

8.7.1917

169

Kriegsküchenzettel mit Kochvorschriften.

Von Luise Holle.

Sonntag: Kostbraten im Kartoffelrand mit Salat von eingemachten Bohnen (Vorschrift bekannt). Rote Rhabarberspeise.

Kostbraten im Kartoffelrand. Man löst das abgelegene Kostbratenfleisch — etwa 600 bis 750 Gramm von den Rippen, klopft es gut und bestreut es mit Pfeffer und Salz. In einem genau für das Fleisch passenden und festschließenden Kochgeschirr brät man eine feingeschnittene Zwiebel in etwas Öl gar, legt das Fleisch hinein, bestäubt es mit wenig Mehl, brät es rasch von allen Seiten bräunlich, gießt 1 Glas roten Wein und wenig Brühwürfelbrühe daran und dünstet es fest verschlossen unter einmaligen Wenden gar. Die Tunke wird mit wenig glatterührtem Mehl verköcht, über den Kostbraten gefüllt und dieser mit samt seiner Tunke im Kartoffelrand angerichtet.

Kartoffelrand. 1 Kg. Kartoffeln kocht man in der Schale am Tage vor ihrem Gebrauch, zieht sie ab und reibt sie am folgenden Tage, mischt 2 Teelöffel Eierparpulver mit 2 Eßlöffeln Magermilch glatt gerührt, eine geriebene Zwiebel, Salz und etwas Muskatnuß unter die geriebene Kartoffelmasse und füllt sie in eine eingefettete Randform. Man bäckt den Kartoffelrand in etwa 20 Minuten in mäßig heißem Ofen lichtbraun.

Rote Rhabarberspeise. 500 Gr. Rhabarber schneidet man in Stücken, wäscht sie und kocht sie in ¼ Liter Wasser mit etwas Zitronenschale weich. Man rührt den ganz weich gekochten Rhabarber mit großem Holzlöffel fein, nimmt das Obst vom Feuer, süßt es mit künstlichem Süßstoff und gibt 16 Gr. halb weiße, halb rote Gelatine an den Rhabarber. Man füllt die Speise zum Erstarren in eine Glasschale und reicht eine aus Tunkenpulver bereite Vanilletunke dazu.

Montag: Ungarischer Gemüsetopf. Rudeplätzchen mit Fruchtunke.

Ungarischer Gemüsetopf. Die ausgelösten Rippenknochen des Kostbratens hat man am Tage vorher feingehackt, angekocht und über Nacht in den Gaslocher gefüllt, am folgenden Tage sieht man die Brühe durch. Einen ziemlich großen Topf setzt man am Boden gründlich ein und füllt ihn bis zum Rande schichtweise mit feingeschnittlichem Weißkohl, Kartoffeln, Möhren und Zwiebelscheiben, wobei man zwischen die einzelnen Lagen Salz, etwas Pfeffer und Kümmelkörner streut. Man gießt nun 3 Tassen der Knochenbrühe an und schmort nun die Gemüse gut verschlossen langsam weich. Am praktischsten ist es, sie 20 Minuten anzukochen und dann 3 Stunden in den Gaslocher zu stellen, man gebraucht dann nur 2 Tassen Brühe. Beim Anrichten stürzt man den Gemüsetopf auf eine vertiefte Schüssel.

Rudeplätzchen mit Fruchtunke. 150 Gramm Nudeln bricht man möglichst klein, kocht sie 25 Minuten in Salzwasser, läßt sie abtropfen und breitet sie auf einer flachen Schüssel ganz dicht aus. Wenn die Nudeln erkalten sind, kann man sie mit einem Glase zu runden Plätzchen ausstechen. Man wendet die Plätzchen in glatterührtem Eierparpulver und geriebenem Schwarzbrot, brät sie unter behutsamem Wenden in etwas Fett auf beiden Seiten lichtbraun und gibt eine Obstsaftunke oder auch geschmortes eingemachtes Obst dazu.

Dienstag: Bürgerauflauf von Kostbratenresten und Milfig-Kunstfleisch. Annes Lieblingspeise.

Bürgerauflauf. Kleine Reste des Kostbratens und eine halbe Dose Milfig Kunstfleisch dreht man nebst einer Zwiebel durch die Fleischhackmaschine und gibt etwas Knochenfleischbrühe darunter nebst Salz und Pfeffer, so daß eine geschmeidige Masse entsteht. 500 Gramm Kartoffeln kocht man in der Schale, zieht sie ab, schneidet sie in Scheiben und schwenkt sie in ganz wenig heißer Fleischbrühe durch. Auch kocht man 500 Gramm Sauerkraut weich, kann auch schon am Tage vorher geschehen. In einer mit Öl ausgestrichenen Form füllt man abwechselnd Kartoffelscheiben, Fleischmasse und Sauerkraut. Zuletzt verrührt man eine Tasse Knochenfleischbrühe mit 1 Eßlöffel Mehl, wenig Pfeffer und zwei Teelöffel Eierparpulver, gibt etwas gebaute Petersilie daran und gießt dies über die eingeschichteten Zutaten. Man bäckt den Auflauf 30 bis 40 Minuten und reicht ihn in der Form zu Tisch.

Annes Lieblingspeise. Den Inhalt eines Literglases sterilisierter Pflaumen schüttet man zum Abtropfen auf ein Sieb, nimmt die Steine aus den Pflaumen und streicht sie durch, mengt sie mit dem abgetropften Saft, fügt 1 Glas Apfelwein bei und rührt, wenn die Masse kocht, etwa 75 bis 100 Gramm Grieß hinein. Man kocht ihn mit den Früchten gar, mischt noch 10 Blatt rote aufgelöste Gelatine daran und gibt die Puddingmasse in eine große Schüssel. Sie wird mit dem Schaumbesen ununterbrochen geschlagen, bis sie dick und schaumig geworden ist. Dann füllt man sie in Glasschalen. Eine Vanilletunke gibt man dazu.

Mittwoch: Maisgriechpolente mit trockenen Pfliffertingen und Tomatentunke. Rotgelbe Speise.

Maisgriechpolente mit Pfliffertingen. 375 Gramm Maisgriech übergießt man mit reichlich kochendem Wasser, deckt den Maisgriech zu, läßt ihn einige Stunden ruhig stehen und gießt dann das Wasser ab. Man gibt ¼ Liter leichte Brühwürfelbrühe nun kochend über den Maisgriech und kocht ihn in etwa 15 Minuten unter Rühren zu steifem Brei. Unter diesen Brei mischt man weichgeschmorte trockene Pfliffertinge. Diese müssen mit

lauwarmem Wasser gründlich gewaschen, zwei bis drei Stunden geweicht und mit etwas Fett und einer feingeschnittenen Zwiebel im Beichwasser mindestens 2 Stunden schmoren. Die mit den Pilzen vermengte Polente bestreut man beim Anrichten mit etwas geriebenem Kräuterkäse und gibt eine einfache Tomatentunke, deren Bereitung bekannt sein dürfte, dazu.

Rotgelbe Speise. Von ¼ Liter Fruchtfaß und rotem Fruchtwein bereitet man mit acht Blatt roter aufgelöster Gelatine eine Fruchtfaß, die man so lange kalt stellt, bis sie anfängt, dick zu werden, und dann schneidet, bis man eine schaumige Masse hat. Aus einem gelben Mandelpudding bereitet man einen nicht zu steifen Pudding, läßt ihn erstarren und sticht dann ziemlich große Stücke von ihm ab. Sie werden abwechselnd mit dem Sulzschaum bergförmig auf einer Schüssel angerichtet.

Donnerstag: Suppe von Apfelsaft oder Apfelwein mit Grieß (Vorschrift bekannt). Gebadene Kohlrübenspeise.

Gebadene Kohlrübenspeise. 2 Kg. gepuhte Kohlrüben schneidet man in feine Stücke und kocht sie in leicht gesalzenem Wasser weich, gießt sie trocken ab und reibt sie durch die Maschine. In etwas leichter Fleischbrühe müssen 75 Gr. Gersten- oder Haferflocken an heißer Herdstelle langsam ausquellen, worauf man die dicken Kloden mit dem Rübenbrei mischt, etwa 20 Gr. zerlassenes Fett, eine geriebene Zwiebel und Salz und Pfefferzige daran. Man füllt die Masse in eine vorgerichtete Form, bäckt sie eine halbe Stunde und gibt eine braune Würztunke zu dem Gericht.

Freitag: Gebratene frische Heringe ohne Fett mit Sauerkrautklopsen.

Ohne Fett gebratene frische Heringe. Die frischen Heringe müssen ganz besonders sorgfältig gereinigt, wiederholt gewaschen werden und am besten diesem Wasser etwas übermangansaures Kali zugefetzt, damit dadurch der den frischen Heringen anhaftende strenge durchdringende Geruch entfernt wird. Man salzt die vorgerichteten Fische, wendet sie in Mehl und legt sie auf ein eingestrichenes Backblech. Man schiebt sie in den heißen Bratofen damit und brät sie langsam lichtbraun und gar. Diese Heringe schmecken gut mit Rostrichtunke, zu Kartoffelsalat und sehr fein auch zu Sauerkrautklops. 500 Gr. Sauerkraut schmort man dazu am besten am Tage vorher gar, auch kocht man 500 Gr. Kartoffeln mit der Schale, zieht sie ab und läßt sie erkalten, bevor man sie durch die Maschine reibt. Man mischt die Kartoffeln mit dem Sauerkraut, gibt eine geriebene Zwiebel, Salz, Pfefferzige und ein Eigelb daran und fügt, wenn nötig, noch etwas Mehl zur Bindung bei. Von der Masse werden Klopse geformt und in Fett gebraten.

Sonnabend: Bunte Gemüsesuppe. (Vorschrift bekannt.) Rhabarbergrauen mit heißer Tunke. Rhabarbergrauen:

250 Gr. grobe Graupen weicht man nach gründlichem Waschen in Wasser über Nacht und kocht sie am andern Morgen mit Wasser, Salz und etwas feingeschnittener Vanille weich. 500 Gr. in kleine Stücke geschnittener Rhabarber kocht man mit einem halben Liter Wasser und Zitronenschale ganz weich und mengt dann den Rhabarber unter die Graupen, die mit ihm noch eine halbe Stunde an heißer Herdstelle ziehen sollen, damit sie den Obstgeschmack völlig aufnehmen. Man richtet die Rhabarbergrauen recht heiß an und überfüllt sie beim Anrichten mit folgender dicker Tunke. ¼ Liter Rogermilch rührt man mit ein Eßlöffel Mehl glatt, bringt sie unter Rühren ins Kochen und gibt zwei Eßlöffel Rum und etwas Zucker an die Milch, worauf man sie mit einem Teelöffel Eierparpulver zuletzt noch durchkocht.