

Wuse Kriegskost nach österreichischem Geschmack.**Käse als Ersatz von Speck zum Spicken.**

Der Speckmangel macht sich in der Küche oft sehr schwer fühlbar, besonders bei verschiedenen Braten, welche man gewöhnt ist zu spicken. Wenige werden aber wissen, daß vollfetter Käse den gleichen Dienst tut, es ist dies ein alter Küchenkniff. Man kann dazu ganz gut den holländischen Goudakäse, den Gibamer oder auch den Schweizerkäse verwenden. Die Streifen werden etwas dicker wie der Speck geschnitten. Wenn man jeden Käsestreifen der Länge nach schräge durchschneidet, bekommt man zwei keilförmige Teile, möglichst fingerlang. Dieselben werden, indem man mit einem spitzen Messer tiefe Löcher in das betreffende Fleisch macht, dort hineingesteckt; man kann auch den Käse vorher etwas in gestohlenen Gewürz walzen. Selbst Neulinge kann man mit dünnen Käseplatten umwinden und sie dadurch zarter und saftiger machen, ebenso Fleisch und Gase damit spicken.

Bohnenschnitten.

15 Delagramm Bohnen kocht man weich. Damit sie schneller weich werden, weicht man sie über Nacht ein oder kauft sie auch nach vorherigem Vorkochen über Nacht in die Kochtöpfe geben. Man passiert sie durchs Sieb. 4 Delagramm Butter mit 1 Dotter, 10 Delagramm Zucker, Zitronensaft und abgeriebene Schale von einer halben Zitrone abreiben, die passierten Bohnen dazu und zulezt den Schnee von einem Ei, ein halbes Backpulver dazu. Eine längliche Biskuitform gut ausschmieren und mit Mehl oder Bröseln austauben und backen. Man kann dann, nachdem es gebacken und gestürzt ist, je zwei und zwei Schnitten mit Marmelade füllen oder zuckern.

Zweischichtenstrudel.

Reichgelochte entkernte gedörrte Zweischichten, vermischt mit etwas Meilen und Himm, sowie Staubzucker, füllt man in einen ausgewalkten Erdbäpfeleig, welchen man ohne Ei bereiten kann. Man rollt ihn zusammen, gibt ihn in eine Serviette, bezen Enden man zusammenbindet, und kocht den Strudel in Salzwasser. Er wird beim Anrichten in Stücke geschnitten und mit Himm und Zucker bestreut.

Rosa R.

Kartoffelstrapsen.

Masse: 2 Delagramm Butter, 2 Eier, 1 Delagramm Gern, etwas Salz, 18 Delagramm gelochte Erdbäpfeln heiß durch die Presse treiben, 18 Delagramm Kartoffelmehl, 3 Eßlöffel aufgelöste Trockenmilch oder Kondensmilch. Milch, Butter und Eier werden nun abgetrieben, dann kommen die passierten

Erdbäpfel dazu, die in der Milch gelöste Gern und zum Schluß das Mehl. Nun werden kleine Knädel geformt, die man nochmals auf dem Brette zugedeckt gehen läßt. In Fett herausbacken, mit Fruchtstift servieren.

Erdbäpfelstrudel Nr. 1.

2 Delagramm Zucker, 2 Dotter, 17 Delagramm passierte gelochte Erdbäpfel, eine Handvoll gedörrte geschnittene Mandeln, ein paar Rosinen und Vanillezucker. Nun verarbeitet man einen gewöhnlichen Strudelteig, füllt ihn zur Hälfte, betropft ihn mit kalter zerlassener Butter und bäckt ihn im Rohr.

Erdbäpfelstrudel Nr. 2.

Es wird ein gewöhnlicher Erdbäpfelteig bereitet, dann ausgewalkt und mit gedörrten gezuckerten Bröseln bestreut. Nun rollt man den bestreuten Teig wie einen Strudel zusammen, legt ihn in eine Serviette, kocht ihn 15 Minuten und serviert ihn mit Butter. Serviert wird er schneckenartig zusammengerollt.

Gelbe Rüben nach Eugenburg-Mod.

In einer Kasserolle läßt man etwas Fett heiß werden, gibt nudelig geschnittene Rüben hinein und staubt sie leicht. Rührt sie so lange, bis das Mehl kofien bleibt, vergießt sie dann mit kaltem Wasser und gibt etwas Salz und feingehackte Zwiebeln hinein. Dies läßt man nun weichdünsten. Vor dem Anrichten gibt man nun einige Löffeln aufgelöste Trockenmilch, die mit ein paar Tropfen Zitrone wie Rohm hergerichtet wurde, dazu. Die Rüben verlieren dadurch den stählischen Geschmack vollständig und schmecken wie gedünstete Schwämme.

Ella E.