

146. Hackfleisch.*

50 dkg Fleischreste	K	—
5 dkg Pflanzenfett	"	0.07
3 dkg Mehl	"	0.01
2 Eßiggurken	"	0.04
Zubehör	"	0.12
	K	0.24

Aus Fett und Mehl macht man eine Einbrenne, gibt als Gewürz feingehackte Zwiebel, Majoran und Lorbeerblatt dazu und vergießt mit $\frac{3}{8}$ l Fleischsuppe. Wenn die Soße gut gesotten hat, kommen die

in Scheiben geschnittenen Gurken und das grobgehackte Rindfleisch dazu. Nachdem das Gericht noch einmal aufgesotten hat, vermischt man es mit 3 Eßlöffel Rahm und gibt es mit Nockerln zu Tisch.

147. Zwiebelfleisch.*

50 dkg Fleischreste	K	—
4 dkg Pflanzenfett	"	0.06
Zubehör	"	0.02
	K	0.08

Reste von gesottenem Rindfleisch, die durch Aufbewahren in Suppe saftig geblieben sind, schneidet man dünnblättrig. Darauf läßt man eine kleine, fein-

geschnittene Zwiebel im heißen Fett ein wenig dämpfen, gibt das Fleisch dazu, salzt und röstet alles bei starkem Feuer schnell ab. Mit einem Löffel heißer Fleischsuppe begossen, wird das Gericht sofort zu Tisch gegeben. Ausgiebiger und schmackhafter wird Zwiebelfleisch durch Beigabe einiger Eier, die mit dem fast fertig gerösteten Fleisch vermengt und so lange auf dem Herd gerührt werden, bis sie stocken.

148. Fleischmus.*

50 dkg Fleischreste	K	—
6 dkg Speck	"	0.12
2 dkg Mehl	"	0.01
Zubehör	"	0.03
	K	0.16

Reste von gesottenem Rindfleisch werden sehr fein gewiegt und im zerlassenen Speck gedämpft. Wenn Fett und Fleisch sich gut verbunden haben, staubt man Mehl daran, würzt mit Salz, gestoßenen

Wacholderbeeren, Thymian und Majoran, gibt 4 Eßlöffel Weinessig dazu und vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Fleischsuppe. Sobald das Mus aufgeköcht hat, wird es mit 2 Löffel Rahm gebunden. Man gibt in der Schale gekochte Kartoffeln dazu. Soll das Mus als Fülle für Butterteig oder dgl. dienen, so wird weniger Suppe genommen, damit es dicker bleibt; man vermengt dann zum Schlusse außer dem Rahm 1 Ei damit.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

149. Fleischsalat.*

50 dkg Fleischreste . . . K	—
1 dl Weinessig	0.04
1/2 dl Öl	0.10
Zubehör	0.02
	<hr/> K 0.16

Reste von magerem Rindfleisch werden fein nudlig geschnitten, mit kleingehackter Zwiebel oder feingeschnittenem Schnittlauch, 3 Eßlöffel Öl, 6 Eßlöffel Essig und Salz gemischt und mit gerösteten

Kartoffeln zu Tisch gegeben.

150. Fleischplätzchen.*

60 dkg Fleischreste . . . K	—
10 dkg Knödelbrot (Nr. 370)	0.03
6 dkg Pflanzenfett	0.08
5 dkg Speck	0.10
1 dkg Mehl	0.01
2 Eier	0.12
1/8 l Magermilch	0.01
Zubehör	0.03
	<hr/> K 0.38

Fleisch, Speck, das in Milch eingeweichte und wieder gut ausgedrückte Knödelbrot, 1 Zwiebel, Grünes, Majoran und Zitronenschale dreht man zweimal durch die Hackmaschine und vermischt die Masse gut mit 2 Eiern und Salz. Hieraus formt man 12 Laibchen, dreht sie in Mehl und brät sie schnell im flachen, heißen Fett lichtbraun. Wird zuviel Fett beim

Braten verwendet, so zerfallen die Laibchen.

151. Fleischpfannkuchen.*

40 dkg Fleischreste . . . K	—
25 dkg Mehl	0.10
7 dkg Pflanzenfett	0.10
2 Eier	0.12
1/2 l Magermilch	0.04
Zubehör	0.08
	<hr/> K 0.44

Mehl und Milch rührt man glatt an, gibt Dotter, Salz und den steifen Eierschnee der Masse bei und mischt alles schnell. Nun läßt man in der Pfanne 1 Eßlöffel Fett heiß werden, gießt es wieder zurück und schüttet dann 1 Schöpflöffel Teig hinein. Sobald der Teig an der oberen

Seite des Ruchens fest geworden ist, wendet man ihn auf die andere Seite und bäckt ihn auch hier lichtbraun. Je rascher das Ausbacken vor sich geht, desto lockerer wird der Pfannkuchen. Aus der Masse werden 12 Ruchen bereitet, die man nach dem Ausbacken schnell auf den Dunst gibt. Die Fleischreste werden verwiegt, in 3 dkg Fett, worin 1 kleine Zwiebel und Grünes gedämpft wurden, geröstet, mit 1/4 l Fleischsuppe und 2 Eßlöffel Rahm gut verrührt und dann in die heißen Pfannkuchen gefüllt. Zu dieser Speise schmeckt am besten grüner Salat oder Kartoffelsalat.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

152. Fleischkuchen.*

45 dkg Fleischreste . . .	K —
25 dkg Mehl	0.10
10 dkg Schweinefett . . .	0.21
3 dkg Pflanzenfett . . .	0.04
2 Eier	0.12
Zubehör	0.12
	<hr/> K 0.59

In die Mitte des kranzförmig geordneten Mehles werden 2 Eier (von den Dottern hebt man ein wenig zum Bestreichen des Bitters aus), Schweinefett, Salz und 1 *dl* lauwarmes Wasser gegeben. Fett, Ei, Wasser und Salz werden sorgsam gemischt und das Mehl allmählich dazu-

gemengt. Sind alle Zutaten gut verbunden, so wird der Teig schnell fein abgeknetet, in ein Tuch eingeschlagen und 20 Minuten an einen kühlen Ort gelegt. Die Fleischreste werden gehackt, mit 3 *dkg* Pflanzenfett, in dem eine feingehackte Zwiebel und Grünes gedämpft wurden, abgeröstet, mit $\frac{1}{4}$ *l* Fleischsuppe vergossen und Salz, 1 Eßlöffel Zitronensaft und 3 Eßlöffel saurer Rahm als Würze beigegeben.

Der Teig wird nun ausgewalkt, ein rundes Blech damit belegt und ein 3 *cm* breiter Teigstreifen auf den mit Ei bestrichenen Rand des Kuchens gegeben. Der Kuchen wird bei guter Hitze in $\frac{1}{4}$ Stunde lichtbraun vorgebacken. (Damit der Teig beim Backen sich nicht hebe, ist es ratsam, ihn mit Nüssen oder Pfirsichsteinen zu beschweren.) Die inzwischen erkaltete Fülle wird dann auf den Kuchen gestrichen und der Kuchen mit einem aus dem Rest des Teiges hergestellten Bitter verziert. Das Bitter wird mit Ei bestrichen, der Kuchen in guter Hitze während $\frac{1}{2}$ Stunde fertig gebacken und mit grünem Salat zu Tisch gegeben.

153. Plattenring und Dunstspeise.*

60 dkg Fleischreste . . .	K —
5 dkg Brösel	0.03
4 dkg Speck	0.08
4 dkg Pflanzenfett . . .	0.06
4 dkg Knödelbrot	
(Nr. 370)	0.01
1 Ei	0.06
$\frac{1}{8}$ <i>l</i> Magermilch	0.01
Zubehör	0.03
	<hr/> K 0.28

Fleisch, Speck und das in Milch eingeweichte, dann gut ausgedrückte Knödelbrot werden zweimal durch die Maschine gedreht. Zwiebel und Grünes läßt man in 2 *dkg* Fett anlaufen und gibt diese Zutat mit etwas Majoran, Zitronenschalen, Salz und dem Ei zum Fleisch, mischt alles, füllt es in den mit 2 *dkg* Fett ausgestrichenen, eingebröselten Reis-

ring und macht ihn in ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde bei guter Hitze im Ofenrohr fertig. Als Fleischpudding wird das Fleisch in die ausgefettete, ausge-

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfunde.
1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

brüfelte Form gegeben, mit dem Deckel verschlossen, in siedendem Wasser 15 Minuten vorgekocht und dann in die Kiste gestellt. Während der Vorkochzeit darf der Deckel nie abgenommen werden. Die Speise wird vor Tisch gestürzt, mit kleinen Essiggurken verziert oder mit Zwiebel-, Tomaten-, Schnittlauch- oder Schwammerlsoße und Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

154. Gefüllter Kohlkopf.*

1 kg Kohlblätter . . .	K 0.25
30 bis 40 dkg Fleisch-	
reste	" —
8 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.11
5 dkg Käse	" 0.05
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.43

Die einzelnen Kohl- oder Krautblätter siedet man in Salzwasser solange, bis die Blattrippen vollkommen weich sind, und legt sie vorsichtig auf ein Sieb. Die Fleischreste werden sehr fein gewiegt und mit kleingehackter Zwiebel in 3 dkg Fett überröstet. Nun breitet man eine mit Wasser

befeuchtete Serviette über ein Sieb und belegt den Boden mit den größten Kohlblättern so, daß die Blattrippen nach unten liegen. Auf diese erste dichte Lage von Blättern gibt man Fleisch und streut ein wenig Käse darüber, bedeckt diese Schichte mit Kohlblättern, diese wieder mit Fleisch und Käse und so fort, bis alles aufgebraucht ist. Zuletzt nimmt man die Serviette an den 4 Ecken zusammen und schließt sie nach unten allmählich immer enger um den Kohl, bis er so geformt ist, daß er einem frischen Kohlkopf gleicht. Die Serviette wird nun entfernt und der Kohlkopf in 5 dkg Fett unter fleißigem Begießen in 20 Minuten im Ofenrohr gebraten. Man gibt ihn mit Zwiebelsoße und Salzkartoffeln zu Tisch.

155. Kohlwürstchen.*

1 kg Kohlblätter . . .	K 0.25
30 bis 40 dkg Fleisch-	
reste	" —
8 dkg Pflanzenfett . . .	" 0.11
6 dkg Speck	" 0.12
6 dkg Knödelbrot	
(Nr. 370)	" 0.02
Zubehör	" 0.02
	<hr/> K 0.52

Die Kohl- oder auch Krautblätter werden nach Nr. 154 vorbereitet und je 2 Blätter zum Erkalten auseinandergelegt. Inzwischen werden die fein gewiegten Fleischreste mit Zwiebel und Grünem in 3 dkg Fett geröstet, dann mit dem in Streifen geschnittenen Speck auf die Blätter verteilt und zu Würstchen zu-

sammengerollt. 5 dkg Fett läßt man in einer Pfanne heiß werden, legt die Kohlwürste hinein, brät sie, fügt einige Löffel Fleischsuppe hinzu und macht sie unter wiederholtem Begießen in 20 Minuten fertig.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

156. Reiswürste mit Fleisch.*

25 dkg Fleischreste . . .	K	—
25 dkg Reis	"	0.13
9 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.13
5 dkg Brösel	"	0.03
2 Eier	"	0.12
Zubehör	"	0.02
	<u>K</u>	<u>0.43</u>

Der Reis wird in $\frac{3}{4}$ l Fleischsuppe oder Wasser mit etwas Salz weich gedünstet. In 2 dkg Fett dämpft man eine fein gehackte Zwiebel und Grünes und röstet das Fleisch schnell darin durch. Weitere 2 dkg Fett werden etwas erwärmt, mit 2 Eiern flaumig abgetrieben und mit Reis,

Fleisch und etwas Salz vermischt. Aus dieser Masse formt man 18 Würstchen, dreht sie in Bröseln und bäckt sie im tiefen Fett aus. Siehe Bemerkungen über Fette Seite 10.

157. Fleischkrapferln.*

30 dkg Fleischreste . . .	K	—
30 dkg Mehl	"	0.12
8 dkg Schweinefett . . .	"	0.17
4 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.06
2 Eier	"	0.12
Zubehör	"	0.02
	<u>K</u>	<u>0.49</u>

Der Teig wird aus Mehl, 1 Ei, 8 dkg Schweinefett, 1 dl lauwarmem Wasser und Salz nach Nr. 152 zubereitet. Gewiegte Fleischreste werden mit Zwiebel und Grünem im Pflanzenfett gedämpft, mit 1 Eßlöffel Essig, Salz und etwas Majoran vermischt. Der Teig wird ausgewalkt,

häufchenweise mit Fleischfülle belegt, um das Fleisch herum mit Ei bestrichen und so übergeschlagen, daß die Fülle gut bedeckt ist. Darauf drückt man ihn mit der Hand um das Fleisch fest, sticht halbrunde Krapferln aus, die mit Ei bestrichen, bei guter Hitze im Ofenrohr in 20 Minuten gebacken und mit Sauerkraut oder Salat zu Tisch gegeben werden.

158. Gefüllte Kartoffeln, Kohlrüben oder weiße Rüben.*

1 $\frac{1}{2}$ kg geschälte Kar-		
toffeln	K	0.23
50 dkg Fleischreste . . .	"	—
8 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.11
6 dkg Magerkäse	"	0.06
Zubehör	"	0.02
	<u>K</u>	<u>0.42</u>

Geschälte Kartoffeln oder Rüben werden ausgehöhlt, unten etwas glatt geschnitten, daß sie gut in der Pfanne stehen, und die Kartoffeln 1 Minute im Salzwasser gesotten. Die Rüben siedet man 2 Minuten vor und stellt sie 5 bis

6 Stunden in die Riste. Feingewiegte Fleischreste werden in 4 dkg Fett, worin Zwiebel und Grünes gedämpft wurden, abgeröstet, die ausgehöhlten Kartoffeln oder Rüben werden damit gefüllt und mit Käse

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

bestreut. Der Rest des Fettes wird in einer eisernen Pfanne heiß gemacht und die hineingestellten Kartoffeln werden unter wiederholtem Begießen mit $\frac{1}{4}$ l Fleischsuppe im Ofenrohr fertig gedünstet.

159. Kartoffelpastete.*

1 $\frac{1}{4}$ kg geschälte Kar-	
toffeln	K 0.19
40 dkg Fleischreste . . .	—
10 dkg Mehl	0.04
5 dkg Pflanzenfett . . .	0.07
2 dkg Käse	0.02
2 Eier	0.12
Zubehör	0.20
	<hr/> K 0.64

Die geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden in siedendem Salzwasser vorgekocht und in die Kiste gestellt. Darauf werden sie fein zerdriickt, mit 2 Eiern, 3 Eßlöffel saurem Rahm und 10 dkg Mehl abgerührt und mit Salz gewürzt. In 3 dkg heißem Fett läßt man eine Zwiebel, Grünes und Majoran anlaufen, gibt die gewiegten

Fleischreste dazu, läßt alles nochmals durchrösten und vermischt die Masse mit 2 Eßlöffel saurem Rahm. Nun wird ein Topf oder eine hohe glatte Form (2 l Inhalt) mit 2 dkg Fett gut ausgestrichen, mit Bröseln bestreut und die Kartoffelmasse so hinein verteilt, daß der Boden und die Seitenwände dick belegt sind. In die Mitte kommt das Fleisch und oben ein Deckel von der Kartoffelmasse. Die Pastete wird mit Bröseln und Käse bestreut, mit einigen Fettstückchen belegt und im Ofenrohr bei guter Hitze $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken. Die Speise wird mit Soße oder Salat zu Tisch gegeben.

160. Kartoffelpastetchen.*

1 kg geschälte Kar-	
toffeln	K 0.15
40 dkg Fleischreste . . .	—
4 dkg Mehl	0.02
4 dkg Pflanzenfett . . .	0.06
2 Eier	0.12
$\frac{1}{8}$ l Magermilch	0.01
Zubehör	0.04
	<hr/> K 0.40

Die geschälten Kartoffeln werden in Salzwasser angesotten und in die Kiste gestellt. Die gekochten Kartoffeln werden durch die Maschine getrieben, mit siedender Milch, Eiern und Mehl flaumig abgetrieben und mit Salz gewürzt. (Von dem Ei muß ein kleiner Rest zurückbehalten werden.) Die gewiegten Fleischreste röstet man mit 2 dkg

Fett, Zwiebel und Grünem ab. Auf das gut mit Fett bestrichene Blech wird 1 Eßlöffel Kartoffelmasse rund verteilt, in die Mitte gibt man 1 Eßlöffel Fleischfülle und bedeckt sie mit Kartoffelmasse so, daß die Pastetchen eine hübsche, etwas spitze Form bekommen. Die Speise wird mit Ei bestrichen und 20 Minuten im heißen Ofenrohr gebacken. Die Masse ergibt 18 Pastetchen. Man gibt sie als Beilage zu Gemüsen oder reicht eine Soße oder Salat dazu.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mart. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

161. Schüsselpastete.*

50 dkg Fleischreste . . .	K	—
17 dkg Mehl	"	0.07
5 dkg Schweinesfett . . .	"	0.11
2 Eier	"	0.12
Zubehör	"	0.01
	K	0.31

In die Mitte des kranzförmig gelegten Mehles gibt man 5 dkg Schweinesfett, 1 Ei, 3 Löffel Wasser und Salz. Nachdem man die Zutaten mit 2 Fingern vermengt hat, mischt man das Mehl nach und nach dazu, knetet die Masse zu einem

glatten Teig und läßt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Nach dieser Zeit füllt man in eine Schüssel Reste von irgendeinem Soßenfleisch und bestreicht den Außenrand der Schüssel mit Ei. Der ausgewalkte Teig wird über die Schüssel gelegt und der Teigrand an den Schüsselrand festgeklebt. Nach Belieben kann die Speise auch mit Teigstreifen verziert werden; dann wird die Pastete mit dem Rest des Eies bestrichen und bei guter Hitze im Ofenrohr in ungefähr 20 Minuten goldgelb gebacken.

162. Schinkenfleckerl.

50 dkg Nudeln	K	0.50
40 dkg Schinkenreste . . .	"	—
4 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.06
Zubehör	"	0.01
	K	0.57

Die gekauften breiten Nudeln werden klein gebrochen, überbrüht, dann im siedenden Salzwasser 1 Minute vorgekocht und in die Riste gestellt. $\frac{1}{2}$ Stunde vor der Mahlzeit nimmt man die Nudeln heraus,

seiht sie, spült sie mit kaltem Wasser ab und läßt sie dann abtropfen. Im heißen Fett werden die Fleckerl mit dem fein geschnittenen Schinken oder Selschfleisch abgeröstet, gesalzen und mit Schnittlauch bestreut. Feiner wird das Gericht, wenn man beim Abrösten 2 Eier darunterührt. Werden an Stelle gekaufter Nudeln Fleckerl aus Nudelteig Nr. 5 bereitet, so werden die Schinkenfleckerl noch wohlschmeckender.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 2 Stunden.

163. Schinkenauflauf.*

50 dkg Nudeln	K	0.50
35 dkg Schinkenreste . . .	"	—
2 dkg Pflanzenfett . . .	"	0.03
4 Eier	"	0.24
$\frac{1}{4}$ l saurer Rahm . . .	"	0.30
Zubehör	"	0.02
	K	1.09

In eine mit Fett ausgestrichene Form gibt man die nach Vorschrift Nr. 162 behandelten Nudeln abwechselnd mit dem fein geschnittenen Schinken hinein und übergießt die Speise mit Rahm, worin die Eier mit Salz und etwas Schnittlauch versprudelt wurden. In ungefähr 20 Mi-

nuten wird die Speise im Ofenrohr fertig gemacht.

1 Krone (K) = 1.05 Franken. 1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
 1 Krone (K) = 0.85 Mark. 1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

164. Schinkenmakkaroni.*

50 dkg Makkaroni	K 0.40
40 dkg Schinkenreste	—
10 dkg Käse	0.10
5 dkg Pflanzenfett	0.07
4 dkg Mehl	0.02
1/2 l Magermilch	0.04
Zubehör	0.01
	<hr/> K 0.64

Die in Stücke gebrochenen Makkaroni werden wie die Nudeln in Nr. 162 vorbereitet. In 3 dkg heißem Fett wird das Mehl leicht gedämpft, mit kalter Milch vergossen und solange mit dem Schneebesen geschlagen, bis die Soße aufsiebet. Dann salzt man, gibt die Soße mit dem

geriebenen Käse auf die Makkaroni, rührt alles durch und schichtet sie, mit dem fein geschnittenen Schinken abwechselnd, in die gut ausgefettete Form. Die Speise wird in ungefähr 20 Minuten im heißen Ofenrohr fertig gemacht.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.
1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.
1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.