

Pfannkuchen“, in Schwaben „Eierhaber“ genannt und zum Unterschiede vom Schmarren erst der fertige Pfannkuchen etwas zerkleinert, überzuckert und zu gekochtem Obste gegeben. Einige weitere leicht herzustellende Schüsseln geben

XV.

Italienische Macaroni.

Man bricht dieselben in etwa halbfingerlange Stücke und streut sie dann in wallend kochendes Salzwasser, zu welchem man auf den Liter Wasser etwa zwei Kaffeelöffelchen Salz nimmt. Nachdem sie 20 Minuten gekocht, werden die Macaroni auf ein Sieb zum Abtropfen gebracht oder, wenn ein solches nicht zu haben, einfach abgegossen und mit frischem Wasser überspült. Darin halten sie sich leicht übersalzen ein paar Tage und können inzwischen verschiedenartig verwendet werden.

Als Beilage zu Beefsteaks, Cotelettes &c. &c. benützt man sie, indem man sie aus dem Wasser nimmt, gut abtropfen läßt und mit einem Stückchen Butter in dem Pfännchen auf dem Feuer so lange durcheinanderschwenkt, bis sie durch und durch heiß sind. Dann werden sie leicht gepfeffert, mit der Sauce des betreffenden Fleischstückes begossen und neben diesem hübsch gehäuft angerichtet.

Als selbstständige Platte werden sie nach vorstehendem Verfahren mit fleingehacktem Schinken, ein andermal mit geriebenem Käse (Parmesan oder Schweizer) gemengt — eventuell mit beiden Zuthaten zugleich.

