

15. X. 1916

Nr. 527 - Zweite Beilage
Morgen-Ausgabe

Tägliche Rundschau

Sonntag, 15. Oktober
1916

Fleisch- und fettarmer Kriegsküchenzettel mit Kochvorleschriften.

Von Luise Hofle.

Sonntag: Grüne Bohnensuppe. Topfhälfte mit Karrioffelkloßchen und Apfelbrot.

Grüne Bohnensuppe. Die letzten nicht mehr ganz an dieser Suppe vorliegend grünen Bohnen lassen sich an Ionien, für welche die gegebenen Kochvorleschriften berechnet sind — dies als Antwort nebenbei auf einige Anfragen — 500 Gr. Bohnen. Sie werden von den Fäden befreit und in Stücken geschnitten, mit 2 1/2 Liter Wasser, Salz, einem Löffel voll gehacktem Porree und drei feingeschnittenen Wurzeln angelegt und 2 1/2 bis 3 Stunden in den Gartocher gekocht. Die fertige Suppe wird mit etwas glattgerührtem Karrioffelmehl gebunden, zwei Raggis Brühwürfel darin durchgekocht und zuletzt feingeschnittene Petersilie daran getan.

Topfhälfte. Da man in diesem Jahre wohl schwerlich einen gepickelten Hais braten kann, möchte ich den Lesern die Bereitung des Topfhais in vereinfachter Form empfehlen: er schmeckt ausgezeichnet. Der Hais muß fleischtig sein, er wird nach dem bekannten Vorrichtigen und häuten man in 10 bis 14 Stücke geteilt. Die Fleischstücke wälzt man in Mehl um, das man mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Mustard und einigen zerbrückten Wacholderbeeren würzig macht, dann brät man sie scharf mit zwei gehackten Zwiebeln in etwas Fett an, und zwar in einem

möglichst nicht schließenden Kochtopf. Wenn die Fleischstücke nicht braun sind, gibt man 1/2 Tasse roten Fruchtwein und löstel aus Brühwürfel bereite Fleischbrühe darüber, daß das Fleisch gerade bedeckt ist, bringt alles zum Kochen und verlegt nun den Deckel mit einem mit Mehlrei bestrichenen Papierstreifen. So stellt man den Topf in einen heißen Braten und dämpft ihn 2 1/2 bis 3 Stunden. Seine Lunte wird gebunden, und Karrioffelkloßchen ohne Ei, wie sie in meinem Kriegskochbuch zu finden sind, dazu gereicht und Apfelsauce in reichlicher Menge nicht fehlen gelassen.

Einfacher Obstkuchen, der am Tage vor dem Gebrauch bereitet werden muß. Eine Tortenschüssel wird mit kleinen Zwiebeln, die markefrei überall wohl erhältlich sein dürften, dicht bedeckt, und über diese eine dicke Schicht geschmorte Zweifeln gebreitet. Aus 1/4 Liter aus Milch bereiteter Milch, 2 Teelöffeln Eierparpulver, etwas Zucker, Vanillezucker und 1 Eßlöffel Karrioffelmehl kocht man einen einfachen Kramt, mit dem man das Obst überzieht. Den abgetropften Obstsaft bindet man mit einigen Blatt roter Gelatine zu Sauc, wiegt sie, wenn sie fest geworden ist und verzert damit beim Auftragen den Obstkuchen.

Montag: Wurzelsuppe (Vorschrift schon mitgeteilt) mit Mehlspeisen. Schwarzbrottopf mit Komatentunke.

Mehlspeisen. Aus einem ganzen Ei, 1 Teelöffel Eierparpulver, etwas Salz, 250 Gr. Mehl und etwas Wasser rührt man einen festen Teig, den man auf ein Brett streicht, mit scharfem Messer in feine Streifen schneidet und in Wasser gleiten läßt, das im Augenblick vorher gut kochte. Die Mehlspeisen müssen in dem Wasser gar stehen, nicht tochen, da sie sonst fest werden. Man gibt sie in die Suppenkassette und gießt die röhlische, nur leicht ge-

bundene Wurzelsuppe darüber. Mehlspeisen kann man auch trefflich die Stelle von Nudeln vertreten lassen und sie mit Linsen anrichten.

Mit warmer Kohlpudding. Man nimmt einen mittelgroßen Beifkohlpf, kocht ihn ungeteilt 20 Minuten in Salzwasser, läßt ihn darin auch erkalten und löst dann seine Blätter behutsam, damit sie nicht zerbrechen, einzeln ab. Mit den großen Blättern legt man eine vorgerichtete Puddingform am Boden und den Wänden aus. Das Kohlsieb wird mit 250 Gr. rohem Fleisch durch die Fleischhackmaschine gedreht und außerdem 750 Gr. Kartoffeln geschält und in Scheiben geschnitten und 500 Gr. Tomaten in Stücke geteilt. Man füllt die Form abwechselnd mit Fleisch, Kartoffelscheiben und Tomaten, streut Salz, Pfeffer, geriebene Zwiebel und etwas Kümmel dazwischen und bildet mit einer dichten Schicht großer Kohlblätter den Abschluß. Man kocht den Pudding zwei Stunden im Wasserbade, stürzt ihn dann behutsam und gibt eine Tomatentunke dazu. Zu letzterer muß man 1/4 Liter Tomatenmark und 1/4 Liter Kohlschmager, in dem man einen Brühwürfel löst, mischen, mit Karrioffelmehl bündig tochen, mit etwas Pfeffer und Zitronensaft schärfen.

Dienstag: Braune Fischsuppe. Griesflöße ohne Ei mit geschmorten Birnen.

Braune Fischsuppe. Die Suppe kann aus allen Fischarten, besonders aber aus kleinen Fischen, und von den Seefischen am besten von den Fischen, die einen nicht zu ausgeprägten Fischgeschmack zeigen, bereitet werden. Man rührt die Fische vor und legt 750 Gr. von ihnen mit 500 Gr. Karrioffelstücken und 200 Gr. feingeschnittenen Suppenwurzeln, etwas Salz und gehackter Petersilie auf. Man kocht die Suppe

RAJEL

1815 Königsstr. 11-14 BERLIN C

nicht bezugsscheinpflichtig

wird auf Wunsch kostenfrei zugesandt

PPICHE

„Schiras“

Größe 175x230 cm.	41.00
Größe 200x300 cm.	62.00
Größe 250x350 cm.	95.00
Größe 300x400 cm.	196.00

*Velours-Teppiche in vielen Mustern

„Basra“

Größe 175x230 cm.	41.00
Größe 200x300 cm.	62.00
Größe 250x350 cm.	95.00
Größe 300x400 cm.	196.00

*Ovaler Zimmer-Teppich
Marke Kirman, mit Fransenscharzer Grund mit Blumen-