Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

I. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

I. Suppen.

1. Braune Brühe, zu Suppen und auch zu verschiedenen Saucen zu gebrauchen.

Man thut etwas Nierenfett auf den Boden eines Kasserols, etwas Wasser daran, dann wird ein Stück Rindfleisch nebst etwas Kalbfleisch hinein gethan und läßt es auf beiden Seiten schön braun werden, dann mit Wasser aufgefüllt, wenn es kocht gut verschäumt, hernach gehörig gesalzen, Lauch, Zellerich, Petersilie, gelbe Rüben, Zwiebeln mit Nelken besteckt, dazu gethan und so wie gewöhnlich gekocht. Das Fett muß ziemlich abgeschöpft werden.

2. Kraftbrühe.

Man belegt den Boden eines Kasserols mit etwas Ochsenfett, magerem, rohen Schinken und einigen Zwiebeln, nebst zwei bis drei Pfund mageres, in Stückchen geschnittenes Ochsenfleisch und etwas Kalbfleisch vom Schlegel, gibt ein wenig Fleischbrühe daran und läßt es auf schwachem Feuer dämpfen bis sich am Boden eine hellbraune Farbe zeigt, gießt alsdann zur Genüge Fleischbrühe darein und gibt noch hinein ein altes Huhn oder zwei alte Tauben, sowie, wenn man hat, Abfall von Geflügel und verschiedenes Wurzelwerk. Schäumt es gut ab, läßt es 4—7 Stunden langsam kochen, salzt die Brühe nicht zu stark, und vor Gebrauch derselben zu Suppen und Saucen wird das Fett rein abgenommen.

3. Frühlingssuppe.

Junge gelbe Rüben, junge weiße Rüben, von beiden gleiche Theile, werden in länglichte Stückchen geschnitten, rein gewaschen und mit guter Kraftbrühe gekocht, dazu gibt man später eine Handvoll geschnittene grüne Bohnen, Pflück- und

Spargelerbsen, ebenso viel in Röschen getheilten Blumenkohl. Wenn Alles gut weich, aber doch noch ganz ist, salzt man sie gehörig, gibt etwas Schü hinein und richtet sie über etwas gebähtes Brod an.

4. Suppe von Wildenten.

Auf 10 bis 12 Personen wird eine Wildente genommen; dieselbe gut geputzt, in ein Kasserol gethan, mit Speck, frischer Butter, Zwibeln, gelbe Rüben und etwas Salz schön weiß gedämpft; ist dies geschehen, so wird sie herausgethan, und wenn sie kalt ist, das Fleisch davon in dünne länglichte Stücke geschnitten. Die Knochen werden in einem Mörser recht fein gestoßen; das Fett, worin die Ente gedämpft worden, wird zum Theil aus dem Geschirr geschüttet, und in dem Uebrigen in dem Kasserol 2—3 Löffel Mehl herumgerührt, die Wurzeln dabei gelassen, mit Fleischbrühe aufgefüllt, das Gestoßene auch dazu, und noch zwei in Scheiben geschnittene Kreuzerbrod. Dieß Alles läßt man etwa eine Stunde lang ganz langsam kochen, dann wird es durch ein Tuch oder sehr feines Haarsieb getrieben und bis zum Anrichten recht warm erhalten; aber ja nicht mehr kochen lassen, weil es sonst rauh würde. Die Stückchen Fleisch werden nun hinein gethan und so mitsammen angerichtet. Die Suppe muß wie ein leichter Schleim aussehen.

5. Braune Suppe mit Makaroni und Parmesankäs.

Die Nudeln werden in leicht gesalzenem Wasser gekocht, doch müssen sie ganz bleiben, dann werden sie auf ein Sieb gethan. Sind sie gut abgetrocknet, so thut man sie in die Suppenschüssel, schüttet von der schon gezeigten braunen Bouillon daran, bis es genug ist, reibt Parmesankäs, den man auf einen Teller besonders gibt, und trägt dann Beides auf.

6. Gipfelsuppe.

Man stößt Gipfel oder sonst mürbes Brod fein, röstet etwas davon mit einem Stück Butter gelb, nimmt den Rest Brod dazu, rührt es mit Fleischbrühe an, soviel man Suppe nöthig hat, thut Schü daran, läßt sie eine Zeit lang kochen und richtet sie dann mit Eigelb und saurem Rahm an.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. Blumenkohlsuppe.

Es wird Blumenkohl in kleine Röschen getheilt, in das frische Wasser gelegt, abgeseiht, sodann in ein Kasserol geschüttet, gute Fleischbrühe daran gegossen, langsam weich gekocht, gehörig gesalzen, mit drei Eiergelb legirt und über gebackene Brodkrüstchen angerichtet.

8. Suppe mit Rettig.

Es werden gelbe Rüben, kleine rothe Rettig schön geschnitten, in ein Geschirr gethan, dazu noch ganz junge Erbsen, Spargelspitzen und ein ganz fein geschnittenes Köpfchen Salat, nun wird gute braune Bouillon oder auch nur weiße Fleischbrühe daran gethan, darin weich gekocht, dann über Weißbrodkruste, welche in der Größe eines kleinen Thalers geschnitten sein muß, angerichtet.

9. Griessuppe mit Erbsen.

Den Gries kocht man in guter Fleischbrühe recht lange, nur nicht dick. Zugleich werden ganz junge Erbsen in halb Wasser und Fleischbrühe gekocht, wenn sie recht weich sind, durch ein Haarsieb getrieben, dann unter die Griessuppe vermischt, aber nicht mehr mit einander gekocht, ehe sie aufgetragen wird etwas Schü daran gethan.

10. Fasten-Griessuppe.

Man verwiegt etwas Zwiebeln, Petersilie, dünstet es ein wenig in frischer Butter, thut dann den Gries dazu und läßt es eine gute Weile unter beständigem Rühren mit einander anziehen, schüttet dann kaltes Wasser daran, salzt es gehörig und kocht es ziemlich lang, aber nur ganz langsam. Beim Anrichten kann man Eiergelb daran thun.

11. Sagosuppe.

Der Sago wird sauber verlesen, dann einige Mal mit kochendem Wasser gebrüht, alsdann mit Fleischbrühe zugesetzt und recht langsam gekocht, bis er ganz durchsichtig ist. Beim Anrichten mit saurem Rahm und Eiern angerührt.

12. Reissuppe mit Linsen.

Die Linsen werden, wenn sie gut gereinigt und gewaschen

sind, mit etwas frischer Butter, Selleriewurzel, gelbe Rüben und einer kleinen Zwiebel und Wasser zugesetzt, recht weich gekocht, während dem Kochen mit Fleischbrühe nachgefüllt, dann durch ein Haarsieb getrieben. Der Reis wird, nachdem er ebenfalls gebrüht worden, in Fleischbrühe so gekocht, daß er zwar weich, aber dennoch schön ganz bleibt. Die Linsen werden nun unter den gekochten Reis gerührt, und so eine Weile auf dem Herd stehen gelassen, daß er sich gut vermischt. Wenn man will, kann man beim Anrichten etwas Schü daran thun.

13. Wiener Schöberlnsuppe.

¼ Pfd. Butter wird schaumig gerührt, hernach nimmt man 6 Eier, 6 Eßlöffel voll Mehl, jedoch rührt man es so: 1 Ei und dann ein Eßlöffel voll Mehl, thut etwas Salz daran, streicht ein Blech mit Butter, gibt die Masse hinein, streicht sie auseinander, doch darf sie nicht höher sein, als einen Finger dick, bäckt sie schön gelb, schneidet sie in Würfel oder in sonst eine beliebige Form, kocht die Schöberln mit Fleischbrühe auf, thut sie in eine Schüssel und gibt noch etwas kräftige Bouillon daran.

14. Durchgetriebene Kartoffelsuppe.

Die Kartoffeln werden roh geschält, sauber gewaschen, mit Fleischbrühe zugesetzt, recht weich gekocht, dann durch ein Sieb gedrückt, mit Fleischbrühe verdünnt, einige Eidotter und etwas saurer Rahm daran gethan, dann über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod angerichtet.

15. Braune Kartoffelsuppe.

Man läßt einige geschnittene Zwiebeln in Butter langsam schön braun werden, thut dann Fleischbrühe daran; Kartoffeln, welche in Schnitze geschnitten und gut gewaschen sind, werden dazu gethan und so gekocht. Unterdessen bäht man gutes Hausbrod auf dem Rost, thut es auch zu den Kartoffeln, läßt beides recht weich kochen und streicht es dann durch ein Sieb, verdünnt es mit guter Fleischbrühe, oder wenn man braune Brühe hat, ist es noch besser, und so wird sie aufgetragen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

16. Einlaufsuppe.

Man rührt 2 Löffel voll Mehl mit kalter Fleischbrühe (in deren Ermangelung mit Wasser) recht glatt an, schlägt zwei Eier dazu und rührt es recht durcheinander. Der Teig muß so sein, daß er läuft. Wenn nun die Fleischbrühe, die man dazu gerichtet hat, siedet, so läßt man den Teig unter beständigem Rühren hineinlaufen, läßt einen Wall aufkochen, richtet sie an, streut fein geschnittenen Schnittlauch darüber und trägt sie auf.

17. Reissuppe.

Der Reis, welcher einigemal gebrüht sein muß, wird in einem Geschirr, in welches man ein Stückchen frische Butter und eine sehr fein verwiegte Zwiebel gethan hat, etwas gedünstet, dann mit Fleischbrühe aufgefüllt und recht weich gekocht. Es kann auch Eiergelb daran gethan werden.

18. Reisschleimsuppe a la Française.

Man nimmt ½ Pfd. Karolinenreis, wäscht ihn, brüht denselben ab, gießt hernach gute Fleischbrühe daran, in welcher ein altes Huhn gekocht wurde, streicht den Reis durch ein Sieb, macht ihn zurecht mit noch etwas Brühe und gutem süßen Rahm, verschneidet das Brustfleisch des alten Huhn in schöne Stückchen, macht beliebige kleine Klößchen, legt Alles in die Suppenschüssel und gibt den Schleim dazu.

19. Geröstete Suppe.

Man läßt Butter heiß werden, röstet dann so viel Mehl schön hellbraun darin, daß die Brühe nicht wässerig wird; nun wird sie leicht gesalzen und ziemlich lang gekocht, dann beim Anrichten etwas saurer Rahm und Eiergelb, welches aber sehr gut verrührt sein muß, daran gethan, dann über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod angerichtet.

20. Krebssuppe.

Auf 8 Personen nimmt man 25 Suppenkrebse, wascht sie sauber, siedet sie dann in ein wenig Essig und Fleischbrühe, thut etwas Petersilie dazu; in ein Paar Minuten sind die Krebse gut. Nun läßt man sie kalt werden, bricht die Schwänze

ab und stoßt alles Uebrige mit 1/8 Pfd. frischer Butter recht fein; thut nun in ein Geschirr wieder ein Stückchen frische Butter, läßt sie zergehen und thut das Gestoßene dazu, rührt es immer auf dem Feuer, bis die Butter eine rothe Farbe angenommen hat. Nun wird Fleischbrühe daran geschüttet, für 3 kr. Brod dazu gethan, Alles mit einander recht lang gekocht, dann durch ein Tuch oder feines Haarsieb getrieben. Man kann in diese Suppe kleine Butterklößchen thun. Beim Anrichten werden die Krebsschwänze oben auf die Suppe gelegt.

21. Kalbfleischsuppe.

1 Pfd. rohes mageres Kalbfleisch ohne Haut und Knochen wird in kleine Stücke geschnitten, mit etwas rohem Schinken, einem Selleriekopf, einer gelben Rübe, einer Zwiebel und 4 Lth. Butter in einer Kasserole weiß gedämpft, 3 Eßlöffel Mehl dazu gethan und nach einigem Rösten mit Fleischbrühe nach Bedarf glatt angerührt. Nach zweistündigem langsamen Kochen, in welcher Zeit das Fett und der Schaum abgenommen wurde, wird die Suppe durch ein Haarsieb getrieben und mit 4 Eiergelb, 4 Löffel süßem Rahm vermischt und kochend heiß über geröstete Semmelschnitten angerichtet.

22. Champignonssuppe.

Die Champignons werden gut ausgelesen, geschält und sehr sorgfältig gewaschen, damit kein Sand darin bleibt, dann in ein Sieb geschüttet, damit sie gut ablaufen; ist dieß geschehen, so werden sie mit Zwiebel und Petersilie recht fein verwiegt und in frischer Butter gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, läßt sie noch ein wenig unter öfterm Rühren anziehen, dann mit Fleischbrühe angefüllt, eine gute Zeit gekocht, etwas Schü daran gethan und über gebähte Brodschnitten angerichtet.

23. Froschsuppe.

Es werden für 4 Personen 20 Frösche genommen, diese mit gelben Rüben, Petersilie und einer kleinen Zwiebel in frischer Butter gedämpft, nun ein Bischen Salz daran gethan. Sind sie gedämpft, so läßt man sie kalt werden, stößt das Alles sehr fein und treibt es durch ein Haarsieb, thut es in ein Geschirr und füllt es mit Wasser oder Fleischbrühe auf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Man macht eine geriebene Gerste; wenn sie recht trocken ist, röstet man sie schön gelb und kocht sie in der Froschbrühe, dann ist sie fertig. Macht man die Froschbrühe mit Wasser, so muß man noch ein Stückchen Butter, nebst dem Saft, worin sie gedämpft haben, zur Brühe thun.

24. Wurzelsuppe.

Es werden gelbe Rüben, Sellerie, weiße Rüben, Petersilie, Schwarzwurzeln, ein Paar Kartoffelschnitz mit Fleischbrühe, worin man ein Stückchen frische Butter thut, recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrichen, in ein Geschirr gethan, mit brauner Fleischbrühe angefüllt, nur einen Wall aufkochen lassen, dann über geröstete Brodschnitten angerichtet, etwas Schnittlauch darüber gestreut und aufgetragen.

25. Gefüllte Wörsingsuppe.

Man brüht schöne Wörsingblätter, doch nicht zu weich, läßt sie in einem Durchschlag gut abtropfen, trocknet sie noch auf einem Tuch. Nun wird folgende Fülle gemacht: Petersilie und Zwiebeln werden sehr fein verwiegt, in etwas Butter gut gedünstet, dann vom Feuer gethan, etwas sehr fein verwiegtes Kalbfleisch, etwas geriebenes Brod dazu gethan, mit Eier eine Farse gemacht, die nicht zerläuft. Obige Blätter werden nun breit auseinandergelegt, auf jedes Blatt ein kleiner Löffel voll Fars gethan und zusammengerollt; ist man damit fertig, so werden die Würste in ein breites Geschirr gethan, worein man Butter thut, und in einem Oefelein oder auf dem Herd ganz langsam gebacken; während dem Backen müssen sie einmal umgewendet werden. Man muß aber nicht viel Butter nehmen, weil sie sonst zu fett würden. Beim Anrichten werden sie nun in gute braune Fleischbrühe, oder in weiße Fleischbrühe, worin etwas Schü ist, gelegt und aufgetragen. Auch kann man noch Griesklößchen dazu thun.

26. Artischockensuppe.

Mehrere Artischocken kocht man, nachdem sie sauber gewaschen sind, in leicht gesalzenem Wasser weich, läßt sie wieder kalt werden, zieht alle Blätter heraus, schabt alles Markichte davon. Ein Stückchen frische Butter wird auf's Feuer gethan, etwas Mehl darin einige Mal umgerührt,

dann das Mark der Artischocken dazu gethan, umgerührt und Fleischbrühe daran geschüttet und so eine Weile langsam gekocht, dann Eiergelb und saurer Rahm daran gerührt, über ein Paar Schnitten gebähtes Brod angerichtet. Die Käse der Artischocken werden in Scheiben geschnitten und auf der Suppe herum gelegt.

27. Spargelsuppe.

Man bricht Spargeln in ganz kleine Stückchen; denn wenn man sie schneidet, so bemerkt man nicht so leicht, ob sie zähe sind. Diese Stückchen kocht man nun in Fleischbrühe, thut ein Stückchen Butter, worin etwas Mehl geknetet sein muß, dazu, wenn sie weich sind, füllt man sie mit so viel Fleischbrühe (die aber nicht stark gesalzen sein darf) auf, als zur Suppe nöthig ist, rührt, wenn sie kocht, geriebenes Weißbrod hinein, läßt sie eine gute Zeit noch kochen und thut, ehe sie aufgetragen wird, etwas Eiergelb und sauren Rahm daran.

28. Fischsuppe.

Ganz gewöhnliche Fische, oder auch Abfall von besseren Fischen, werden mit frischer Butter, Zwiebeln und etwas Weißbrod gedämpft, bis Alles weich, aber nicht gelb ist; dann treibt man es durch ein sehr feines Sieb, vermischt es mit schon vorher gekochtem Reis oder Gerstenschleim, thut ganz kleine, zurückbehaltene, von allen Gräthen sehr gut befreite Stückchen Fische hinein und trägt die Suppe auf.

29. Andere Art.

Die Fische werden gesalzen, nachdem sie sauber gewaschen sind, im Mehl umgekehrt und schön rösch gebacken, dann im Mörser sehr fein gestoßen, durch das Haarsieb getrieben. Petersilie und gelbe Rüben sehr fein verwiegt, in Butter weich gedünstet, die Fische dazu, läßt es anziehen; dann kochendes Wasser daran, das nöthige Salz, ziemlich lang gekocht und über gebähte Schnitten angerichtet.

30. Schwäbische Suppe.

⅛ Pfd. Butter wird gut gerührt, nach und nach 3 Eier dazu, dann ein bischen Salz und Mehl, bis der Teig ziemlich dick ist; dann durch einen Schaumlöffel, der etwas große

Löcher hat, in siedende Fleischbrühe gedrückt und eine Weile kochen lassen; wenn man etwas Schü hineinthut, ist es noch besser; dann aufgetragen.

31. Krammetsvögel- oder Lerchensuppe.

Die Vögel werden mit etwas magerem Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, frischer Butter und ein klein wenig Salz gedämpft; ist dies geschehen, so nimmt man sie heraus, löst die besten Stücke von der Brust ab, schneidet sie in kleine, schöne Stückchen; das Uebrige wird mit einander gestoßen, durch ein Sieb getrieben. Geriebenes Schwarzbrod wird schön in Butter dunkelgelb geröstet, mit Fleischbrühe aufgekocht, das Durchgetriebene und die Stückchen Fleisch dazu gethan, dann ist sie fertig.

32. Erbsensuppe.

Man kocht dürre Erbsen mit schwacher Fleischbrühe recht weich, treibt sie durch und schüttet recht kräftige Fleischbrühe daran, läßt sie mit einander kochend werden und richtet sie dann folgendermaßen an: Man nimmt einen guten Löffel voll Mehl, ein klein wenig Salz, macht mit Milch und einem Ei einen Teig an wie zu einem Omelette, thut in eine kleine Pfanne Butter; wenn sie heiß ist, schüttet man den Teig in einen kleinen Schaumlöffel, läßt ihn in die Butter laufen, wovon sich Kügelchen in der Größe einer Erbse bilden; wenn diese schön gelb gebacken sind, werden sie in die Suppenschüssel gethan, etwas Schnittlauch darüber und aufgetragen.

33. Kaisergerste.

Man verrührt 4 Eier mit einem Schoppen guter kalter Fleischbrühe recht stark, thut, wenn man es liebt, etwas geriebene Muskatnuß daran, schüttet es in ein Geschirr, kocht es in Wasser, bis es fest ist; dann werden mit einem Löffel Stückchen herausgebrochen und in gute braune Fleischbrühe oder in andere mit Schü vermischt gelegt, dann ist sie fertig.

34. Königin-Suppe (Potage a la Reine).

2 alte Hühner werden weich gekocht, hernach das Fleisch von der Brust und alles Uebrige Weiße abgelöst, von aller Haut gereinigt und auf einem weißen Brett fein geschnitten,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

mit dem Gelben von 8 hart gekochten Eiern sehr fein gestoßen, hierauf wird von 2 Kreuzerbroden alles Braune abgerieben etwas zerschnitten und mit 2 Maaß von der Brühe, in der die Hühner gekocht wurden, noch eine Zeit lang aufgekocht, nach diesem wird das gestoßene Hühnerfleisch dazu gethan, durch ein feines Haarsieb gestrichen; sollte die Suppe zu dick sein, so verdünnt man sie mit kräftiger Brühe, richtet sie über kleinwürfig geschnittenes Brod an.

35. Pfannenkuchensuppe.

Es werden dünne Pfannenkuchen gebacken, dürfen aber nicht fett sein, legt dieselben aus einander, sticht mit einem runden Ausstecher Fleckchen aus, thut sie in die Suppen-Terrine und gießt kochende, gehörig gesalzene Kraftbrühe daran; auch kann man die Pfannenkuchen in breite Nudeln schneiden.

36. Endiviensuppe.

Der Endivie wird gut verlesen, gewaschen und in schwachem Salzwasser halb weich gekocht, damit er das Bittere verliert, dann herausgenommen; wenn er ziemlich erkaltet ist, so gut wie möglich ausgedrückt und sehr fein verwiegt; dann wird er in frischer Butter weich gedünstet, etwas Mehl darüber gestreut, gut umgerührt und dann mit Fleischbrühe aufgefüllt, noch eine Zeit lang mit einander gekocht, beim Anrichten mit Eiergelb und süßem Rahm vermischt und über gezopfte Brodknöpfen, welche noch beschrieben werden, angerichtet.

37. Kräutersuppe.

Man nimmt Sauerrampfer, Körbelkraut, Portulak, jedes gleich viel, verwiegt es, nachdem Alles recht gut gewaschen ist, ziemlich fein, dünstet es in frischer Butter, füllt es dann mit Fleischbrühe oder Wasser auf, läßt es mit einander eine gute Weile kochen, richtet es, wenn saurer Rahm und Eiergelb daran ist, über in Würfel geschnittenes und in Butter gebackenes Brod an, trägt sie dann gleich auf.

38. Reissuppe mit jungen Hühnern.

Ein Pfund Karolinenreis wird rein gelesen, mehrmals gewaschen, mit kräftiger Fleischbrühe, einem eigroßen Stück-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

chen frischer Butter und etwas Salz weich gekocht. Währenddem werden drei junge Hühner ausgenommen und in kräftiger Fleischbrühe gar gekocht. Nun läßt man sie erkalten, zerschneidet sie alsdann in kleine Stückchen, löst die Haut davon ab, daß sie schön weiß sind und legt sie in die Suppenschüssel. Nimmt die Brühe, worin die Hühner gekocht wurden, gibt diese zur Reissuppe, welche über die Hühnerstückchen angerichtet wird.

39. Wiener Suppe.

Es wird ein gewöhnlicher Omelette-Teig gemacht, aber sehr leicht; dann wird Kalbfleisch so fein wie möglich verwiegt, Schnittlauch wird ebenfalls sehr fein geschnitten unter diese Masse gethan. Eine Pfanne läßt man heiß werden, schmiert sie mit Speckschwarte, läßt ein wenig von dem Teig darin herumlaufen, daß die Omelette so dünn wie Laub werden; wenn sie nun gebacken sind, so werden sie wie breite Nudeln geschnitten, in brauner Fleischbrühe ein paar Wall aufgekocht, dann angerichtet.

40. Leberreis.

Man nimmt 1 Pfd. Kalbsleber, löst das Hautige davon und hackt sie sehr fein, rührt 4 Loth Butter ab, mit 2 ganzen und 2 gelben Eiern, gibt 2 Kochlöffelvoll Mehl, etwas Petersilie, Salz und Muskatnuß dazu, rührt es gut untereinander, drückt diese Masse durch ein ungekehrtes Reibeisen in kochende Fleischbrühe und gibt Schnittlauch darauf.

41. Gute Rübensuppe.

Man setzt nach Anzahl der Personen weiße Rüben mit Wasser und Fleischbrühe zum Feuer, läßt sie recht weich verkochen. Unterdessen schneidet man aus weißen Rüben Schnitze in der Größe wie der achte Theil eines Borsdorfer Apfels, siedet diese Schnitze in gesalzenem Wasser ziemlich weich, doch daß sie schön ganz bleiben; man nimmt sie nun heraus, läßt sie kalt werden und backt sie in Butter schön gelb; zugleich macht man einen guten Nudelteig, wallt ihn sehr dünn aus und schneidet lauter viereckige Plätzchen daraus, welche man in Fleischbrühe siedet. Obige Rüben werden nun, wenn sie recht weich sind, durch einen Durchschlag getrieben; das Durchgetriebene wird nun auf schwachem Feuer mit einem

Stückchen frischer Butter gut abgerührt, dann von der Brühe, worin die Würfel gesotten, daran gethan, ein wenig noch gekocht, dann zusammen in einen Topf gethan und bis zum Anrichten recht heiß erhalten. Die gebackenen Rüben werden in die Suppenschüssel gethan und das Uebrige darüber angerichtet.

42. Gebackene Klößsuppe.

4 Lth. Butter werden mit 2 Eiern recht schaumig gerührt, nachdem 2 Löffel voll Mehl und ein starker Löffel voll saurer Rahm darunter gerührt und ein wenig Salz in den Teig gethan ist. Nun nimmt man mit dem Löffel eine Wälschnuß groß und läßt es in heißer Butter langsam backen. Sind nun alle Klößchen gebacken, so werden sie in die Suppenschüssel gethan, Fleischbrühe mit etwas Schü darüber geschüttet und gleich aufgetragen.

43. Panadelsuppe.

Es wird Weißbrod in Butter gebacken, dann mit Fleischbrühe lang gekocht, durch ein Sieb gestrichen, wieder mit Fleischbrühe verdünnt; beim Anrichten mit Eigelb und etwas saurem Rahm angerührt.

44. Falsche Chocoladesuppe.

In einem Stückchen Butter wird Mehl schön gelb geröstet, gute Milch daran geschüttet, sehr fleißig gerührt, damit es, keine Klümpchen darin gibt, etwas Zucker und Zimmet dazu, eine gute Weile mit einander gekocht, 2 Eiergelb daran, dann über gebähte Brodschnitten angerichtet.

45. Weinsuppe.

Man siedet einen Schoppen Wein und ein Glas Wasser mit einem Stückchen Zucker, rührt 3 bis 4 Eigelb daran und richtet es über in Würfel geschnittenes und in Butter schön gelb gebackenes Brod an.

46. Geriebene Gerstensuppe.

Man nimmt 1 Pfd. Mehl und macht von 5 bis 6 Eiern einen recht festen Teig, der am Reibeisen fein zerrieben wird. Das Geriebene läßt man trocknen, setzt gute Fleischrühe mit Schü gemischt auf das Feuer, rührt, wenn diese kocht, die

Gerste hinein, richtet sie nach einer Viertelstunde an und gibt Muskat oder Schnittlauch darauf.

47. Gelbe Rübensuppe.

Gelbe Rüben und Kartoffeln werden in Fleischbrühe recht weich gekocht, aber etwas mehr gelbe Rüben als Kartoffeln; dann durch ein feines Haarsieb getrieben. Schöner Reis wird ebenfalls in Fleischbrühe recht weich, doch daß er schön ganz bleibt, gekocht; auch wird recht fester Wörsing und etwas gelbe Rüben wie feine Nudeln geschnitten und wieder in guter Fleischbrühe gekocht. Eine Zeit lang vor dem Anrichten wird alles zusammen in ein Geschirr gethan und vor dem Auftragen mit Schü versetzt.

48. Hasensuppe.

Man nimmt die Schlegel, übrige Knochen, sowie Fleischreste von einem alten Hasen, dämpft es in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, Sellerie und Petersiliewurzeln, schneidet das Fleisch klein, die Knochen stößt man im Mörser, thut Alles in eine Kasserole, gießt braune Brühe daran, läßt es lange kochen, gießt dann die Brühe durch ein Sieb an in Butter braun gebackenes Brod, streicht noch einmal Alles durch, macht die Suppe wieder kochend heiß, thut etwas Schü dazu und gibt sie zu Tisch.

49. Wurzelsuppe mit Schwarzbrod, sehr kräftig.

Weiße Rüben, Endivie, gelbe Rüben, Kartoffeln, etwas Sellerich und Petersiliewurzeln, Kohlraben, Wörsing, ein wenig Zwiebeln und Körbelkraut, alles dieß wird ein wenig fein verwiegt, wenn es zuvor gut gewaschen worden, dann in frischer Butter mit ein Bischen Fleischbrühe gedünstet, nur ganz langsam, dann wird ein wenig Mehl darüber gestreut, gut durchgerichtet und, so viel erforderlich ist, mit guter Fleischbrühe angefüllt und wohl ausgekocht. Unterdessen schneidet man von gutem Schwarzbrod äußerst dünne Blättchen, röstet diese auf einem Bleche im Ofen recht schön gelb, thut sie in die Suppenschüssel, und richtet die Suppe darüber an, deckt sie gleich zu, damit das Brod gehörig weich wird, und gibt sie dann zu Tische.

Diese Suppe wird auch mit Wasser sehr gut, besonders wenn man das Brod statt im Ofen, in Butter gut röstet.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

50. Salpitonsuppe.

Auf ungefähr 10 Personen nimmt man einen in Fleischbrühe abgesottenen Ochsengaumen, macht die Haut davon, schneidet ihn der Länge nach von einander und hernach wie dünne Nudeln, ebenso werden auch abgesottene Morcheln und Krebsschwänze geschnitten. Nun wird eine recht zarte, nicht zu dicke Buttersauce gemacht, Obiges darein gethan und nur ganz schwach mit einander gekocht, öfters umgeschüttelt, daß die Sauce sich nicht zusammenzieht und nicht knollig wird. Drei Kreuzerbrod, wovon die Rinde abgeschnitten ist, werden in Fleischbrühe gut verkocht, dann durch ein feines Sieb gestrichen, dann in ein Geschirr gethan, mit heißer Fleischbrühe gut angerührt, das Salpiton dazu, sehr gut mit einander vermischt und so gerichtet, daß sie nicht zu dick oder zu dünn ist, dann bis zum Anrichten recht heiß erhalten, alsdann mit Eiergelb und saurem Rahm gemischt oder mit Schü versetzt, dann gleich zu Tische gegeben.

51. Gefüllte Brodsuppe.

Man schneidet in der Größe eines Thalers Brödchen, eines Messerrückens dick, backt sie ganz hellgelb in Butter, bestreicht die Hälfte davon eines Messerrückens dick mit einer guten Farse von Kalbfleisch, bleibt aber ein wenig vom Rande weg, bestreicht dann denselben mit zerschlagenem Ei, legt ein anderes Blättchen darauf, drückt es ein wenig zusammen; sind nun alle auf diese Weise zubereitet, so werden sie alle im Ringe herum gut mit Ei bestrichen, damit sie zusammenhalten, dann auf ein Blech gelegt, in einen nicht sehr heißen Ofen gethan, damit das Ei daran backt; hierauf legt man sie in die Suppenschüssel, schüttet erst beim Auftragen behutsam braune oder auch nur weiße Fleischbrühe daran, trägt sie dann gleich auf, damit das Brod nicht zu weich wird.

52. Hirnsuppe.

Es werden drei frische Kalbshirn abgehäutet, in das frische Wasser gethan, sodann in Fleischbrühe abgekocht und nachdem zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt, läßt in einer Kasserole etwas frische Butter, fein geschnittene Zwiebeln und gewiegte Petersilie dämpfen, gibt das Hirn, das durch das

Sieb getrieben wurde, dazu, verdünnt die Masse mit Fleischbrühe, läßt sie eine Zeit lang kochen, gibt beim Anrichten Eiergelb, sauren Rahm und gebackene Brodwürfelchen daran.

53. Rahmsuppe.

In einem Stückchen frischer Butter läßt man Mehl anziehen, schüttet dann Wasser daran, thut Salz und Brod dazu und kocht es ziemlich lang, rührt dann beim Anrichten Eiergelb und sauren Rahm daran und trägt sie auf.

54. Falsche Rahmsuppe.

Man setzt mit einem Stückchen frischer Butter Wasser über's Feuer; wenn es kocht, wird ein ganz dünner Teig von Milch und Mehl hineingerührt, nach Gutfinden Weißbrod und etwas Milch dazu gethan, dann Alles mit einander sehr gut verkocht und gesalzen; beim Anrichten Eiergelb mit Milch zerrührt daran gethan.

55. Fastenschü.

Man thut frische Butter in ein Kasserol, thut eine nicht große, in Scheiben geschnittene Zwiebel dazu, etwas gelbe Rüben, weiße Rüben, Selleriewurzel, Wörsing, ein Stückchen Petersilienwurzel, Schwarzwurzeln, einen Kartoffelschnitz, einen Schnitz Kohlraben, und wenn man Abfall von Fischen oder Fröschen hat; dieß läßt man unter öfterm Umwenden schön braun werden, schüttet dann Wasser daran, ein wenig Salz, thut dann noch ein Büschelchen Petersilie, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und Lauch hinein, läßt Alles so mit einander kochen wie jede andere Schü, seiht es hernach durch ein Tuch oder Haarsieb und gebraucht nach Belieben.

56. Suppe mit Kässchnitten.

Weißes Brod wird in dünne Scheiben geschnitten, diese ein wenig dick mit frischer Butter bestrichen, dann messerrückendick geriebener Parmesan- oder auch nur anderer Käs darauf gethan, mit dem Messer gut angedrückt, das Brod dann auf ein Blech gelegt und im Ofen schön gelb geröstet, hernach in die Suppenschüssel gethan; beim Auftragen recht gute braune Fleischbrühe daran gegossen und gleich servirt.

57. Sagosuppe mit Erbsen.

Den gut gebrühten Sago kocht man in guter Fleischbrühe, bis er recht durchsichtig ist. Unterdessen werden auch Erbsen weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. In einem Stückchen frischer Butter dünstet man fein verwiegte Petersilie, thut die Erbsen dazu, rührt es sehr gut durch und läßt es so auf schwachem Feuer eine kleine Weile dünsten, wodurch es sehr kräftig wird. Hierauf thut man den Sago und die Erbsen zusammen in ein Geschirr; verdünnt es mit guter brauner oder weißer Fleischbrühe und Schü, läßt's aber dann nicht mehr mit einander kochen, und so kann man sie zu Tische geben. Will man aber die Suppe besser haben, so thut man in kleine Stückchen geschnittene Kalbsmilchlinge, Krebsschwänze, auch Spargelnspitzen hinein, oder auch, wenn man es liebt, eine beliebige Sorte ganz kleine Klößchen. Auf diese Weise zubereitet, eignet sich diese Suppe zu dem elegantesten Diner.

58. Ochsenschweifsuppe.

1 oder 2 schöne Ochsenschweife, je nach Bedarf, werden rein gewaschen, in Stücke getheilt, an den Gelenken einige Minuten in Fleischbrühe abgekocht, hernach in kaltes Wasser gelegt, thut sie dann in eine Kasserole, mit etwas rohem Schinken, gelbe Rüben, Selleriewurzeln, einer weißen Rübe, gießt fette Fleischbrühe daran, dämpft sie ungefähr 4 Stunden gut weich, legt die Schweifstücke in eine Suppen-Terrine, thut einige Anrichtlöffel voll weich gedünstete Wurzeln (Julienne) darüber, füllt es mit der Brühe, worin die Schweifstücke gekocht wurden, und etwas Schü auf.

Klöße, zu Suppen zu gebrauchen.

59. Gezopfte Klöße.

Man rührt 1/4 Pfd. Butter mit 5 Eiern ab, zopft 2 mürbe Kreuzerbrod, die zuerst abgerieben sein müssen, hinein, etwas Salz, rührt es gut durcheinander, thut es in ein Geschirr mit etwas Fleischbrühe, stellt es auf den heißen Herd, oben einen Deckel mit Gluthen; wenn es gebacken ist, mit einem Löffel Klöße daraus gestochen und in gute braune Fleischbrühe gelegt.

60. Krebsklöße.

Von 30 kleinen gekochten Krebsen läßt man Schweif und Scheere aus, stößt die Schaalen und macht ¼ Pfd. Krebsbutter, rührt dieselben ab mit 5 Eiern, 5 Löffel Mehl, Salz und Muskatnuß, mischt die Schweife und Scheeren darunter und kocht Klöse davon in Fleischbrühe.

61. Schwammklöße.

4 Löffel voll Mehl werden mit 2 Eiern und einem halben Schoppen Milch nebst etwas Salz gut verrührt, 3 Loth Butter läßt man in einem Geschirr vergehen, rührt den Teig hinein und fährt damit fort, bis sich der Teig vom Geschirr ablöst. Man läßt ihn kalt werden, verdünnt ihn mit noch 2 Eiern, thut ihn löffelvollweise in siedende Fleischbrühe; sobald sie in die Höhe steigen, sind sie fertig. Es ist gut wenn man sie gleich auf den Tisch gibt.

62. Butterklöße.

¼ Pfd. Butter wird mit 5 Eiern nach und nach abgerührt, nebst ¼ Pfd. Mehl, Salz und Muskatnuß, dann werden mit einem Löffel Klöße in siedende Fleischbrühe gemacht und beinahe ¼ Stunde gekocht.

63. Saure Rahmklöße.

Man macht ½ Schoppen sauren Rahm siedend, rührt ungefähr 3 Löffel voll Mehl hinein, rührt darin bis der Teig ganz trocken wird, stellt ihn vom Feuer, wenn er bald kalt ist, mit 2 ganzen Eiern verdünnt; dann wie Obige gesotten.

64. Leberklöße.

¼ Pfd. Kalbsleber wird gehäutelt und alles Adrige davon gethan; dann mit etwas Zwiebeln, Petersilie und ein wenig Majoran sehr fein gehackt; 3 Loth Butter werden mit 2 ganzen Eiern abgerührt, das Gehackte dazu gethan, nebst 2 Löffel voll geriebenem Weißbrod und einen kleinem Löffel voll Mehl und etwas Salz, und dann noch ein Zeit lang recht gut gerührt, dann in Fleischbrühe gekocht.

65. Fleischklöße.

Man verwiegt ¼ Pfd. Kalbfleisch mit 2 Loth Nierenfett

sehr fein, salzt es ein wenig ein, thut ein in Wasser eingeweichtes und wieder sehr fest ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu, schlägt ein Ei daran, macht es recht gut untereinander und formirt mit der Hand, auf die man ein wenig Mehl nimmt, runde Kügelchen daraus und siedet sie in Fleischbrühe oder nur in Salzwasser.

66. Fleischklöße anderer Art.

½ Pfd. rohes Kalbfleisch wird von Haut und Flechsen rein abgeschabt, solches mit ¼ Pfd. Mark und etwas Petersilie fein gewiegt, alsdann in einem Mörser tüchtig abgestoßen. Hierauf zerklopft man 2 ganze und 3 Eierdotter mit ein paar Löffel voll Fleischbrühe, etwas Salz und Muskatnuß, rührt damit das Fleisch gut ab, thut nur so viel Semmelmehl noch dazu, daß die Masse zusammenhält. Die Knöpflein kann man in der Butter backen oder in der Fleischbrühe kochen.

67. Markklöße.

¼ Pfd. Rindermark läßt man zergehen, seiht es durch, damit kein Beinchen darin bleibt, rührt es dann mit 3 Eiergelb ab, salzt es, thut zwei gute Löffel voll Mehl darunter, das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, recht gut darunter gerührt, dann mit einem Löffel gewöhnliche Klöße in nicht zu stark siedende Fleischbrühe gelegt und etwas langsam gekocht.

68. Griesklöße.

½ Schoppen Milch wird auf's Feuer gethan, wenn sie siedet 3 Loth Butter dazu, dann rührt man 2 Löffel voll Gries hinein, läßt es unter stetem Umrühren eine gute Weile kochen, stellt es dann zum Verkühlen, verdünnt es mit zwei Eiern, salzt es, dann wie die vorhergehenden gesotten.

69. Gries-Nokerln.

Man rührt ¼ Pfd. Butter schaumig, nimmt hernach 6 Eier und 1 Schoppen Gries, gibt immer zur Butter 1 Ei, 1 Löffel voll Gries so fort, bis Beides zusammen aufgeht, salzt die Masse, gibt Schnittlauch dazu, läßt sie eine Zeit lang stehen, macht dann mit einem Löffel Knöpfle in die Fleischbrühe, läßt sie ½ Stunde aufkochen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

70. Klöße von Reis.

Den Reis kann man in Milch oder Fleischsuppe, die aber nur ganz wenig gesalzen sein darf, kochen, so zwar, daß er weich ist, aber ganz bleibt. Auf ¼ Pfd. Reis rührt man 6 Lth. Butter mit 3 Eiern ab, thut den ganz trocken eingekochten und kalt gewordenen Reis dazu, rührt es untereinander und siedet sie wie die Griesklöße.

71. Tiroler-Knödel.

4 Semmeln werden würflicht geschnitten, mit 3—4 Eßlöffel heißem Fett übergossen, mit Milch angefeuchtet, schlägt 2—3 Eier daran, fein geschnittenes Schweinenes oder Schinken; wenn dieß gut vermengt ist, macht man es mit 2 Löffel Mehl fest genug. Nun probirt man ein Knödel, taucht die linke Hand in's Wasser, macht in der Balle der Hand ein Knödel, thut's in das siedende Wasser, kocht es ¼ Stunde, und fällt es auseinander, so mischt man noch etwas Mehl darunter.

72. Klöße von gebratenem Fleisch.

½ Pfd. gebratenes Kalbfleisch wird mit Zwiebeln und etwas Petersilie sehr fein verwiegt, ⅛ Pfd. Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, das Verwiegte dazu, ein geriebenes Kreuzerbrod noch darunter, nebst ein Bischen Salz; dann runde oder längliche Klöße daraus gemacht und in Fleischbrühe gesotten.

73. Kartoffelklöße.

Man reibt 3 mittlere Kartoffeln, die schon Tags vorher gesotten worden sind, 6 Lth. Butter wird mit 3 Eiern abgerührt, die Kartoffeln nebst etwas fein gehackter Petersilie, ein wenig Salz und ein starker Kaffeelöffel voll feines Mehl darunter, thut dann mit dem Löffel Klöße in kochende Fleischbrühe und läßt sie langsam kochen.

74. Brodklöße.

2 Kreuzerbrod werden im Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt, 2 kleine Kochlöffel voll Mehl, 3 Eier, Salz, Muskatnuß, verwiegte Petersilie unter einander gewirkt, sodann mischt man geriebene, in Butter geröstete Gipfel dar-

unter, formt Klöße aus der Masse, kocht sie im Wasser, thut sie dann in die Suppe.

Verschiedene kalte Plättchen, nach der Suppe zu geben.

75. Brodschnitten mit Wildpret.

Von einem länglichten Laibchen Brod schneidet man stark Messerrücken dicke Stückchen, bestreicht diese mit Senftbutter, reibt gebratenes und wieder erkaltetes Wildpret am Reibeisen, thut davon auf jedes Schnittchen Brod ein wenig dick, drückt es mit dem Messer gut an, damit es gut haltet, ordnet es dann recht hübsch auf einer Platte und gibt es zu Tische.

76. Brod-Schnitten mit Kalbfleisch.

Auf obige Art geschnittenes Brod wird mit Sardellenbutter bestrichen, gebratenes und wieder erkaltetes Kalbfleisch wird in schmale Streifen geschnitten und so etwas dick gitterartig auf das Brod gelegt und in jede Vertiefung des Gitters eine Kaper gethan.

77. Gefüllte Eier mit Gélée.

6 Eier werden hart gekocht, in frisches Wasser gelegt, geschält, der Länge nach durchgeschnitten, das Gelbe herausgemacht, durch ein Sieb gestrichen, gut verrührt mit Senf, gutem Oel, Schnittlauch, Salz, etwas weißem Pfeffer und 4 fein verwiegten Sardellen, macht mit etwas zerlassener Gélée eine etwas dickigte Masse, füllt die halben harten Eierweiß damit, thut gehäckelte Gélée auf ein Plättchen, legt die Eier schön darauf und garnirt es mit Petersilie.

78. Schinken-Brödchen.

$\frac{1}{8}$ Pfd. gute frische Butter rührt man recht schaumig und mischt $\frac{1}{4}$ Pfd. fein verwiegten Schinken, an dem nur wenig Fett sein darf, darunter, streicht dann Messerrücken dick auf Brodschnitten, streut fein geschnittenen Schnittlauch darüber und trägt sie auf.

79. Kalte Blättchen mit Häring.

Zu einem schon etwas großen Plättchen sind zwei Hä-

ringe hinlänglich, diese werden ein wenig mit dem flachen Messer geklopft, dann gut abgehäutet, der Länge nach getheilt und die Gräthen sauber davon gemacht, so wie auch das Häutige an der untern Seite, dann in etwa 2 Finger breite Stücke geschnitten. Nun werden 3 Eier hart gesotten; wenn sie kalt sind das Weiße davon der Länge nach abgesondert von dem Gelben; das Gelbe dann mit einer recht mehlichten kalten Kartoffel durch ein Haarsieb gedrückt, nebst etwas sehr fein verwiegter Petersilie. Dieß Durchgetriebene wird dann mit 3 Löffel voll feinem Oel, welches man nur nach und nach darunter mischt, nebst Estragonessig eine gute Weile gerührt, bis es schaumig aussieht, auch wird ein Bischen feines Salz dazu gethan. Das Gerührte, welches so dick sein muß, daß es nicht auseinander läuft, wird dann in die Mitte der Platte angerichtet, die Häringsstückchen recht schön darum gelegt und mit dem Eiweiß, welches man zackenartig geschnitten hat, eingefaßt, dann den Rand der Platte mit Kapern oder nur mit Petersilie garnirt.

80. Sardellenbutter mit gebackenem Brod.

Man gibt der Sardellenbutter die hübsche Form einer Artischocke, thut sie in die Mitte der Platte. Weißbrod wird in runde Scheiben in der Größe eines kleinen Trinkglases geschnitten. diese in einem Oefelein schön gelb geröstet, dann recht schön um die Sardellenbutter geordnet und aufgetragen.

81. Krebsbrödchen.

Man schneidet aus Kreuzerbroden egale Schnitten, bäht sie schön gelb auf einem Rost, streicht eine Seite mit Krebsbutter, legt auf jede Seite einen Krebsschweif in die Mitte, faßt die Schnitten ein mit länglicht geschnittenen Sardellen, Kapern und gehackten Eierdottern.

82. Brödchen von übrigem Geflügel.

Hat man etwas Uebriges von Geflügel, von welcher Sorte es auch ist, so wird es von den Knochen befreit, nicht zu fein verwiegt, ¼ Pfd. Butter wird mit dem Safte einer Citrone und ein wenig Salz recht gut gerührt, das Fleisch, welches 6 bis 8 Loth sein kann, darunter gemischt und auf das Brod gethan, schön gleich gemacht und der Rand mit

ganz fein verwiegter Petersilie nur wie ein Messerrücken dick belegt, dann schön auf die Platte angerichtet und servirt.

83. Leber-Brödchen.

Gedämpfte und wieder erkaltete Kalbsleber wird am Reibeisen gerieben, dann auf mit Sardellenbutter bestrichene Brödchen gut angedrückt, dann den Rand derselben mit Kapern garnirt und gut auf das Plättchen gelegt.

84. Eine andere Art Butterbrödchen.

Von Hausbrod schneidet man herzförmige Stücke, überstreicht dieselben ganz dünn mit süßer frischer Butter, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäs, überlegt die Schnitten mit gutem, feingeschnittenem Schinken, legt immer zwei Schnitten zusammen und drückt sie gut an.

85. Gemischtes kaltes Plättchen.

Hierzu nimmt man ein etwas großes Plättchen. Man schneidet gute Würste in Scheiben, ebenso auch Zunge, legt dann von diesen beiden Sorten ein Kreuz auf der Platte, so daß es vier Fächer gibt, in eines der Fächer thut man in schöne Stückchen geschnittenen Häring, in das gegenüberstehende werden Sardellen, welche man, nachdem sie gut geputzt sind, der Länge nach theilt und wie eine Schnecke aufwickelt, gethan, in die zwei andere Fächer thut man in beliebige Stückchen geschnittene, eingemachte kleine Gurken und Kapern, garnirt den Rand der Platte mit Oliven, welche man so vom Stein befreit, daß die Frucht dennoch ihre Form behält, so zubereitet sieht es recht hübsch aus. Man gießt vor dem Auftragen über die Häringe, Sardellen, Oliven, Gurken und Kapern ein wenig gutes Oel.

86. Sardellen-Brödchen.

Man schneidet von großen Gipfeln runde Scheiben, bestreicht diese mit etwas weich gemachter frischer Butter, legt dann in ganz schmale Streifen geschnittene Sardellen wie ein Gitter darauf; oder man kann auch die Sardellen aufrollen und nach Belieben davon auf das Brod legen, und dann in die Mitte der aufgewickelten Sardelle eine Kaper thun, so sieht es recht gut aus.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

87. Caviar-Brödchen.

Man schneidet schöne Schnittchen Brod, bäckt sie auf dem Roste lichtgelb, thut auf ein jedes etwas Caviar, garnirt den Rand derselben mit Sardellen, Filet und gehäckeltem Gélée, richtet sie schön gehäuft auf eine Platte an.

Croquets, statt kleinen Pastetchen zu gebrauchen.

88. Croquet von Kalbfleisch.

Man schneidet gebratenes Kalbfleisch in würfelige Stückchen, macht eine gute Buttersauce, aber etwas dick, ein wenig Muskatnuß dazu; wenn es eine Zeit lang gekocht hat, Eigelb und ein Bischen sauren Rahm daran gerührt, dann vom Feuer gethan, das geschnittene Fleisch darunter und läßt es recht kalt werden. Dann werden lange Würstchen daraus gemacht, wie man gewöhnlich die Fleischwürstchen von übrigem Braten macht; dann in geriebenem Brod und in zerklopften Eiern und wieder in geriebenem Brod umgewendet und zuletzt in ziemlich viel Butter gebacken und warm auf den Tisch gegeben.

89. Croquet von Hühnern.

Etwas Petersilie und Zwiebeln werden fein verwiegt, in Butter ein wenig verdünstet, Mehl dazu, darin anziehen lassen; dann mit Fleischbrühe angefüllt, daß es eine dicke Sauce wird, ein wenig Wein oder Citronensaft dazu, dann Eiergelb daran und vom Feuer gestellt. Das Hühnerfleisch, welches schon gebraten sein muß, wird in ganz dünne Schnittchen geschnitten, unter die Sauce gerührt und so mit einander kalt werden lassen, dann wie die Vorhergehenden behandelt. Bei den Croquets muß man immer nur eine kurze Sauce machen, weil sie sonst im Backen zerfallen würden, und jedesmal, ehe man sie in Eiern umwendet, zuerst in geriebenem Brod, dann erst in Eiern und wieder in Brod.

90. Croquet von Reis, auf italienische Art.

½ Pfd. Reis wird gut gewaschen, in eine Kasserole gethan, mit einer ganzen Zwiebel, in die man zwei Gewürznelken eingedrückt hat, kocht ihn mit fetter Fleischbrühe weich, doch

aber, daß er etwas stark ist, und läßt ihn erkalten. Sodann macht man eine Fülle, bereitet eine dicke Buttersauce, mengt geriebenen Parmesankäs und gebratenes, fein geschnittenes Geflügelfleisch darunter. Hierauf wird der Reis in gleich große Theile getheilt, jeder einzeln auseinander gedrückt, mit einem kleinen Löffel voll von der Fülle auf den Reis gestrichen, welchen man von allen Seiten darüber thut, so zwar, daß das Ragout gut eingehüllt ist, formt länglichte Croquetten davon, kehrt sie in zerschlagenen Eiern und Brod um, bäckt sie schön gelb in flüssiger, nicht zu heißer Butter.

91. Croquet von Feldhühnern.

Wenn man übrig gebliebenes Fleisch von Feldhühnern, Wildenten, Hasen, Rehen oder Schnepfen hat, wird es in Würfel geschnitten. Ein Stückchen Butter wird auf's Feuer gethan, Mehl darin anziehen lassen, dann mit brauner Fleischbrühe angefüllt, daß es eine dicke Sauce wird, etwas von dem Bratenschü, worin das Geflügel gebraten worden, darunter, das Fleisch dazu gut durchgerührt und kalt werden lassen; dann wie mit Obigem verfahren.

92. Croquet von Stockfisch.

In einem Stückchen frischer Butter läßt man Mehl anziehen, thut etwas sehr fein verwiegte Zwiebeln dazu und schüttet süßen Rahm oder auch nur gute Milch daran, läßt es eine Weile kochen; es muß ebenfalls, wie bei den andern Croquets, recht dick sein. Wenn es vom Feuer gethan wird, so pflückt man den schon vorher gekochten und gut getrockneten Stockfisch in kleine Stückchen, thut ihn darunter, dann recht kalt werden lassen. Unterdessen macht man von Eiern, Mehl und etwas Salz einen Nudelteig, wellt ihn schön dünn und gleich aus, siedet die Kuchen ganz in Wasser, trocknet sie ab, sticht Blättchen in der Größe eines Kronenthalers daraus, thut auf die Blättchen halben Finger hoch von der Stockfischmasse, ein anderes Blättchen oben darauf, an den Enden wohl zusammengedrückt, dann in Eiern und Brod gut umgekehrt und gebacken, wie schon oft gezeigt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

93. Croquet von Ochsengaumen und Kalbsmilchling.

Es wird eine sehr dicke Buttersauce gemacht, dann mit etwas Schü und Eigelb verdünnt, klein geschnittene, schon abgesottene Kalbsmilchling darunter gethan und kalt werden lassen. Nun werden Ochsengaumen, die recht weich gekocht und wieder kalt geworden sind, in eben solche Blättchen, wie erstere, geschnitten. Die Masse wird nun ebenso auf Blättchen gethan und mit einem andern bedeckt, wie bei Obigem.

94. Croquet von Hecht.

1 Pfd. Hecht wird in Salzwasser gar gekocht; wenn er erkaltet ist, löst man kleine Stückchen aus Haut und Gräthen, nimmt ein Stück Butter, dämpft etwas Schalotten und Petersilie darin, dann Mehl nach Gebrauch, macht mit Fleischbrühe eine dicke Sauce, thut etwas Zitronensaft, Salz, Muskatnuß, Pfeffer, sowie die Hechtstückchen und 3 Eiergelb hinein, rührt es noch auf dem Feuer, bis es etwas dick ist. Nach dem Erkalten werden ebenfalls länglichte Würstchen daraus geformt, gebacken und mit Petersilie garnirt.

95. Croquet von Krebs und Gemüsen.

Man macht hierzu eine recht steife Krebsbuttersauce, thut in kleine Stückchen geschnittene Krebsschwänze, in Salzwasser ziemlich weich gesottene gelbe Rüben, Erbsen, Spargelspitzen und ganz kleine Morcheln, welches aber Alles gut abgetropft sein muß, dazu, läßt es wieder mit einander kalt werden, wendet sie dann in Eiern und Brod um, backt sie und gibt sie gleich auf den Tisch.

96. Croquet von Schinken.

Man backt ganz kleine Omelette, verwiegt Schinken ziemlich fein, rührt ihn unter etwas recht dicken sauren Rahm, bestreicht die Omelette messerrückendick damit, rollt sie zusammen, kehrt sie in Eiern und Brod um und backt sie.

97. Croquet von Gänselebern.

Eine schöne große oder zwei kleine Gänselebern werden von einander getheilt, die Galle rein ausgeschnitten, gewaschen, in einer kräftigen Brühe gekocht und kalt gestellt. Nachdem

werden sie würflicht geschnitten, nebst einigen Trüffeln. Kocht etwas braune Sauce mit Glace dick um und ist dieselbe erkühlt, werden Leber und Trüffeln darunter gemischt, auf einer Platte fingerdick auseinander gestrichen, mit einem beliebigen Ausstecher ausgestochen, schön gelb in zerlassener Butter gebacken und beim Anrichten mit Petersilie garnirt.

II. Rindfleisch.

98. Gesottenes Rindfleisch.

Man nehme für 8 Personen 6 Pfd. gutes Rindfleisch vom Backen- oder mittleren Schwanzstück, klopft es durch ein Tuch mit einem dazu gemachten Holz, wascht es und setzt es dann mit lauem Wasser zum Feuer, verschaumt es recht sorgfältig, salzt es, aber nicht stark, thut Lauch, Sellerie, gelbe Rüben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, Wörsing und Petersilienwurzeln hinein, kocht Alles recht langsam, weil durch langsames Kochen das Fleisch viel mürber und die Brühe viel heller und kräftiger wird. Beim Anrichten wird das Fleisch schön zurecht geschnitten, die Knochen so gut man kann davon gemacht, dann das Fleisch mit einer starken Glace überzogen. Gelbe Rüben, Rosenkohl, weiße Rüben, Sellerie, ganz kleine Weißkrautköpfchen; Alles wird noch recht zierlich ausgeschnitten, jedes besonders in Salzwasser weich gekocht, dann gut ablaufen lassen, das Rindfleisch wird nun schön nach Geschmack damit garnirt; etwas Schü, worin ein Bischen frische Butter zergangen ist, wird nun über die Gemüse geschüttet, dann das Fleisch mit Sardellensauce nebst noch andern beliebigen Beilagen aufgetragen.

99. Lendenbraten-Schnitten (Beefsteaks à l'anglaise).

Ein schöner, guter Lenden (Lummel) wird von Haut und Nerven gelöst, dann in fingerdicke, schräge Schnitten geschnitten, klopft sie etwas breit, salzt sie, wendet sie in Butter um, legt sie auf einen Rost, unter welchem starkes Kohlenfeuer ist, wendet sie um, bratet dieselben 6—8 Minuten,