

Etwas für die Hausfrau.

Einige nahrhafte Rezepte für Diabetiker, die in der Kriegszeit zu machen sind. Auch kleine Abendessen.

Sirupsuppe für Diabetiker mit Bluteiweiß. Ein halbes Hirn in Salzwasser abkochen, in kleine Stücke schneiden, zur klaren Suppe geben und mit 5 Gramm Bluteiweiß (Beschreibung tiefer unten stehend) absprudeln.

Palatschinken mit Saccharin und Bluteiweiß. Ein Achtelliter Trockenmilch, 5 Gramm Bluteiweiß mit 4 fl. Tablettchen aufgelöstem Saccharin gut absprudeln. Dazu soviel Mehl, daß ein dünnflüssiger Tropfteig entsteht. Löffelweise auf eine gefettete heiße Omelettepfanne aufgießen und auf beiden Seiten hellgelb baden. Mit Heidelbeeren- oder Pflaßsauce bestreichen.

Anwendung von Bluteiweiß. 5 Gramm = ein halbes Deka Bluteiweiß — genügt für 1 Ei — wird in vier Löffeln kaltem oder lauem Wasser drei Stunden vor Verwendung aufgelöst. Während dieser Zeit öfter umrühren.

Eierkroketts. Drei Eier hart kochen, auskühlen und fein wiegen. Von zwei Deka Butter und zwei Deka Mehl eine feste Buttersauce machen. Nun werden die feingewiegten harten Eier, die Buttersauce, Salz, fünf Deka geriebener Parmesan gut vermengt, Kroketts geformt, in Mehl, Ei und Semmelbröseln paniert, ausgebacken und mit Schwammersauce, Paradeisauce, Salat oder Gemüse serviert.

Eierbechamel. Von dreieinhalb Deka Butter und dreieinhalb Deka Mehl eine ganz helle Einbrenn machen. Langsam auf dem Herd mit einem halben Seibel warmer Trockenmilch verrühren. Dann vom Herd wegstellen und kalt weiterrühren. Erkalte kommen zwei Dotter, dreieinhalb Deka Parmesan und von zwei Klar Schnee dazu. Unterdessen zwei Eier hart kochen, auskühlen und in Scheiben schneiden. Weiters aus 1—2 Deka Butter, 1—2 Deka Mehl ein bißchen Buttersauce machen. Auf lauschhüßel ausbuttern und ausmehlen. Zuerst das Bechamel hinein, dann die geschnittenen harten Eier, dann die Buttersauce darüber und obenauf ein wenig Bechamel, mit Butter beträufeln, mit Parmesan (oder anderem Käse) bestreuen und eine halbe Stunde im Rohr baden.

Krautparadeisfleisch. Ein kleines Häuptel Kraut waschen und Stiel herauslösen. Auf gemahlte Form legen, Wasser darüber schütten und oben auf dem Herdbörsprung sechs Tage ansäuern lassen. Dann werden Zwiebel geröstet, darauf eine Schicht Sauerkraut gelegt, eine Portion Paradeis und darauf Rollen aus den Blättern des angeäuerten Krautes gemacht, die mit folgendem Füllsel gefüllt werden: 25 Deka gewöhnliches rohes Fleisch und 25 Deka rohes geselchtes Fleisch sautieren, dazu eine Handvoll gekochten Reis geben, mischen und füllen. All dies wird gut überdünstet und gibt zwei ausreichende Mahlzeiten.

Leber auf polnische Art. Kalbsleber wird entzweigeteilt, in Gänsefett gargedünstet, erkalte durch die Fleischmaschine getrieben, von allen Fasern befreit, das Bratenfett hängengelüßt, gesalzen, gepfeffert, mit einem halben, abgerindeten, in Trockenmilch geweichten, gut ausgebrückten Brotteig vermengt, eine mittelgroße, geriebene Zwiebel dazu gegeben; einen Becken aus der Masse bilden. Gut und billig.

Ungarische Fleischbrötchen. Uebriggebliebenes Fleisch wird fein gewiegt nebst einigen Erbellen, etwas Zwiebel und Petersilie; sodann rührt man etwas Eigelb, Senf, Pfeffer und Bratenfett daran und streicht die Masse auf in heißer Butter geröstete Brotstücken.

Gebackenes Sauerkraut. Den Boden einer Kasserolle belegt man mit Sauerkraut, gießt wenig Wasser darauf und läßt das Kraut weichkochen, worauf man ein halbes Glas weißen Weines nachgießt und zu einem kurzen Saft einkocht. Mittlerweile kocht man ein halbes Kilogramm Kartoffeln, läßt sie abkühlen, reibt sie und verrührt sie dann mit Trockenmilch zu einem Brei, den man salzt. Eine Porzellanauflaufform schmiert man mit Butter aus und füllt sie reihenweise mit Kraut und Kartoffeln. Die Form stellt man in die Röhre und bäckt das Kraut, bis es eine schöne, goldgelbe Farbe bekommt.

Gedämpfte Schweinenieren. Schweinenieren läßt man 1 Viertelstunde wässern, dann schneidet man sie in dünne Scheiben und gießt heißes Wasser über, in dem sie fünf Minuten liegen bleiben. Nun macht man reichlich Wasser heiß und legt die Nieren hinein. Kochen sie, schäume man gut ab. Das Wasser muß etwas über den Nieren stehen. Nun gibt man einen Löffel Butter oder Bratenfett, feingewiegte Zwiebeln, eine Brotkruste, einige Gewürz- oder Pfefferkörner, ein halbes Borbeerblatt und Salz nach Geschmack hinzu und läßt sie gar dämpfen. Wenn die Nieren weich werden, lasse man nur so viel Wasser im Topf, als man zur Sauce braucht. Sind die Nieren gar, nimmt man sie heraus, macht die Sauce mit einem Teelöffel Weizenmehl bündig, streut noch etwas gestoßenen Pfeffer hinein, läßt sie noch einmal aufkochen und gießt sie über die Nieren.