

H. Dv. 86
M. Dv. 894
L. Dv. 86

Feldkochbuch

Vom 4. August 1938

Unveränderter Nachdruck

Berlin 1940

Gedruckt in der Reichsdruckerei

H. Dv. 86
M. Dv. 894
L. Dv. 86

Feldkochbuch

Vom 4. August 1938

Unveränderter Nachdruck

Berlin 1940

Gedruckt in der Reichsdruckerei

Inhalt

	Seite
1. Übersicht über die Gerichte	4
2. Grundregeln und allgemeine Kochanleitungen	12
3. Gerichte unter Verwendung von Kartoffeln .	27
4. Gerichte unter Verwendung von Gemüse . . .	30
5. Gerichte unter Verwendung von Graupen . .	33
6. Gerichte unter Verwendung von Teigwaren .	36
7. Gerichte unter Verwendung von Hülsenfrüchten	39
8. Gerichte unter Verwendung von Wehrmacht- suppenkonserven	42
9. Gerichte unter Verwendung von Reis	45
10. Gerichte unter Verwendung von Mehl	47
11. Zeitsähe für die Behandlung von Gefrierfleisch	49

1. Übersicht über die Gerichte

Fleisch	Gemüse ³⁾ und gleiche Lebensmittel	Zubereitungsart von 2 unter Ver- wendung von 4
Frisches Rindfleisch ¹⁾	Kartoffeln, frisch oder getrocknet	1. Brühkartoffeln
Frisches Schweine- fleisch ¹⁾		2. Tomatenkartoffeln
Dauerfleisch ²⁾		3. Kartoffeln mit Gewürzgurke
Kochdauerwurst		4. Zwiebelkartoffeln
Konservenfleisch		5. Selleriekartoffeln
		6. Saure Kartoffeln
		7. Kartoffeln mit Sauerkraut
Frisches Rindfleisch ²⁾	Gemüse, frisch oder getrocknet	1. Wirsing, Weißkohl oder Bräunkohl
Frisches Schweine- fleisch ¹⁾		2. Gemischtes Gemüse
Dauerfleisch ²⁾		3. Mohrrüben oder Kohlrüben
Kochdauerwurst		4. Grüne Bohnen
Konservenfleisch		

¹⁾ Dem frischen Fleisch ist Gefrierfleisch (gefroren oder aufgetaut)

²⁾ Schinken, Speck oder geräuchertes Rind- oder Schweine-

³⁾ Unter Trockengemüse sind im folgenden sämtliche trockenen
erzeugnisse zu verstehen, während der Ausdruck »getrocknetes Ge-
samt, denen auf dem Wege der Trocknung das Wasser in erheb-

des Feldkochbuches.

Zugaben		Edelesoja
Gewürze	Beikost	
4		5
Suppenkräuter, frisch oder getrocknet Tomatenmark		Dient dazu, die Speisen schmackhafter und ge- haltvoller zu machen.
Saure Gurke	Saure Gurke	Ersetzt vor allem Fett und Ei. Verwendung vorzugs- weise bei fettarmen, insbesondere Rind- fleischgerichten.
Zwiebeln, frisch oder getrocknet Sellerierolle od. Laub, frisch oder getrocknet Essig		In der 2—fachen Menge kalten Wassers anrühren, dem fertigen Gericht beifügen und kurz aufkochen lassen.
Suppenkräuter, frisch oder getrocknet Wachholberbeeren	Sauerkraut, frisch oder getrocknet	
Rümmel, Essig Suppenkräuter, frisch oder getrocknet	Kartoffeln, frisch oder getrocknet	Desgleichen.
Peterilie oder Majoran, frisch oder getrocknet	Kartoffeln, frisch oder getrocknet	
Peterilie oder Majoran, frisch oder getrocknet	Kartoffeln, frisch oder getrocknet	
Bohnenkraut und Zwiebeln, frisch oder getrocknet	Kartoffeln, frisch oder getrocknet	

gleichzusetzen. Über Behandlung von Gefrierfleisch siehe Anhang-
fleisch.

Gemüse, also auch Hülsenfrüchte, Reis, Teigwaren und Mühlen-
mehle und »getrocknete Kartoffeln« Gemüse und Kartoffeln um-
lichem Maße entzogen worden ist.

Fleisch	Gemüse ³⁾ und gleiche Lebensmittel	Zubereitungsart von 2 unter Ver- wendung von 4
1	2	3
Frishes Rindfleisch ¹⁾	Graupen	1. Graupen mit Suppenkräutern
Frishes Schweine- fleisch ¹⁾		2. Tomatengraupen
Dauerfleisch ²⁾		3. Graupen mit Gewürzgurke
Kochbauroufst		4. Zwiebelgraupen
Konservenfleisch		5. Selleriegraupen
		6. Graupen mit Kartoffeln
		7. Graupen mit Gemüse
Frishes Rindfleisch ¹⁾	Leigwaren	1. Nudeln mit Suppenkräutern
Frishes Schweine- fleisch ¹⁾		2. Tomatennudeln
Dauerfleisch ²⁾		3. Nudeln mit Sauerkraut
Kochbauroufst		4. Nudeln mit Bakobst

Noten 1), 2) und 3) auf den Seiten 4, 5.

Zugaben		Edelsoja
Gewürze	Beikost	
4		5
Suppenkräuter, frisch oder getrocknet Hefeextrakt Tomatenmark		Dient dazu, die Speisen schmack- hafter und gehalt- voller zu machen. Ersetzt vor allem Fett und Ei.
Saure Gurke Suppenkräuter, frisch oder getrocknet Zwiebeln, frisch oder getrocknet Sellerieknochenblätter, frisch oder getrocknet	Saure Gurke	Verwendung vor- zugsweise bei fett- armen, insbeson- dere Rindfleischge- richtern.
	Kartoffeln, frisch oder getrocknet Gemüse, frisch oder getrocknet	In der 2-3fachen Menge kalten Was- sers anrühren, dem fertigen Gericht beifügen und kurz aufkochen lassen.
Suppenkräuter, frisch oder getrocknet Hefeextrakt Tomatenmark		Desgleichen.
Wacholderbeeren	Sauerkraut, frisch oder getrocknet	
Zucker	Bakobst	

Fleisch	Gemüse ³⁾ und gleiche Lebensmittel	Zubereitungsart von 2 unter Ver- wendung von 4
1	2	3
Frishes Rindfleisch ¹⁾	Hülsenfrüchte	1. Hülsenfrüchte einfach
Frishes Schweine- fleisch ²⁾		2. Hülsenfrüchte mit Mohrrüben oder ge- mischem Gemüse
Dauerfleisch ²⁾		3. Hülsenfrüchte mit Gewürzgurke
Rohbaurwurst Konservenfleisch		4. Hülsenfrüchte mit Sauerkraut
Frishes Rindfleisch ¹⁾	Wehrmacht- suppen- konserven	1. Wehrmachtsuppen- konserve einfach
Frishes Schweine- fleisch ²⁾		2. Wehrmachtsuppen- konserve mit Kar- toffeln
Dauerfleisch ²⁾		3. Wehrmachtsuppen- konserve mit Ge- müse
Rohbaurwurst Konservenfleisch		4. Wehrmachtsuppen- konserve mit Sauer- kraut

Noten 1), 2) und 3) auf den Seiten 4/5.

Zugaben		Eßssoja
Gewürze	Beikost	
4		5
Suppenkräuter und Majoran, frisch oder getrocknet	Mohrrüben oder gemischt. Gemüse, frisch oder getrocknet	Dient dazu, die Speisen schmack- hafter und gehalt- voller zu machen. Ersetzt vor allem Fett und Ei. Verwendung vor- zugsweise bei fett- armen, insbeson- dere Rindfleischge- richten. In der 2-3fachen Menge kalten Was- sers anrühren, dem fertigen Gericht beifügen und kurz aufkochen lassen.
Petersilie oder Majoran, frisch oder getrocknet		
Saure Gurke	Saure Gurke	
Wacholberbeeren	Sauerkraut, frisch oder getrocknet	
Speisenwürze		
Suppenkräuter, frisch oder getrocknet	Kartoffeln, frisch oder getrocknet	Desgleichen.
Speisenwürze	Gemüse, frisch oder getrocknet	
Wacholberbeeren	Sauerkraut, frisch oder getrocknet	

Fleisch	Gemüse ³⁾ und gleiche Lebensmittel	Zubereitungsart von 2 unter Ver- wendung von 4
1	2	3
Frisches Rindfleisch ¹⁾	Reis	1. Brühreis mit Suppenkräutern
Frisches Schweine- fleisch ¹⁾		2. Tomatenreis
Dauerfleisch ²⁾		3. Reis mit Gewürz- gurke
Kochdauerwurst		4. Zwiebelreis
Konservenfleisch		
Frisches Rindfleisch ¹⁾	Mehl	1. Mehlsuppe mit Suppenkräutern
Frisches Schweine- fleisch ¹⁾		2. Tomatensuppe
Dauerfleisch ²⁾		
Kochdauerwurst		
Konservenfleisch		

Noten ¹⁾, ²⁾ und ³⁾ auf den Seiten 4/5.

Zugaben		Edelsoja
Gewürze	Beikost	
4		5
Suppenkräuter, frisch oder getrocknet Gefeeztrakt Tomatenmark		Dient dazu, die Speisen schmack- hafter und gehalt- voller zu machen.
Saure Gurke	Saure Gurke	Ersetzt vor allem Fett und Ei.
Zwiebeln, frisch oder getrocknet		Verwendung vor- zugsweise bei fett- armen, insbeson- dere Rindfleischge- richten.
		In der 2—3fachen Menge kalten Was- sers anrühren, dem fertigen Gericht beifügen und kurz aufkochen lassen.
Suppenkräuter, frisch oder getrocknet Zwiebeln, frisch oder getrocknet Gefeeztrakt Tomatenmark		Desgleichen.

2. Grundregeln und allgemeine Kochanleitungen.

Im Felde stehen geeignete Lebensmittel nur in beschränkter Auswahl zur Verfügung.

Gute und schmackhafte Zubereitung

von Eintopfgerichten in den Feldküchen unter sorgfältigster Verwendung von Gewürzen und Beisof, die den weichlichen Geschmack verbessern, ist daher eine Grundforderung.

Folgende Grundregeln und Kochvorschriften müssen beobachtet werden:

1. Die Feldküchenkost soll die Verpflegungsteilnehmer nicht nur sättigen, sondern gesund und leistungsfähig erhalten. Sie muß daher der allgemeinen Geschmacksrichtung entsprechend sorgfältig zubereitet und möglichst abwechslungsreich gestaltet werden. Keinesfalls darf sie in eine sich immer wiederholende, mit Unlust aufgenommene Massenpeisung ausarten. Die Herstellung der Feldküchenkost ist daher eine verantwortungsvolle und hohe Aufgabe.
2. Besonderes Gewicht ist auf die richtige und zweckmäßige Behandlung, Verarbeitung und Zubereitung der Lebensmittel zu legen, damit ursprüngliche Zusammensetzung und Wert ihrer Nähr-, Geschmacks- und Ergänzungsstoffe erhalten

bleiben. Die wahre Kochkunst besteht darin, aus den einfachsten Lebensmitteln eine gut zubereitete und abwechslungsreiche Kost herzustellen. Dem Verpflegungsteilnehmer darf kaum bewußt werden, daß die Gerichte als Massenspeisen im Kessel zubereitet worden sind.

Grundregeln:

- a) Fleisch, Gemüse und Kartoffeln (wie auch andere Lebensmittel) in nicht zerkleinertem Zustand unmittelbar vor der Herstellung kurz, aber gründlich waschen, damit sie möglichst wenig ausgelaugt werden.
- b) Abfall beim Putzen der Gemüse und Schalen der Kartoffeln auf das Unvermeidliche einschränken.
- c) Gemüse- und Kartoffel-Einweichwasser beim Kochen mitberwenden.
- d) Gerichte so kurz wie möglich im festverschlossenen Kessel garkochen, Kochzeit nicht länger ausdehnen, als die Gerichte zum Garwerden brauchen bzw. als in den einzelnen Kochanweisungen angegeben ist. Dadurch wird das »Totkochen« (Vernichtung der Nähr-, Ergänzungs- und Geschmacksstoffe) verhindert. Nur bei Nichteinweichen von Trockengemüsen sowie Backobst verlängert sich die Garzeit.
- e) Kampf dem Verderb und der Vergeudung von Lebensmitteln und Speiseresten.

Besondere Regeln für die einzelnen Lebensmittel:

a) Fleisch

- (1) Frischfleisch. In ganzen Stücken kurz waschen. Nicht im Wasser liegen lassen. Wasser laugt die Nährstoffe aus!

Frischfleisch immer in kochendes oder heißes Wasser geben, wenn der kräftige Fleischgeschmack erhalten bleiben soll; in kaltem Wasser ansetzen, wenn kräftige Brühe gewünscht wird.

- (2) Frisches Hackfleisch nur dann verwenden, wenn frisch geschlachtetes, unabgehangenes Fleisch verbraucht werden muß, da nicht abgehangenes Fleisch schlecht bekömmlich ist und sehr lange zum Garwerden braucht. Aus frischem Hackfleisch können — wenn die Zeit ausreicht — in Verbindung mit eingeweichtem Brot oder Feldzwieback und Gewürzen auch Fleischklöße hergestellt werden, die im fast garen Gericht kurze Zeit kochen und dann darin garziehen müssen.

- (3) Das Fleisch ist rechtzeitig von den Knochen zu lösen, damit diese im Gericht mitkochen oder zur Herstellung einer Brühe ausgekocht werden können (Vorsicht bei zerschlagenen oder zersägten Knochen wegen der sich häufig erst beim Kochen ablösenden Splitter. Im Leinenbeutel abkochen!)

- (4) Fleischkonserven sind kurz vor der Essensausgabe unter das gare Gericht zu mengen und nur darin

zu erwärmen und nicht mehr zu kochen, da das Fleisch sonst faserig wird, seinen Geschmack verliert und zerfällt.

- (5) Kochdauerwurst ist immer nur in das gare oder fast gare Gericht zu geben; sie darf darin nur kurz aufkochen und muß dann garziehen.

- (6) Das gare Fleisch wird zweckmäßig in Portionsstücke geschnitten und nur auf Wunsch der Verpflegungsteilnehmer in Würfel zerkleinert wieder unter das Gericht gemengt.

b) Fett

muß hinzugegeben werden zu fleischlosen Gerichten (z. B. Nudeln mit Backobst) und fleisch- oder fettarmen Gerichten. (z. B. Hülsenfruchtsuppe mit Würstchen oder Gemüsegerichte mit Kalbfleisch). Diese Speisen werden schmackhafter, wenn je Kopf bis 15 g Fett hinzugegeben werden.

c) Gemüse

Die wichtigsten Nährsalze und Vitamine im Gemüse sind im Wasser löslich; deshalb darf gereinigtes und zerkleinertes Gemüse nicht im Wasser liegen bleiben. Am besten wird es kurz vor der Zubereitung schnell gewaschen und in kochendes Wasser gegeben. Getrocknetes Gemüse ist möglichst mehrere Stunden einzuweichen und im Einweichwasser zum Kochen zu bringen. Es ist dann wesentlich ergiebiger und benötigt zum Garwerden nur die in der Koch-

anweisung angegebene Garzeit. Wird getrocknetes Gemüse nicht vorher eingeweicht, so verlängert sich die Garzeit um etwa eine halbe bis dreiviertel Stunde. — Es muß mit allen Mitteln angestrebt werden, frisches Gemüse bei sich jeder bietenden Gelegenheit wegen des höheren Nährwertes und der größeren Abwechslung zu verabreichen.

d) Hülsenfrüchte

sind, wenn möglich, mehrere Stunden einzuweichen und im Einweichwasser zum Kochen zu bringen. Garzeit etwa 3 Stunden. Nicht eingeweichte Hülsenfrüchte benötigen eine Verlängerung der Garzeit von 1 Stunde.

e) Kartoffeln

Getrocknete Kartoffeln kurz kalt waschen und, wenn möglich, 1—2 Stunden einweichen. Einweichwasser zum Kochen mitverwenden. Frischkartoffeln sind, soweit angängig, als Pellkartoffeln zuzubereiten, z. B. zu Fleisch-, Wurst- und Fischkonserven. Wenn irgend möglich, sind Frischkartoffeln zu verwenden, sei es auch nur in kleinsten zusätzlichen Mengen.

f) Teigwaren

Nudeln sind immer in kochendem Wasser zu geben und nur so lange zu kochen (15 Min.), bis sie gar sind. Sie dürfen nicht breiig werden. Zu häufiges Umrühren ist daher zu vermeiden.

g) Reis und Mählenerzeugnisse

- (1) Reis immer in kochendes Wasser geben.
- (2) Graupen und Gröhe, wenn möglich, mehrere Stunden vor dem Kochen einweichen und im Einweichwasser zum Kochen bringen.
- (3) Flocken und Grieß unter ständigem Rühren trocken und langsam in kochende Flüssigkeit geben.
- (4) Mehl immer kalt anrühren.

3. Das Würzen der Feldküchengerichte

Das beste Würzen der Speisen und die Bildung neuer Geschmacksstoffe liegt am guten und sorgfältigen Kochen. Erst in zweiter Linie hängt der gute Geschmack der Feldküchengerichte von Würzmitteln ab. Im wesentlichen kommt es dabei auf die richtige Auswahl und die notwendigen Mengen der Gewürze an. Neben dem Salz eignen sich für die Feldküchengerichte

- a) einheimische Feld- und Gartenkräuter (Suppenkräuter): Petersilie, Sellerie, Porree (Lauch), Zwiebeln, Bohnenkraut, Majoran, Thymian, Dill.

Ihre vielseitige Verwendungsmöglichkeit in richtiger Zusammenstellung ermöglicht große Abwechslung im Geschmack der Feldküchengerichte. Sie werden getrocknet als Laub (Blätter), als kleine Stückchen oder als Kräuterpulver geliefert und sind ohne weiteres verwendungsbereit. Wenn erhältlich, können auch

frische Kräuter verwendet werden, die besonders wohl-schmeckend sind. Frische Kräuter sind gewaschen und fein gehackt unter die garen Gerichte zu mengen. Nicht mitkochen, da sie dabei Farbe und Wohlgeschmack verlieren! Kräuterpulver werden kurz im fertigen Gericht aufgekocht, getrocknete Blätter dagegen müssen etwa 1 Stunde im Gericht mitgekocht werden.

b) Gewürze aus deutschen Früchten und Samen:

Rümmel, Wacholderbeeren, Senfkörner, Tomaten-mark sowie Gewürzgurken

haben ein besonderes Aroma und sind nur für bestimmte Gerichte zu verwenden.

c) Kolonialgewürze:

Pfeffer, Lorbeerblatt, Pimentkörner (Gewürz-körner).

Diese Gewürze sind nur in geringen Mengen zu verwenden, da zu starke Zugabe die Wesensart des Ge-richtes zerstört und dem menschlichen Körper schädlich ist.

d) Speisewürze (vor allem Gefeegtrakt)

ist nur in geringen Mengen zu verwenden, da sie allen Gerichten den gleichen einheitlichen Geschmack verleiht. Niemals darf in einem Gericht die Speisewürze im Geschmack vorherrschen. Über Art, Menge, Verwendungsmöglichkeit und Kochzeit der Gewürze vergleiche nachstehende Tabelle.

4. Gewürz- und Kräutertabelle.

Gewürzart:	Menge je Kopf (1 l Essen)	Verwendungs- möglichkeit	Kochzeit
a) Salz Essig Öl	15 g 0,01 l 0,01 l (bei fleischlosen Ge- richten 0,03 l)	zu allen Gerich- ten im Bedarfsfalle an Stelle von Fett	bei Kochbeginn hinzugeben
b) Suppen- kräuter Petersilie	frisch bis zu 10 g, getrocknet und gemahlen bis zu 2,5 g	zu kalten Sup- pen, Nöhren-, Kohlrüben-, Kartoffel- und Fischgerichten sowie gemisch- tem Gemüse	frisch: kalt ans gare Ge- richt geben; gemahlen: ans fast gare Gericht geben getrocknet: etwa $\frac{3}{4}$ Std mitkochen.
Sellerie	frisch bis zu 15 g, getrocknet und gemahlen bis zu 2,5 g	zu kalten Sup- pen, Kartoffel-, Graupen-, Reis- und Hülsenfrucht- gerichten, Nöhren sowie gemischtem Gemüse	frisch und ge- trocknet: $\frac{3}{4}$ Std. mitkochen lassen; ge- mahlen: ans fast gare Ge- richt geben
Porree (Lauch)	frisch 15 g, ge- trocknet 2,5 g	zu kalten Sup- pen, Graupen-, Reis-, Kartoffel- und Hülsen- fruchtgerichten	frisch und ge- trocknet: $\frac{3}{4}$ Std. mitkochen lassen; gemah- len: ans fast gare Gericht geben

Gewürzart	Menge je Kopf (1 l Essen)	Verwendungs- möglichkeit	Kochzeit
Schnittlauch	frisch 15 g	zu kalten Suppen, Möhren-, Bohnen-, Kartoffel- und Fischgerichten	frisch: fein schneiden und unter das garte Gericht mengen
Knoblauch	frisch 10 g, getrocknet 2,5 g	aufser zu Teigwaren zu fast allen Gerichten geeignet, besonders zu kräftig gewürzten und säuerlichen Gerichten	in Würfel geschnitten $\frac{1}{2}$ bis 1 Std. mitkochen lassen. (Vgl. auch Kochanweisungen)
Bohnenkraut	frisch bis zu 15 g, getrocknet oder gemahlen bis zu 0,25 g	zu Bohnen-, Hülsenfruchtgerichten und Kartoffelsuppen	1 Std. mitkochen lassen
Majoran	frisch bis zu 10 g, getrocknet oder gemahlen bis zu 0,2 g	zu Erbsensuppen und Kartoffelgerichten	etwa 1 Std. mitkochen lassen.
Thymian	frisch bis zu 10 g, getrocknet oder gemahlen bis zu 0,2 g	zu Erbsensuppen, sauren und Fischgerichten	etwa 1 Std. mitkochen lassen

Gewürzart	Menge je Kopf (1 l Essen)	Verwendungs- möglichkeit	Kochzeit
Dill	frisch 10 g, getrocknet 2,5 g	zu säuerlichen und Fischgerichten	frisch: hacken und unter das garte Gericht mengen; getrocknet: etwa $\frac{1}{2}$ Std. mitkochen lassen
e) Gewürze aus deutschen Früchten und Samen			
Kümmel	bis zu 0,5 g	zu Wirsing-, Weißkohl- und Kartoffelgerichten	zu Beginn der Kochzeit hinzugeben und mitkochen lassen
Bachholderbeeren	bis zu 1 g	zu Sauerkrautgerichten	zu Beginn der Kochzeit hinzugeben und mitkochen lassen
Senfkörner Senf	bis zu 2,5 g 2,5 g	zu säuerlichen Kartoffel-, Graupen-, Reis-, Fisch- und Gurkengerichten	zu Beginn der Kochzeit hinzugeben und mitkochen lassen

Gewürzart	Menge je Kopf (1 l Essen)	Verwendungs- möglichkeit	Kochzeit
Tomaten- mark als Ge- würz zur Verwen- dung als Ge- schmacksträger wie bei To- matenudeln, Tomatenreis usw.	10 g 50 g	zu Graupen-, Reis-, Teig- waren (Nudel- und Kartoffel- gerichten)	kalt unter das gare Gericht mengen
Gewürz-, Essig- oder Salzgurken	$\frac{1}{2}$ bis 1 Gurke (etwa 50 g)	zu säuerlichen Kartoffel-, Graupen-, Reis- und Fleischgerich- ten	in kleine Würfel geschnitten un- ter das gare Gericht men- gen. Nicht kochen lassen
d) Speise- würze (insbesondere Sesamextrakt)	je nach Art der Würze 1 bis 4 g	zu allen Ger- ichten außer zu süßen Milch- und Obst- speisen	
e) Kolonial- gewürze Pfeffer	bis zu 0,1 g	zu Gemüse-, Graupen-, Kartoffel- und Hülsenfrucht- gerichten	gemahlene, Pfeffer an das fertige Gerich- t geben; Pfeffer- körner mit- kochen

Gewürzart	Menge je Kopf (1 l Essen)	Verwendungs- möglichkeit	
Lorbeer- blätter	bis zu 0,05 g ($\frac{1}{4}$ Blatt)	zu kräftig ge- würzten und säuerlichen Kartoffel-, Graupen-, Reis- und Ge- müsegelichten	zu
Diment- körner (Ge- würzkörner)	bis zu 0,6 g (2 Stück)	zu kräftig ge- würzten und säuerlichen Kartoffel-, Graupen-, Reis- und Ge- müsegelichten	zu

5. Edelsoja.

Der zu fettarmen Gerichten — insbesondere
Fleischgerichten — vorgesehene Zusatz an Edelsoja
im allgemeinen 3×10 g (oder 6×5 g) je Kopf
pro Woche — hat den Zweck, die Kost mit Eiweiß
Fett anzureichern und Ei zu ersetzen, die Speise
schmacklich zu verbessern und der Ermüdung der
Soldaten, die auf eine Übersäuerung in den Muskeln
zurückzuführen ist, entgegenzuwirken.

Edelsoja ist durch den hohen Wert seines Eiweiß-
standes, Fleischeiweiß zu ersetzen. Der Körper der
Soldaten verbraucht besonders viel Eiweiß. Das Edel-
soja besitzt auch andere Nähr- und Gesundheitsstoffe in

reicher Menge. Der Zusatz zum Feldküchengericht erhöht also dessen Nähr- und Sättigungswert.

1 kg Edelfsoja hat den gleichen Eiweiß- und Fettgehalt wie

54 Hühnereier oder

2½ kg schieres Rindfleisch oder

7½ l Vollmilch.

1 Eßlöffel Edelfsoja = 20 g entspricht dem Eiweiß und Fettgehalt eines Hühnereies.

Durch die Verwendung von Edelfsoja entstehen unmittlere Ersparnisse an Fett, Eiern und Milch.

Kochvorschrift:

In allen Verwendungsarten von Edelfsoja muß es mit der zwei- bis dreifachen Menge Wasser angerührt und erst kurz vor dem Fertigkochen an das Gericht gegeben werden, um seinen Gehalt an Gesundheitsstoffen zu schonen. Hierdurch werden die Feldküchengerichte nicht nur gehaltvoller und sättigender, sondern auch besonders schmackhaft. Wenn ein kurzes Mittkochen nicht möglich sein sollte, so ist das Edelfsoja vorher in heißem Wasser anzurühren.

6. Hefeextrakt und Tomatenmark.

Vom Vitaminstandpunkt aus ist — besonders bei dem zu häufigen Totkochen der Speisen infolge nicht rechtzeitiger Einnahme der Mittagsmahlzeit — der Gehalt an Vitaminen, wenn nicht in anderer Weise möglich, durch Würzung mit Hefeextrakt und Tomatenmark unter Zugabe an das Gericht kurz vor der Essenausgabe zu ergänzen.

7. Kleine technischen Hilfen.

- a) Gerichte, die zu suppig sind, können mit Mehl, Grieß, Grütze, Flocken oder Kartoffelmehl, Kartoffelflocken, Kartoffelgrieß oder geriebenen Frischkartoffeln gebunden werden.
- b) Dicke Suppen und die meisten Gerichte können im Geschmack verbessert werden durch Zugabe von gerösteten Zwiebeln oder geröstetem Speck, Mehl, Grieß und Feldzwieback. Rösten über offenem Feuer in einer größeren Kelle, einer Pfanne oder in einem Kessel, nicht aber im Feldküchekessel oder Kaffeekessel der Feldküche.
- c) Die Fleischhackmaschine (Fleischwolf) zerkleinert nicht nur Fleisch und Gemüse, sondern auch Zwiebeln, Suppengrün (wenn dieses schnell gar werden soll), frische Kartoffeln, Brot und Feldzwieback (zu Bindemitteln und Beigaben zu Suppen und Hackfleisch). Sie ist möglichst vielseitig zu verwenden.
- d) Zum Einweichen von getrocknetem Gemüse, getrockneten Kartoffeln, Graupen, Hülsenfrüchten und Backobst können neben Eimern und Kaffeekessel auch die Speisenträger verwendet werden.

Später hinzugegebene kalte Flüssigkeit unterbricht und hemmt den Kochvorgang und das Garwerden der Speisen stark. Die Gerichte sind in fest verschlossenem Kessel zu kochen. Zu Beginn der Kochzeit sind je Mann höchstens $\frac{3}{4}$ l Wasser anzusetzen. Ist eine größere Menge Wasser nötig, d. h. sollen die Speisen bei Aus-

gabe des Essens dünner sein, so sind zunächst die Speisen dicker zu kochen, um später mit kochendem Wasser aus dem Kaffeekessel auf die nötige Viterzahl gebracht zu werden.

8. Behelfsmäßige Gewichtsangaben in Ermangelung einer Waage.

Es wiegen:

1 Eßlöffel mit Milch oder Wasser.....	etwa 20 g
1 » » Mehl gehäuft.....	» 20 g
1 » » Edelsoja gehäuft.....	» 15 g
1 » » Zucker gestrichen.....	» 20 g
1 » » Öl.....	» 15 g
1 » » Butter oder Margarine .	» 20 g
1 Würfel Zucker.....	» 6 g
1 Eßlöffel gestrichen Kochsalz	» 25 g
1 Prise Kochsalz.....	» 2 g
Inhalt eines Kochgeschirrs.....	1750 g ($1\frac{3}{4}$ l)
» » Kochgeschirrdeckels.	500 g ($\frac{1}{2}$ l)
» » Suppentellers.....	200 g ($\frac{1}{5}$ bis $\frac{1}{4}$ l)
» einer Tasse (Normalgröße)	150 g (etwa $\frac{1}{3}$ l)
» eines Wasserglases.....	150 g (» $\frac{1}{7}$ l)

3. Gerichte unter Verwendung von Kartoffeln.

Grundgericht.

1. Brühkartoffeln und frisches Rind- oder Schweinefleisch oder Dauerfleisch oder (1) Kochdauerwurst oder (2) Konservenfleisch.

Fleisch	} in kochendes Wasser geben und etwa $2\frac{1}{2}$ Std. kochen lassen (Schweinefleisch nur etwa $1\frac{1}{2}$ Std.).
30 g frische oder 2,5–3 g getrocknete Suppenkräuter	
Salz nach Geschmack	} hinzugeben und garkochen lassen, etwa noch $\frac{3}{4}$ Std.
1 500 g frische oder 150 g getrocknete Kartoffeln	

Abschmecken mit ... Salz und Gewürzen je nach Zubereitungsart.

Bemerkung: Bei Verwendung von getrockneten Kartoffeln ist das Einweichwasser mitzuverwenden.

(1) Kochdauerwurst ... in das fertige Gericht geben, kurz durchkochen und dann garziehen, nicht mehr kochen lassen.

(2) Konservenfleisch ... erst kurz vor der Essenausgabe unter das gare Gericht mengen und nur darin erwärmen, nicht mehr kochen lassen.

Andere Arten des Gerichts.

2. Tomatenkartoffeln.

Das gare Gericht ist mit Tomatenmark bis zu 50 g abzuschmecken. Statt der Suppenkräuter sind Zwiebeln zu verwenden.

3. Kartoffeln mit Gewürzgurken.

Bis zu 50 g Gewürzgurken (etwa 1 mittelgroße Gurke) sind in Würfel zu schneiden und erst kurz vor der Essenausgabe unter das gare Gericht zu mengen, also nicht mehr zu kochen.

4. Zwiebelkartoffeln.

Statt der Suppenkräuter sind bis zu 50 g frische oder 5 g getrocknete Zwiebeln im Gericht mitzukochen.

5. Selleriekartoffeln.

Statt der Suppenkräuter sind bis zu 50 g frische oder 5 g getrocknete Sellerie und einige Zwiebeln im Gericht mitzukochen.

6. Saure (Essig-) Kartoffeln.

Das gare Gericht ist mit Essig (bis zu 0,01 l) abzuschmecken.

7. Kartoffeln mit Sauerkraut.

225 g Sauerkraut oder	} ungewässert mit so viel Wasser ansetzen, daß es knapp bedeckt ist und zum Kochen bringen.
25 g getrocknetes, vorher eingeweichetes Sauerkraut	
einige Wacholderbeeren	} hinzugeben und etwa $\frac{3}{4}$ bis 1 Std. kochen lassen.
Fleisch	
750 g frische oder	} hinzugeben und alles gar kochen lassen, etwa noch $\frac{3}{4}$ Std.
75 g getrocknete Kartoffeln	
Abuschmecken mit.....	Salz.

4. Gerichte unter Verwendung von Gemüse.

Grundgericht.

1.

Wirsing- oder Weiß- oder Grünkohl,
Kartoffeln und frisches Rind-
oder Schweinefleisch oder Dauerfleisch
oder (1) Kochdauerwurst
oder (2) Konservenfleisch.

Fleisch } in kochendes Wasser geben
und etwa $1\frac{1}{2}$ Std. ko-
chen lassen, (Schweine-
fleisch nur $\frac{3}{4}$ Std.).

Salz nach Ge-
schmack }
600g frischer oder
30g getrockn. Wir-
sing-od. Weiß-
od. Grünkohl } hinzugeben und etwa $\frac{1}{2}$
Std. weiterkochen lassen.

etwas Kümmel }
750g frische oder
75g getrocknete
Kartoffeln } hinzugeben und gar kochen
lassen, etwa noch $\frac{3}{4}$ Std.

Abschmecken mit ... Salz und Petersilie.
(Seseeextrakt).

Bemerkungen: Bei dem Frischgemüse bezieht sich der
Mengenatz auf ungeputztes Gemüse.

Bei Verwendung von getrocknetem Gemüse oder getrock-
neten Kartoffeln ist das Einweichwasser mitzuverwenden.

(1) Kochdauerwurst in das fertige Gericht geben, kurz
durchkochen und dann gar ziehen,
nicht mehr kochen lassen.

(2) Konservenfleisch erst kurz vor der Essenausgabe
unter das gare Gericht men-
gen und nur darin erwärmen,
nicht mehr kochen lassen.

Anderere Arten des Gerichts.

2. Gemischtes Gemüse und Kartoffeln.

Fleisch } in kochendes Wasser geben
und etwa $1\frac{1}{4}$ Std.
kochen lassen (Schweine-
fleisch nur $\frac{1}{2}$ Std.).

Salz nach Geschmack }
600g frisches oder
30g getrocknetes Ge-
mischtes Ge-
müse } hinzugeben und $\frac{3}{4}$ Std.
weiterkochen lassen.

10g frische oder
2,5g getrocknete
Zwiebeln } hinzugeben und gar kochen
lassen, etwa noch $\frac{3}{4}$ Std.

750g frische oder
75g getrocknete Kar-
toffeln }
Abschmecken mit..... Salz und Petersilie, Dill,
Bohnenkraut je nach Ge-
müse.

3. Möhren (Mohrrüben) oder Kohlrüben (gelbe
Rüben, Stedrüben) und Kartoffeln.

An Stelle von gemischtem Gemüse sind bis zu 600g
frische oder 30g getrocknete Möhren oder
Kohlrüben zu verwenden.

Abschmecken mit Salz und Petersilie.

Grüne Bohnen und Kartoffeln.

Fleisch	} in kochendes Wasser geben und etwa 1½ Std. kochen lassen (Schweinefleisch nur ¾ Std.).
Salz nach Geschmack	
600 g frische oder	} Bohnen mit Einweichwasser und den Zutaten hinzugeben und etwa 1/2 bis ¾ Std. weiterkochen lassen.
30 g getrocknete grüne Bohnen	
10 g frische oder	
2,5 g getrocknete Zwiebeln	
etwas Bohnenkraut	} hinzugeben und alles garkochen lassen, etwa noch ¾ Std.
750 g frische oder	
75 g getrocknete Kartoffeln	
Abgeschmecken mit.....	Salz, Bohnenkraut und Petersilie.

5. Gerichte unter Verwendung von Graupen.

Grundgericht.

1.

Graupen und frisches Rind- oder Schweinefleisch oder Dauerfleisch oder (1) Kochdauerwurst oder (2) Konservenfleisch.

100 g Graupen.... in kaltem Wasser (Einweichwasser) zum Kochen bringen.

Fleisch	} hinzugeben und alles garkochen lassen, etwa 3 Std. (Schweinefleisch nur etwa 2 Std.).
30 g frische oder	
2,5—3 g getrocknete Suppenkräuter	
Salz nach Geschmack	

Abgeschmecken mit ... Salz, Hefeextrakt, Sellerie, Petersilie, Bohnenkraut.

(1) Kochdauerwurst in das fertige Gericht geben, kurz durchkochen und dann garziehen, nicht mehr kochen lassen.

(2) Konservenfleisch erst kurz vor der Essenaussgabe unter das garte Gericht mengen und nur darin erwärmen, nicht mehr kochen lassen.

Andere Arten des Gerichts.

2. Tomatengraupen.

Das gare Gericht ist mit Tomatenmark bis zu 50 g abzuschmecken. Statt der Suppenkräuter sind Zwiebeln zu verwenden.

3. Graupen mit Gewürzgurken.

Bis zu 50 g Gewürzgurken (etwa 1 mittelgroße Gurke) sind in Würfel zu schneiden, erst kurz vor der Essenausgabe unter das gare Gericht zu mengen und nur darin zu erwärmen, nicht mehr zu kochen.

4. Zwiebelgraupen.

Statt der Suppenkräuter sind bis zu 50 g frische oder 5 g getrocknete Zwiebeln zu verwenden.

5. Selleriegraupen.

Statt der Suppenkräuter sind bis zu 50 g frische oder 5 g getrocknete Sellerie und einige Zwiebeln im Gericht mitzukochen.

6. Graupen mit Kartoffeln.

65 g Graupen	} in kaltem Wasser (Eiweißwasser) zum Kochen bringen.
30 g frische oder	
2,5—3 g getrocknete Suppenkräuter	
Salz nach Geschmack	

Fleisch	hinzugeben und etwa 2 $\frac{1}{2}$ Std. kochen lassen (Schweinefleisch nur etwa 1 $\frac{1}{4}$ Std.).
---------------	---

750 g frische oder	} hinzugeben und garkochen lassen, etwa noch $\frac{3}{4}$ Std.
75 g getrocknete Kartoffeln	

Abzschmecken mit..... Salz, Petersilie und Zwiebeln.

7. Graupen mit Gemüse, besonders mit Grünkohl.

Statt der Kartoffeln im vorhergehenden Gericht sind bis zu 600 g frisches oder 30 g getrocknetes Gemüse je nach Art des Gemüses $\frac{1}{2}$ bis 2 Std. mitzukochen.

Bemerkung: Bei dem Frischgemüse bezieht sich der Mengensatz auf ungeputztes Gemüse.

6. Gerichte unter Verwendung von Teigwaren.

1.

Grundgericht.

Nudeln und frisches Rind- oder Schweinefleisch oder Dauerfleisch oder (1) Kochdauerwurst oder (2) Konservenfleisch.

Fleisch	} in kochendes Wasser geben und fast gar kochen lassen, etwa $2\frac{1}{2}$ Std. (Schweinefleisch nur etwa $1\frac{1}{2}$ Std.
30 g frische oder 2,5–3 g getrockn. Suppenkräuter	
Salz nach Geschmack	

180 g Nudeln hinzugeben und alles langsam gar kochen lassen, etwa 15 Minuten.

Abschmecken mit ... Salz und Sefeeextrakt.

(1) Kochdauerwurst in das fertige Gericht geben, kurz durchkochen und dann gar ziehen, nicht mehr kochen lassen.

(2) Konservenfleisch erst kurz vor der Essenaussgabe unter das gare Gericht mengen und nur darin erwärmen, nicht mehr kochen lassen.

Andere Arten des Gerichts.

2. Tomatennudeln.

Das gare Gericht ist mit Tomatenmark bis zu 50 g abzuschmecken. Statt Suppenkräuter sind Zwiebeln zu verwenden.

3. Nudeln mit Sauerkraut.

150 g Sauerkraut	} ungewässertes Sauerkraut knapp mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen.
einige Wacholderbeeren	

Fleisch hinzugeben und etwa $1\frac{1}{2}$ Std. kochen lassen.

120 g Nudeln unter das Sauerkraut mengen und langsam alles gar kochen lassen, etwa noch 15 Minuten.

Abschmecken mit Salz, wenn zu sauer auch mit etwas Zucker.

4. Nudeln mit Backobst.

Fleisch	} in kochendes Wasser geben und etwa 2 Std. kochen lassen (Schweinefleisch nur 1 Std.).
Salz nach Geschmack	

80 g Backobst hinzugeben und etwa
 $\frac{1}{4}$ Std. weiterkochen
 (wenn möglich Einweich-
 wasser mit verwenden).

120 g Nudeln hinzugeben und etwa noch
 15 Minuten kochen lassen.

Abgeschmecken mit Salz und Zucker.

Bemerkungen: Als Fleisch eignet sich magerer Rauch-Speck
 oder Dauerfleisch. Wird das Gericht ohne Fleisch gezeffen,
 so sind 10 g Fett mitzukochen.

7. Gerichte unter Verwendung von Hülsenfrüchten.

Grundgericht.

1. Erbsen oder Bohnen oder Linsen und frisches Rind- oder Schweinefleisch oder Dauerfleisch oder (1) Kochdauerwurst oder (2) Konservenfleisch.

180 g Erbsen oder } in kaltem Wasser (Ein-
 Bohnen oder } weichwasser) zum Kochen
 Linsen } bringen und etwa 1 Std.
 kochen lassen.

Fleisch }
 30 g frisches oder } hinzugeben und gar kochen
 2,5–3 g getr. } lassen, etwa 2 Std.
 Suppen- }
 kräuter }

Abgeschmecken mit ... Salz und Zwiebeln, Boh-
 nenkraut, Thymian, Ma-
 joran.

(1) Kochdauerwurst in das fertige Gericht geben,
 kurz durchkochen und dann
 gar ziehen, nicht mehr
 kochen lassen.

(2) Konservenfleisch erst kurz vor der Essenaus-
 gabe unter das gare Ge-
 richt mengen und nur
 darin erwärmen, nicht
 mehr kochen lassen.

Andere Arten des Gerichts.

2. Erbsen oder Bohnen oder Linsen mit Möhren (Mohrrüben) oder Gemischtem Gemüse.

90 g Erbsen..... in kaltem Wasser (Einweichwasser) zum Kochen bringen, etwa 1 Std. kochen lassen.

Fleisch
10 g frische oder
2,5 g getrocknete
Zwiebels } hinzugeben und etwa
1 Std. kochen lassen.

Salz nach Geschmack }
600 g frisches oder
30 g getrocknetes Ge-
müse (Möhren
oder Gemischtes
Gemüse) } hinzugeben und garkochen
lassen, etwa noch 1 Std.
je nach Gemüseart.

Abchmecken mit..... Salz und Majoran oder
Petersilie.

3. Erbsen oder Bohnen oder Linsen mit Gewürz- gurken und Kartoffeln.

Bis zu 50 g Gewürzgurken (etwa 1 mittelgroße
Gurke) sind in Würfel zu schneiden und erst kurz
vor der Essenausgabe unter das gare Gericht zu
mengen, also nicht mehr zu kochen.

4. Erbsen oder Bohnen oder Linsen mit Sauer- kraut.

140 g Erbsen..... in kaltem Wasser (Ein-
weichwasser) zum Kochen
bringen und etwa 1 Std.
kochen lassen.

Fleisch
125 g frisches oder
15 g getrocknetes, vor-
her eingeweichetes
Sauerkraut } Fleisch mit dem unge-
wässertem Sauerkraut
und den Wachholder-
beeren hinzugeben und
garkochen lassen, etwa
noch 1 bis 1½ Std.

einige Wachholderbeeren }
Abchmecken mit..... Salz.

8. Gerichte unter Verwendung von Wehrmachtsuppenkonserven.

Grundgericht.

1. Wehrmachtsuppenkonserve und frisches Rind- oder Schweinefleisch oder Dauerfleisch oder (1) Kochdauerwurst oder (2) Konservenfleisch.

Fleisch
etwas Salz

} in kochendes Wasser geben und gar kochen lassen, etwa 2 bis 3 Std.

150 g Wehrmachtsuppenkonserve

zerdrücken, mit kaltem Wasser glatt rühren, unter ständigem Rühren in die kochende Fleischbrühe geben, kurz durchkochen und dann 20 Minuten garziehen lassen.

Abschmecken mit ...

Salz und Majoran.

(1) Kochdauerwurst

in das fertige Gericht geben, kurz durchkochen und dann garziehen, nicht mehr kochen lassen.

(2) Konservenfleisch

erst kurz vor der Essenaussgabe unter das gare Gericht mengen und nur darin erwärmen, nicht mehr kochen lassen.

Anderer Arten des Gerichts.

- 2 Wehrmachtsuppenkonserve mit Kartoffeln.

Fleisch

etwas Salz

30 g frische oder

2,5-3 g getrocknete
Suppenkräuter

} in kochendes Wasser geben und etwa 2 Std. kochen lassen (Schweinefleisch nur 1 Std.).

750 g frische oder

75 g getrocknete Kar-
toffeln

} hinzugeben und $\frac{3}{4}$ Std. weiterkochen lassen.

75 g Wehrmachtsuppen-
konserve

} weitere Behandlung siehe Grundgericht.

3. Wehrmachtsuppenkonserve mit Gemüse.

Fleisch

etwas Salz

} in kochendes Wasser geben und etwa $1\frac{1}{2}$ Std. kochen lassen (Schweinefleisch nur $\frac{2}{3}$ Std.).

600 g frisches oder

30 g getrocknetes Ge-
müse (Wirsing,
Weißkohl, Möh-
ren, gelbe Rüben
oder Gemischtes
Gemüse)

} hinzugeben und etwa 1 Std. weiterkochen lassen.

75 g Wehrmachtsuppen-
konserve

} weitere Behandlung siehe Grundgericht.

4. Wehrmachtsuppenkonserve mit Sauerkraut.

225 g frisches oder	} ungewässertes Sauerkraut knapp mit Wasser bedecken, mit den Wachholderbeeren zum Kochen bringen und garkochen lassen, etwa 1½ Stb.
25 g getrocknetes, vorher eingeweichtes Sauerkraut	
einige Wachholderbeeren	

etwa Salz	} weitere Behandlung siehe Grundgericht.
75 g Wehrmachtsuppenkonserve	

9. Gerichte unter Verwendung von Reis.

Grundgericht.

1. **Brühereis und frisches Rind- oder Schweinefleisch oder Dauerfleisch oder (1) Kochdauerwurst oder (2) Konservenfleisch.**

Fleisch	} in kochendes Wasser geben und etwa 2½ Stb. kochen lassen (Schweinefleisch nur 1½ Stb.).
Salz n. Geschmack	
30 g frische oder 2,5—3 g getr. Suppenkräuter	

100 g Reis..... hinzugeben und garkochen lassen, etwa noch ½ Stb.

Abköcheln mit ... Salz, Sellerie und Petersilie.

(1) Kochdauerwurst in das fertige Gericht geben, kurz durchkochen und dann garziehen, nicht mehr kochen lassen.

(2) Konservenfleisch erst kurz vor der Essenausgabe unter das gare Gericht mengen und nur darin erwärmen, nicht mehr kochen lassen.

Anderere Arten des Gerichts.

2. Tomatenreis.

Das gare Gericht ist mit Tomatenmark bis zu 50 g abzuschmecken. Statt Suppenkräuter sind Zwiebeln zu verwenden.

3. Reis mit Gewürzgurken.

Bis zu 50 g Gewürzgurken (etwa 1 mittelgroße Gurke) sind in Würfel zu schneiden und erst kurz vor der Essenausgabe unter das gare Gericht zu mengen, also nicht mehr zu kochen.

4. Zwiebelreis.

Statt Suppenkräuter sind bis zu 50 g frische oder 5 g getrocknete Zwiebeln im Gericht mitzukochen.

10. Gerichte unter Verwendung von Mehl.

Grundgericht.

1.

Mehlsuppe mit Suppenkräutern und Hefeextrakt und frischem Rind- oder Schweinefleisch oder Dauerfleisch oder (1) Kochdauerwurst oder (2) Konservenfleisch.

Fleisch

Salz nach Geschmack
30 g frische oder
2,5–3 g getrocknete
Suppenkräuter

in kochendes Wasser geben und etwa 2½ Std. kochen lassen (Schweinefleisch nur 1½ Std.).

bis zu
100 g Mehl

kalt anrühren, unter stetem Rühren in die Fleischbrühe geben und etwa 15 Minuten langsam kochen lassen, bis das Mehl gar ist. Das Fleisch vor der Mehlszugabe herausnehmen, in Würfel schneiden und in die fertige Suppe geben.

Abzuschmecken mit ... Salz und Hefeextrakt.

Bemerkung: Mehlsuppen sind aus allen Mehlsorten herzustellen. Besondere Abwechslung gibt das geröstete Mehl. Eine daraus hergestellte Suppe ist recht kräftig mit Zwiebeln, Sellerie oder Majoran abzuschmecken.

- (1) Kochdauerwurst in das fertige Gericht geben, kurz durchkochen und dann garziehen, nicht mehr kochen lassen.
(2) Konservenfleisch erst kurz vor der Essenausgabe unter das gare Gericht mengen und nur darin erwärmen, nicht mehr kochen lassen.

Andere Arten des Gerichts.

2. Tomatensuppe.

Die fertige Mehlsuppe ist mit Tomatenmark bis zu 50 g abzuschmecken. Statt der Suppenkräuter sind Sellerie oder Zwiebeln zu verwenden.

Anhang.

11. Weitsäße für die Behandlung von Gefrierfleisch.

Gefrierfleisch steht an Güte anderem frischen Fleisch nicht nach, es übertrifft es sogar meist. Es wird gefroren oder aufgetaut ausgegeben.

1. Verwendung von Gefrierfleisch ohne vorheriges Auftauen.

Die Schutzhüllen sind vom Gefrierfleisch zu entfernen. Das Fleisch ist kurz abzuspülen, die Viertel oder Hälften sind zu zersägen und in das kochende Wasser der Feldküche zu legen. Das Wasser muß kochend sein, damit sich das Fleisch außen schließt und ein Saftverlust vermieden wird. Darauf ist das Wiederaufkochen abzuwarten. Das Gefrierfleisch ist etwa eine halbe Stunde zu kochen, sodann ist in der weiteren Zubereitung der Speisen nach der Anweisung für das betreffende Gericht zu verfahren.

Gefrierfleisch wird genau so weiterbehandelt wie frisches Fleisch.

2. Auftauen des Gefrierfleisches.

Das Auftauen ist in der Regel Aufgabe der Schlächtereizüge. Wenn das Gefrierfleisch ebenso zart werden soll wie frisches Fleisch, muß es in ganzen Stücken

langsam auftauen und dann noch kurze Zeit hängen. Während des langsamen Auftauens hat das Fleisch Zeit zu reifen und wird dadurch zart und schmackhaft. Außerdem wird vermieden, daß es größere Mengen Saft verliert. Die Viertel werden beim Auftauen so aufgehängt, daß sie sich gegenseitig nicht berühren. Die Räume, in denen aufgetaut wird, sollen möglichst abgedunkelt werden.

Für Rinderviertel beträgt sich eine Auftauzeit von 4 bis 5 Tagen, für Schweinehälften 3 bis 4 Tage.

Danach soll das Fleisch 1 bis 2 Tage abhängen und möglichst schnell verbraucht werden.

Berlin, den 4. August 1938

Oberkommando der Wehrmacht

Im Auftrage:

Karmann.



