

3. / II. 1915.

Unsere Küche zur Kriegszeit.*)

Es ist schon wiederholt darauf hingewiesen worden, daß wir jetzt als Braten häufiger Schöpfernes wählen sollen, da dies reichlich vorhanden und sich im Einkaufe billiger stellt. Leider haben viele ein durch nichts gerechtfertigtes Vorurteil gegen diese Fleischgattung, die ungemein schmackhaft ist, besonders wenn man sie nach Wildbretart zubereitet, wodurch sich der leise Weigeschmack vollkommen verliert, der im naturgebratenen Zustande vielleicht unangenehm, weil ungewohnt, empfunden werden kann.

Gedünstetes Schöpfernes. Man bereitet eine Weiße wie zu einem Gäschen, nur fügt man noch etwas Paradies dazu. Darin dünstet man das in Stücke geschnittene Schöpferne oder auch den ganzen gespickten Schögel. Wenn das Fleisch weich ist, legt man es heraus, läßt den etwa noch vorhandenen Saft verdunsten und das Wurzelwerk etwas anlegen, worauf man es staubi, und nachdem es gelblich geworden ist, mit Wasser aufgießt. Um mehr Farbe zu bekommen und derselben eine dunklere Farbe zu verleihen, kann man extra etwas Fett heiß werden lassen, einen Löffel Staubzucker hineingeben und diesen, nachdem er lichtbraun geworden, mit Mehl wie zu einer Einbrenn verrühren und aufgießen. Gerstenmehl genügt zu diesem Zweck vollkommen. Man mischt sodann beide Tunken untereinander und treibt sie fest durch ein Sieb. Nun legt man das Fleisch wieder in die Kasserolle, gießt die erhaltene Tunke darüber und läßt sie gut aufkochen. Kurz vor dem Anrichten mischt man Rahm darunter. Hat man einen gespickten Schögel gewählt, so kann man denselben auch eine Weile in die Nöhre stellen, damit sich der Speck gelblich anbräut. Um den etwas unangenehmen Weigeschmack des Schöpferfleisches zu vermeiden, muß man sorgfältig das Fett entfernen, dann läßt es sich auch prächtig als Gullasch oder Borkelt verwenden. Nicht minder gut ist es aus steirische Art mit Wurzelwerk in halb Wasser und halb Essig gekocht. Es läßt sich auch sehr gut mit einzelnen Gemüsen, wie Kohl, weißen oder gelben Rüben dünsten und liefert so ein schmackhaftes Ragout, das weiter keine Beilage erfordert. Für die mit Tunke versehene Zubereitungsart empfehlen sich Kartoffel, Makkaroni oder Reis, natürlich auch Knödel und Nockerl, nur daß diese wieder ein Mehrerfordernis an Mehl und Ei beanspruchen. Man kann aber auch hier Ersparnisse eintreten lassen, besonders in bezug auf die Eier, und schließlich kann man auch zuweilen seine Zuflucht zu Tarhonja und Polenta nehmen. Wir lassen diesbezügliche Rezepte hiemit folgen.

Wasserspaken. Zu einem halben Liter Gerstenmehl rührt man nach und nach einen Viertelliter heißes, gesalzenes Wasser und schlägt den Teig gut ab. Nachdem man aus demselben kleine Nockerln gekocht hat, läßt man in heißem Schmalz Gries oder Semmelbrösel gelb anlaufen und wirft die gut abgeseihten Nockerln hinein.

Erdäpfelnockerl. Man zerdrückt heiße Erdäpfel, salzt sie und formt kleine Nockerl oder runde Leichen, die man in heißem Fett auf beiden Seiten braun röstet. In der gleichen Weise kann man mit übrig gebliebenen Erdäpfelpüree verfahren, das somit noch eine schmackhafte Beilage liefert.

Reispilla w. Diese Beilage kann man auf zweierlei Art zubereiten, auf türkische und italienische. In ersterem Falle gibt man den Reis in das doppelte Maß von gesalzenem siedendem Wasser und läßt das letztere ganz einkochen. Dann zieht man den Topf auf eine kühlere Stelle und gibt einige Löffel voll Fett hinzu, die man langsam verrührt, worauf man ihn noch eine halbe Stunde zugedeckt stehen läßt. Im zweiten Falle läßt man Zwiebel in Fett anlaufen, nimmt diese aber wieder heraus, bevor man den vorher in Wasser gekochten Reis hineingibt. Vor dem Anrichten mischt man Parmesankäse darunter.

Reiswürstchen. Aus gedünstetem, ausgekühltem Reis formt man kleine Würstchen, wickelt sie in gekochte Kohlblätter und dünstet sie in etwas Fett.

Griesknödel. In heißes Schmalz gibt man feingeschnittene Petersilie und würfelig geschnittene Semmel, röstet sie ein wenig, mischt den Gries hinzu, läßt auch diesen eine Weile rösten und schüttet dann das Ganze zum Auskühlen in eine Schüssel. Eine halbe Stunde vor dem Einkochen brüht man es mit siedendem Wasser ab, salzt es und formt die Knödel daraus. Auf einfachere Art streut man feingeschnittene Petersilie auf gesalzenen Gries, brennt heißes Schmalz darüber und befeuchtet das Ganze mit siedendem Wasser, bevor man die Knödel formt.

Pfannsturz. Man salzt eine Mischung von Weizen- und Gerstenmehl und rührt so viel siedendes Wasser dazu, daß ein loserer Teig entsteht, den man in heißes Schmalz gibt und zugedeckt ein wenig antammeln läßt.

Seidensturz. Man schüttet über Seidenmehl beiläufig das vierfache Quantum siedendes Wasser und läßt es zehn Minuten kochen, worauf man die Masse umdreht und wieder ebenso lange kochen läßt. Während dieser Zeit muß man aber einige Male mit dem Kochlöffel durchstechen, damit das Mehl durch den Dunst besser anlaufen kann. Dann gießt man etwas von dem Wasser ab und läßt nur so viel zurück, als zum Verrühren des Mehles notwendig ist. Zum Schluß schüttet man heißes Schmalz darüber und läßt den Topf zugedeckt noch eine Viertellunde seitwärts stehen.

Seidenknödel. Mit würfelig geschnittener Semmel vermengt man etwas Schmalz und das entsprechende Quantum Seidenmehl, brüht es mit gesalzenem, siedendem Wasser ab und formt daraus kleine Knödel.

Tarhonja. Diese beliebte ungarische Nationalspeise liefert gleichfalls eine schmackhafte Beilage. Man läßt in Fett feingeschnittene Petersilie oder Zwiebel anlaufen, gibt sodann die Tarhonja hinein und gießt nach gesalzenem, siedendem Wasser hinzu, bis sie weich ist.

* Siehe „Reichspost“, 30. Jänner.