

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur
schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks,
des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1833

Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

G e m ü s e.

Blumentohl (Karviol) aus dem Ofen mit
Parmesan-Käse.

Dieser wird rein gepuht, gewaschen, mit einem Viertelpfund frischer Butter, dem nöthigen Salz, einer Selleri-Wurzel, einer gelben Rübe, 2 mit 6 Gewürznelken gespizten Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt und so viel Fleischbrühe, bis sie darüber geht, über das Feuer gesetzt, und nicht zu weich gekocht. Ist dieß geschehen, so läßt man ihn kalt werden, legt ihn mit einem Schaumlöffel auf ein leinenes Tuch und ordnet ihn, wenn er abgelaufen ist, auf eine tiefe Platte. Hierauf nimmt man einige Charlotten-Zwiebeln, 4 Loth Butter, ein wenig rohen, würflicht geschnittenen Schinken, ein Stückchen Zitronenschale, 1 kleines Lorbeerblatt und 10 — 12 Pfefferkerne, dämpft dieß, bis die Zwiebeln weich sind, thut 2 bis 3 Kochlöffel voll feines Mehl dazu, dämpft dieß noch ein wenig mit, füllt es dann mit einem halben Schoppen guter Fleischbrühe auf, läßt es zu einer dicken Sauce (Sooß) einkochen, drückt den Saft von einer Zitrone daran, verrührt 5 bis 6 Eigelb mit einigen Eßlöffeln voll süßem Rahm, zieht die Sauce kochend heiß damit ab, treibt sie durch ein Sieb oder Haartuch, und salzt sie; wenn sie kalt ist, wird sie über den Blumentohl gestrichen, mit 8 Loth geriebenem Parmesan-Käse und ein wenig braunem Semmelmehl bestreut, und in einen nicht zu heißen Ofen gesetzt. Sobald es oben Farbe hat und durch und durch warm ist, wird es zu Tische gegeben. Dieses Gemüse kann man ohne Beilage aufstellen, im andern Fall aber auf dem Rost gebratene Brüste von klei-

nem wildem und zahmem Geflügel, Nierenschnitten u. s. w. dazu geben.

Roth-Kraut mit Burgunder-Wein.

Das Roth-Kraut wird ganz fein eingeschnitten, mit ein wenig Essig und Salz blau gemacht, dann schneidet man eine Zwiebel fein, thut sie nebst einem Viertelpfund Gänsefett (Gänsefett) in eine frisch verzinnte Kastrol (weil in dieser das Kraut am schönsten blau wird), dämpft es hellgelb, nimmt das Kraut ohne den Essig — jedoch mit einem halben Pfund rohen fetten Schinken — dazu, läßt es langsam dämpfen, und gießt nach und nach einen Schoppen ($\frac{1}{2}$ Bouteille) Burgunder-Wein zu. Sobald das Kraut weich und kurz eingekocht ist, stößt man 5 bis 6 Gewürz-Nelken mit einem Stücke Zucker (von ungefähr 2 Loth) ganz fein, siebt und rührt es vor dem Anrichten gut unter das Kraut. Zu diesem können Fasanen, Feldhühner, Schweins-Rippen oder gesalzene Ochsenzungen gegeben werden.

Sauerkraut aus dem Ofen mit Hecht.

Das Kraut wird, wenn es stark sauer ist, gewaschen, mit Wasser und ein wenig rohem Schinken auf das Feuer gesetzt, und sobald es weich ist, gut abgeseigt. Hierauf schneidet man 2 — 3 Zwiebeln gröblich, dämpft sie in einem Viertelpfund Gänsefett braun, thut das Kraut, nebst einigen Schöpfelöffeln voll guter Fleischbrühe, dem nöthigen Salz und ein wenig feinem weißen Pfeffer dazu, und läßt es ganz kurz kochen. Nun nimmt man einen 2 $\frac{1}{2}$ bis 3 Pfündigen Hecht, schneidet ihn der Länge nach in der Mitte entzwey, thut die Gräten und die Haut rein davon, schneidet ihn in Stückchen, wie kleine Rippen (Cotelettes), salzt sie ein, trocknet sie rein

ab, wendet sie in Mehl, dann in 2 — 3 verklopften Eiern und nachher in Semmel- oder Muttschel-Mehl um, backt sie kurz, ehe das Kraut zu Tische gegeben wird, aus einem Pfund heißen Schmalz (Schmelz-Butter), und garnirt das Kraut damit. Die Abschnitzel und die Stückchen, welche sich nicht zum Garniren eignen, verzapft man, und thut dieß lagenweise mit dem Kraut auf eine tiefe Platte. Hierauf nimmt man ein Viertelpfund Butter, läßt sie zergehen, dämpft 2 — 3 Kochlöffel voll Mehl damit ab, gießt einen Schoppen sauren Rahm dazu, läßt es kochen, bis es wie eine dicke Sauce ist, zieht es alsdann mit 4 — 5 Eigelb ab, salzt und streicht es über das Kraut, begießt dasselbe ein wenig mit zerlassenem Gänsefett, streut es mit braunem Semmelmehl, und stellt es in einen nicht zu heißen Ofen; wann es oben angezogen hat und mit dem Hechte garnirt ist, kann man es zu Tische geben. Thut man das Kraut in eine tiefe Porzellan-Platte, so muß man, ehe sie in den Ofen kommt, Salz auf ein Blech streuen, und auf dieses die Platte stellen, weil sie sonst zerspringen würde; man kann auch ein Tortenblech nehmen, und dasselbe, ehe man es zu Tische gibt, mit weißem Papier umwinden.

Pudding von Brieslein (Kalbsmilchen).

Zu einem Pudding für 3 Personen schneidet man ein schönes großes Brieslein, wenn es zuvor blanschirt und gehäutelt ist, gewürfelt klein, nimmt in ein Käslein ein ziemliches Stück (etwa 4 Loth) frische Butter, das geschnittene Brieslein nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß, etwas Petersilie, Zitronenschale und einige Charlotten-Zwiebeln dazu, stellt es zugedeckt auf Kohlen, und läßt es eine Viertelstunde dämpfen, streut dann eine starke Messerspitze voll Mehl darüber, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, und stellt es zum Erkalten bei Seite.

Von 4 Kreuzer-Milchwecken oder Milchbroden schneidet man die Rinde ab und das Innere zu feinen Schnitten, brüht diese mit einem starken halben Schoppen siedender Milch an, und läßt sie erkalten, nun rührt man ein Viertelpfund Butter leicht, schlägt von 12 Eiern das Gelbe darein, thut den angebrühten Weck, Salz und Muskatnuß nebst dem Gedämpften dazu, schlägt das Eyweiß zu Schaum, rührt denselben zuletzt daran, füllt ihn in eine vorher mit Butter bestrichene und mit Semmel- oder Mutschel-Mehl bestreute Pudding-Form, läßt ihn anderthalb bis 2 Stunden kochen, und gibt ihn in einer Butter-Sauce mit einem (außer dem zum Pudding genommenen) darin gekochten Brieslein.

Pudding von Karpfen mit Sardellen.

Man kocht einen 2pfündigen zuvor geschuppten Karpfen in Salzwasser mit ein wenig Gewürz und Wurzel-Werk ab, läßt ihn kalt werden, und verzapft ihn rein, daß keine Gräten darin bleiben. Hierauf läßt man 12 Loth (anderthalb Bierling) frische Butter in einem Geschirr zergehen, nimmt 12 Loth feines Mehl dazu, dämpft dieß ein wenig ab, füllt es mit einer halben Maaß süßem Rahm auf, rührt es auf dem Feuer zu einem recht dicken Brey ab, läßt es kalt werden, rührt 10 gelbe Eyer hinein, salzt es ein wenig und thut ein wenig Muskatnuß hinein. Sodann halbirt man (theilt jedes Stück in 2 Hälften) ein Viertelpfund zuvor rein gewaschene Sardellen, grätet sie gut aus, bestreicht den Model, worin der Pudding gekocht werden soll, mit Butter, legt ihn mit den Sardellenstreifen aus, schlägt von der Hälfte des Eyweißes einen Schnee, rührt denselben nebst dem ausgezapften Karpfenfleisch ganz leicht in das Abgerührte, füllt es in den ausgelegten Model, und kocht ihn im Wasser anderthalb Stunden lang. Das Wasser in dem Geschirr, in welchem der Pudding

gekocht wird; darf nicht ganz die Mitte der Form erreichen; und muß, wenn es eingekocht ist, wieder aufgefüllt, auch ein passender Deckel mit Kohlen darauf gethan werden. Das Uebrige von den Sardellen hackt man fein, knätet 2 Loth Butter darunter, treibt es durch ein Haarsieb, macht eine weiße Sauce kochend heiß, rührt die Sardellen-Butter darunter, und gibt dieselbe besonders zum Pudding.

Mandel-Blöße mit Rirschen-Sauce.

Zu 3 — 4 zuvor abgeschälten und in einer halben Maaß lauer Milch eingeweichten Milchbroden läßt man, wenn sie weich sind, ein Viertelpfund frische Butter warm werden, dämpft die Milchbrode gut damit ab, rührt, so lange diese Masse noch warm ist, 2 ganze und 4 gelbe Eyer darein, stoßt oder reibt 12 Loth abgezogene Mandeln ganz fein und rührt sie nebst ein wenig Salz, 2 Loth ganz fein gehackter Zitronade, dem Abgeriebenen von einer Zitrone und einem Eßlöffel voll feinen Zucker hinein, macht sie auf einem Nudelbrett mit ein wenig Mehl rund, oder legt sie mit einem Eßlöffel in ein Pfund heiße Schmelzbuter (Schmalz) ein, backt sie langsam gelb, legt sie auf ein leinenes Tuch, thut sie in ein tiefes Geschirr, welches man auf den Tisch geben kann, und richtet die Sauce kochend heiß darüber an. Man kann auch Hagen-Sauce, und Chatel'eau (Schodo) dazu geben.

Reis-Blöße.

Ein halbes Pfund zuvor rein verlesenen und gewaschenen Reis setzt man mit Wasser über's Feuer, gießt ihn, wenn er eine halbe Viertelstunde gekocht hat, in ein Haarsieb, thut ihn in kaltes Wasser, gießt ihn wieder auf das Sieb, und läßt ihn gut ablaufen. Hierauf macht man 3 Schoppen Milch siedend, thut den Reis darein, stellt ihn auf ein langsames Feuer,

läßt ihn, ohne darin zu rühren, ganz einkochen, rührt dann 6 — 8 Eigelb hinein, reibt eine Zitrone auf Zucker ab, nimmt dieß nebst ein wenig Salz und einem Eßlöffel voll fein gestoßenem Zucker dazu, und backt sie wie die Mandelkugeln; auch die nämlichen Saucen können dazu gegeben werden.

Mehlspeise mit Krebsen und Brieslein (Kalbsmilchen).

Man kocht 36 — 40 Krebse, löst die Schwänze ab, stoßt die Schalen recht fein, nimmt nun 12 Loth frische Butter dazu, und stoßt dieß gut durcheinander, thut es mit einem Schoppen Wasser in ein Geschir, und läßt es langsam einkochen; wenn dieß geschehen ist, nimmt man ein doppelt zusammengelegtes feines Tuch, preßt die Krebsbutter durch, und läßt sie kalt werden. Hierauf läßt man ein Viertelpfund Butter vergehen, rührt 5 — 6 Kochlöffel voll Mehl darein, dämpft es ein wenig auf dem Feuer ab, füllt es mit einer halben Maas süßem Rahm auf, rührt es dann über dem Feuer so lange, bis es zu einem recht dicken Brey wird, nimmt nun die Krebsbutter dazu, und rührt es, bis es lau wird. Alsdann schlägt man 6 ganze und 4 gelbe Eyer nach und nach hinein, und thut ein Viertelpfund fein gestoßenen Zucker und ein wenig Muskatblüthe dazu. Die Brieslein (Kalbsmilchen) werden gewässert und blanchirt, von den Gurgeln gesäubert, in ein klein wenig Butter gedämpft, und nachdem man sie hat kalt werden lassen, mit den Krebschwänzen würflicht geschnitten. Hierauf thut man ein wenig von obiger Masse dazu, füllt 5 — 6 kleine Glädlein damit, bestreicht ein Aufzug- oder Torten-Blech mit Butter, thut die Hälfte von der Masse darein, schneidet die gefüllten Glädlein in eines starken Zolls lange Stückchen, stellt sie auf-

recht hin, thut die übrige Masse darüber, und backt sie in einem mittelheißen Ofen.

Gebackene Nudeln.

Man macht von 6 Eiern einen gewöhnlichen Nudelntaig, wälzt ihn in dünne Kuchen, schneidet, wenn diese trocken sind, sie nicht sehr fein, macht anderthalb Maaß Milch kochend, rührt die Nudeln hinein, läßt sie langsam dick kochen, rührt alsdann ein wenig Salz, 4 Loth frische Butter und einen Eßlöffel voll feingestohlenen Zucker hinein, und streicht sie dann eines Fingers dick auf ein Backblech. Wenn sie kalt sind, werden sie mit einem Ausstecher, etwas größer als ein Brabanter Thaler, ausgestochen, in 3 — 4 zerklopfen Eiern umgewendet, und in heißem Schmalz stark gelb gebacken. Das Federartige, welches sich von den Eiern an den Nudeln durch das Backen ansetzt, wird abgezupft; die Nudeln werden in dreyachtel Pfund (12 Loth) fein gestoßnem Zucker, in welchen man Vanille, Zimmet, abgeriebene Pomeranzen oder Zitronen thun kann, umgewendet, und dann zu Tische gegeben.

Nudeln aus dem Ofen.

Diese werden ebenso, wie die obigen, gefertigt, nur kommt anstatt 4 Loth Butter ein halbes Pfund Butter und 12 Loth Zucker dazu, dann bestreicht man ein Torten-Blech gut mit Butter, thut die Nudeln hinein, und backt sie in einem mittelheißen Ofen gelb, sicht sie dann Stückweise auf eine Platte heraus, streut sie mit feinem Zucker ein, und gibt sie zu Tische.

Fische