

## Etwas für die Hausfrau.

Zeitgemäße Wirtschaftsführung der „Koch“. — Rezepte von  
Melanie Zsch, Leiterin der Musterküche.

### Kriegsspeisen.

**Dänische Gemüsespeise mit Hammelfleisch.** 40 Dekagramm Hammelschlegel in Würfel schneiden, ohne Fett im eigenen Saft mit Zwiebel, Petersilie, Schnittlauch, etwas Knoblauch, Majoran andünsten, 60 Dekagramm fein geschnittenes Weißkraut gibt man über das Fleisch, darüber wieder 5 sehr fein gehobelte Karotten, über diese in kleine Würfel geschnittene Kohlrüben, darüber wieder Kraut, oben etwas gehacktes Fenchelkraut, 2 Schöpflöffel Wasser, und drei Viertelstunden zugedeckt langsam dämpfen. Mit Salzkartoffeln servieren.

**Bulgarisches Fleisch am Rost.** Hammelrücken oder Schlegel rasch waschen, mit Tuch abtrocknen, mit dünner Nadel fünf- bis zehnmal einstechen, ohne Salz und Wasser auf den Rost legen und nicht zu heiß drei Viertelstunden braten. Der abgetropften Saft mit Zwiebel und Majoran etwas verrösten, mit 1 bis 2 Kochlöffel Mehl oder Kartoffelwalzgrieß stauben, mit Wasser vergießen und mit 2 geschälten, entkernten, roh geriebenen Gurken vermengen, nebst 1 Löffel Trockenmilch und Salz 20 Minuten verkochen.

**Hirse-Bratling.**  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Hirse wird durch zweimaliges Abbrühen entbittert, mit 1 Liter Wasser, etwas Salz zirka eine Viertelstunde weich gedämpft. Ausgekühlt, mit 5 Dekagramm geriebenem Käse, 4 weichgedämpften, fahierten Kohlrüben, etwas angeröstetem Zwiebel, Petersilie und Schnittlauch gut vermengt, eventuell nachgesalzen, einer Handvoll Brotbröseln, 1 Löffel Mehl gestaubt, mit 1 Ei oder Gelatinelösung gebunden, eine lange, schmale Rolle geformt, in Abständen von 3 Finger Breite mit dem Kochlöffel eingedrückt, auf eine Brotpfanne gelegt und schön hellbraun gebacken.

**Wiener Spießbraten im eigenen Fett.** Zum Braten am Spieß eignet sich jede Fleischsorte, muß jedoch von guter, zarter Qualität sein. Das Fleisch soll mehr länglich geschnitten werden, wird geräucher und abgetrocknet, ohne Salz und Fett an den Spieß gesteckt, nicht zu heiß schön hellbraun 20 bis 30 Minuten, bei größeren Stücken länger, gebraten. In Stücke geschnitten, der abgetropfte Saft gesalzen, mit Wasser vergossen, einige Minuten verkocht und heiß über die auf die Bratenschüssel gelegten Bratenstücke gegossen. Zu Gemüse oder ausgiebigen Kriegssalaten serviert.

**Wurst im Schlafrock.** Von  $\frac{1}{2}$  Kilogramm gekochten, geriebenen Kartoffeln, 2 gestrichenen Eßlöffeln Mehl, 1 Eßlöffel Trockenmilch, 5 Dekagramm geriebenem Topfen, 1 Ei (kann auch weglassen), etwas Salz wird ein zarter Teig gemacht, damit 2 bis 3 Blutwürste eingewickelt, auf ein etwas eingefettetes Backblech gelegt und schön hellbraun gebacken. Zu Sauerkraut, Sauerkohl, Rübengericht, Bohnenpüree, Sauce usw. servieren.

**Türkisches Gericht.** Man macht von  $\frac{1}{2}$  Kilogramm Mehl einen fettarmen Strudelteig. Nachdem er gerastet, wird er dünn ausgezogen und leicht übertröcknet. Ein gekochtes halbes Hammelbeuschel wird fein gehackt, mit Zwiebel, Petersilie verbünstet, ausgekühlt, mit etwas Mehl gebunden (eventuell 1 Ei), der Strudelteig damit belegt, oben mit 5 Dekagramm geriebenen Nüssen bestreut, sehr locker zusammengerollt, in eine Pfanne gelegt und nicht zu heiß schön semmelbraun gebacken. Man übergießt nun den Strudel mit leicht gesalzenem und mit 1 Eßlöffel Trockenmilch abgesprudeltem Paradeismark und läßt die Speise noch eine Viertelstunde backen.

**Sackbraten vom Fisch.** Man läßt Zwiebel gelb anlaufen, Petersilie, etwas Knoblauch, Majoran dazu, gibt 30 bis 40 Dekagramm Fisch (für 6 Personen), den man durch die Fleischmaschine getrieben hat, dazu, läßt einige Minuten verrösten, bis der Fisch sich trocken ansieht. Erkalte, mengt man 10 Dekagramm geweichtes, fest ausgedrücktes, fahiertes Brot, 10 Dekagramm angeröstetes Gemüse, am besten Kraut oder Kohl (kann ohne Fett geschehen), 1 Ei, 3 Löffel Potenta, Mehl oder Grieß oder 3 Dekagramm Brotbrösel dazu, salzen, eine Rolle formen auf gefettetem Papier eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden braten, mit Paradeis, Sauce oder Gemüse anrichten (Kartoffel dazu).

**Fisch-Layengericht.** 1 Kilogramm gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden leicht gesalzen; der rohe Fisch in Stückel geschnitten. Nun wird in eine wenig gefettete Kasserolle eine Lage Kartoffeln, eine Lage Fisch, der leicht gesalzen ist, darüber wieder Kartoffel, dann Fisch, zuletzt müssen Kartoffeln sein, gegeben, mit Fett beträufelt, eine halbe Stunde bis drei Viertelstunden backen oder in der Kochkiste in Dunst kochen gelassen. Mit Sauce oder dünnem Gemüse anrichten.