

Gültig vom 29. 6. bis 26. 7. 1942

38

Reichsfleischkarte



EA:

Name:

Wohnort:

Straße:

Ohne Namens-eintragung ungültig!
Nicht übertragbar!

Haben Sie das schon versucht?

Fleischtunke (4 Personen). 20 g Fett, 30 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe oder Wasser, Zwiebeln, Schlotten oder Lauch, 50-100 g Hackfleisch, Salz, eventl. Tomatenmark, Tomaten od. gewürfelte Gewürzgurke. - In dem zerlassenen Fett röstet man die Zwiebelwürfel oder den zerkleinerten Lauch. Dann gibt man die abgezogenen Tomaten oder das Tomatenmark hinzu und ebenso das Hackfleisch. Man läßt alles etwas dünsten, stäubt dann das Mehl über. Nachdem es gebunden ist, füllt man mit der heißen Flüssigkeit auf und läßt alles gut durchkochen. Dann gibt man nach Geschmack die gewürfelte Gurke dazu. Die Tunke reicht man zu Kartoffel- oder Nudelgerichten.

Hackbraten in der Form (4 Personen). 200-225 g Hackfleisch, 2 eingeweichte, ausgedrückte Brötchen, 2 große rohe Kartoffeln (125 g), etwas Wasser, Gewürze nach Geschmack, Salz, eventl. 1 Ei. Von allen Zutaten einen gut gearbeiteten Fleischteig herstellen, den man in eine ausgefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kasten- oder kleine Auflaufform füllt (so spart man das Backfett). Backzelt etwa 1 Stunde im Ofen. Beim Anrichten

gestürzt