

REISGRIESS.

Sehr vorteilhaft und mannigfach läßt sich auch Reisgriess in der Küche verwenden. Er wird am besten verarbeitet, wenn man über 10 Dekagramm Reisgriess 5 Eßlöffel Milch gießt (allenfalls Milchpulver und etwas Wasser) und ihn darin aufquellen läßt. Aus dieser Masse kann man die verschiedensten Mehlspeisen machen, zum Beispiel:

Grießauflauf.

Zutaten: 1 halber Liter Milch, 20 Dekagramm Griess, 3 Eier, 12 Dekagramm Butter, 15 Dekagramm Zucker, etwas Zitronensaft und Schale. — Der Griess wird in der Milch gekocht. Die Butter mit den Dottern abgetrieben, dann der Zucker hineingerührt, hernach der erkaltete Griess und zuletzt der Schnee. Die Masse wird in eine Form gefüllt und im Rohr gebacken.

Grießauflauf.

Zutaten: 3 Viertelliter Milch, 10 Dekagramm Griess, 6 Dekagramm Butter, 10 Dekagramm Zucker, 3 Dekagramm weiße, geriebene Mandeln, 3 Eier, eine Messerspitze Dr. A. Oetkers Backpulver, etwas Zitronenschale und etwas Salz. — Die Milch wird zum kochen gebracht, der Griess hineingeschüttet und gerührt, bis er sich zu einem Brei verdickt. Diesen läßt man auskühlen. Indessen rührt man die Butter flaumig ab und gibt die Eier, den Zucker, das Backpulver und alle übrigen Ingredienzien dazu. Das alles wird nun mit dem Griess vermengt in eine Backschüssel gegeben und im heißen Rohr gebacken.

Grießcreme.

Zutaten: 1 halber Liter Milch, 15 Dekagramm Griess, 10 Dekagramm Zucker, 1 Viertelliter Himbeersaft, 1 halbes Kilogramm gedünsteter Aepfel, 2 Eier, 2 Tafeln Schokolade. — Wenn die Milch gekocht ist, wird der Griess hineingeschüttet und weich gekocht. Dann werden 2 Dotter dazugemengt und der Schnee von 2 Klar, der Himbeersaft und Zucker nach Geschmack. Die Hälfte von dieser Masse wird in eine mit Wasser ausgeschwengte Puddingform eingefüllt und mit einer Lage klein geschnittener Aepfel bedeckt. Die übrige Griessmasse wird mit 2 Tafeln, mit in etwas Milch erweichter Schokolade dunkel gefärbt und darüber geschichtet. Man stellt die Form für 2 Stunden in die Kälte (eventuell ins Eis), stürzt sie dann und reicht einen beliebigen Fruchtsaft dazu.

Doppelfärbiger Grießpudding.

1 Viertelliter Reisgrieß wird in 3 Viertelliter Milch eingekocht, etwas Salz dazugegeben und die Masse kalt gestellt. Dann wird etwas Zitronenzucker, 2 Dotter dazu gegeben und zuletzt der Schnee von 2 Eiklar. Nun teilt man das Ganze in drei Teile. In ein Drittel mischt man zwei gehäufte Eßlöffel geriebener Schokolade, in das zweite Drittel mengt man einige Tropfen Breton oder Alkernessaft. Das dritte Drittel wird ohne Beimengung in eine Puddingform gegossen, darüber die rosa gefärbte Masse und zum Schluß die mit Schokolade gefärbte Masse geschichtet. Man kann dieses Koch in einem Wasserbad 1 Stunde kochen lassen, oder auch im Rohr backen.

Griescreme.

Man macht die Masse wie zum doppelfärbigen Grießpudding, läßt jedoch die Eier fort und füllt die gefärbte Masse in eine Form, die für 3 Stunden ins Eis gestellt wird, läßt sie dort stocken und richtet die Creme gestürzt mit einem Fruchtsaft an.

Pudding aus der gleichen Masse.

Die oben angegebene Masse wird in eine Puddingform gefüllt und eine Stunde im Wasserbad gekocht, dann gestürzt und mit Himbeersaft aufgetragen.

Grießdalkerln aus Reisgrieß.

1 Viertelliter Grieß wird in 3 Viertelliter Milch eingekocht und kalt gestellt. Dann mengt man 2 Dotter, 2 Eßlöffel Rahm, 2 Klar Schnee und etwas von Dr. Oetkers Backpulver dazu. In einer Augenpfanne wird nunmehr ein kleines Stückchen Fett aufgelöst und darin 1 Eßlöffel der Grießmasse erst auf einer, dann auf der zweiten Seite gebacken. Je zwei werden dann mit etwas Zwetschkenröster oder einer beliebigen Marmelade bestrichen, aneinandergelegt und heiß mit Zucker und Zimt bestreut.

Grießfleckerln.

Man macht einen Nudelteig aus 10 Dekagramm Weizenmehl und 15 Dekagramm Gerstenmehl, 1 Ei, 1 Messerspitze von Dr. Oetkers Backpulver, etwas Wasser und Salz. Aus dieser Masse wird ein Tag geknetet, dieser ausgewälzt und getrocknet und zu Fleckerln geschnitten, die man in Salzwasser kocht, und mit kaltem Wasser übergießt. Inzwischen röstet man 10 Dekagramm

Grieß in 10 Dekagramm Fett hübsch braun, schüttet die Fleckerln hinein und stellt sie auf 1 Viertelstunde in das Rohr.

Grießknödel.

Zutaten: 1 halber Liter Milch, 1 Viertelkilogramm Reisgrieß, 2 Eier, 5 Dekagramm Zucker, 5 Dekagramm Butter, etwas Salz. — Die Milch wird zum kochen gebracht, der Reisgrieß dann hineingemengt und so lange darin gelassen, bis er die Milch vollständig aufgesaugt hat. Dann wird die Butter flaumig abgetrieben, das ganze Ei hineingeschlagen und der erkaltete Grieß, sowie Zucker, nach Geschmack, und etwas Salz dazu gemengt. Aus dieser Masse formt man Knödel, die man in Salzwasser kocht und in einer Pfanne, in der etwas Fett und Semmelbröseln angeröstet wurde, noch eine Weile im Rohr bäckt. Man reicht zu diesen Knödeln Zwetschkenröster oder Marillenmus.

Grießmehlpudding.

Zutaten: 3 Viertelliter Milch, 1 Achtelkilo Grießmehl, 40 Dekagramm Butter, 6 Dekagramm Rosinen, 3 Eier und 1 Zitronenschale. — Die Zitronenschale läßt man in der Milch ausziehen, entfernt sie sodann und schüttet, wenn die Milch kochend ist, das angerührte Grießmehl hinein, bis die Masse steif ist. Inzwischen wird die Butter mit dem Zucker zusammen abgetrieben, die Dotter und die Rosinen hineingemengt und zuletzt der Schnee, sowie das ausgekühlte Grießmehl dazugegeben. Dann wird eine Puddingform mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht, dann gestürzt und mit Himbeersaft aufgetragen.

Grießnockerln.

1 Viertelliter Grieß wird mit 1 Viertelliter Milch übergossen und 1 Stunde stehen gelassen. Dann werden 5 Dekagramm Butter mit 2 Dottern abgetrieben, der Grieß dazu geschüttet und mit 2 Klar Schnee vermengt. Diese Nockerln werden in kochender Milch eingekocht und mit Zucker und Vanillin bestreut.

Wasser-Grießnockerln.

1 halber Liter Grieß wird mit 10 Dekagramm kochendem Rindsschmalz und soviel siedendem Wasser übergossen, bis ein weicher Teig daraus entsteht. Diesen läßt man eine halbe Stunde stehen und formt dann mit dem Eßlöffel große Nocken daraus,

die in kochender Milch eingekocht werden, läßt sie dann erkalten und bäckt sie in Schmalz goldgelb.

Grießpudding.

1 halber Liter Milch wird mit 3 Dekagramm Butter zum Sieden gebracht, sodann werden 12 Dekagramm Grieß in der Milch glatt am Herde verrührt. Man läßt die Masse erkalten, gibt 3 Eidotter, 1 Eiklar Schnee, 10 Dekagramm feinwürfelig geschnittenes und verzuckertes Obst dazu, füllt das Ganze in eine Puddingform, kocht diese eine Stunde im Wasserbad und trägt das herausgestürzte Gericht mit Himbeersaft auf.

Grießschmarren.

Zutaten: 3 Viertelliter Magermilch oder 5 Dekagramm Trockenmilch in einem Liter Wasser aufgelöst, 40 Dekagramm Grieß, 5 Dekagramm Zucker, 15 Dekagramm Butter. — Die Milch wird zum kochen gebracht, der Grieß hineingetan und diese Mischung über Dunst (eventuell auf einem zweiten Topf) so lange stehen gelassen, bis der Grieß vollständig eingedickt ist. Hernach läßt man die Butter zergehen, gibt den Grieß und den Zucker hinein und läßt das Ganze zugedeckt eine Stunde im Rohr. Nachher wird der Grießschmarren mit einer Backschaufel klein gerissen, einige Rosinen beigemischt und der Schmarren stehen gelassen, bis sich eine Kruste bildet.

Grießsterz.

Zutaten: 1 Viertelkilo Grieß, 1 Löffel Salz, etwa Dreiviertel liter Milch, 3 Dekagramm Butter. — Man röstet den gesalzenen Grieß in etwas Butter gelb, gießt die siedende Milch darüber und verrührt diese Masse sehr gut. Dann läßt man den Sterz 8—10 Minuten dünsten. Nun zerreißt man ihn mit einer Schaufel in kleine Stückchen und trägt ihn entweder mit Speck übergossen auf, oder auch mit Zucker bestreut. Man kann auch Zwetschkenröster dazu reichen.

Grießstrudel.

Man macht einen Strudelteig aus 10 Dekagramm Weizenmehl, 10 Dekagramm Kartoffelmehl, 1 Dotter, etwas warmes Wasser und 3 Dekagramm Butter und schlägt den Teig solange ab, bis er sich vollständig vom Brette löst. Dann läßt man ihn eine Stunde unter einer gewärmten Kasserolle rasten. Inzwischen übergießt man 20 Dekagramm Reisgrieß mit 1 Liter Magermilch und läßt dies so lange kochen, bis der Grieß die Milch vollständig

aufgenommen hat. Dann treibt man 6 Dekagramm Butter flaumig ab, gibt 1 Achtelliter Rahm dazu, den erkalteten Reisgrieß, 2 ganze Eier, 1 Viertelkilogramm Topfen, ein halbes Päckchen Dr. Oetkers Backpulver und 10 Dekagramm Zucker. Der gerastete Strudelteig wird nun auf einem mehlbestäubten Tuch ausgewälzt und mit der Reisgrießfülle belegt. Nun wird eine irdene Pfanne mit Butter geschmiert, der zusammengerollte Strudel spiralförmig in diese Pfanne gelegt, und mit einem halben Liter Milch übergossen im Rohre gebacken.

Grießtorte.

(Einfache Torte ohne Mehl.)

3 Eier werden flaumig gerührt und 18 Dekagramm Zucker, 1 Messerspitze Dr. Oetkers Backpulver, Saft und Schale von 3 Vierteln einer Zitrone, 5 Dekagramm geriebene, weiße Mandeln, 10 Dekagramm roher Reisgrieß und 4 Klar Schnee dazugemengt. Diese Tortenmasse wird langsam gebacken und dann mit Zucker bestreut oder mit Marillen- oder Obstmus übergossen.

Grießtorte (einfache Torte ohne Mehl).

3 Eier werden flaumig gerührt und nach und nach 18 Dekagramm Zucker dazugemengt, eine Messerspitze von Dr. A. Oetkers Backpulver, Saft und Schale von 3 Vierteln einer Zitrone, 5 Dekagramm geriebene weiße Mandeln, 10 Dekagramm roher Grieß und 4 Klar Schnee. Die Torte wird langsam gebacken und zuletzt mit Zucker bestreut oder mit Marillen- oder Obstmus übergossen.

Grießwürstchen.

Zutaten: 15 Dekagramm Grieß, 1 Viertelliter Milch, 4 Dekagramm Zucker, etwas Vanillin, 6 Dekagramm Butter, 3 Eier. — Der Grieß wird in die siedende Milch eingekocht, dann gibt man den Zucker und die Butter dazu, läßt alles dick einkochen und gibt es zum Auskühlen in eine Schüssel. Wenn die Masse kalt ist, rührt man 2 Dotter und 2 Klar Schnee dazu und formt Würstchen. Sodann wird ein Ei aufgeschlagen und mit etwas Wasser verquirlt, die Würstchen in dem Ei und den Semmelbröseln eingekrustet und in Schmalz herausgebacken.