Ersatz für Semmeln.

Statt erweichter Semmel, lassen sich gekochte, geriebene oder durch die Presse getriebene Kartoffeln, gedünsteter Reis oder einige Löffel gekochte Polenta, welche jedoch nicht zu stark ausgedünstet, sondern noch saftig sein muß, auch einige Löffel Mehl ganz gut verwenden. Will man Gemüseschnitzeln oder dgl. panieren, so kann man sie in Mehl, Ei und Maismehl drehen und dann aus dem Fett herausbacken, oder man wendet sie vor dem Ausbacken nur in Mehl. Um sich selbst Semmeln herzustellen, die sowohl frisch sehr gut schmecken, als auch einen Tag alt auf Würfeln zu Knödeln geschnitten oder hart gerieben als Bröseln verwendet werden können. dient folgendes Rezept:

Haussemmeln.

4 Deka Germ (Hefe) ½ Liter frisches Wasser, 1 Kaffeelöffel Salz, 5 Deka Fett, 1 Ei, 80—90 Deka gemischtes Mehl und zwar, halb dunkles Weizen- und halb Gerstenmehl. Die Germ in der Hälfte des Wassers, welches man etwas erwärmen kann, (doch besser kalt, als zu warm nehmen), auflösen. Fett, Ei und Salz abrühren, dann vom Mehl dazu mischen, daß übrige Mehl mit der aufgelösten Germ und dem Wasser vermengen, nun alles zusammenmischen und den Teig am Brett fein abkneten. Daraus formt man eine Rolle, schneidet sie in 33—35 Stücke und verfährt weiter wie es bei Kriegssemmeln angegeben ist.