

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

2. Nudeln.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

## 2. Nudeln.

Für 4 Personen gibt man 2 Pfd. Nudeln in reichlich kochendes Salzwasser und kocht sie, bis sie sich mit den Fingern leicht zerdrücken lassen. Man schüttet sie zum Abtropfen auf einen Seiber und schmälzt sie beim Anrichten mit heißem Fett ab. Dazu gibt man Dürrobst.

## 3. Mehlbrei (für Darmfranke).

Für 1 Person:  $\frac{1}{2}$  l Milch oder Wasser, 1 Prise Salz, 1 nußgroßes Stückchen Butter, 3 Eßl. Weizenmehl.

Milch oder Wasser, Salz und Butter läßt man kochend werden. Inzwischen rührt man das Mehl zu einem glatten Teiglein an und läßt dies unter Rühren in die kochende Milch einlaufen. Der Brei muß 20 Min. kochen.

Statt Weizenmehl kann man auch Reis- oder Maismehl verwenden, doch braucht man davon nur  $1\frac{1}{2}$  Eßl.

## 4. Grießbrei.

Für 1 Person:  $\frac{1}{2}$  l Milch, 1 Prise Salz, 40 g Grieß.

Milch und Salz läßt man kochend werden, den Grieß unter Rühren einlaufen und 15—20 Min. kochen.

Die Breie können beim Anrichten mit 1 Ei abgerührt werden.

## 5. Weiche und harte Eier.

Die Eier werden sauber gewaschen und langsam in kochendes Wasser gegeben, damit sie nicht springen. Weiche