

Spring-Kochrezept.

Fridatten für die Suppe. 2 Deziliter Milch werden mit 75 Gramm Gerstenmehl, zwei ganzen Eiern und etwas Salz gut gerührt. In einer Bratpfanne läßt man etwas Fett sehr heiß werden, gießt einen schwachen Schöpfloß voll von dem Teige hinein und bäckt die sehr dünne Fridatte auf beiden Seiten goldgelb.

Gefüllte, gebackene Knödeln zur Suppe. In einen Deziliter siedendes Wasser werden 20 Gramm Butter gegeben und wenn diese sich gelöst hat, 50 Gramm Gerstenmehl eingerührt. Der Topf wird zur Seite gezogen, das Ganze bis zum Erkalten glatt verrührt, gesalzen und etwas Petersilie dazugegeben. Ein halbes Paar Frankfurter Würstel wird geschält und in kleine Scheiben geschnitten. Von je einer Scheibe Wurst und dem Teige werden kleine Knödeln geformt, dieselben in heißem Fett schön goldbraun gebacken und zur Suppe serviert.

Maismehlschöberl. 30 Gramm Butter werden mit einem Eiblotter gut verrührt und dann mit etwas Salz und $\frac{1}{10}$ Liter Milch, dann fest geschlagenem Schnee von einem Eißlar und mit 50 Gramm Maismehl vermengt. Der Teig wird in eine ausgefettete kleine Zwiebackform oder in eine flache kleine Pfanne gefüllt und bei mittelmäßiger Hitze 20 Minuten gebacken. Das Schöberl wird in schöne viereckige Stücke geschnitten und zur Suppe serviert.

Leberknödel mit Reisgriech. 40 Gramm Fett werden gut abgetrieben und mit einem ganzen Ei verrührt. 60 Gramm Reisgriech und 50 Gramm saftige Leber, etwas Salz und Pfeffer, Petersilie und feingehackter Zwiebel damit gemengt. Die Masse muß $\frac{1}{2}$ Stunde stehen, ehe die Knödel in die Suppe eingekocht werden. Man läßt dieselben acht Minuten stark kochen, schiebt dann den Topf beiseite und läßt ihn zugedeckt noch fünf Minuten stehen, ehe man die Suppe serviert.

Haferschleimsuppe. Die Hafergriech wird zwei Stunden sehr langsam in guter Rindsuppe oder in Wasser mit Zusatz von Fleischextrakt gekocht und dann durch ein feines Haarsieb passiert. Die Suppe wird gehörig gesalzen und vor dem Anrichten mit einem Ei verrührt.

Makkaronisuppe. Von Butter und etwas Gerstenmehl wird eine lichte Einmachsauce bereitet und dieselbe mit Rindsuppe oder mit Wasser und Zusatz von Fleischextrakt aufgegossen. In diese Suppe gibt man die in gesalzenem Wasser weich gekochten Makkaroni, einen Eidotter und entsprechend Parmesanläse.

Semmelknödel für die Suppe. Zur Bereitung derselben kann auch Gallatmilch, das ist Trockenmilch, verwendet werden. 150 Gramm Semmel werden etwas abgerieben und in $\frac{1}{4}$ Liter Milch erweicht; 150 Gramm Semmel werden würflich geschnitten und in 80 Gramm Fett, etwas Zwiebel und Petersilie gut geröstet. Hierauf werden 50 Gramm Fett mit einem ganzen Ei abgetrieben, die erweichten und die gerösteten Semmel 30 Gramm Semmelbröseln, 35 Gramm Gerstenmehl und etwas Salz damit vermengt. Die Knödel sollen nicht zu groß geformt und in Salzwasser gekocht werden.

Beilagen.

Zum Einbrennen von Gemüse verwendet man dem Gewicht nach ebenso viel Fett wie Gerstenmehl, zum Beispiel für 50 Gramm Fett 50 Gramm Gersten-

mehl. Die Einbrenn muß mit kalter Flüssigkeit, Wasser oder Suppe, aufgegossen werden.

Gebackene Kartoffelwürste. 20 Gramm Butter werden mit einem Ei gut abgetrieben, 250 Gramm gekochte, heiß passierte Kartoffeln und 50 Gramm Kartoffelmehl sowie etwas Salz damit vermengt. Es werden gleichmäßige Würstchen geformt, in Ei gedreht und in Semmelbröseln paniert. Sie müssen in heißem Schmalz gebacken werden.

Nockerl (Wasserspizen). Man treibt 80 Gramm Fett mit einem Ei und einer Prise Salz gut ab, rührt $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 180 Gramm Kartoffelmehl und 120 Gramm Gerstenmehl ein und gibt unter stetem Schlagen des Teiges noch $\frac{1}{8}$ Liter Milch dazu. Der Teig muß sich vom Löffel lösen. Die kleinen Nockerl werden in Salzwasser fünf Minuten lang gekocht, sehr gut abgeschwemmt und dann abgeschmalzen. Etwas Parmesanläse wird darauf gestreut.

Schlesische Knödel von Gerstenmehl. Von Gerstenmehl, Salz und kaltem Wasser wird ein weicher Teig gemacht und fingerdick auf dem Brett ausgetrieben. Der Teig wird mit braungerösteten Speckwürfeln oder Krammeln gut bestreut, strudelartig zusammengerollt und in drei Finger breite Stücke geteilt. Diese Stücke werden in Salzwasser gekocht, mit geröstetem, würfelig geschnittenem Speck und etwas gerösteter Zwiebel bestreut.

Gerollte Kartoffelknödel. Sechs große Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält, warm zedrückt, etwas Salz, ein ganzes Ei und so viel Gerstenmehl damit vermengt, daß ein loserer Teig entsteht, den man gut abknetet und fingerdick austreibt. Der Teig wird mit in Fett angelaufener, feingehackter Zwiebel und gerösteten Semmelbröseln bestrichen, strudelartig gerollt und in handbreite, längliche Stücke geteilt. Dieselben werden in Salzwasser gekocht, bis sie an der Oberfläche schwimmen, und dann mit gerösteten Semmelbröseln überstreut.

Totsch (Kartoffel mit Topfen). Beiläufig zehn Stück große, rohe, geschälte Kartoffeln werden gerieben, das Wasser wird durch ein Tuch ausgepresst. Zu den Kartoffeln werden 120 Gramm frischer, abgetriebener Topfen, $\frac{1}{4}$ Liter saure Milch, ein Ei und etwas Salz gegeben. Das Ganze wird gut verrührt, 2 Zentimeter dick in eine gut mit Butter bestrichene Pfanne gegeben und in der Röhre schnell gebacken. Diese Speise wird zu Saftfleisch, Leber und dergleichen serviert.

Geriebenes Gerstel mit Schwämmen als Beilage. Von Gerstenmehl wird ein fester Gerstenteig gemacht und gerieben. Das gut getrocknete Gerstel wird auf ein mit etwas Butter befestetes Backblech gegeben und in die Röhre gestellt, bis es schön gelb und steif wird. Feingehackte Zwiebel läßt man in Fett gelb rösten, gibt dem Gerstel zwei blättrig geschnittene Champignons, etwas Pfeffer und Salz und so viel Suppe dazu, als vom Gerstel aufgesaugt wird. Wenn die Suppe etwas verdunstet ist, kann das Gerstel angerichtet werden.

Polenta. In einen Liter kochendes, stark gesalzenes Wasser gießt man langsam einen halben Liter Polentamehl (Maismehl), rührt es und fricht öfter in die Mitte des Mehles mit dem Kochlöffel ein Loch, durch welches das Wasser aufkocht. Die Polenta wird gut gerührt, bis sie dick wird, was beiläufig fünfzehn Minuten dauert, worauf man sie durch Schütteln der Pfanne und Nachhilfe mit dem Löffel zu einem runden Laib formt. In die Mitte gibt man ein Stückchen Butter. Die Polenta muß dann zugedeckt noch eine Viertelstunde an der Seite des Herdes stehen bleiben, wird hernach auf einen Holzsteller gestürzt und in breite Scheiben geschnitten. Dieselben werden auf die Schüssel gebracht, mit Parmesanläse überstreut und mit Butter übergossen. Wenn die Polenta zu Saftfleisch als Beilage serviert wird, so braucht man sie nicht mit Butter zu übergießen.

(Fortsetzung folgt.)