

18. III. 1917

81

Kriegsküchensettel mit Kochvorschriften.

Von Luise Holte.

Sonntag: Nierenuppe. (Vorschrift schon bekanntgegeben.)
Feine Sauerkrautspitze. Weinschnee mit eingemachten Früchten.

Feine Sauerkrautspitze. Drei mittelgroße Zwiebeln schneidet man fein, brät sie in etwas Schmalz bräunlich, gibt 375 Gr. würfelig geschnittenes Schweine- und Kalbfleisch dazu und brät die Fleischwürfel damit durch. Dann gibt man 3 Löffel eingemachten Tomatenbrei, ein wenig Paprika und 1 Kg. abgewaschenes, aufgesodertes Sauerkraut daran, rührt ein halbe Tasse dicke, saure, vorher gut verquirlte Milch darunter, schmort das Gericht 15 Minuten langsam und stellt es dann 3 Stunden in den Gartocher. Es wird, wenn nötig, mit einigen roh geriebenen Kartoffeln gebunden, in großer, runder, vertiefter Schüssel angerichtet und mit Kartoffelschnee umgeben.

Weinschnee mit eingemachten Früchten. Dreiviertel Liter Apfelwein bringt man mit etwas Zitronenschale und 100 Gr. Zucker ins Kochen, firtut 125 Gr. Grieß hinein und läßt ihn unter Rühren dick ausquellen. Dann gibt man ihn in eine große Schüssel, löst 10 Gr. weiße Gelatine auf, setzt sie dem Grieß bei und schlägt den Grieß, bis er dick und schaumig ist. Dann mengt man vier bis fünf Eßlöffel voll kleinwürfelig geschnittener befeuchteter eingemachter Früchte darunter und füllt den Weinschnee bergförmig in eine Form. Der abgetropfte Saft der eingemachten Früchte wird zu dem Weinschnee als Tunke gereicht.

Montag: Sauerrübenuppe. (Vorschrift in der letzten hauswirtschaftlichen Plauderei gebracht.) Schwarzwurzelpudding mit Pfefferlingtunte.

Schwarzwurzelpudding. 750 Gr. Schwarzwurzeln pult man, schneidet sie in halbfingerlange Stücke und kocht sie in leichtem Salzwasser gar. 500 Gr. Kartoffeln kocht man mit der Schale, zieht sie ab und schneidet sie in Scheiben. In 40 Gr. Fett schmilzt man 65 Gr. Mehl gar, kocht mit $\frac{1}{2}$ Liter Schwarzwurzelschwasser, in dem man einen Brühwürfel gelöst hat, eine ganz dicke Tunke, kocht 2 Teelöffel Eierparpulver durch, gibt $\frac{1}{4}$ Teelöffel Pfeffer-Fig (künstlicher Pfefferersatz aus deutschen Pflanzen, der von der Riksy-Gesellschaft, Berlin SO. 26, hergestellt und in den Handel gebracht wird. Er ist nach meinen Versuchen in mehrer Küche sehr zu empfehlen.) und 2 Teelöffel geriebenen Kräutertee an die Tunke, zieht sie noch zuletzt mit einem Eigelb ab und mischt nun die abgetropften Schwarzwurzelscheiben und die Kartoffelscheiben durch. Zuletzt zieht man den steifen Schnee des Eiweiß durch, füllt die Masse in eine vorgeschaltete Puddingform und kocht sie eine Stunde. Der Pudding wird gestürzt und mit einer Pfefferlingtunte gereicht.

Pfefferlingtunte. 50 Gr. getrocknete Pfefferlinge wäscht man mit lauwarmem Wasser gründlich ab und weicht sie in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser einige Stunden ein, erhitze das Einweichwasser, gibt einer halben Brühwürfel, eine halbe kleine geriebene Zwiebel, 10 Gr. Fett und die geweichten Pilze hinein und schmort diese langsam weich. Sie werden aus der Brühe genommen, gründlich gewaschen, wieder hineingegeben, die Tunke etwas gebunden, mit Zitronensaft leicht geschärft und zuletzt mit etwas gehackter Petersilie gewürzt.

Dienstag: Grüne Heringe mit Senftunte, Kartoffeln. Einfache Rhabarberspeise.

Grüne Heringe mit Senftunte. Etwa 12 bis 15 große grüne Heringe pult man gründlich, wäscht sie wiederholt mit frischem Wasser, dem man einige Körnchen übermangansaures Kali zusetzt, damit sie den ihnen anhaftenden, eigenartig strengen Geruch verlieren, rikt sie am Rücken mit dem Messer leicht ein und salzt sie dann. Man trocknet sie und wendet sie in Mehl um. In

einer eisernen Pfanne brät man die Heringe in etwas heißem Öl etwa 5 Minuten, so daß sie auf beiden Seiten eine köstliche Farbe erhalten. Man legt die Heringe auf die heiß gestellte Anrichteschüssel, kocht den Bratenast mit leichter Fleischbrühe und etwas Zitronensaft los, bindet die Tunke mit Mehl, das man mit etwas Magermilch gut rührt, gibt eine Messerspitze Pfeffer-Fig und 2 Löffel Senf daran und gießt die Tunke unter die angerichteten Heringe.

Einfache Rhabarberspeise. 500 Gr. zuckerlos eingemachten Rhabarber läßt man abtropfen, durchstreut ihn mit 100 Gr. feinem Zucker und läßt ihn eine Stunde gut damit durchziehen, bevor man ihn in eine vorgeschaltete Auflaufform schüttet. Aus 1 Eigelb, 3 Teelöffel Eierparpulver, Mehl und Milch wird ein Eierkuchenteig zusammengerrührt, dem man 25 Gr. Zucker, eine Prise Salz und etwas abgeriebene Zitronenschale zusetzt und mit dem steifen Eiweißschnee durchzieht. Man füllt den Teig über den Rhabarber und bäckt die Speise bei langamer Hitze 45 Minuten. Die Speise wird in der Form aufgetragen und mit feinem Zucker beim Anrichten bestreut.

Mittwoch: Süße Graupenuppe (Vorschrift bekannt), Stedrübentöpfe mit Meerrettigtunte.

Stedrübentöpfe. 750 Gramm gepulte, in Stücke geschnittene Stedrübentöpfe kocht man ab und dann in leichtem Salzwasser weich, läßt sie abtropfen, dreht sie durch die Maschine, stellt die Stedrübentunke auf einem Siebe auf eine große Schüssel und über Nacht beiseite. Am folgenden Tage preßt man die Stedrübentöpfe 500 Gr. geschälten, roh geriebenen Kartoffeln in einem Reinerichte gut aus, gibt 4 Eßlöffel kleine, braungebratene Brotwürfel und ebensoviel Zwiebelwürfelchen, Salz, geriebene Muskatnuss und soviel Roggen-, Gersten- oder Einheitsmehl dazu, daß man eine gute Knetmasse erhält. Aus ihr werden runde Klöße geformt, in Salzwasser langsam garziehen gelassen — rasches Kochen läßt sie zerfallen. Zu den sehr wohlschmeckenden Stedrübentöpfen gibt man eine kräftige Meerrettigtunte, deren Bereitung allgemein bekannt sein dürfte.

Donnerstag: Fleischlose Klops, Wurzeln und Kartoffeln, Grießstrudel.

Fleischlose Klops. 100 Gr. altbackenes kleingeschnittenes Brot weicht man in Wasser gut ein und drückt das Brot fest aus. 75 Gr. getrocknete Pilze hat man nach der Vorschrift Pfefferlingtunte vorgerichtet, sie werden nach dem Einweichen und Garschmoren im Weichwasser gehackt und nebst dem eingeweichten ausgedrückten Brot und einer geriebenen Zwiebel in etwas Fett durchgeschmort. Unter den Teig gibt man 1 Ei, Salz, gehackte Petersilie und einige Löffel Bohnenmehl (dies Mehl kommt in verschiedenen Orten, wie mir bekannt geworden, zur Verteilung; kann auch durch Hafer-, Gersten-, Grüntermehl oder Roggenmehl ersetzt werden), so daß man Klopsen davon formen kann. Die Pilzbrühe erhält etwas Zitronensaft und weißen Wein, in ihr werden die fleischlosen Klopsen langsam gekocht, die Brühe zuletzt mit halber Mehlschwitze gebunden und über die Klopsen beim Anrichten gefüllt. Ein einfaches Wurzelgemüse, unter das man Kartoffelstückchen mischt, schmeckt besonders gut zu den fleischlosen Klopsen.

Grießstrudel. Am Tage vor dem Gebrauch kocht man 500 Gr. geriebene Kartoffeln mit der Schale, zieht sie ab und reibt sie am folgenden Tage, worauf man die geriebenen Kartoffeln mit soviel Mehl verknetet, wie sie annehmen. Man wirft nun unter den Teig 1 Ei, Salz und 10 Gr. Butter, rollt ihn auf mehlsbestreutem Brett so dünn wie möglich aus und bestreut die Oberfläche mit Grieß und Zucker, legt Marmeladehäufchen dazwischen und rollt den Strudel auf. Er wird in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne gelegt und eine Stunde im Ofen bei sehr mäßiger Hitze gebacken. Nach einer halben Stunde Backzeit gießt

man eine halbe Tasse Magermilch über den Strudel, beim Anrichten bestreut man ihn mit Zimtzucker.

Freitag: Schwäbische Suppe. Gedämpfter Fisch mit Nudeln. Schwäbische Suppe. Aus einigen Fleischbrühwürfeln bereitet man 2 Liter Brühe, gibt 50 Gr. Sago oder kleine Graupen, 100 Gr. ganz feingeschnittene Weißkohl, 150 Gr. streifig geschnittene rohe Kartoffeln und 100 Gr. ebenso zerschnittene Stedrübentöpfe daran. Die Suppe wird 15 Minuten gekocht und dann drei Stunden in den Gartocher gestellt. Man schmeckt die Suppe mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie ab.

Gedämpfter Fisch mit Nudeln. Hin und wieder wenigstens taucht jetzt frischer See- oder Flußfisch im Handel auf, die größten Schwierigkeiten hat die Zentralisation des Fischhandels nach diesen ermunternden Anfängen nun hoffentlich überwunden, so daß man — wohl schwerlich täglich — aber doch hoffentlich einmal wöchentlich Fische erhalten kann, die man sich sehr ersieht. Zu dem Fisch mit Nudeln kann man jede Sorte Fisch nehmen, man gebraucht 750 Gr., häutet und entgrätet den vorgereinigten Fisch, zerlegt ihn in Stücke und dampft ihn in $\frac{1}{2}$ Liter Fleischbrühe, in der man Wurzelwert vorher eine Viertelstunde austochte, langsam gar. 375 Gr. klein gebrochene Bandnudeln kocht man für sich in Salzwasser weich und gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Die Dampfbrühe der Fischstücke bindet man mit halber Mehlschwitze, gibt einige Löffel Milch und gehackte Petersilie daran, mischt Nudeln und Fischstücke durch und richtet das Gericht dann sofort an.

Sonnabend: Weißkrautsuppe. Einfache Nudelspeise mit Fruchtunt.

Weißkrautsuppe. Im Suppentopf erhitze man 30 Gr. Schmalz und brät 125 Gr. würfelig geschnittenes Schweinefleisch und ebensoviel Rindfleisch darin bräunlich, gibt 125 Gr. streifig geschnittene Stedrübentöpfe, einen kleinen Kopf fein gehacktes Weißkraut, 2 Löffel Grieß und 150 Gr. rohe Kartoffelscheiben dazu, gibt $\frac{1}{2}$ Liter Wasser darüber, kocht die Suppe 20 Minuten an und stellt sie drei Stunden in den Gartocher. Die fertige Suppe wird mit Salz, Pfeffer-Fig und gehackter Petersilie abgeschmeckt, sie ist ganz vorzüglich.

Einfache Nudelspeise. 250 Gr. klein gebrochene Nudeln kocht man in Salzwasser weich und läßt sie auf einem Siebe gut abtropfen. 150 Gr. altbackenes Brot weicht man ein, drückt es fest ab, brät es in etwas Fett zu einem Kloß über gelindem Feuer ab und mischt unter den Brotkloß 1 Eigelb, 50 Gr. Zucker, etwas Salz, abgeriebene Zitronenschale und 50 Gr. Korinthen. Dann menat man die abgetropften Nudelscheiben durch und zieht zuletzt den Eiweißschnee durch die Masse. Man füllt die Nudelspeise in eine vorgeschaltete Puddingform, kocht sie zwei Stunden, stürzt sie und gibt sie mit einer Fruchtunt zu Tisch.