

29. XI. 1917

Alt

Was sollen wir kochen?

Kriegsküchenzettel für die „Rundschau“-Leserinnen.

Von Luise Holle.

Sonntag: Bratloyps (Vorschrift bekannt) und Porreekartoffeln. Apfelschlagsahne.

Porreekartoffeln. 1½ Kg. Kartoffeln schält man, schneidet sie in Stücke und kocht sie halb gar, worauf man die Kartoffeln abgießt. Man mischt sie mit 250 Gr. feingeschnittenem Porree, etwas Pfeffererbsen, 20 Gr. Fett und ½ Liter Brühwürfelbrühe. Man kocht die Kartoffeln und Porreestückchen zusammen weich und schmeckt das Gericht mit Salz ab.

Apfelschlagsahne. 500 Gr. Äpfel brät man in der Ofenröhre, entfernt Schale und Kernhaus und reibt die Äpfel. Wenn die Apfelmasse kalt geworden, gibt man sie zu 1 Eiweiß und 125 Gr. Zucker, fügt etwas gestoßene Vanille und eine Prise Salz bei und rührt die Masse gleichmäßig eine Stunde. Man erhält von den angegebenen Zutaten eine große Schüssel voll. Vom Eigelb mit etwas Milch, Mehl, Wasser und Vanille rührt man eine dicke Tunke, die erkalten muß und zu der Apfelschlagsahne gegeben wird.

Montag: Kürbissuppe (Vorschrift schon gebracht). Kriegswaffeln mit Kartoffelsalat.

Kriegswaffeln. Aus 200 Gr. Mehl, 2 Eiern, 8 kalten geriebenen Kartoffeln, Salz, etwas mit Wasser gemischter Magermilch und einem Teelöffel Backpulver rührt man einen glatten Teig an. Man erhitzt ein Waffeleisen, bestreicht es dann leicht mit Del und bäckt darin von dem Teig, den man löffelweise in die einzelnen Fächer des Waffeleisens füllt, auf bekannte Weise Waffeln. Sie vertreten die Stelle von Eierkuchen, sie werden recht heiß und knusprig zu einem auf bekannte kriegsgemäße Art bereiteten Kartoffelsalat gegeben.

Dienstag: Grünkohlsuppe, Speise aus eingemachtem Rhabarber. Grünkohlsuppe. 100 Gr. grobe Graupen muß man am Abend vor dem Gebrauch einweichen. Am folgenden Tage setzt man sie mit zwei Liter Wasser auf, gibt zwei Fleischbrühwürfel daran, kocht die Graupen zehn Minuten und fügt 250 Gr. gut gewaschenen, abgetropften und feingehackten Grünkohl daran. Außerdem kommen 500 Gr. feingeschnittene geschälte Kartoffelstücke dazu. Die Suppe muß zehn Minuten kochen, sie wird dann drei Stunden in den Gastocher gestellt. Man muß sie mit Salz, etwas gehackter Zwiebel und Pfeffererbsen abschmecken.

Rhabarberspeise. Man nimmt eine große Flasche zuckerlos eingemachten Rhabarber, gießt den Saft ab, kocht ihn und kocht in ihm ein Paket rote Grüzepulver, so daß eine gebundene Masse entsteht. Unter diese rührt man zuletzt die Hälfte der Rhabarberstückchen, die man mit feinem Zucker vorher gut durchziehen läßt, und füllt die Speise in eine Glasschale. Man gibt Fruchtfaß nebenher. Aus der zurückbehaltene Hälfte der Rhabarberstückchen bereitet man eine Abendsuppe oder Rhabarberkartoffeln für den Abendisch.

Mittwoch: Gefülltes Kriegskraut. Marmeladenspeise.

Gefülltes Kriegskraut. 2 Kg. Weißkohl entblättert man in Einzelblättern bis zum festgeschlossenen Herz. Dieses schneidet man in Stücke und kocht es in leichtem Salzwasser weich, während man die Einzelkohlblätter nur in siedendem Wasser abkocht und abtropfen läßt. Die großen Blätter werden mit einer Fülle aus gewiegtem rohen Fleisch, 6 geriebenen rohen Kartoffeln, etwas geriebener Zwiebel und ½ Paket Eierfett, etwas Salz und Pfeffererbsen bestrichen und die Blätter aufgerollt und mit Holzstiftchen zusammengehalten. Man gibt die gefüllten Blätter zu dem kochenden Kohlherz und kocht beides zusammen gar. Der Kohl wird in die Mitte einer Schüssel gelegt und die Kohlkrollen, aus denen die Holzstiftchen gezogen wurden, legt man im Kreuz herum. Als Tunke gibt man das mit glattgerührtem Mehl gebundene Kochwasser des Kohls darüber, durch die gebundene Tunke rührt man etwas feingestohlenen Kümmel und ein kleines Stückchen Fett. Man gibt Salzkartoffeln nebenher.

Donnerstag: Norddeutsche Kartoffelsuppe. Sauerkohlpastete.

Norddeutsche Kartoffelsuppe. 700 Gr. geschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln setzt man mit 150 Gr. Kriegsbrot, vier Eßlöffeln zerschnittenem Suppengrün und ebensoviel grobgehackten Weißkohlblättern mit 2½ Liter Wasser, Salz und einigen Kümmelkörnern auf und kocht die Suppe 10 Minuten an. Dann stellt man sie in die Kochkiste und läßt sie 3 Stunden darin. Die Suppe wird durchgestrichen, einige Brühwürfel zugefügt und zuletzt ein Löffel voll gehackter Petersilie zugefügt.

Sauerkohlpastete. 1 Kg. Sauerkraut brüht man mit kochendem Wasser rasch ab, lockert es mit einer großen Gabel, nachdem man es abgeseigt hat, auf und schichtet es mit Äpfel- und Kartoffelscheiben abwechselnd in eine gut eingefettete Form. ¼ Liter dicke saure Magermilch verquirlt man mit 1 Ei und etwas Mehl, gibt dies über die eingeschichteten Zutaten und stellt die Form in kochendes Wasser in den heißen Ofen. Die Sauerkohlpastete muß langsam 3 Stunden baden. Man stürzt sie und umgibt sie mit einem Kranz gebrotenen, in Würfelchen geschnittener

Beutelblutwurst oder mit gebratenen Speisemuschnen, deren Zubereitung bereits im Vorjahre gebracht wurde.

Marmeladenspeise. 200 Gr. Graupen- oder Gerstengröße quillt man in Wasser auf, kocht sie in 1 Liter Wasser an und stellt sie 2 Stunden in die Kochkiste, in der sie dick und weich ausquellen muß. Die weiche Grütze muß abkühlen, dann wird sie mit 150 Gr. beliebiger Marmelade vermischt, mit Zucker, Salz und Zitronenessenz abgeschmeckt und in einer ausgestrichenen Form lichtbraun gebacken.

Freitag: Kartoffeln mit Äpfeln und Gurken. Kürbispuffer mit Fruchtfaß.

Kartoffeln mit Äpfeln und Gurken. 1½ Kg. Kartoffeln kocht man mit der Schale, zieht sie ab und schneidet sie in Scheiben. Auch schält man vier große Äpfel und drei saure Gurken und schneidet sie gleichfalls in Scheiben. Aus 40 Gr. Fett und 65 Gr. Mehl wird ein braunes Buttermehl bereitet, das man mit leichter Brühwürfelbrühe und wenig Essig zu einer gebundenen Tunke kocht. Die mit den Gurken- und Apfelscheiben vermischten Kartoffelscheiben müssen eine Weile in der Tunke langsam durchschmoren. Man schmeckt das Gericht zuletzt mit etwas Pfeffererbsen und Zucker ab.

Kürbispuffer. 500 Gr. rohen geschälten Kürbis reibt man, drückt ihn möglichst fest aus und vermischt die Masse mit etwas Salz, 1 Eierfett und etwas Mehl. Man bäckt in eiserner und gut eingefetteter Pfanne auf bekannte Weise kleine Puffer. Sie werden mit Zimtzucker bestreut und mit geschmortem Obst oder einer Fruchtfaßtunke aufgetragen.

Sonnabend: Gewürztes Hasenklein mit Kartoffeln in der Schale, der Schale.

Gewürztes Hasenklein. Das Klein von einem großen Hasen wird gut gesäubert und gehäutet, in Stücke geschnitten und mit einer geriebenen Zwiebel, etwas Salz und einer Messerspitze Paprika in etwas Fett, unter Wenden von allen Seiten braun angebraten. Man gießt vorsichtig etwas kochendes Wasser daran und schmort das Fleisch langsam weich. Die Tunke bindet man zuletzt etwas und schärft sie leicht mit Essig, man kann auch einen Brühwürfel darin lösen.