

Für unsere Frauen.

Berliner Fleisch- und fettharmer Kriegsküchenszettel.

Gefüllter Kohl mit Kastanien. Die nahrhaften Kastanien, die jetzt wieder kommen, müssen wir in diesem Jahre besonders ausnützen, ihre Verwendung noch erweitern — so lesen wir im „L.M.“ — so eignen sie sich beispielsweise zur Füllung von Kohl, zu dem sie im Geschmack gut passen. Man nimmt zwei kleinere oder einen großen Kopf Kohl, entfernt die Außenblätter und kocht die Kohlköpfe 10 Minuten lang im Salzwasser und läßt sie auch darin erkalten, dann haben sie die gerade wünschenswerte Weichheit bekommen. Sie müssen abtropfen, werden vorsichtig ausgebrüht und dann auseinander gebogen, damit man die Innenblätter entfernen kann und Platz für die Füllung gewinnt. Zu dieser befreit man 500 Gramm Kastanien von der äußeren harten Schale und kocht sie darauf in schwachem Salzwasser so lange, bis sich die bräunliche Innenhaut entfernen läßt. Sie werden dann in leichter Fleischbrühe mit einer halben gewiegten Zwiebel und etwas gehackter Petersilie ganz weich gekocht und zwei Drittel der Kastanien in den Kohl gefüllt, dessen Blätter mit weißem Garn darüber zusammengebunden werden. Man schmort den Kohl nun in etwas Kohlschwasser, in dem ein Brühwürfel gelöst wurde, langsam ganz gar. Den Rest der Kastanien streicht man durch ein Sieb, verköcht den Brei mit der Kohlschmorbrühe zu gebundener Lunte, würzt sie mit Maggis Würze und etwas Pfeffer und füllt sie über den Kohl. Wer es kann, schlägt zuletzt ein kleines Stückchen Butter durch die Lunte, die dadurch ein glänzendes Aussehen und erhöhten Wohlgeschmack erhält. In der Schale gekochte Kartoffeln reicht man dazu.

Zwetschenpolenta. In 1 Liter aus Trockenmilchpulver bereitete Milch, die man etwas süßt und der man auch eine Prise Salz zusetzt, streut man 125 bis 150 Gramm Maisgrieß und kocht einen dicken, glatten Brei. Eine Auflaufform fettet man ein und drückt die gekochte Polenta gleichmäßig hinein. Man belegt sie ganz dicht und dick mit halben, entfeimten Zwetschen, schlägt von 2 Eiweiß einen steifen Schnee und streicht ihn über die Zwetschen. Man bäckt die Polenta im mäßig heißen Ofen, bis sie eine lichtbraune Kruste bekommen hat, und bestreut sie beim Auftragen mit Zucker. Statt mit Zwetschen kann man sie auch mit geschmorten Birnen oder geschmorten Apfelscheiben machen, die aber keinen Saft haben dürfen und vor dem Auslegen gut abtropfen müssen.

Maisgrießkuchen. 1 Lasse aus Trockenmilch bereitete Milch wird mit einer Lasse Maisgrieß und einer Prise Salz zu steifem Brei unter Rühren abgekocht, 25 Gramm Fett und ein Ei, ein Löffel geriebener Käse und ebenso viel geriebene Zwiebel darunter gemischt und noch ein Teelöffel glattgerührtes Eierparpulver durchgemengt. Der glatte Teig wird in eine eingefettete flache Form gegeben und im heißen Ofen Nachtbraun gebacken. 1 Literglas gemischtes Gemüse erhitzt man im Wasserbade, bindet ihr Einkochwasser mit heller Mehlschwitze, kocht zwei Teelöffel

Eierparpulver damit durch, würzt mit gewiegter Petersilie und mengt das Gemüse mit dieser ganz dick gehaltenen Lunte. Auf den Maisgrießkuchen, den man auf eine heiße Schüssel gleiten läßt, füllt man das Gemüse, stellt die Schüssel zum Durchziehen etwa 10 Minuten auf einen Topf mit kochendem Wasser und bereitet inzwischen die gebratenen Käsescheiben. Zu ihnen kann man auch mageren Käse vorteilhaft verwenden. Man schneidet strohhalmdicke Scheiben von hartem Käse, taucht sie mit der Gabel in einen recht dick gefalteten einfachen Eierkuchenteig und brät sie in Fett unter einmaligem Wenden rasch bräunlich; schmeckt vorzüglich und kann zu den verschiedensten Gemüsen die Stelle der Fleischbeilage vertreten.