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß und das Backpulver bei, füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Backform ein und läßt sie backen.

Man kann der Kuchenmasse auch 3 Deka Zitronat und 3 Deka Haselnüsse und dafür um 5 Deka weniger Zucker beimengen und sie in einer Tortenform backen lassen. Die fertige Torte wird mit Marmelade bestrichen oder mit einfacher Schokoladentrem gefüllt und stark gezuckert.

200. Grießknödel mit Nüssen.

2 Deziliter Grieß — 4 Deziliter Milch — 7 Deka Butter — 7 Deka Zucker —
2 Eier — 10 Deka Nüsse — 6 Deka Zucker — 2 Eßlöffeln Wasser — Zitronenschale — Zimt.

Man läßt die Milch aufkochen, rührt den Grieß langsam ein, wobei man ihn fleißig umrührt, und läßt dieses Koch nach dem Fertigwerden erkalten. Inzwischen treibt man die Eidotter mit der Butter und dem Zucker recht schaumig, mengt dies zu dem Grießkoch und fügt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei. Die Nüsse werden fein gerieben und in Zucker, den man mit Wasser aufkochen ließ, gekocht, dann wird feingeriebene Zitronenschale und gestoßener Zimt nach Geschmack beigegeben. Nun taucht man eine reine Serviette in Wasser, drückt sie aus, bestreicht sie in der Mitte mit etwas Fett, und schichtet die Grießmasse und die Nüsse lagenweise darauf. Man beginnt mit Grieß und muß mit Grieß abschließen. Nun bindet man die Serviette so zu, daß die Masse eine Kugel bildet, läßt den Knödel $\frac{3}{4}$ Stunden in Salzwasser kochen und gibt ihn, mit Zucker bestreut, zu Tisch.

Man kann zur Fülle auch blätterig geschnittene Äpfel, mit Zucker, Zimt und Rosinen vermischt, verwenden.

201. Grießkuchen mit eingekochtem Obst.

2 Eier — 10 Defa Zucker — 10 Defa Reis-, Mais- oder Weizengrieß —
1/4 Liter Milch — 3 Defa feingeschnittene Mandeln — Zitronenschale — gestoßener
Zimt — 1 Glas eingekochte Kirschen oder Weichseln.

Wenn man Reis- oder Maizgrieß verwendet, dann übergießt man ihn mit der heißen Milch und läßt ihn eine Stunde stehen. Die Dotter werden mit dem Zucker abgetrieben, der Grieß beigemengt, ebenso alle anderen Zutaten und der Schnee der Eiweiß. Man füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene und mit Mehl bestaubte Form ein, gibt die aus dem Saft genommenen Kirschen oder Weichseln darauf und läßt den Kuchen backen. Den Obstsaft kann man separat dazu reichen.

202. Kärntner Schmarrn.

40 Defa Polentagrieß — 10 Defa Fett — 8 Defa Zucker — 2 Eier — 3 Defa
Rosinen — 1 Liter Milch — gestoßener Zimt.

Man vermennt den Polentagrieß mit der Milch, die man zum Sieden gebracht hat, und läßt dies zwei Stunden stehen, damit der Grieß gut durchgesaugt werde. Nun treibt man die Dotter mit der Hälfte des Zuckers und 5 Defa Fett ab, mengt den Polentagrieß samt Flüssigkeit, die Rosinen und den Schnee der Eiweiß bei, gibt dies in eine Pfanne mit heißem Fett und läßt es in der Röhre schön braun werden. Dann wird der Schmarrn mit der Schaufel zerrissen, mit dem restlichen Zucker und etwas Zimt bestreut und noch etwas durchgedünstet.

203. Polentaauflauf.

5 Defa Fett — 1 Liter Milch — 16 Defa Polentagrieß — 2 Eßlöffeln Weizenmehl — Salz — 3 Eier — 5 Defa Zucker — Zimt — 1 Eßlöffel Arrak oder Rum.

Man läßt das Fett in einer irdenen Pfanne zergehen, gibt dann die Milch hinein und läßt diese kochen. Nun vermischt man den Polentagrieß mit dem Weizenmehl und einem halben Kaffeelöffel Salz, kocht dies langsam in die siedende Milch ein und läßt dies unter fleißigem Umrühren so lange kochen, bis sich große Blasen bilden und ein dicker Brei entsteht. Diesen läßt man auskühlen, verrührt ihn dann mit den Dottern, mengt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß, den Zucker, den Arrak oder Rum und etwas gestoßenen Zimt bei, füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene Form ein und läßt den Auflauf zirka 1/2 Stunde im Dunst kochen oder backen. Statt Zimt kann man auch geriebene Zitronenschale oder etwas geriebene Schokolade beimengen.

204. Versteckte Grießkrapferln.

25 Defa Grieß — 1/2 Liter Milch — 8 Defa Zucker — Salz — 5 Defa Fett
— 2 Eiweiß — 2 Löffeln Zucker — 2 Löffeln Marmelade.

Man begießt den Grieß mit der Milch, läßt ihn mindestens 1/2 Stunde stehen und dann mit dem Zucker und einer Prise Salz sehr dick einkochen. Wenn die Masse kalt geworden ist, wird sie auf ein Brett gestrichen und ausgestochen. Nun läßt man etwas Fett in einer Backschüssel zergehen, gibt die Grießkrapferln reihenweise darauf und beträufelt sie mit etwas Fett. Dann schlägt man die Eiweiß zu festem Schnee, vermennt sie mit dem Zucker und der Marmelade und streicht dies über die Grießkrapferln, worauf man die Schüssel in die Röhre schiebt, wo die Speise, die vorzüglich schmeckt, Kruste bekommen muß.