

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kriegs-Kochregeln für die Benutzung der Kochkiste**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe, 1916**

VI. Mehlspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-265022](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-265022)

## VI. Mehlspeisen.

### 1. Polentabrei.

Für 4 Personen:

1 Pfund Polenta, 1 l Milch (Trocken- oder kondensierte Milch), 1 l Wasser,  
1 Eßl. Salz, 1 Eßl. Fett, Weckrosamen.

Wasser und Milch macht man kochend, gibt Salz zu, läßt den Grieß unter beständigem Rühren hineinlaufen und 5 Min. kochen. Dann stellt man den Brei in die Kochkiste. Beim Anrichten wird er mit in heißem Fett geröstetem Weckmehl abgesc hmälzt.

Zum Vorkochen: 5—10 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—3 Stdn.

### 2. Polentaflöße.

Aus obigem Brei kann man mit einem Blechlöffel, der immer wieder in heißes Fett getaucht werden muß, Klöße austechen. Besonders gut schmecken die Klöße, wenn man sie dicht nebeneinander in eine Form oder Pfanne setzt, mit etwas kochender, gesüßter Milch übergießt und im Backofen 20 Min. aufziehen läßt.

### 3. Grünerngemüse.

Für 4 Personen:

$\frac{3}{4}$  Pfund Grünerne,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser, 1 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer,  
1 kleine Zwiebel, 1 Eßl. Fett, 2 Eßl. Mehl.

Die ganzen Grünerne werden gewaschen und am Abend zuvor mit dem kalten Wasser eingeweicht. Am nächsten Tage stellt man sie mit dem Einweichwasser auf und läßt sie  $\frac{3}{4}$  Stdn. kochen. Dann bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, gibt diese nebst dem Gewürz zu und stellt nach weiteren 10 Min. Vorkochzeit das Gemüse in die Kochkiste.

Hierzu schmeckt Obst oder frisches Gemüse sehr gut.

Zum Vorkochen: 55 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Stdn.

**4. Grünternpfanne.** IV

Für 4 Personen:

$\frac{3}{4}$  Pfund Grüntern,  $1\frac{1}{2}$  l Wasser, 1 Echl. Salz, 1 Echl. feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Echl. Fett.

Die Grünterne werden auf dieselbe Weise wie oben vorbereitet und weichgekocht (Kochkiste).  $\frac{3}{4}$  Stdn. vor Gebrauch gibt man die Gewürze zu, läßt in einer eisernen Pfanne das Fett heiß werden, gibt die Masse hinein und läßt sie auf dem Herd oder im Backofen backen ( $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stdn.). Beim Anrichten wird die Pfanne gestürzt.

**5. Makkaroni oder Nudeln.**

Für 4 Personen:

1 Pfund Makkaroni oder Nudeln, Wasser, Salz.

Die Makkaroni werden in Stückchen gebrochen, in kochendem Salzwasser, fest zugedeckt, 5—10 Min. vorgekocht und zum Aufquellen in die Kochkiste gestellt. Beim Anrichten gibt man sie zum Abtropfen auf einen Seiher.

Man kann die Makkaroni mit in Fett gerösteten Weckbrosamen oder mit geriebenem Käse bestreuen.

Nudeln werden auf gleiche Weise zubereitet.

Zum Vorkochen: 10 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—3 Stdn.

**VII. Sonstiges.****1. Dürrobst.**

Für 4 Personen:

1 Pfund Dürrobst, Wasser, etwas Zucker.

Das Dürrobst wird am Abend zuvor gründlich gewaschen und über Nacht eingeweicht. Man kocht es mit dem Einweichwasser und dem nötigen Zucker  $\frac{1}{4}$  Stde. vor und stellt es zum Garwerden einige Stunden in die Kochkiste.

Zum Vorkochen:  $\frac{1}{4}$  Stde.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Stdn.