

11. 11. 1917

Ausprobirte gute Kriegskost.**Kraut ohne Einbrennen.**

Das Kraut kocht man mit Wasser und Kümmelein. Wenn es weich ist, reibt man eine große rohe, geschälte Kartoffel ins Kraut hinein und vermischt sie gut. Läßt Zwiebel, wenn man Speck hat auch diesen, gelblich anlaufen und gießt ihn ins Kraut. Schmeckt viel besser wie eingebranntes Kraut.

Milzwurst.

Ebenso gut als Suppeneinlage, zu Sauerkraut oder auch kalt zu essen. Eine bis zwei Kolbs- oder eine Kindsmilch, je nachdem man viel oder wenig benötigt, werden gut mit dem Fleischklöpfer geklopft, dann die Spitze abgeschnitten und ausgestreift. Bequemer ist es, wenn man vierfingergroße Stücke zum Ausstreifen herunterschneidet. Eine Kindsmilch kann man umbrechen, indem man die Spitze abschneidet, mit der Hand die Milch umbreht und dann austreibt. Die Haut kann man zum Füllen verwenden, was recht gut aussieht, da man die Milzwurst ja auch kalt essen kann. Man treibt ein Stückchen Fett oder Butter mit 1-2 Eiern ab, mengt etwas Petersilie und angelauene Zwiebel hinein. Von einem ungezuckerten Gersteig, den man jetzt im Kriege anstatt Semmeln verwendet, werden sehr kleine Würfel geschnitten, beiläufig wie von 2-3 Semmeln, und diese Würfel läßt man ein wenig in dem Zwiebelfett rösten, sie müssen aber nicht bleiben, damit sie wie Speck aussehen. Nun kommt Milch und Semmeln zu dem Abtrieb und wird alles gut vermischt. Entweder in die Haut füllen oder in einem Stück Leinwand oder Ähnlichem einrollen, oben und unten zubinden und eine Stunde kochen. Auch in der Kochliste; in diesem Fall muß man die Wurst zuerst 10 Minuten antochen lassen und dann eineinhalb bis zwei Stunden, es kann auch länger sein, in die Kochliste geben. Man schneidet zum Anrichten die Wurst in nicht zu dicke Scheiben und verwendet sie, wie schon gesagt, in die Suppe, zum Kraut oder sogar kalt. Ist ausgezeichnet, nicht teuer, ausgiebig und ausprobiert.

Dänische Blutwürste.

Bekommt man jetzt in Dosen zu kaufen, sie sind sehr gut und ausgiebig. 1 Dose für 3-4 Personen. Preis Kr. 2.00. Man stellt die Dose in kaltes Wasser und läßt sie aufkochen, aber nicht kochen und dann noch eine halbe Stunde darin stehen lassen, natürlich zugebedeckt und warm gehalten. Kraut dazu. Sehr gut für fleischlose Tage.

Kartoffel mit gehackten Heringen.

Kartoffel kochen, dann in Scheiben schneiden. In zwei Löffeln Fett läßt man alle Kartoffelschnitten krusig werden. Einweilen hackt man den vorher sehr gut gewärmten Hering fein und gibt ihn auf die Erdäpfel, d. h. man streicht ihn auf eine Scheibe, gibt eine andere Scheibe darauf. Schnell anrichten, sehr pikant.

Gebadenes Erdäpfelpüree.

Man macht ein dickes Erdäpfelpüree mit Wasser oder Trockenmilch, gibt es in eine Auflaufform, und zwar die Hälfte, dann darauf gehacktes Fleisch, Reste von Wild oder sonstigem Fleisch, welches man mit etwas Fett, angelauener Zwiebel wie zu Fleischblatzen herrichtet. Auf das Fleisch wieder Püree, dann Semmelbrösel und etwas Parmesan, wenn man ihn jetzt hat. Oben darauf etwas zerlassenes Fett gießen und in der Röhre baden. Sehr gut und ausgiebig.

Gefüllte Kartoffeln.

Mittelgroße Kartoffeln schält man und gibt ihnen eine Form, daß sie stehen können. Hóhlt sie aus, indem man ihnen zuerst einen Deckel abschneidet und sie dann mit dem Aushöhlloßel schön rund aushöhlt, und kocht sie samt dem Deckel in Salzwasser halbweich. Das Ausgehöhlte wird auch gekocht und passiert und mit gehackter Petersilie und saurer Milch, jetzt nimmt man Trockenmilch oder ungezuckerte Kondensmilch, nebst etwas Essig vermischt. Die Fülle gibt man in die gekochten Kartoffeln, welche nun noch in Fett gebünstet werden. Dazu gibt man Paradeis- oder Schwammerlsauce.

Wild- oder Fleischpastete.

Das betreffende Fleisch, wie Hirschenes oder Zungenbratenstücke zum Gulasch, wird mit Pfefferkörnern, Lorbeerblatt, Zitronenschale, etwas Zwiebel und Wacholderbeeren weich in etwas Fett gebünstet. Dann zweimal durch die feine oder feinstlöcherige Fleischmaschine nebst beiläufig zwei geweihten Semmeln (wieder aus gefalzenem Gersteig hergestellt) treiben. Auf ein halbes Kilo Fleisch 2 Eier, welche jetzt in der Kriegszeit durch einen Rindereßlößel Bluteiweiß, 2 Löffel Wasser, mindestens eine halbe Stunde vorher auflösen lassen, dazu ein halbes Backpulver, ersehe, ausgezeichnet Essig oder Wein, bis es einen pikanten Geschmack hat, hineinmengen, muß aber so fest bleiben wie ein dickes Erdäpfelpüree. In normalen Zeiten eine Porzellanform mit Deckel mit Speck auslegen, jetzt schmirt man mit Fett, oben auf auch Speck, jetzt nichts, und eine Stunde gut in Dunst kochen lassen. In der Form hält es sich im Eislosten sehr lange. In der Dunstform muß es gestürzt werden. Sehr gut auf Brot, statt Butter, sehr sättigend und nicht teuer, da man Reste verwenden kann.

R. N.

Stedröben (Wurden) wie Karfiol.

Die Rüben werden in Würfel zerschnitten, eine Stunde lang gut ausgewässert, dann in kochendem Salzwasser bis zum Weichwerden gekocht. Inzwischen werden in einem anderen Gefäße Butter und Brösel bis zum Braunwerden vorbereitet; zum Schluß gibt man die Rüben zu den Bröseln, mischt sie gut und serviert sie warm. (Schmeckt sehr gut!)

Kakaofurrogatorie aus Kakaoschalen.

Man treibt 10 Deka Butter mit 10 Deka Zucker gut ab, gibt 3 Eibitter dazu, dann 10 Deka Kakaoschalenpulver (wie man es in Drogerien erhält) und 10 Deka Mehl und zum Schluß dem Schnee von den 3 Eiern. Dann läßt man die in Tortenform gebrachte Masse langsam baden. Die gebadene Torten wird dann zunächst mit Marmelade und darüber mit etwas verdünntem Kakao überstrichen und mit Arrancinischnitten verziert.

L. M.