

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Kleine oder feine Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

228. Schinken mit Sauce ravigotte.

Der Schinken wird präparirt wie Nr. 327 und die Sauce Nr. 224 dazu servirt.

 Kleine oder feine Gemüse.

329. Blumenkohl au four.

Wenn der Blumenkohl gereinigt ist wird er im Wasser abgekocht, in welches Salz und Butter gethan worden, dann wird er auf die Matte, worauf er servirt werden soll, angerichtet und folgende Masse darüber gemacht: man nimmt nämlich 4 Kochlöffel voll Mehl, rührt sie mit einem Schoppen sauern Rahm nebst etwas Salz und Butter zusammen und rührt diese Masse auf dem Feuer ab, läßt sie erköhlen und schlägt alsdann 4 Eiergelb hinein; das Weiße der Eier wird zu einem Schnee geschlagen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäs unter die Masse gerührt, mit welcher alsdann der Blumenkohl überzogen, darauf im Ofen gebacken und so servirt wird.

330. Blumenkohl mit Kräuter-Sauce.

Wenn der Blumenkohl wie Nr. 329 abgekocht ist, wird er angerichtet und die Sauce Nr. 52 darüber gegeben und servirt.

331. Blumenkohl mit Butter-Sauce.

Derselbe wird abgekocht wie Nr. 329 und dann folgende Sauce dazu gemacht: $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, etwa ein halber Kochlöffel voll Mehl nebst 4 Eiergelb

wird durch einander gedrückt, dann nehme $\frac{1}{4}$ Schoppen von dem Wasser dazu, in welchem der Blumenkohl gekocht wurde, rühre es auf dem Feuer ab, ohne daß man es kochen läßt, richte den Blumenkohl an, gebe die Sauce darüber und servire ihn.

332. Brockelerbsen à la Crème.

Die Erbsen werden, nachdem sie rein gemacht und die kleinen davon herausgenommen sind, mit kaltem Wasser, etwas Butter, mit Bindfaden zusammen gebundener Petersilie und Zucker weich gekocht; wenn sie weich sind und alles daran eingekocht ist, so wird von dem Bechamelle Nr. 50 daran gethan, gesalzen und angerichtet; Croquettes Nr. 79 können umher garnirt und dann servirt werden.

333. Brockelerbsen à la Hollandaise.

Die Erbsen werden weich gekocht wie Nr. 334, dann wird etwas frische Butter mit ein wenig Mehl verknetet und dieses nebst etwas fein gehackter Petersilie und Salz beim Anrichten unter die Erbsen gerührt; Croquettes Nr. 86 können umher garnirt und servirt werden.

334. Brockelerbsen à l'Anglaise.

Dazu sind die kleinsten Erbsen nothwendig. Man setze eine große Casserole mit Wasser nebst Salz zum Feuer; wenn dasselbe kocht, werden die Erbsen hinein gethan und auf schnellem Feuer weich gekocht, damit sie schön grün bleiben; dann werden sie abgeseiht, ein Stück Butter nebst etwas fein gestoßenem Zucker und Salz daran gethan, angerichtet und servirt.

335. Spargeln mit Butter-Sauce.

Dazu nehme man die schönsten Spargeln, löse die Blättchen bis an den Kopf weg, schabe den untern Theil der Spargel ab und wasche sie dann; hierauf werden sie mit Bindfaden in Büschel gebunden, im Salzwasser weich gekocht und die Sauce Nr. 331 dazu servirt.

336. Brockelspargeln.

Dazu werden die mitteldicken Spargeln genommen, abgeblattet und in kleine Stücke geschnitten; so weit die Spargeln sich leicht schneiden lassen, sind sie gut. Diese zerschnittenen Spargeln werden mit Salz im Wasser weich gekocht, dann von der Sauce Nr. 43 genommen, mit einigen Eiergelb ablequirt, durch ein Haartuch getrieben und an die Spargeln angerichtet; umher können Geflügelwürste Nr. 318 garnirt werden.

337. Purée von Spargeln.

Dazu werden die ganz dünnen und grünen Spargeln genommen, zusammen geschnitten, gewaschen und im Wasser weich gekocht. Wenn sie weich sind, werden sie zu einem Brei verrührt; dazu nehme man von dem Bechamelle Nr. 50, welches aber vorher ganz dick gekocht worden ist, rühre alles zusammen, gesalzen und angerichtet. Filets von Hühnern Nr. 159 können umher garnirt und dann servirt werden.

338. Broccoli.

Kann gemacht werden wie Nr. 329, 330 und 331.

339. Artischoken mit Butter-Sauce.

Wenn die Artischoken gereinigt sind, werden sie im Wasser mit Salz abgekocht, dann das Mittlere herausgenommen, so daß der Boden innen ganz leer ist. Als dann werden sie wieder in das Wasser gelegt und warm gesetzt; beim Anrichten herausgenommen, die Sauce Nr. 331 darüber angerichtet und servirt.

340. Artischokenböden à l'Espagnol.

Die Blätter werden am Boden, der Artischoke ganz nahe, abgeschnitten und der Boden unten rein geschält; dieser wird dann im Wasser abgekocht, herausgenommen und wieder im Wasser vollends rein gemacht. Unterdessen wird ein Stück Butter nebst dem Saft von einer Zitrone in eine Casserole gethan, dazu werden die Böden gelegt und auf gelindem Feuer eine halbe Stunde gedämpft, dann herausgenommen, angerichtet, die Sauce Nr. 44 dazu gegeben und servirt.

341. Gebackene Artischoken.

Die Artischoken werden, wenn die Böden gepuht sind, in vier Theile geschnitten, das Mittlere herausgenommen und so eingesalzen; dann nehme man die Masse Nr. 274 und tauche die Böden hinein, dann im heißen Schmalz schön gelb gebacken und servirt.

342. Gefüllter Kopfsalat.

Man nehme nicht zu großen Kopfsalat, reinige ihn und brühe ihn mit kochendem Wasser an, lasse ihn erköhlen und nehme ihn dann auf ein reines Tuch, breite

ihn aus einander und fülle den Salat mit der Farce Nr. 3. Lege hierauf den Salat über der Farce zusammen, nehme feine Speckschnitten in eine Casserole, dann den Salat darauf nebst Salz und guter Bouillon, und koche ihn so langsam weich. Alsdann angerichtet, etwas von der braunen Sauce Nr. 44 darüber gegeben und servirt.

343. Kopfsalat mit Erbsen.

Wenn der Salat in ganzen Köpfen abgerührt ist, werden sie ausgedrückt und in eine Casserole, in welche man vorher Speckschnitten gelegt, eingerichtet, mit Bouillon nebst Salz zum Feuer gesetzt und weich gekocht, dann angerichtet, von den Erbsen Nr. 333 darüber und servirt.

344. Kopfsalat à la Crème.

Zerschneide und reinige den Salat, brühe ihn dann im Wasser ab, drücke ihn aus und hacke ihn fein. Alsdann nehme etwas Butter in eine Casserole, lasse sie zergehen und thue den Salat hinein. Wenn er abgedämpft ist, gebe von dem Bechamelle Nr. 50 dazu, gut durchgekocht, gesalzen und angerichtet. Gebäckene junge Hühner können umher garnirt, welche, wenn sie rein gemacht sind, zerschnitten werden, dann gesalzen, hierauf in Eiern und dann in fein zerriebenem Brod umgewendet und aus dem Schmalz gebacken worden.

345. Endivic à la Crème.

Wie Nr. 344. Farcirte Hühnerschlegel Nr. 161 können umher garnirt werden.

346. Brunnenkresse mit verlorne Eiern.

Wenn die Kresse rein gemacht ist wird sie in einer leichten Lauge abgebrüht, abgekühlt, dann ausgedrückt und fein gehackt. Hierauf wird sie mit der Sauce Nr. 43 auf dem Feuer abgerührt, gesalzen und angerichtet. Umher werden verlorne Eier Nr. 158 garnirt und servirt.

347. Brennesselgemüs mit verlorne Eiern.

Die Brennesseln werden aus den Mistbeeten genommen worin sie sich häufig vorfinden und zur Abwechslung im Frühjahr, wo die Gemüse noch selten sind, der Küche recht gut kommen. Sie werden zubereitet wie Nr. 246 und servirt.

348. Wilde Cigorie mit verlorne Eiern.

Im Frühjahr, wenn er noch jung ist, wird derselbe genommen und bereitet wie Nr. 346 und mit verlorne Eiern garnirt; es ist ein gesundes Gemüs.

349. Kapunzel mit Croquette von Geflügel.

Das Kraut nebst den Wurzeln wird gereinigt und beides besonders abgebrüht; beide Theile werden dann mit der weißen Sauce Nr. 43 durchgekocht und hernach abgesondert, oder auch vermengt angerichtet, mit den Croquettes Nr. 80 garnirt und servirt.

350. Hopfen mit Eiern.

Die Hopfen werden gebrochen (wenn sie sich nicht mehr brechen lassen, so sind sie nicht mehr gut und können zu keinem Gemüse mehr verwendet werden), rein

gewaschen, dann im Salzwasser abgekocht, von der Sauce Nr. 46 genommen und darein gelegt. Beim Anrichten können sie mit Eiergelb lequirt und dann mit verlornen Eiern Nr. 185 garnirt werden.

351. Spinat à la Crème.

Wenn der Spinat rein gemacht ist, wird er, damit er schön grün bleibt, in der Lauge gebrüht, abgekühlt, ausgedrückt und fein gehackt, dann mit etwas Butter abgedämpft, gesalzen und von dem Bechamelle Nr. 50 dazu gegeben, gut durchgekocht und angerichtet. Umher können garnirt werden Croquettes, Cotelettes und Omelettes, dann servirt.

352. Gefüllter oder farcirter Spinat.

Dazu nehme man schönen großen Blätter Spinat, brühe ihn an und lasse ihn erkühlen, dann nehme ihn heraus, lege die Blätter auf einem Tuch schön aus einander, lasse ihn abtrocknen und fülle ihn mit der Farce Nr. 3; hierauf zusammengelegt, in eine Casserole eingerichtet, mit guter Bouillon zum Feuer gesetzt und so mit gar gekocht, angerichtet, dann etwas gute Jus darunter gethan und servirt.

353. Feld- oder Ackersalat.

Dieser wird zubereitet wie Nr. 351 der Spinat und mit Croutons garnirt; schneide nämlich Brodschnitten, feuchte sie mit Eiern und darunter gemengtem süßen Rahm an, dann im Schmalz gebacken und damit den Salat beim Anrichten garnirt und servirt.

354. Sauerampfer mit Eiern.

Wenn derselbe rein gewaschen ist wird er mit wenig Wasser zum Feuer gesetzt und zusammengedämpft, dann auf ein Sieb abgeseiht; ist das Wasser abgelaufen, so wird er fein gehackt, in eine Casserole gethan und mit der Sauce Nr. 43 gut durchgekocht, gesalzen, angerichtet und die verlornen Eier Nr. 185 darauf garnirt.

355. Sellerie-Gemüs.

Wenn derselbe rein gemacht ist wird er in beliebige Stücke geschnitten und im Wasser abgekocht; dann in die Sauce Nr. 43 oder 44 gelegt, einize Mal aufgekocht und servirt.

356. Schwarzwurzeln.

Schabe sie rein und werfe dann während dem Reinigen die Wurzeln, damit sie nicht roth werden, ins Wasser, worein etwas Mehl oder auch Essig geschüttet worden ist; alsdann werden sie in beliebige Stücke geschnitten und dann im kochenden Wasser weich gekocht; feihe sie ab und lege sie in die Sauce Nr. 43, darin mehrere Mal aufgekocht und servirt.

357. Schwarzwurzeln, gebackene.

Diese Wurzeln werden, nachdem sie gepuht sind, nicht zerschnitten, sondern ganz weich gekocht, ist das geschehen, so gieße man an die Wurzeln Essig nebst Salz und lasse sie einige Zeit darin stehen; dann herausgenommen, in die Masse Nr. 274 getaucht, dann aus dem Schmalz gebacken und servirt.

358. Kartoffeln mit Rahm-Sauce.

Wenn die Kartoffeln gesotten sind, werden sie rund abgedreht, die Sauce Nr. 49 dazu gethan und angerichtet, umher kann gehackter Schinken oder auch gehacktes Wildpret garnirt werden.

359. Kartoffeln mit Butter-Sauce.

Wenn dieselben gesotten sind, werden sie geschnitten und die Sauce Nr. 43 dazu gegeben; auch kann etwas fein gehackte Petersilie dazu gethan werden.

360. Kartoffeln à l'italien.

Wenn sie gesotten sind, wird die Hälfte davon in Blättchen geschnitten und die andere Hälfte auf dem Reibeisen gerieben; dann nehme man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst einer fein gehackten Zwiebel in eine Omelette-Pfanne, lasse es ein wenig dämpfen, alsdann die in Blättchen geschnittene Kartoffeln nebst Salz hinein, lasse diese ein wenig dämpfen und thue dann die geriebenen Kartoffeln dazu; sollten sie zu trocken seyn, so wird noch etwas Butter dazu gegeben. Wenn sie schön gelb sind, werden 4 ganze Eier mit einem halben Schoppen sauern Rahm verrührt, gesalzen, an die Kartoffeln gegossen und so noch ein wenig dunsten lassen; hierauf nehme man es zusammen wie einen Kuchen und lasse es in Masse braten; nachdem stürze man sie auf die Platte, auf welcher sie servirt werden sollen, so daß das unterste nach oben kömmt.

361. Kartoffeln mit Häring.

Gesottene Kartoffeln werden in Blättchen, und ein oder zwei Häringe, gepuht, in Filets geschnitten, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Butter mit acht Eiergelb schaumig gerührt; hierauf nehme man ein Auslaufblech, lege eine Lage von den Kartoffeln, dann von der gerührten Butter und den Häringen hinein und fahre so fort bis es alle ist. Man muß aber Sorge tragen, daß von der gerührten Butter noch so viel übrig bleibt, daß man zuletzt die Kartoffeln ganz damit bedecken kann, die dann in einem heißen Ofen in einer halben Stunde gebacken und hernach servirt werden.

362. Kartoffeln mit Sardellen.

Werden gemacht wie Nr. 361, nur statt Häringe Sardellen genommen.

363. Kartoffeln mit Zwiebel-Purée.

Wenn die Kartoffeln gesotten, geschält und in beliebige Stücke geschnitten sind, wird dazu folgendes Purée gemacht: schneide etliche Zwiebeln in Scheiben, dämpfe sie in Butter weich, dann gebe von der braunen Sauce Nr. 44 dazu und lasse es gut durchkochen; dann durch ein Haartuch getrieben, gesalzen und an die Kartoffeln gegeben. In Ermanglung der Sauce Nr. 44 kann etwas Mehl an die Zwiebeln gegeben werden, solche mit brauner Bouillon angefüllt, so durchgekocht und dann durchgetrieben werden.
