

Hirn-Aufstrich. Ein abgehäutetes Kalbshirn wird fein gehackt, worauf man in nußgroß Butter ein Stückchen feinst gehackte Zwiebel blaßgelb röstet, das Hirn beifügt, mit Salz und Pfeffer würzt und tüchtig durchröstet. Nach dem Auskühlen wird das geröstete Hirn in einen vorbereiteten Grundaufstrich I oder II innig eingemengt. Auch dieser Aufstrich wird dick aufgetragen und mit gehacktem Schnittlauch bestreut.

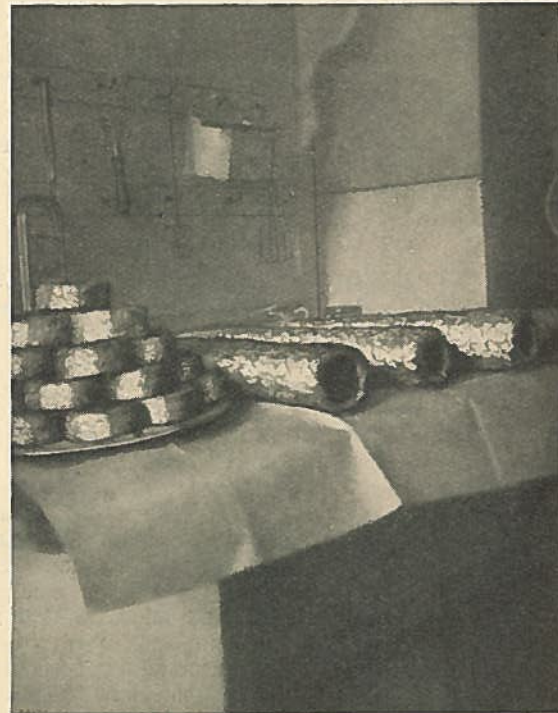
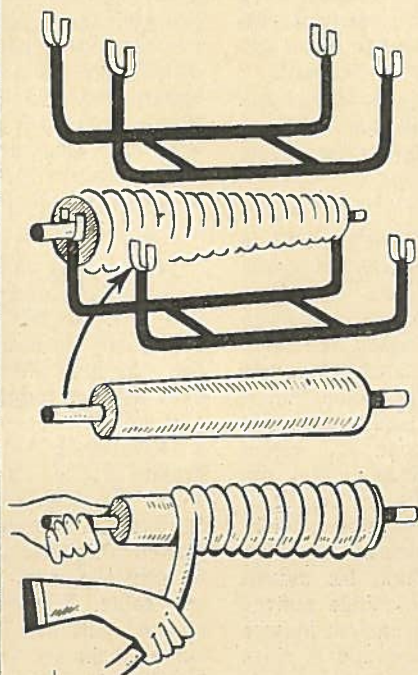
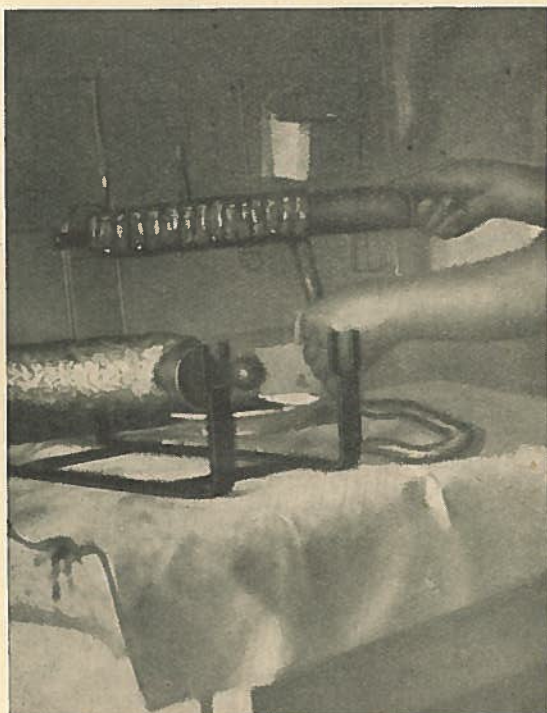
Gansleber-Aufstrich. 15 Dekagramm (150 Gramm) Gansleber wird in Würfel geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und hierauf in nußgroß Butter tüchtig durchgeröstet. Nach dem Auskühlen wird die Leber durch ein Drahtsieb passiert und in einen Grundaufstrich I oder II innig eingerührt. Die damit bestrichenen Brote werden mit grobgehackter Brunnenkresse bestreut.

Hühnerleber-Aufstrich. Die Zubereitung ist wie vorher bei Gansleberaufstrich mit 15 Dekagramm Hühnerlebern. Die Brote werden mit gehacktem Schnittlauch und ganz wenig zwischen den Handballen zerriebenem Majoran bestreut.

Braten-Aufstrich. 15 Dekagramm Bratenabfälle von weißem Fleisch (Kalb, Schwein, Lamm, Kaninchen oder Geflügel) werden fein faschirt oder gehackt und in einen Grundaufstrich I oder II eingemischt. Die damit dick bestrichenen Brote werden mit gehacktem Schnittlauch, vermischt mit Selleriegrünem, bestreut.

Gurkerlaufstrich. In einen Grundaufstrich I werden drei Stück feingehackte Essiggurkerln und eine kleine, feinst gehackte Zwiebel eingerührt. Zum Bestreuen der Brote dient gehackte Petersilie.

Kochen im Bild: Herstellung von Prügelkrapfen



Für diese in der tschechischen Mehlspeisküche unter der Bezeichnung „Trdelnice“ sehr beliebte Süßspeise ist ein in die Backröhre passendes eisernes Backgestell nötig, wie wir es im Bild (Mitte oben) zeigen. Ferner braucht man zwei konische runde Hölzer mit vorstehenden Eisenachsen. — Zum Teig selbst, der ein feiner Hefeteig ist, wird 3 Dekagramm zerbröselte Germ (30 Gramm Hefe) mit einem Kaffeelöffel Zucker bestreut, dann mit $\frac{1}{8}$ Liter lauwarmen Milch vollständig aufgelöst, um nun von 1 Kilogramm griffigem oder halbriffigem Weizenmehl so viel beizufügen, daß ein halbweicher Teig, das sogenannte Dampfel entsteht, das man kurz abschlägt, dann dicht mit Mehl bestreut und mit einem Tuch bedeckt an warmem Ort hoch aufgehen läßt. Das übrige Mehl wird in einer Schüssel mit 1 Kaffeelöffel Salz, 5 Dekagramm feinem Zucker und der fein abgeriebenen Schale einer Zitrone vermischt. Weiters läßt man 30 Dekagramm Butter klar zerschmelzen, dann überkühlen, um dieses Butterschmalz hierauf mit $\frac{1}{8}$ Liter lauer Milch, 4 Eidottern sowie einem ganzen Ei gut zu versprudeln und dies alles in das Mehl zu gießen. Nun fügt man auch noch das hoch aufgegangene Dampfel hinzu und arbeitet unter Zusatz von lauwarmen Milch nach Bedarf aus dem Ganzen einen festen, dennoch geschmeidigen Teig, den man in der Schüssel knetet, bis er sich von Geschirr und Händen löst. In Laibform zurechtgerichtet, läßt man den Teig in der Schüssel eine halbe Stunde zugedeckt rasten, stürzt ihn dann auf ein schwach bestaubtes Brett, um ihn nochmals gut durchzukneten und in ungefähr doppelfaustgroße Stücke zu zerlegen, die zu stark daumendicken Schlangen gewälzt werden. — Indessen hat man das Backgestell samt beiden Hölzern im Rohr ein wenig überwärmt, worauf die Hölzer gut mit Schweinefett eingefettet, dann jedoch mit Papier recht fest abgewischt werden (um zu ver-

hindern, daß der Teig abfällt, wenn das Holz zu fett ist). Über die vorbereiteten Hölzer wird nun der schlangenförmig gewälzte Teig so wie im Bild ersichtlich spiralförmig aufgetragen, wobei die eine Hand das Holz dreht, die andere den Teigstrang führt. Den Anfang und das Ende der Teigstränge drückt man fest auf das Holz auf, damit die Rolle nicht auseinanderfällt. Zuletzt wird die Teigspirale rundum mit gewässertem Ei bestrichen und dicht mit grobgehackten Walnüssen eingestreut. Nun ist es Zeit, das Gestell samt den Prügelkrapfen in das gut mittelheiß vorgeheizte Rohr zu schieben und die Krapfen in geschlossener Röhre ziemlich flott anzubacken. Sobald an den äußeren Stellen bereits einige Farbe erreicht ist, dreht man die Hölzer entsprechend in ihrer Achse; nötigenfalls wird auch das ganze Gestell einmal gewendet, so daß die Prügelkrapfen rundum schön Farbe nehmen und gut durchbacken können. Zuletzt müssen sie eine goldbraune Farbe aufweisen und eine Backzeit von zirka 50 Minuten hinter sich haben, worauf man die „Röhren“ noch heiß recht vorsichtig von den Hölzern abnimmt, indem man die Hölzer auf der schmälere Seite aufklopft. — Sehr gut ist es, den Backdunst nach dem Abnehmen aus den Röhren „auszublasen“, damit die Krapfen von innen nicht klebrig werden. Die Prügelkrapfen werden in noch warmem Zustand stark mit vanilliertem Staubzucker eingestreut und locker, jedoch vollständig in Papier gewickelt, in dem man sie auskühlen läßt. — Für Tischschneidet man die benötigte Anzahl Prügelkrapfen in etwa 3 Zentimeter breite Ringe auf, die, wie im Bilde ersichtlich, gehäuft angeordnet und überzuckert werden. Nicht gleich zum Verzehren bestimmte Prügelkrapfen sollen nicht aufgeschnitten werden, sondern in Papier gehüllt an kühlem Ort aufbewahrt bleiben, wo sie sich leicht eine Woche frisch erhalten.