

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche in der Kriegszeit nebst einfachen Fischgerichten

Birke, Käthe

Karlsruhe, [1917]

III. Brat- und sonstige Fleischersatzspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-34718

III. Brat- und sonstige Fleischerjaktspeisen.

Die vegetarischen Fleischerjaktspeisen werden aus den verschiedensten Cerealien hergestellt, auch aus Kartoffeln und Gemüsen; sie erhalten durch Beigabe von Pilzen, Zwiebeln, Kräutern und Suppenwürze einen kräftigen Geschmack. Verschiedene Bratpeisen lassen sich auch aus Resten bereiten, z. B. aus übriggebliebenen Bohnen, Erbsen, Linsen mit Kartoffeln verarbeitet, aus einem Rest Reis, Grütze usw.

Außerdem bietet uns eine eigene Nahrungsmittel-Industrie verschiedene Arten von „Fleischerjak“ an; einige dieser Erzeugnisse sind in Dosen sterilisiert und bedürfen nur des Erwärmens oder Köstens — z. B. Protose und die verschiedenen „Nußspeisen“ —, eine andere, die bekannteste Art ist eine griechförmige Masse, die vor der Weiterverarbeitung zu steifem Brei gekocht wird. Man bezeichnet sie meist als „Bratenmasse“; sie erspart der Hausfrau manche Mühe, die z. B. mit der Herstellung von Hülsenfrucht-Bratlingen verbunden ist, ist ferner bereits gemischt und gewürzt. (Ein empfehlenswertes Erzeugnis ist die Nugo-Bratenmasse, desgleichen die Nugo-Nußspeisen.)

Wo in diesem Buche bei gefüllten Gemüsen u. dergl. von „Bratenmasse“ oder „Pflanzenfleisch“ die Rede ist, ist diese vorerwähnte Masse gemeint, doch kann man auch in ganz der gleichen Weise eine Hülsenfruchtmischung verwenden, wie unter Nr. 237 beschrieben.

Nach der Form der Speisen unterscheidet man Braten — in der Pfanne gebraten in Form eines länglichen Brotes —, Bratlinge, Schnitten, Köllchen; Frikandellen und Kotelett sind andere Ausdrücke dafür.

In Friedenszeiten haben wir diese Speisen in reichlich heißem Fett gebraten, und es muß ohne weiteres zugegeben werden, daß sie mit der dadurch erzielten groß-braunen Rinde sehr einladend sind. Doch aber lassen sie sich auch ganz ohne oder mit sehr wenig Fett bereiten. Die „Braten“ drücken wir in eine Kastenform — wie wir sie sonst zu Königsfuchen brauchten —, oder eine sogenannte „Rehrückenform“; es ist dadurch nur sehr wenig Fett zum Ausstreichen der Form nötig. Alle Bratlinge, Schnitten usw. lassen

sich ganz ohne Fett herstellen in einer Heißluftpfanne, wie solche jetzt unter verschiedenen Namen im Handel sind. Es ist hierbei einige Aufmerksamkeit nötig, da man die Bratlinge oft hin und her schieben muß, damit sie nicht anhaften und brenzlich werden. Schließlich kann man mit Fett recht sparsam wirtschaften, indem man jeweils nur wenig in die Pfanne tut und es sehr heiß werden läßt, so daß die Bratlinge schnell Kruste bekommen und nicht viel Fett einsaugen, wodurch sie auch schwerer verdaulich würden.

Man reicht diese Bratspeisen entweder als Beilage zu Gemüse oder Gemüsesalat, oder man gibt nur Kartoffeln, Soße und grünen Salat dazu.

Bratlinge sind zum Teil kalt vorzüglich geeignet als Brotbelag; näheres hierüber in Teil X (Abendgerichte).

Wenn bei den ersten Versuchen die Bratlinge einmal nicht zusammenhalten wollen oder nicht gleich auf der Höhe des Wohlgeschmackes stehen, lasse man sich dadurch nicht entmutigen, weiter zu versuchen, auch hierin macht Übung den Meister.

Bei den nachfolgenden Bratspeisen sind, wie überall in diesem Buche, alle diejenigen Gerichte ausgeschieden, deren Grundstoffe jetzt gar nicht oder selten zu haben sind oder die an einzelnen Dingen mehr verbrauchen, als nach den Grundsätzen der Kriegsküche erlaubt ist. Ihre Zahl erfuhr dadurch naturgemäß eine Beschränkung. Immerhin ist die Auswahl noch reichlich.

A. Braten und Bratlinge.

235. Braten und Bratenmasse.

$\frac{1}{2}$ Pfund Bratenmasse, $\frac{1}{2}$ l Wasser, ein Stück Brot, 1 große Zwiebel, einige Pilze oder ein Eßlöffel gehackte Kräuter, Fett zum Braten.

Die Bratenmasse wird am Abend vorher mit dem Wasser eingeweicht und ein Stück altes Brot mit beigelegt. Am nächsten Morgen bringt man die Masse zum Kochen und stellt sie in die Kochkiste, wo sie gar und dick ausquillt. Sonst muß dies auf schwachem Feuer und unter häufigem Rühren geschehen. Man kochte solange, bis ein steifer Brei entstanden ist, da sonst die

Masse nicht gut zusammenhalten würde. Die feingewiegte Zwiebel wird mit etwas Fett gedünstet. An ihrer Stelle kann man auch feingewiegte Kräuter (siehe Seite 84) dazugeben. Dies wird zu dem gekochten Brei getan und verrührt. Wenn richtig gekocht, hält diese Masse jetzt ohne weitere Zutat zusammen; notfalls gebe man etwas geriebene Semmel oder Brot dazu und einen Teelöffel trockenes Kartoffelmehl, keinesfalls aber anderes Mehl, weil dadurch der Braten fest und fleberig wird.

Zur Vermehrung kann man noch etwas geweichtes, fest ausgedrücktes Brot beifügen oder 150—175 g gekochte, geriebene Kartoffeln. In diesem Fall wird ein halbes Ei zur Bindung erforderlich sein, auch eine Beigabe von Salz, die sonst fortbleibt, da die Bratenmasse bereits genügend gesalzen ist.

Aus der völlig erkalteten Masse formt man ein längliches Brot, legt es in eine Bratpfanne mit heißem Fett und stellt es in den gut heißen Ofen, in dem es unter Begießen mit dem Bratenfett braun gebraten wird. Der Braten wird gewendet, wenn die Unterseite schön braun ist. Auch kann man ihn, wie Seite 85 erwähnt, in einer Form bereiten, indem man dann die Oberfläche des Bratens mit Fett bestreicht.

Um eine Tunke zu erhalten, verkocht man das Bratenfett mit in Wasser und saurer Milch oder Sahne verquirltem Mehl.

236. Grünfernbraten.

250 g Grünfernschrot, $\frac{5}{8}$ l Wasser oder 250 g Grünferngrieß und $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2 Zwiebeln, 1 Ei, Salz, Majoran, Reibbrot, Fett.

Der Grünfern wird mit Wasser zu steifem Brei ausgequollen, wobei man auf Grünfernschrot etwas mehr rechnen muß, weil dieses mehr aufquillt. Hierzu Ei, geschmorte Zwiebel, Gewürz und soviel Brot, als zum Zusammenhalten nötig ist.

Weitere Zubereitung wie oben.

Hierzu ist Tomatentunke sehr schmackhaft. Wenn der Braten in der Pfanne bereitet wurde, kocht man den Saß mit etwas Wasser los, fügt in Wasser glattgequirktes Mehl und 2—3 Eßlöffel dickes Tomatenmus bei und gibt zu der fertigen Soße, wenn vorhanden, etwas saure Sahne oder Milch.

Hat man dagegen eine Form zum Backen benutzt, so bereitet man die Soße besonders nach Tomatensoße in Abschnitt IX, A.

237. Braten aus Hülsenfrüchten.

200 g Hülsenfrüchte, 150 g gekochte Kartoffeln, eine halbe Semmel (50 g) oder ebensoviel Brot, 1 Zwiebel, Majoran, Salz.

Man verwendet Bohnen, Erbsen und Linsen allein oder gemischt und kocht sie mit nur soviel Wasser weich, als notwendig ist. Dann schüttet man sie auf ein Sieb, um auch die letzte Flüssigkeit noch abtropfen zu lassen, und treibt sie zusammen mit den gekochten Kartoffeln durch die Hackmaschine. Auch kann man die Hülsenfrüchte durch einen Durchschlag drücken und die Kartoffeln gerieben beifügen. Die Zwiebel wird unterdessen feingehackt, in 15 g Fett gedünstet und dies zu dem Brei gegeben nebst dem eingeweichten und fest ausgedrückten Brot sowie etwas geriebenem Majoran; schließlich kostet man noch auf Salz ab. Bei zu geringer Festigkeit helfe man mit Reibbrot nach.

Die weitere Zubereitung ist wie bereits beschrieben.

238. Erbsenbraten.

Wenn nur Erbsen allein verwendet werden sollen, koche man eine Mohrrübe und ein Stückchen Sellerie mit weich und würze, statt mit Majoran, mit Weißfuß.

Braten aus Pilzen, siehe Nr. 223.

239. Pilzbraten auf andere Art.

Zu den gedünsteten Pilzen gibt man 300 g gekochte, geriebene Kartoffeln, ein halbes Ei, etwas Reibbrot und formt daraus den Braten.

240. Braten von Quark und Kartoffeln.

$\frac{1}{2}$ Pfd. Quark, $\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ Pfd. Grieß, $\frac{1}{8}$ Pfd. geriebenes Brot, 2—3 Eßlöffel geriebene Nüsse, ein Ei, Salz, Fett.

Wenn der Quark nicht mehr frisch und weich ist, wird er zuvor mit $\frac{1}{8}$ l Milch recht glatt und knötchenfrei gerührt; dazu kommen die gekochten, geriebenen Kartoffeln, der trocken hinein-

gestreute feine Grieß, das zerquirte Ei und das übrige. Die gut verrührte Masse wird nicht gebraten, sondern in einer gefetteten Form eine knappe Stunde gebacken. Auch kann man sie in eine Biddingsform füllen und 1½ Stunde im Wasserbade kochen.

Dazu grüner oder Gemüse Salat.

241. Gemischter Braten.

150 g Erbsen, 65 g Maisgrieß, ½ l Magermilch, 1 Ei, 50 g Reibbrot, Salz, 30 g Fett, 1 Eßlöffel gehackte Kräuter (siehe Seite 84).

Die Erbsen werden gekocht, abgetropft und durchgeschlagen, mit dem steifgekochten Maisgrieß gut vermischt und 30 g geschmolzenes Fett dazu gegeben, weil der Braten sonst leicht trocknen erscheint. Mit den übrigen Zutaten vermengen und backen wie in voriger Anweisung angegeben.

242. Bratlinge aus Bratenmasse

gleich Nr. 235, doch können die Pilze fortbleiben. Von dem erkalteten Teig nimmt man ein apfelgroßes Stück, rollt es rund und drückt es dann flach, wie man sonst „Frikandellen“ bezw. „Bouletten“ formt. In der Heißluftpfanne werden die Bratlinge ohne Umhüllung geröstet, bei Verwendung von Fett dagegen kann man sie nach Wunsch auch in Mehl umwenden.

243. Gebackene Brotflöße.

500 g eingeweichtes, 100 g geriebenes Brot, 1 Ei, 1—2 Löffel Mehl, 1 Zwiebel, Salz, Petersilie, Fett.

In einem Tiegel dünstet man die feingehackte Zwiebel in 25 g Fett, gibt hierzu das geweichte und in einem Sehtuch fest ausgedrückte Brot und rührt es über gelindem Feuer so lange, bis es sich vom Topfe löst. Nach dem Auskühlen gibt man Ei, Reibbrot und Petersilie dazu und schmeckt wegen Salz ab. Bei nicht genügender Festigkeit wird etwas Mehl daruntergerührt. Die hiervon geformten Bratlinge werden geröstet oder in Fett gebraten.

Da diese Bratlinge im Geschmack nicht so kräftig sind, gibt man gern einen pikanten Beiguß dazu, z. B. Meerrettichsauce.

244. Gefüllte Eierkuchenschnitten.

2 dünne Eierkuchen nach Nr. 358 gebacken, werden mit vorgekochter Bratenmasse (siehe Seite 86) bestrichen, zusammengerollt und etwas flach gedrückt, dann in Scheiben geschnitten und zu Gemüse gereicht.

245. Gemüsebratlinge aus Resten.

Man kann hierzu alle Gemüse verwenden, die kurz eingekocht sind, also keine lange Funke haben, z. B. Kohlrabi, Mohrrüben, Puffbohnen. Auf $\frac{1}{2}$ Pfund solches Gemüse nimmt man 150 g gekochte Kartoffeln und treibt beides zusammen durch die Hackmaschine, oder hackt die Gemüse fein und fügt die Kartoffeln gerieben dazu. Auch kann man zu der gleichen Menge Gemüse 125 g in knapp $\frac{1}{2}$ l Wasser steif ausgequollene Grütze tun, auch Flocken, Grünlern und Maisgrieß eignen sich. In beiden Fällen würzt man mit Petersilie und einigen Tropfen Suppenwürze und hilft, falls nicht fest genug, mit geriebenem Brot nach.

Das Braten geschieht alsdann nach Nr. 242.

Da sich zur Mischung mit dem Gemüse natürlich auch ein Rest von Wasserreis, dicken Graupen und dergl. eignet, so kann man die Überbleibsel einer Mahlzeit stets in neuer, wohlschmeckender Form auf den Tisch bringen, und gerade bei der Verwertung solcher Reste ist der Fähigkeit der Hausfrau, neue Mischungen zu finden, Spielraum gegeben.

246. Graupenbratlinge.

200 g Perlgraupen, 200 g frische Pilze oder 100 g Pilze und 3—4 Eßlöffel Kräuter (siehe Seite 84), 1 Ei, 1 Zwiebel, Salz, Fett.

Die in Wasser dick und steif ausgequollenen Graupen mischt man mit den recht fein gehackten Pilzen, die mit zerchnittener Zwiebel in Fett gedämpft wurden, gibt Ei und Salz dazu und, wenn die Masse nicht fest genug, 1—2 Löffel Reibbrot. Nach dem Erkalten formen und braten. Auch kann man eine kleinere Menge Pilze verwenden und dazu noch reichlich roh feingewiegte Kräuter geben.

247. Grießschnitten.

150 g Grieß, wovon $\frac{1}{3}$ Maisgrieß fein kann, $\frac{1}{2}$ l Magermilch oder halb Vollmilch halb Wasser, Salz, Muskat; Ei und Reibbrot zum Umhüllen.

Die Milch bringt man zum Kochen, streut den Grieß hinein unter starkem Rühren, damit sich keine Knollen bilden, würzt mit Salz und Muskat und kocht den Brei ganz steif. Er wird ungefähr 2 cm dick auf eine flache Schüssel gestrichen und muß vollständig erkalten. Dann schneidet man längliche Teile daraus, wendet sie in leicht gesalzenem Ei und Reibbrot und bratet sie in heißem Fett goldbraun.

Diese Schnitten kann man auch mit gekochtem Obst reichen, gibt dann aber statt Muskat etwas Zitronenschale sowie Zucker dazu.

248. Grünfernbratlinge.

250 g Grünferngrieß, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2 gekochte, geriebene Kartoffeln oder eine Scheibe geweichtes Brot, 1 Zwiebel, 15 g Fett, Salz, Petersilie, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl.

Der Grünferngrieß wird schnell in das kochende Wasser gerührt und zu steifem Brei gekocht. Dazu kommt die geriebene Kartoffel oder das fest ausgedrückte Brot, die kleingeschnittene, in dem Fett gedämpfte Zwiebel, Salz, Petersilie und ein Löffel Kartoffelmehl. Nach völligem Erkalten werden flache Klöße geformt und geröstet oder gebraten.

249. Grüzebratlinge.

160 g Hafer-, Gersten- oder Buchweizengrüze, oder 175 g Flocken, $\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz, 1 Zwiebel, 20 g Fett, reichlich Kräuter.

Die Grüze (oder Flocken) wird steif ausgequollen, die gehackte, in Fett geschmorte Zwiebel und ein gut Teil Kräuter (siehe Seite 84) dazu gegeben. Nach dem Kaltwerden formt man flache Klöße oder auch Källchen, dreifingerdick und fingerlang, und röstet oder brät sie braun. Im letzterem Fall kann man die Bratlinge auch in Reibbrot undrehen.

Die gleichen Bratlinge, ohne Zwiebel und Kräuter aber mit einem Löffel Zucker bereitet, kann man zu geschmortem Obst geben.

250. Bratlinge aus Hülsenfrüchten

werden aus der gleichen Masse hergestellt wie solcher Braten (Nr. 237).

251. Kartoffelbratlinge.

1½ Pfd. Kartoffeln, Salz, 1 Ei (nicht unbedingt nötig), 50 g geriebener Käse, 1 Eßlöffel flüssiges Fett.

Die Kartoffeln werden recht feinslodig gerieben und mit den angegebenen Zutaten vermengt. Statt Käse kann man auch Kräuter oder nur Petersilie, feingehackt, verwenden. Die Kartoffeln müssen recht mehlig sein, wenn nicht, muß der Teig noch durch einen Löffel Mehl haltbarer gemacht werden.

Man formt flache, nicht zu große Klöße oder auch Köllchen und röstet oder brät sie goldbraun. In Fett gebraten, können sie vorher auch mit Reibbrot paniert werden.

252. Kartoffelrollen.

1½ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 50 g Mehl, Salz; Dill oder Petersilie.

Die Kartoffeln werden mit dem zerklöpften Ei, Mehl und Salz gut durchgewirkt; dann nimmt man gut apfelgroße Teile davon, rollt sie auf einem Brett etwas aus und bestreut die Oberfläche mit gehacktem Dill oder Petersilie. Zusammenrollen, an den Enden mit einem Messer gerade drücken und, nach Belieben noch mit Ei und Reibbrot paniert, braten oder rösten.

253. Pilzbratlinge

werden aus der gleichen Masse bereitet wie Pilzbraten Nr. 223.

Pilzchnitzel, siehe Nr. 218.

254. Rübenröllchen.

1 Pfd. Mohrrüben, 1 große gekochte Kartoffel, 1 Ei, Salz, 30 g geweihtes Brot, Reibbrot.

Die gepuzten Rüben werden weichgekocht, abgetropft und durch die Kartoffelpresse oder ein Sieb gedrückt. Dazu kommt

die geriebene Kartoffel, Ei, das geweihte und fest ausgedrückte Brot und soviel geriebene Semmel oder Brot, daß die Masse zusammenhält. Die daraus geformten Küsschen werden geröstet oder, in Ei und Reibbrot gewälzt, gebraten.

255. Selleriebratlinge.

1 Kopf Sellerie, das gleiche Gewicht gekochte Kartoffeln, Salz, 1 Ei, 1 Eßlöffel gehackte Sellerieblätter.

Der gesäuberte Sellerie wird in wenig Wasser weichgekocht, abgetropft und zusammen mit den noch warmen Kartoffeln durch die Kartoffelpresse oder einen Durchschlag gedrückt, mit einem Ei, Salz und feingehackten Sellerieherzblättern vermischt.

Das Rösten oder Braten geschieht in bereits angegebener Weise.

256. Bratlinge aus Suppenwürfeln.

3 Suppenwürfel, $\frac{3}{4}$ 1 Wasser, $1\frac{1}{4}$ Pfd. gekochte Kartoffeln.

Die Suppenwürfel (z. B. Königin-, Pilz-, Sago- und dergl. von Knorr, Maggi und ähnliche Erzeugnisse) werden zerdrückt, mit etwas Wasser angerührt und in kochendes Wasser geschüttet und darin gekocht, bis der Brei sich vom Topfboden hebt. Die gekochten, geriebenen Kartoffeln werden darunter gerührt, Gewürz ist nicht nötig, da dieses schon in den Suppenwürfeln enthalten ist. Die Masse muß völlig erkalten, alsdann werden die Bratlinge, nach Belieben noch paniert, in Fett gebraten.

257. Schnitten aus Ruzfleisch oder Protose.

Die einfachste Art des Anrichtens ist, die geöffnete Dose in einen passenden Topf mit heißem Wasser zu stellen und darin so lange zu lassen, bis der Doseninhalt durch und durch erhitzt ist. Dann schneidet man Scheiben und reicht sie zu Gemüse oder mit einer Tomaten-, Kräuter- oder Hamburger Tunke (siehe Abschnitt IX, A).

Auf andere Art röstet man die Scheiben in der Heißluftpfanne oder brät sie, nach Wunsch auch paniert, in Fett hellbraun.

B. Andere Fleischerkajzeisen.

(Siehe auch gefüllte Gemüse in Teil II.)

258. Erbsenbällchen.

200 g getrocknete grüne oder gelbe Erbsen, 2 gekochte Kartoffeln, Salz,
30 g Mehl.

Die vorher eingeweichten Erbsen werden mit wenig Wasser weichgekocht; im offenen Topfe läßt man sie unter Schütteln noch abdampfen, so daß sie fast trocken werden. Durch ein Sieb getrieben, vermischt man sie mit den feinflockig geriebenen Kartoffeln und Mehl, schmeckt wegen Salz ab und läßt den Brei erkalten. Dann formt man runde Bällchen, nicht zu groß, und bratet sie in Fett braun, was besonders gut in der in Holstein gebräuchlichen „Pförtschenpfanne“ geht, die runde Vertiefungen hat ähnlich der Scheipfanne.

259. Kartoffelbällchen

werden aus derselben Masse hergestellt wie Bratlinge Nr. 251, werden aber nur aus recht mehligem Kartoffeln gut. Bei solchen ist das Ei entbehrlich. Die runden Bällchen werden wie in voriger Anweisung gebraten oder auch ohne Fett geröstet.

260. Pilzklopfe.

1 Pfd. Pilze, 1 kleine Zwiebel, 20 g Fett, 75 g Haferflocken, $\frac{1}{4}$ l Wasser,
1 Eßlöffel Kartoffelmehl, Salz, Petersilie, 2—3 Löffel Reibbrot.

Die Pilze — es können verschiedene Arten gemischt sein — werden gewiegt und mit der ebenfalls fein zerkleinerten Zwiebel und dem Fett im eigenen Saft gedünstet. Die Haferflocken streut man in das kochende Wasser, läßt einigemal hochkochen, bis der Brei sich vom Topfe löst, und vermischt ihn dann mit den Pilzen, dem Kartoffelmehl und 2—3 Eßlöffeln Reibbrot; nachdem die gut miteinander verrührte Masse mit Salz und gehackter Petersilie abgeschmeckt ist, muß sie völlig erkalten. Man formt runde, nicht zu große Klöße, die man in einer Tomatentunke gar ziehen läßt oder nach Nr. 261 in einer Brühe kocht, die dann zur Herstellung der Tunke benutzt wird.

Diese Klopse müssen fester sein als die Bratlingmasse, damit sie nicht zerflohen; wenn nötig, ist etwas mehr Reibbrot zuzugeben.

261. Vegetarische Klopse.

200 g Bratenmasse, $\frac{1}{8}$ l Wasser, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, Reibbrot; 1 Liter Wasser, 1 Zwiebel, 1 Mohrrübe oder ein Stückchen Sellerie, einige Kohlblätter, Salz, eine Zitronenscheibe oder 1 Teelöffel Zitronensaft, 60 g Mehl, 20 g Fett, 1 Brühwürfel, 1 Messerspitze Eieratz.

Die Bratenmasse wird mit dem Wasser zu recht steifem Brei gekocht und das Kartoffelmehl darunter gerührt. Nach dem Abkühlen kommt noch soviel Reibbrot dazu, daß der Teig recht fest ist und sich zu runden Kugeln formen läßt. Inzwischen hat man Zwiebel und Gemüse zerschnitten, in Wasser $\frac{1}{2}$ Stunde ausgekocht (die Kohlblätter können unansehnlichere Nußenblätter sein, die sich zum Gemüse nicht gut eignen); die Brühe wird durchgeseiht, das Eingekochte mit heißem Wasser ergänzt und ein Kraftbrühwürfel sowie eine kleine ungeschälte Zitronenscheibe hinzugegeben, falls nicht vorhanden, Zitronensaft. In dieser Brühe kocht man die Klopse gar und verkocht den Sud mit Mehl, Fett und Eieratz zu einer sämigen Lunte. Wer es liebt, kann noch einige Kapern dazu geben.

262. Vegetarische Klopse auf andere Art

stellt man aus durchgetriebenen Hülsenfrüchten her, wie bei Braten Nr. 237 angegeben, festigt die Masse noch mit Reibbrot und bereitet die Klopse weiter wie oben.

263. Milchgericht von einem Bratenrest (Ragout).

Rest eines Bratens Nr. 235, 236 oder 237; 20 g Fett, ein Teelöffel Zucker, 50 g Mehl, ein Eßlöffel geriebener Pfefferkuchen (gewöhnlicher, sogenannter Fischpfefferkuchen), Wasser, Salz, Salzgurke.

Fett und Zucker wird gebräunt, das Mehl mitgeröstet und mit Wasser zur Lunte verkocht, in die man den geriebenen Pfefferkuchen und einige Scheiben geschälter, in Würfelchen geschnittener Salzgurke gibt. Mit Salz abschmecken, durchkochen lassen und den in dicke Würfel geschnittenen Bratenrest darin heiß werden, nicht kochen lassen, da die Bratenstückchen sonst zerfallen. Dazu Kartoffeln und grüner Salat, auch abgekochte Sohlnudeln passen dazu.

264. Kartoffelpastete I.

1½ Pfd. Kartoffeln, 100 g Bratenmasse, $\frac{1}{8}$ l Wasser, Tomaten- oder Dilltunke.

Die Kartoffeln werden geschält und roh in ganz dünne Scheiben geschnitten. Die Bratenmasse wird mit dem kochenden Wasser angerührt und an warmer Stelle noch etwas nachgequollen. In eine feuerfeste Form legt man die Hälfte der Kartoffeln, dann die glattgestrichene Bratenmasse und den Rest der Kartoffelscheiben. Es wird soviel Tomaten- oder Dilltunke (siehe Abschnitt IX, A) darüber gegossen, daß sie mit den Kartoffeln gleichsteht, und eine Stunde im Ofen gebacken.

265. Kartoffelpastete II.

2 Pfd. Kartoffeln, 1 Brühwürfel, $\frac{1}{8}$ l Wasser oder Milch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Bratenmasse, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 2 Zwiebeln, 30 g Fett.

Die Kartoffeln werden gekocht, zerstampft und mit dem in kochendem Wasser gelösten Brühwürfel oder mit Milch verrührt, so daß ein glattes Mus entsteht. Die Bratenmasse hat man inzwischen gargekocht und 2 große Zwiebeln fein zerschnitten in etwas Fett gedünstet. In die ausgestrichene Form kommt die Hälfte Kartoffelbrei, mit der halben Menge Zwiebeln bestreut, dann die Bratenmasse, wieder Zwiebeln und zuletzt der Rest Brei. Die glatt gestrichene Oberfläche wird mit der restlichen Butter bestrichen und die Speise im Ofen bräunlich überbacken. Erforderliche Zeit 30—35 Minuten.

Man kann die gekochten Kartoffeln auch in Scheiben geschnitten verwenden und dann mit der Würfelbrühe befeuchten.

266. Kleine gefüllte Pastetchen.

1 Pfd. Kartoffeln, 20 g Kartoffelmehl, 20 g anderes Mehl (ein Ei), Salz; gedünstete Pilze.

Die gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit dem Mehl vermischt; sie müssen recht mehlig sein, da die Pastetchen sonst nicht zart, sondern hartlich werden. Bei guten, mehltreichen Kartoffeln ist das Ei entbehrlich. Man formt aus dem Teige kleine

Bällchen, nimmt eines so in die linke Hand, daß es seine Form behält, und drückt oben eine Höhlung hinein, die mit einem Löffelchen gehackter, gedünsteter Pilze (siehe dort) gefüllt wird. Dann drückt man die Öffnung mit Teig zu und brät die Pastetchen wie Erbsenbällchen (Nr. 258) in Fett oder bäckt sie schnell im Ofen.

267. Reispastetchen.

100 g Reis, Wasser, 1 Brühwürfel, 10 g Butter; gedünstete Pilze nach Nr. 216.

Der Reis wird mit Wasser und Brühwürfel gar ausgequollen, dann gibt man die Butter dazu und läßt sie einziehen. Becherförmchen oder Tassenköpfe streicht man ganz leicht mit Fett oder Öl aus, tut etwas Reis hinein und drückt ihn mit einem Löffel am Boden und an den Seiten fest, gibt einen guten Eßlöffel voll gehackte gedünstete Pilze hinein — Steinpilze, Feldchampignons oder Pfifferlinge — und füllt die Form dann mit Reis aus. Man stellt die Pastetchen warm, bis alle fertig sind, und stürzt sie im Kreis um ein feines Gemüse, z. B. Schoten mit Karotten oder Leipziger Merlei.

268. Reis- oder Nudeltörtchen.

100 g Reis oder 125 g Fadennudeln, Wasser, 1 Brühwürfel, 75 g mit einer halben kleinen Zwiebel in etwas Fett gedünstete Pilze.

Der in Wasser mit Salz und Brühwürfel ausgequollene Reis wird mit den recht fein gehackten, gedünsteten Pilzen vermischt, in Tassenköpfe gedrückt und ausgestürzt.

Statt mit Reis auch in gleicher Weise mit Nudeln herzustellen; am besten sind Fadennudeln, doch kann man auch schmale Streifennudeln verwenden, die vor dem Kochen fein zerbrochen werden.