

7.11.1917

Fett- und fleischarmer Kriegsküchenszettel mit Kochvorschriften.

Von Luise Holle.

Sonntag: Krebsuppe. Geschmortes Schweinefleisch mit Apfelgrauen (Vorschrift bereits gebracht). Darmstädter Gebäck, eingemachte Kürbisse.

Krebsuppe. Aus Fleischbrühe, die man aus Brühwürfeln bereitet, und einigen Krebsuppentafeln läßt sich diese Suppe rasch und wohl-schmeckend bereiten. Sie wird im Geschmack noch verfeinert, wenn man in salz- und gewürzloser Knochenbrühe kleine Perlgräupchen — 50 Gr. auf 1 Liter Brühe — ausquillen läßt und damit die glattgerührten Suppentafeln ver-kocht. Zuletzt kocht man einen Teelöffel Eierparpulver durch und gibt, wenn man kann, ein kleines Glas eingemachte Erbsen in die fertige Suppe.

Darmstädter Gebäck, außerordentlich ergiebig und feinschmeckend. Zwei ganze Eier rührt man mit einer Prise Salz und 200 Gr. feinem Zucker zu weicher dickschäumiger Masse, gibt die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1 Teelöffel Backpulver und so viel Mehl dazu, wie der Teig annimmt, um sich glatt ausrollen zu lassen. Man sticht kleine Kuchen mit kleinem Weinglas aus und bäckt sie bei mäßiger Hitze hellbraun. Man belegt die Kuchen, will man sie zum Nachtisch geben, eine Stunde vor dem Anrichten mit abgetropften eingemachten Kürbissen, bindet den Kürbis mit etwas aufgelöster Gelatine und gießt ihn über die Kürbissein, sowie er anfängt, dicklich zu werden. Die kleinen Kuchen sind auch ein gutes Gebäck zum Tee oder Kaffee, aus der angegebenen Masse bekommt man nach Größe 60 bis 80 Stück.

Montag: Nierenuppe mit Schwarzwurzelstücken. Kartoffel-pudding ohne Eier, Milch und Mehl.

Nierenuppe. 500 Gr. beliebige Niere kocht man in zwei Litern Wasser mit reichlich verschiedenen Suppenwurzeln weich, wobei man recht sorglich schäumen muß. 500 Gr. Schwarzwurzeln püht man und schneidet sie in halbfingerringe Stücke, die man in leicht gesalzenem Wasser weich kocht. Das Kochwasser der Schwarz-wurzeln wird mit der durchgeseihten Nierenbrühe vereinigt und mit trocken hellbraun geröstetem Mehl die Suppe leicht gebunden. In die Suppe, die man mit wenig Paprika würzt, gibt man die kleinstückig geschnittene Niere, die Suppengemüse und die Schwarzwurzeln und schlägt ganz zuletzt vor dem Auftragen ein kleines Stückchen Fett durch die Suppe.

Kartoffelpudding. Einfachste Vorschrift. Am Tage vorher kocht man 1 Kg. Kartoffeln mit der Schale, reibt sie durch die Maschine und vermischt sie mit 200 Gr. Grieß, 125 Gr. Zucker, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone und einem Paket Backpulver. Man füllt die Masse in die vorgeformte Form, kocht den Pudding 1½ Stunden, stürzt ihn und gibt eine beliebige Fruchtstücke dazu.

Dienstag: Riesmuschelgericht mit Pilzen und Brechspargel. 100 Gr. getrocknete Pilze weicht man am Abend vorher ein und schmort sie mit dem Weichwasser, in dem man, wenn es kocht, einen Brühwürfel löst, am folgenden Tage weich, worauf man 250 Gr. abgetropften eingemachten Brech-spargel darunter mischt. 5 Kg. gesäuberte Speisemussheln kocht man mit wenig siedendem Wasser, schüttet sie auf ein Sieb, löst die Mussheln aus den Schalen, befreit sie von Bart und Fuß und hackt sie gröblich. Auch sie werden dann zu den Pilzen und Spargeln getan. Mit der durch ein Tuch geseihten Muschelbrühe rührt man Mehl glatt und kocht das Mischgericht damit bündig,

schmeckt es mit Salz, Pfeffer und etwas Weißwein ab und richtet es in einem Kranz von kleinen Kartoffelbällchen an.

Mittwoch: Bunte Gemüseuppe (Vorschrift bekannt). Gebackene Fruchtpolenta mit Maisgrieß.

Gebackene Fruchtpolenta. 250 Gr. beliebiges Dörr-obst weicht man am Abend vorher ein und schmort es im Weich-wasser mit etwas Zitronenschale und Zucker weich. 150 Gr. Mais-grieß wird ebenfalls über Nacht mit leichtem Salzwasser bedeckt, hingestellt und am folgenden Tage so lange abgeschleimt, bis das Wasser klar bleibt. Dann kocht man in 1 Liter halb Magermilch, halb Wasser mit etwas Salz einen glatten, dicken Brei von dem Maisgrieß. In eine eingefettete Auflaufform gibt man den Mais-brei, deckt die abgetropften Schmorfrüchte darüber und streicht über die letzteren ein zu Schnee geschlagenes Eimeispulver, be-streut die Oberfläche mit Zimtzucker und bäckt die Fruchtpolente leicht braun. Der abgetropfte Frucht-saft, den man mit 1 Glas Apfelwein und etwas Zitronenschale vermischt, wird mit Kartoffel-mehl leicht gebunden und als Tunte zu der Fruchtpolenta ge-geben.

Donnerstag: Apfelsuppe mit altbackenem Brot (Vor-schrift bekannt). Bulgarische Dolmas.

Bulgarische Dolmas. 1 Kopf Weißkohl muß in Salz-wasser weich kochen und im Wasser auch erkalten. 500 Gr. Hammel-fleisch schneidet man in Stücken und eine mittelgroße Zwiebel fein, auch schleimt man 125 Gr. dicke Graupen ab. Fleisch und Zwiebel röstet man ohne Fett zusammen durch, füllt ¼ Liter kochendes Wasser auf und gibt die Graupen dazu, worauf man nach 10 Mi-nuten Anlocken die Mischung zwei Stunden in den Garlocher stellt. Der erhaltene Kohl wird entblättert und zwischen zwei Blätter immer etwas von den Fleischgraupen gefüllt und gut am Rande eingerollt. Man legt die Dolmas in eine Tunte aus Kohlwasser, Tomatenbrei und einem Brühwürfel und schmort sie darin etwa 30 Minuten lang-sam. Man bindet die Tunte und füllt sie über die Röllchen beim An-richten.

Freitag: Geschmorter Kapernfisch. Bettelmannskuchen.

Geschmorter Kapernfisch. Man kann beliebigen Fisch zu diesem Gericht verwenden, er wird vorgekocht und aus Haut und Gräten gelöst, worauf man die Abfälle mit reichlich feins-geschalttem Suppengrün eine halbe Stunde austocht. Die Brühe gibt man durch ein Sieb, bindet sie, fügt 2 Eßlöffel Kapern und den Saft einer halben Zitrone daran und legt die Fischstücke, nach-dem man sie gesalzen hat, in die kochende Tunte. An heißer Herd-stelle müssen sie damit durchziehen, bis sie gar sind und dann mög-lichst bald aufgetragen werden. In der Schale gekochte Salz-kartoffeln gibt man dazu.

Bettelmannskuchen. 1 Kg. geschälte Äpfel schneidet man in Viertel und kocht sie mit 2 Teelöffel voll Korinthen und 2 Teelöffel voll feingeschnittener Suftade in etwas Apfelwein mit Zucker und Zimt gar, so daß ein steifes Schmorobst entsteht. Man kann den Zucker durch Süßstoff sehr gut ersetzen, muß ihn dann aber erst zufügen, wenn die Schmoräpfel fertig sind. 370 Gr. altbackenes Schwarzbrot reibt man und vermischt es mit 50 Gr. geriebenen Rüssen, etwas Zimt und Zucker. Die Hälfte des Brotes wird in eine ausgestrichene Auflaufform gegeben, die Schmoräpfel darauf gefüllt und mit dem Rest des Brotes bedeckt. 20 Gr. zerlassenes Fett träufelt man auf die Oberfläche und bäckt den Bettelmannskuchen bei mäßiger Hitze lichtbraun.

Sonabend: Gefüllter Steckrübenberg. Gläser Süßspeise.

Gefüllter Steckrübenberg. 500 Gr. Kartoffeln kocht man mit der Schale, zieht sie ab und reibt sie durch die Maschine, außerdem kocht man 1½ Kg. geschälte Steckrüben ab und in leicht-

tem Salzwasser so weich, daß man sie durchstreichen kann. Man mengt Steckrübenbrei und Kartoffelmus miteinander und schlägt beides mit etwas Fleischbrühe und, wenn man kann, 10 bis 15 Gr. Fett zu einer steifen, aber geschmeidigen Masse. Man richtet sie bergförmig an, höhlt den Berg vorsichtig aus und füllt in die ent-standene Öffnung ganz nach Belieben ein Würzgericht von Fleisch- oder Fischstücken oder geschmorte Pilze. Die ausgehöhlte Masse streicht man als Deckel über die Füllung, streut gebratene, feinge-schnittene Zwiebeln und Semmelkrumen darüber und schiebt das Gericht zum Durchziehen etwa 10 Minuten in den heißen Ofen.

Gläser Süßspeise. 50 Gr. Honig rührt man warm und flüssig, gibt ¼ Liter Wasser, den Saft einer halben Zitrone und 30 Gr. geriebene Rüsse dazu, löst 8 Blatt rote Gelatine in Wasser ab, gibt sie zu der Masse, fügt, wenn nötig, noch etwas Süßstoff zu und schlägt nun in kaltem Wasser die Speise, bis sie dicklich wird. Sie wird in Gläsern zum völligen Erstarrten gefüllt.