

Reisstrudel reicht man Obstsaft oder gedünstetes Obst, zu Grieß- oder Kartoffelstrudel grünen Salat. Bei Strudel Nr. 285 und 287 können die teuren Mandeln durch Haselnüsse und die Rosinen durch Feigen ersetzt werden.

### 257. Makkaroni.

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| 50 dkg Makkaroni . . . . .   | K 0.40       |
| 10 dkg Magerkäse . . . . .   | " 0.10       |
| 5 dkg Pflanzenfett . . . . . | " 0.07       |
| Zubehör . . . . .            | " 0.02       |
|                              | <hr/> K 0.59 |

Die in Stücke gebrochenen Makkaroni werden mit siedendem Wasser abgebrüht, in Salzwasser einmal aufgesotten und in die Riste gestellt. Vor dem Anrichten schüttet man die Makkaroni auf ein Sieb, überspült sie mit kaltem Wasser, gibt sie nach dem Abtropfen ins heiße Fett, salzt noch etwas, streut den geriebenen Käse darüber und rüttelt das Gefäß, bis er Gaden zieht. Man reicht die Makkaroni auch ohne Käse zu Soßensfleisch oder, mit Bröseln abgeröstet, zu gedünstetem Obst oder Salat.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 2 Stunden.

### 258. Wassernudeln.\*

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| 30 dkg Mehl . . . . .        | K 0.12       |
| 5 dkg Pflanzenfett . . . . . | " 0.07       |
| 2 dkg Brösel . . . . .       | " 0.01       |
| Zubehör . . . . .            | " 0.02       |
|                              | <hr/> K 0.22 |

Aus Mehl,  $1\frac{1}{2}$  dl Wasser und Salz wird ein sehr fester Teig gemacht; man läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten, walkt ihn nicht zu dünn aus und schneidet grobe Nudeln davon, die, in viel Salzwasser  $\frac{1}{2}$  Stunde gesotten, mit kaltem Wasser abgespült und mit Fett und Bröseln abgeröstet werden.

### 259. Gemüsenudeln.\*

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| 28 dkg Mehl . . . . . | K 0.11       |
| 2 Eier . . . . .      | " 0.12       |
| Zubehör . . . . .     | " 0.01       |
|                       | <hr/> K 0.24 |

Aus Mehl, Eiern, etwas Salz und  $\frac{1}{2}$  dl kaltem Wasser bereitet man einen feinen, festen Teig. Nachdem der Teig  $\frac{1}{2}$  Stunde gerastet hat, wird er dünn ausgewalkt, einige Stunden getrocknet und dann zu Nudeln geschnitten. In Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde gesotten, mit kaltem Wasser abgespült und dann abgeröstet, geben die Nudeln eine beliebte und gute Beilage zu Fleischspeisen und Gemüse.

### 260. Grießnudeln.

Der Grieß wird im heißen Fett gelb geröstet und mit Milch abgelöscht. Wenn Grieß und Milch sich verbunden haben, vermengt

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| 50 dkg Nudeln . . . . .    | K 0.50       |
| 10 dkg Grieß . . . . .     | " 0.04       |
| 10 dkg Pflanzenfett . . .  | " 0.14       |
| 1/4 l Magermilch . . . . . | " 0.02       |
| Zubehör . . . . .          | " 0.02       |
|                            | <hr/> K 0.72 |

man die ausgekühlten Nudeln, die zuvor in der Kochkiste in Salzwasser gesotten wurden, damit und röstet alles gut zusammen ab.

Vorkochzeit 1 Min. — Kochdauer 1 bis 2 Stunden.

### 261. Späzen.\*

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| 50 dkg Mehl . . . . .      | K 0.20       |
| 4 dkg Pflanzenfett . . .   | " 0.06       |
| 1 Ei . . . . .             | " 0.06       |
| 3/8 l Magermilch . . . . . | " 0.03       |
| Zubehör . . . . .          | " 0.04       |
|                            | <hr/> K 0.39 |

Mehl, Milch und Ei werden gesalzen und zu einem Teig vermengt, den man solange schlägt, bis er sich vom Löffel löst. Das Ei kann auch weggelassen werden. Darauf nimmt man einen Teil des Teiges nach dem anderen auf ein glattes, läng-

liches, feuchtes Brettchen und schabt in viel siedendes Salzwasser längliche Nockerln ein, die man, sobald sie schwimmen, mit dem Schaumlöffel herausnimmt, in heißes Wasser gibt, abseiht und nachher mit Fett und Bröseln abröstet. Beim Abrösten kann man auch Sauerkraut oder geriebenen Magerkäse dazu geben. Schmackhafter wird die Speise, wenn man nach dem Abrösten einige versprudelte Eier darüber schüttet und die Späzen schnell noch einmal durchrührt.

### 262. Mehlnockerln.

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| 40 dkg Mehl . . . . .      | K 0.16       |
| 4 dkg Pflanzenfett . . .   | " 0.06       |
| 2 Eier . . . . .           | " 0.12       |
| 1/4 l Magermilch . . . . . | " 0.02       |
| Zubehör . . . . .          | " 0.04       |
|                            | <hr/> K 0.40 |

Mehl, Milch, Eier und das zerlassene Fett werden mit etwas Salz schnell zu einem Teig verrührt, aus dem man mit einem Löffel sofort kleine Nockerln aussticht, diese in siedendem Salzwasser vorkocht und in die Kiste stellt. Die Eier können

bei der Bereitung des Teiges auch weggelassen werden. Kurz vor Tisch werden die Nockerln aus dem Wasser genommen, auf einer heißen Platte angerichtet und mit fein geschnittenem Schnittlauch zu Soßenfleisch gereicht. Man kann die Nockerln auch mit ZwiebelsöÙe reichen oder mit Fett (2 dkg) abrösten und Salat oder gedünstetes Obst dazu geben.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 263. Knöpfli.\*

Das Mehl wird kranzförmig in eine Schüssel gegeben, die Milch in die Mitte geschüttet und beides mit einem Kochlöffel schnell

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

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

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| 30 dkg Mehl . . . . .      | K 0.12       |
| 2 Eier . . . . .           | " 0.12       |
| 1/4 l Magermilch . . . . . | " 0.02       |
| Zubehör . . . . .          | " 0.04       |
|                            | <hr/> K 0.30 |

verrührt. Dann fügt man unter fortwährendem Schlagen erst das eine, dann das andere Ei und etwas Salz bei und rührt den Teig durch ein großlöcheriges Sieb in siedendes Salzwasser. Wenn die Knöpfli schwimmen, nimmt man sie mit dem Schaumlöffel heraus und gibt sie bis zum Anrichten in heißes Wasser. Wird die Speise zu Fleisch gereicht, so streut man gehacktes Grün oder Käse darüber. Man kann sie auch mit Schweinefett oder brauner Butter (3 dkg) abschmalzen oder mit Pflanzenfett (2 dkg) abrösten und mit Salat oder gedünstetem Obst zu Tisch geben. Mit weniger Milch und mehr Eiern bereitet wird die Speise nahrhafter und feiner.

## 264. Polentanockerln.

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| 30 dkg Polentamehl . . . . . | K 0.09       |
| 6 dkg Schweinefett . . . . . | " 0.13       |
| Zubehör . . . . .            | " 0.02       |
|                              | <hr/> K 0.24 |

Das Polentamehl wird in 1 l siedendem Salzwasser angekocht und in die Riste gestellt. Kurz vor dem Essen röstet man eine kleine, in Streifen geschnittene Zwiebel im Schweinefett lichtbraun und sticht dann mit einem in das heiße Schweinefett getauchten Löffel Nockerln von der Masse aus die auf einer heißen Schüssel appetitlich angerichtet und mit Zwiebeln und Fett übergossen werden. Die Speise eignet sich sowohl zu Soßenfleisch wie auch zu Salat oder zu saurer Milch.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

## 265. Abgetriebene Grießnockerln.

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| 24 dkg Grieß . . . . .        | K 0.10       |
| 12 dkg Pflanzenfett . . . . . | " 0.17       |
| 2 Eier . . . . .              | " 0.12       |
| Zubehör . . . . .             | " 0.01       |
|                               | <hr/> K 0.40 |

In dem flaumig abgetriebenen Pflanzenfett werden die Eier gut verrührt. Dann fügt man den Grieß bei, salzt und sticht Nockerln ab, die man im siedenden Salzwasser vorkochen läßt und in die Riste stellt.

Vorkochzeit 1 Minute. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

## 266. Käsnocken.\*

1/2 l etwas gesalzenes Wasser wird siedend über das Mehl gegossen, gut durchgerührt und der Käse daruntergemischt. Von dieser

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

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

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 50 dkg Mehl . . . . .     | K 0.20       |
| 20 dkg Pflanzenfett . . . | „ 0.28       |
| 15 dkg Magerkäse . . .    | „ 0.15       |
| Zubehör . . . . .         | „ 0.01       |
|                           | <hr/> K 0.64 |

Masse sticht man mit dem Löffel Rocken ab, gibt sie ins heiße, flache Fett und bäckt sie auf beiden Seiten schön braun. Anstatt Käse kann man auch Schwarzebeeren oder fein geschnittene Äpfel zum

Teig nehmen.

### 267. Grießplätzchen mit Käse.\*

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 25 dkg Grieß . . . . .    | K 0.10       |
| 22 dkg Magerkäse . . .    | „ 0.22       |
| 10 dkg Pflanzenfett . . . | „ 0.14       |
| 2 Eier . . . . .          | „ 0.12       |
| 1 1/4 l Magermilch . . .  | „ 0.10       |
| Zubehör . . . . .         | „ 0.05       |
|                           | <hr/> K 0.73 |

Die Milch wird mit 8 dkg Fett und Salz aufgesotten, der Grieß langsam eingerührt, vorgekocht und in die Riste gestellt. Nachdem die Masse etwas ausgekühlt ist, gibt man die Eier und 12 dkg geriebenen Käse bei, verrührt alles gut und streicht die Masse auf ein befeuchtetes Brett.

Wenn sie steif ist, sticht man runde Plätzchen aus und schichtet sie ziegelartig in eine mit Fett ausgestrichene Form. Das Ganze wird mit Käse bestreut, im heißen Rohr 1/2 Stunde goldgelb gebacken und zu grünem Salat gereicht. Weil die Speise schon durch Käse und Milch nahrhaft ist, so kann sie auch ohne Eier bereitet werden.

### 268. Gedünsteter Reis.

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| 40 dkg Reis . . . . .    | K 0.20       |
| 5 dkg Pflanzenfett . . . | „ 0.07       |
| Zubehör . . . . .        | „ 0.04       |
|                          | <hr/> K 0.31 |

Der Reis wird im heißen Fett etwa 1 Minute lang geröstet, dann mit 7/8 l heißem Wasser oder Fleischsuppe aufgegossen und gesalzen. Nun fügt man eine

kleine Zwiebel hinzu, läßt den Reis gut aufkochen und stellt ihn in die Riste. Beim Anrichten wird die Zwiebel entfernt und der Reis mit feingeschnittenem Grün bestreut. Auch geriebener Käse ist eine wohlgeschmeckende Beigabe.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 269. Chinesischer und indischer Reis.\*

|                                               |              |
|-----------------------------------------------|--------------|
| 40 dkg Reis . . . . .                         | K 0.20       |
| 6 dkg Käse . . . . .                          | „ 0.06       |
| 5 dkg Butter (oder<br>Schweinefett) . . . . . | „ 0.15       |
| Zubehör . . . . .                             | „ 0.02       |
|                                               | <hr/> K 0.43 |

Man läßt den Reis in 5 l Salzwasser 20 Minuten kochen, saßt ihn dann mit dem Schaumlöffel möglichst trocken auf eine Schüssel heraus und gießt die zerlassene Butter darüber. Obenauf wird die

Speise mit dem Käse und fein gehacktem Grün bestreut.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

Auf indische Art bereitet man den Reis, indem man ihn mit 5 l Wasser zusetzt, salzt, 15 Minuten kochen läßt, dann das Wasser abgießt und die Butter beifügt, ohne sie vorher zu zerlassen. Das Kochgefäß wird nun mit einem Deckel fast vollständig bedeckt und zwar so, daß die verdampfende Flüssigkeit noch durch einen Spalt entweichen kann. Die Reiskörner quellen auf solche Weise zu schöner Größe an.

## 270. Grießknödel.

|                           |              |
|---------------------------|--------------|
| 50 dkg Grieß . . . . .    | K 0.20       |
| 10 dkg Pflanzenfett . . . | " 0.14       |
| 3 dkg Schweinefett . . .  | " 0.06       |
| Zubehör . . . . .         | " 0.02       |
|                           | <hr/> K 0.42 |

Das Fett wird in  $\frac{1}{2}$  l gesalzenem Wasser aufgekocht, der Grieß unter fortwährendem Rühren hineingetan und solange gerührt, bis sich die Masse von der Pfanne löst, oder Fett und Wasser werden kochend gemacht, der gesalzene Grieß damit abgerührt und alles gut verrührt. Aus der noch warmen Masse formt man 6 Knödel, die in 5 l kochendem Salzwasser vorgekocht und in die Kiste gestellt werden. Man schmalzt sie mit in Schweinefett gerösteten Zwiebeln ab und reicht Salat dazu. Mit Fett und Bröseln abgeschmalzen, schmecken die Knödel auch gut zu gedünstetem Obst.

Vorkochzeit  $\frac{1}{2}$  Minute. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

## 271. Reisknödel.

|                          |              |
|--------------------------|--------------|
| 30 dkg Reis . . . . .    | K 0.15       |
| 5 dkg Mehl . . . . .     | " 0.02       |
| 4 dkg Pflanzenfett . . . | " 0.06       |
| 2 Eier . . . . .         | " 0.12       |
| Zubehör . . . . .        | " 0.01       |
|                          | <hr/> K 0.36 |

Der Reis wird mit  $\frac{1}{2}$  l Wasser oder Fleischsuppe und etwas Salz im Rohr 20 Minuten gedünstet. Hierauf wird das Fett abgetrieben und mit den Eiern, dem etwas ausgekühlten Reis und dem Mehl gemischt. Aus dieser Masse formt man sechs Knödel, kocht sie in 5 l Salzwasser an und stellt sie in die Kiste. Man reicht die Knödel zu Soßenfleisch oder gibt sie, wie Grießknödel abgeschmalzen zu Salat oder Obst.

Vorkochzeit  $\frac{1}{2}$  Minute. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

## 272. Semmelknödel.

Das in Würfel geschnittene Knödelbrot wird mit etwas fein gehackter Zwiebel und Grünem im Fett geröstet und kalt gestellt. Milch

1 Stone (K) = 1.05 Franken.

1 Stone (K) = 0.85 Marc.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| 65 dkg Knödelbrot                    |               |
| (Nr. 370) . . . . .                  | K 0.21        |
| 10 dkg Mehl . . . . .                | " 0.04        |
| 10 dkg Pflanzenfett . . . . .        | " 0.14        |
| 2 Eier . . . . .                     | " 0.12        |
| $\frac{1}{2}$ l Magermilch . . . . . | " 0.04        |
| Zubehör . . . . .                    | " 0.02        |
|                                      | <u>K 0.57</u> |

und Eier werden versprudelt, gesalzen und über das Brot geschüttet. Wenn sich die Flüssigkeit in das Brot gut eingezogen hat, rührt man das Mehl darunter und formt 6 Knödel, die in 5 l siedendem Salzwasser vorgekocht und in die Kiste gestellt werden.

Vorkochzeit  $\frac{1}{2}$  Min. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 273. Böhmischer Knödel.

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| 50 dkg Knödelbrot                    |               |
| (Nr. 370) . . . . .                  | K 0.17        |
| 20 dkg Mehl . . . . .                | " 0.08        |
| 5 dkg Pflanzenfett . . . . .         | " 0.07        |
| 3 dkg Schweinefett . . . . .         | " 0.06        |
| 1 Ei . . . . .                       | " 0.06        |
| $\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . . | " 0.02        |
| Zubehör . . . . .                    | " 0.02        |
|                                      | <u>K 0.48</u> |

Aus Milch, Mehl, dem Ei und Salz macht man einen Teig und mengt das zu Würfeln geschnittene, im Fett mit etwas Zwiebel geröstete Knödelbrot darunter. Aus der Masse formt man einen Knödel, der in 5 l Salzwasser vorgekocht und in die Kiste gestellt wird. Vor dem Essen schneidet man den Knödel in Scheiben,

richtet ihn appetitlich auf einer Schüssel an, gibt in Schweinefett geröstete Zwiebeln oder Brösel darüber und reicht ihn zu Salat oder gedünstetem Obst.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 3 bis 6 Stunden.

### 274. Tiroler Knödel.

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| 60 dkg Knödelbrot                    |               |
| (Nr. 370) . . . . .                  | K 0.20        |
| 40 dkg Selschfleisch . . . . .       | " 0.88        |
| 10 dkg Mehl . . . . .                | " 0.04        |
| 6 dkg Pflanzenfett . . . . .         | " 0.08        |
| 2 Eier . . . . .                     | " 0.12        |
| $\frac{3}{8}$ l Magermilch . . . . . | " 0.03        |
| Zubehör . . . . .                    | " 0.06        |
|                                      | <u>K 1.41</u> |

Das würfelig geschnittene alte Knödelbrot röstet man in Fett mit etwas fein gehackter Zwiebel und Grünem. Hierauf werden Eier und Milch versprudelt, die Masse damit angeweicht und zuletzt das in kleine Würfel geschnittene, gesottene Selschfleisch nebst Mehl und Salz beigelegt. Die Menge ergibt 6 Knödel, die man in

5 l siedendem Salzwasser vorkocht und in die Kiste stellt. Tiroler Knödel schmecken am besten mit Sauerkraut oder Salat.

Vorkochzeit  $\frac{1}{2}$  Minute. — Kochdauer 1 bis 6 Stunden.

### 275. Semmelfloß.

In kleine Würfel geschnittenes altes Knödelbrot weicht man in Milch an. Dann wird das Fett heiß gemacht, fein gehackte Zwiebel

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Desagramm (dkg) = 10 Gramm.

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| 20 <i>dkg</i> Knödelbrot             |               |
| (Nr. 370) . . . . .                  | <i>K</i> 0.07 |
| 4 <i>dkg</i> Pflanzenfett . . . . .  | " 0.06        |
| 4 Eier . . . . .                     | " 0.24        |
| $\frac{1}{8}$ l Magermilch . . . . . | " 0.01        |
| Zubehör . . . . .                    | " 0.03        |
|                                      | <i>K</i> 0.41 |

darin gedämpft, dem angeweichten Brot samt Eiern beigemenget und gesalzen. Nun legt man ein Tuch in eine Schüssel, schüttet die Masse darauf, bindet das Tuch zusammen, kocht den Klob in 5 l Salzwasser vor und stellt ihn in die Riste. Beim Anrichten löst man den Klob vor-

sichtig aus dem Tuch, schneidet ihn in schöne Scheiben und reicht Salat oder Obstsöße dazu.

Vorkochzeit 3 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 276. Topfenknödel.

|                                     |               |
|-------------------------------------|---------------|
| 42 <i>dkg</i> Topfen . . . . .      | <i>K</i> 0.23 |
| 21 <i>dkg</i> Grieß . . . . .       | " 0.08        |
| 7 <i>dkg</i> Pflanzenfett . . . . . | " 0.10        |
| 5 <i>dkg</i> Mehl . . . . .         | " 0.02        |
| 4 <i>dkg</i> Brösel . . . . .       | " 0.02        |
| 3 <i>dkg</i> Schweinefett . . . . . | " 0.06        |
| 2 Eidotter . . . . .                | " 0.06        |
| 1 Ei . . . . .                      | " 0.06        |
| Zubehör . . . . .                   | " 0.01        |
|                                     | <i>K</i> 0.64 |

Dem flaumig abgetriebenen Pflanzenfett mischt man 1 Ei, 2 Eidotter, den durch ein Sieb getriebenen Topfen, 2 *dkg* Brösel, Grieß, Mehl und Salz bei. Die Masse wird gut verrührt; dann formt man 12 Knödel daraus, die in 5 l Salzwasser vorgekocht und in die Riste gestellt werden. Die Knödel werden auf einer Schüssel ange-

richtet, mit Bröseln bestreut und mit dem heißen Schweinefett abgeschmalzen. Topfenknödel reicht man zu gedünstem Obst oder Salat.

Vorkochzeit  $\frac{1}{2}$  Minute. — Kochdauer 1 bis 4 Stunden.

### 277. Zwetschenknödel.\*

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| 1 <i>kg</i> Zwetschen . . . . .      | <i>K</i> 0.30 |
| 44 <i>dkg</i> gekochte               |               |
| Kartoffeln . . . . .                 | " 0.07        |
| 22 <i>dkg</i> Mehl . . . . .         | " 0.09        |
| 16 <i>dkg</i> Brösel . . . . .       | " 0.10        |
| 11 <i>dkg</i> Pflanzenfett . . . . . | " 0.15        |
| 8 <i>dkg</i> Zucker . . . . .        | " 0.06        |
| 1 Ei . . . . .                       | " 0.06        |
| Zubehör . . . . .                    | " 0.02        |
|                                      | <i>K</i> 0.85 |

Aus den geriebenen Kartoffeln, aus Mehl, Ei, Salz und 3 *dkg* zerlassenem Fett wird rasch ein Teig zusammengeknetet, den man auswalkt und in kleine Vierecke zerschneidet. Diese belegt man mit je einer Zwetsche und drückt den Teig gleichmäßig rings um die Frucht. Man legt diese Knödel nacheinander in schwach gesalzenes, siedendes Wasser ein. Sobald sie schwimmen,

werden sie herausgenommen und gleich in das heiße Fett, worin die Brösel mit 6 *dkg* Zucker und etwas Zimt geröstet wurden, ge-

1 Krone (K) = 1.05 Franken.      1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.  
1 Krone (K) = 0.55 Mark.      1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

geben und in der Pfanne gerüttelt, bis sie eingebrösel sind. Man kann statt Zwetschen auch Marillen verwenden. Beim Anrichten bestreut man die Speise mit Zucker.

### 278. Strudelteig.\*

|                                      |              |
|--------------------------------------|--------------|
| 22 dkg Mehl . . . . .                | K 0.09       |
| 3 Eßlöffel gutes Speiseföl . . . . . | " 0.09       |
| Zubehör . . . . .                    | " 0.02       |
|                                      | <hr/> K 0.20 |

Das kranzförmig auf das Nudelbrett gegebene Mehl wird gesalzen, in die Mitte werden 3 Eßlöffel Öl und reichlich 1 dl lauwarmes Wasser geschüttet. Dann rührt man Öl und Wasser gut durch, gibt das Mehl nach und nach dazu und knetet den Teig, bis er Blasen wirft. Zur Bereitung des Teiges kann auch 1 Ei verwendet werden; dann nimmt man nur einen schwachen Eßlöffel Öl. Darauf bestreicht man den Strudelteig oben mit lauwarmem Wasser und läßt ihn, mit einer Schüssel zugedeckt,  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten. Nach dieser Zeit walkt man den Teig aus, gibt ihn auf ein bemehltes Tuch und zieht ihn gleichmäßig dünn aus.

### 279. Zwetschenstrudel.\*

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Strudelteig (Nr. 278) K      | 0.20         |
| 1 kg Zwetschen . . . . .     | " 0.30       |
| 6 dkg Zucker . . . . .       | " 0.05       |
| 8 dkg Pflanzenfett . . . . . | " 0.11       |
| 6 dkg Brösel . . . . .       | " 0.04       |
| Zubehör . . . . .            | " 0.02       |
|                              | <hr/> K 0.72 |

Die Früchte werden entkernt und in 6 Teile geschnitten, die Brösel in 6 dkg heißem Fett geröstet. Mit dem Rest des Fettes bestreicht man die Pfanne oder ein Kuchenblech. Nun werden die Brösel gleichmäßig auf den ausgezogenen Teig gestreut, dann das Obst darauf verteilt, über alles 4 dkg Zucker gegeben und der Strudel durch langsames Aufheben des Tuches zusammengerollt. Vorsichtig in die Pfanne gelegt, wird er im heißen Rohr  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken, beim Anrichten in appetitliche Stücke geschnitten und mit 2 dkg Zucker bestreut. Kirschenstrudel bereitet man auf gleiche Weise.

### 280. Heidelbeer-, Schwarz- oder Blaubeerstrudel.\*

|                              |              |
|------------------------------|--------------|
| Strudelteig (Nr. 278) K      | 0.20         |
| 1 kg Schwarzbeeren . . . . . | " 0.30       |
| 8 dkg Zucker . . . . .       | " 0.06       |
| 8 dkg Pflanzenfett . . . . . | " 0.11       |
| 6 dkg Brösel . . . . .       | " 0.04       |
| Zubehör . . . . .            | " 0.02       |
|                              | <hr/> K 0.73 |

Der dünn ausgezogene Teig wird mit den in Fett gerösteten Bröseln, dem Obst und Zucker bestreut, zusammengerollt und weiter behandelt wie Zwetschenstrudel Nr. 279.

1 Stone (K) = 1.05 Kanten.  
1 Stone (K) = 0.85 Mark.

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

### 281. Rhabarberstrudel.\*

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Strudelsteig (Nr. 278)       | K 0.20 |
| 1 kg Rhabarber . . . . .     | " 0.50 |
| 18 dkg Zucker . . . . .      | " 0.14 |
| 15 dkg Brösel . . . . .      | " 0.09 |
| 8 dkg Pflanzenfett . . . . . | " 0.11 |
| Zubehör . . . . .            | " 0.02 |
|                              | K 1.06 |

Der ausgezogene Teig wird mit den in Fett gerösteten Bröseln, 16 dkg Zucker und den zu kleinen Stücken geschnittenen Rhabarberstengeln bestreut, zusammengerollt und nach Nr. 279 weiter behandelt.

### 282. Apfelstrudel.\*

|                                   |        |
|-----------------------------------|--------|
| Strudelsteig (Nr. 278)            | K 0.20 |
| 1 kg Apfel . . . . .              | " 0.30 |
| 8 dkg Pflanzenfett . . . . .      | " 0.11 |
| 6 dkg Brösel . . . . .            | " 0.04 |
| 6 dkg Zucker . . . . .            | " 0.05 |
| 5 dkg kleine Weinbeeren . . . . . | " 0.07 |
| Zubehör . . . . .                 | " 0.02 |
|                                   | K 0.79 |

Die Apfel schält und hobelt man, vermischt sie mit 4 dkg Zucker, Weinbeeren und etwas Zimt und stellt sie seitwärts auf den Herd. Der ausgezogene Teig wird mit den in Fett gerösteten Bröseln und dem Obst bestreut, zusammengerollt und wie der Zwetschenstrudel Nr. 279 fertig gemacht.

### 283. Einfacher Apfelstrudel.\*

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| 1.10 kg Apfel . . . . .       | K 0.33 |
| 30 dkg Mehl . . . . .         | " 0.12 |
| 12 dkg Pflanzenfett . . . . . | " 0.17 |
| 8 dkg Brösel . . . . .        | " 0.05 |
| Zubehör . . . . .             | " 0.02 |
|                               | K 0.69 |

Aus Mehl, 2 dl lauwarmem Wasser und etwas Salz bereitet man einen Strudelsteig und läßt ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde rasten. Die mit der Schale geschnittenen Apfel werden im Fett gedünstet, mit den Bröseln vermischt, in den dünn ausgezogenen Teig

gegeben und der Strudel  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken.

### 284. Reisstrudel.\*

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Strudelsteig (Nr. 278)       | K 0.20 |
| 15 dkg Reis . . . . .        | " 0.08 |
| 10 dkg Rosinen . . . . .     | " 0.20 |
| 8 dkg Zucker . . . . .       | " 0.06 |
| 6 dkg Pflanzenfett . . . . . | " 0.08 |
| 3 Eier . . . . .             | " 0.18 |
| 1 l Magermilch . . . . .     | " 0.08 |
| Zubehör . . . . .            | " 0.02 |
|                              | K 0.90 |

4 dkg Fett, die Dotter und 6 dkg Zucker treibt man ab und vermischt den in  $\frac{3}{4}$  l Magermilch mit etwas Salz und Zitronenschale weich gesottenen Reis und hernach den Schnee der 3 Eiklar damit. Diese Fülle wird auf dem ausgezogenen Teig verteilt, mit den Rosinen bestreut und der Strudel zusammengerollt. In der mit 2 dkg

Fett ausgestrichenen Bratpfanne bäckt man den Strudel bei guter Hitze 20 Minuten, gießt  $\frac{1}{4}$  l siedende Milch darüber und bäckt ihn solange weiter, bis die Milch sich ganz eingezogen hat. In hübsche Stücke zerteilt und mit dem Rest des Zuckers bestreut, wird der Strudel schnell aufgetragen.

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

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

### 285. Rahmstrudel.\*

|                                    |   |      |
|------------------------------------|---|------|
| Strudelteig (Nr. 278)              | K | 0.20 |
| 8 dkg Zucker . . . . .             | " | 0.06 |
| 6 dkg Pflanzenfett . . .           | " | 0.08 |
| 5 dkg Rosinen . . . . .            | " | 0.10 |
| 5 dkg Weinbeeren . . .             | " | 0.07 |
| 5 dkg Mandeln . . . . .            | " | 0.16 |
| 3 Eier . . . . .                   | " | 0.18 |
| $\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . | " | 0.02 |
| 3 dl saurer Rahm . . .             | " | 0.36 |
| Zubehör . . . . .                  | " | 0.02 |
|                                    | K | 1.25 |

Zu einem Abtrieb aus 4 dkg Fett, 6 dkg Zucker und den Dottern mengt man den Rahm und dann den Schnee der 3 Eiweiß. Damit bestreicht man den ausgezogenen Strudelteig gleichmäßig, streut die fein geschnittenen Mandeln, Weinbeeren, Rosinen und etwas fein gewiegte Zitronenschale darüber, rollt den Teig zusammen und bäckt ihn in der ausgefetteten Bratpfanne 20 Minuten. Hierauf gießt man  $\frac{1}{4}$  l siedende

Milch über den Strudel und läßt ihn im Rohr, bis die Milch eingezogen ist. Der Rest des Zuckers wird, nachdem der Strudel in zierliche Stücke geteilt worden ist, darübergestreut.

### 286. Milchstrudel.\*

|                                   |   |      |
|-----------------------------------|---|------|
| Strudelteig (Nr. 278)             | K | 0.20 |
| 10 dkg Pflanzenfett . .           | " | 0.14 |
| 10 dkg Weinbeeren . .             | " | 0.13 |
| 8 dkg Brösel . . . . .            | " | 0.05 |
| 6 dkg Zucker . . . . .            | " | 0.05 |
| 2 Eier . . . . .                  | " | 0.12 |
| $1\frac{1}{2}$ l Magermilch . . . | " | 0.12 |
| $\frac{1}{8}$ l saurer Rahm . . . | " | 0.15 |
| Zubehör . . . . .                 | " | 0.03 |
|                                   | K | 0.99 |

In 8 dkg Fett röstet man die Brösel und streut sie samt den Weinbeeren auf den dünn ausgezogenen Strudelteig. Rahm, Eier und Zucker werden gut versprudelt und ebenfalls auf dem Teig verteilt. Der Strudel wird zusammenge-  
rollt, in eine mit 2 dkg Fett bestrichene Kasserolle gegeben und im Rohr  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken. Bevor man den Strudel

zu Tisch bringt, wird er mit der siedenden Milch übergossen.

### 287. Topfenstrudel.\*

|                                    |   |      |
|------------------------------------|---|------|
| Strudelteig (Nr. 278)              | K | 0.20 |
| 50 dkg Topfen . . . . .            | " | 0.28 |
| 8 dkg Zucker . . . . .             | " | 0.06 |
| 7 dkg Pflanzenfett . . .           | " | 0.10 |
| 5 dkg Weinbeeren . . .             | " | 0.07 |
| 3 Eier . . . . .                   | " | 0.18 |
| $\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . | " | 0.02 |
| $\frac{1}{8}$ l saurer Rahm . . .  | " | 0.15 |
| Zubehör . . . . .                  | " | 0.02 |
|                                    | K | 1.08 |

Aus 5 dkg Fett, den Eidottern, 6 dkg Zucker, dem sauren Rahm und dem durch ein Sieb gerührten Topfen wird ein feiner Abtrieb hergestellt und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht daruntergemengt. Mit dieser Fülle bestreicht man den dünn ausgezogenen Strudelteig, verteilt die Weinbeeren darauf und behandelt den Strudel weiter wie Rahm-

strudel Nr. 285.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.

### 288. Tirolerstrudel.\*

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Strudelteig (Nr. 278)                          | K 0.20 |
| 20 dkg rohe, geriebene<br>Kartoffeln . . . . . | „ 0.03 |
| 12 dkg Zucker . . . . .                        | „ 0.10 |
| 8 dkg Rosinen . . . . .                        | „ 0.16 |
| 7 dkg Pflanzenfett . . . . .                   | „ 0.10 |
| 4 dkg Mandeln . . . . .                        | „ 0.13 |
| 4 dkg Brösel . . . . .                         | „ 0.02 |
| 3 Eier . . . . .                               | „ 0.18 |
| $\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .           | „ 0.02 |
| $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm . . . . .          | „ 0.30 |
| Zubehör . . . . .                              | „ 0.02 |
|                                                | K 1.26 |

Man treibt 5 dkg Fett, die Dotter und 10 dkg Zucker schaumig ab, mischt die Kartoffeln, den Rahm und den steifen Eierschnee leicht durcheinander und verteilt diese Fülle auf dem ausgezogenen Strudelteig. Nachdem auch die Brösel, Rosinen und die feinstiftlig geschnittenen Mandeln gleichmäßig darübergestreut worden sind, wird der Strudel zusammengerollt und  $\frac{1}{2}$  Stunde im Rohr gebacken. Wenn er Farbe angenommen hat, begießt man ihn mit  $\frac{1}{4}$  l

Milch und macht ihn fertig wie den Rahmstrudel Nr. 285.

### 289. Germstrudel.\*

|                                           |        |
|-------------------------------------------|--------|
| 50 dkg Mehl . . . . .                     | K 0.20 |
| 38 dkg Powidl<br>(Zwetschenmus) . . . . . | „ 0.38 |
| 6 dkg Pflanzenfett . . . . .              | „ 0.08 |
| 6 dkg Zucker . . . . .                    | „ 0.05 |
| 2 dkg Germ . . . . .                      | „ 0.06 |
| 1 Ei . . . . .                            | „ 0.06 |
| $\frac{1}{4}$ l Magermilch . . . . .      | „ 0.02 |
| Zubehör . . . . .                         | „ 0.02 |
|                                           | K 0.87 |

Aus Mehl, Germ, 4 dkg Fett, 1 Ei 2 dkg Zucker, etwas Salz, Zitronenschale und  $\frac{1}{4}$  l Milch macht man einen Germteig und läßt ihn 1 Stunde aufgehen. Inzwischen wird der Powidl (Zwetschenmus) mit 1 dl warmem Wasser und 2 dkg Zucker fein verrührt, dann auf den dünn ausgewalkten Teig gestrichen und zusammengerollt. Nun muß der Strudel in einer

mit 2 dkg Fett ausgestrichenen Pfanne nochmals 1 Stunde aufgehen, ehe er in den Ofen kommt. Seine Backzeit beträgt ungefähr 1 Stunde. Der erkaltete Strudel wird geschnitten und beim Anrichten mit Zucker bestreut. Germstrudel ist auch mit Topfen oder Mohnfülle sehr schmackhaft.

### 290. Grießstrudel.

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Strudelteig (Nr. 278)                 | K 0.20 |
| 18 dkg Grieß . . . . .                | „ 0.07 |
| 8 dkg Pflanzenfett . . . . .          | „ 0.11 |
| 2 dkg Schweinesfett . . . . .         | „ 0.04 |
| 3 Eier . . . . .                      | „ 0.18 |
| $\frac{1}{8}$ l saurer Rahm . . . . . | „ 0.15 |
| Zubehör . . . . .                     | „ 0.04 |
|                                       | K 0.79 |

Das Fett wird abgetrieben, die Dotter werden fein damit verrührt, Grieß, Rahm sowie der Schnee vom Eiweiß beigemengt und alles mit etwas Salz gewürzt. Nun verteilt man die Fülle gleichmäßig auf dem dünn ausgezogenen Strudelteig, gibt ihn zusammengerollt auf ein feuchtes

Tuch und umwindet ihn wie eine lange Wurst mit einer Schnur.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Dekagramm (dkg) = 10 Gramm.

In 5 l Salzwasser 5 Minuten vorgekocht, kommt er in die Riste. Beim Anrichten schneidet man den Strudel in dünne Scheiben und gibt das Schweinefett und die darin gerösteten Zwiebelringe darüber.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 291. Kartoffelstrudel mit Bröseln.

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| 75 dkg gekochte,<br>geriebene Kartoffeln | K 0.11 |
| 36 dkg Mehl . . . . .                    | " 0.14 |
| 15 dkg Brösel . . . . .                  | " 0.09 |
| 10 dkg Schweinefett . . .                | " 0.21 |
| 3 dkg Pflanzenfett . . .                 | " 0.04 |
| 1 Ei . . . . .                           | " 0.06 |
| Zubehör . . . . .                        | " 0.04 |
|                                          | K 0.69 |

Kartoffeln, Mehl, das zerlassene Pflanzenfett und Ei werden mit Salz gewürzt und rasch zu einem Teig verarbeitet. Der Teig wird auf dem gut bemehlten Strudeltuch so dünn als möglich ausgewalkt, mit 8 dkg flüssigem Schweinefett bestrichen, mit Bröseln bestreut und zusammengerollt.

Der Strudel wird weiter wie Grießstrudel Nr. 290 behandelt.

Vorkochzeit 5 Minuten. — Kochdauer 2 bis 6 Stunden.

### 292. Kartoffelstrudel.\*

|                                                 |        |
|-------------------------------------------------|--------|
| Strudelteig (Nr. 278)                           | K 0.20 |
| 1.50 kg rohe, geschälte<br>Kartoffeln . . . . . | " 0.23 |
| 10 dkg Schweinefett . . .                       | " 0.21 |
| 2 dkg Pflanzenfett . . .                        | " 0.03 |
| 2 Eier . . . . .                                | " 0.12 |
| 1/8 l Magermilch . . . . .                      | " 0.01 |
| Zubehör . . . . .                               | " 0.04 |
|                                                 | K 0.84 |

Die Kartoffeln werden nudlig geschnitten oder gehobelt und mit in Fett gerösteten Zwiebeln und Salz auf dem dünn ausgezogenen Strudelteig verteilt. Dann sprudelt man die Eier mit Milch ab, verteilt sie über den Teig und rollt ihn zusammen. Der Strudel wird in die mit Pflanzenfett ausgestrichene Pfanne gelegt und im Rohr lichtbraun gebacken.

### 293. Krautstrudel.\*

|                                                |        |
|------------------------------------------------|--------|
| Strudelteig (Nr. 278)                          | K 0.20 |
| 60 dkg geschnittenes<br>Weißkraut . . . . .    | " 0.09 |
| 25 dkg geselchtes<br>Schweinefleisch . . . . . | " 0.55 |
| 4 dkg Pflanzenfett . . .                       | " 0.06 |
| 3 dkg Zucker . . . . .                         | " 0.02 |
| Zubehör . . . . .                              | " 0.03 |
|                                                | K 0.95 |

Im heißen Fett bräunt man den Zucker, läßt feingehackte Zwiebel darin anlaufen und fügt das fein geschnittene Weißkraut nebst Salz und Kümmel bei, mischt alles gut, läßt das Ganze 20 Minuten dünsten und gut auskühlen. Dann wird die Masse samt dem gesottenen, feingewiegten Sechsfleisch auf den sehr dünn

ausgezogenen Strudelteig gestreut. Der Strudel wird hernach zusammengerollt und lichtbraun gebacken.

1 Krone (K) = 1.05 Franken.

1 Kilogramm (kg) = 2 deutsche Pfund.

1 Krone (K) = 0.85 Mark.

1 Decagramm (dkg) = 10 Gramm.