Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Crescentia Bohrer's Freiburger Kochbuch ...

Bohrer, Kreszentia

Freiburg i. Br., 1870

III. Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-56272

Visual Library

machtem und ein wenig gutem, mit Oel vermischtem Essig, deckt sie gut zu und läßt sie bis zum Gebrauche stehen; hernach werden sie in Butter in einer Pfanne oder Kasserol wie andere gar gemacht.

118. Gebratenes Rindfleisch mit Kapern.

Ein fleischigtes Stück Fleisch (Gansspitz) wird stark geklopft, mit Pfeffer und Salz gut eingerieben, und wenn es die Zeit erlaubt, mehrere Stunden liegen gelassen; nach diesem wendet man es leicht in Mehl um, legt es in eine Bratpfanne, thut Butter und Speck darauf, legt in das Geschirr gelbe Rüben und Zwiebeln, schüttet ein wenig Wasser dazu, thut es in einen nicht zu heißen Ofen, bratet es unter fleißigem Begießen, wenn es ein Stück von 4 bis 5 Pfund ist, 1¼ Stunde lang, beim Anrichten streut man etwas viel Kapern darüber und gibt es als Braten mit Salat oder an der Stelle des Rindfleisches mit Garnitur von Gemüsen oder nur Kartoffeln zu Tisch.

119. Rindfleisch sehr schnell zuzubereiten.

Man nimmt eine Rippe, welche wenigstens fingerdick sein muß, klopft diese und bestreut sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie liegen, bestreicht sie dann auf beiden Seiten mit Butter, streut geriebenes Brod, fein verwiegte Petersilie und Schalotten darüber, thut sie hernach eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einen etwas heißen Ofen oder ¼ Stunde auf den Rost und gibt sie mit ein wenig Schü in der Platte als eine Beilage zum Gemüs, oder besonders als Rindfleisch.

III. Gemüse.

120. Wirsching mit Feldhühnern.

Man nimmt recht feste, nicht sehr große Wirschingköpfe, schneidet sie in 4 Theile, wascht sie sauber, thut in ein Geschirr Butter, Streifen von magerem Speck, dann von dem Wirsching. In die Mitte thut man gut dressirte Feldhühner, bedeckt es mit Wirsching, streut etwas Salz darüber und

dünstet dies mit einander schön gelb. Die Feldhühner sowohl als die zerschnittenen Wirsching müssen in ihrer Form bleiben und nicht zu weich gedämpft sein, wobei man fleißig nachschauen muß. Auch müssen die Feldhühner in Speck eingebunden sein. Beim Anrichten werden die Feldhühner in die Mitte der Platte und der Wirsching darum gelegt und etwas Schü daran gethan.

121. Gedämpfter Wirsching.

Der Wirsching wird in fingerbreite Riemen geschnitten, gut gewaschen, dann in ein Geschirr in Würfel geschnittener magerer Speck gethan und ein Stück frische Butter, den Wirsching nun dazu, etwas Salz, ein klein Bischen Pfeffer, dann auf ein schwaches Feuer gesetzt und so recht langsam gedämpft, öfters umgewendet; wenn es durchaus gelb ist, so wird ein klein wenig Mehl darüber gestreut, und wenn es nöthig ist, ein Bischen Fleischbrühe daran gethan, gut durcheinander gerührt und noch eine Weile stehen gelassen.

122. Andere Art.

Der Wirsching wird gut verlesen und gewaschen, dann in kochendes Wasser gethan und weich gekocht; ist dies geschehen, so thut man ihn in frisches Wasser; wenn er eine Weile darin gelegen, so drückt man ihn aus und verwiegt ihn, doch nicht fein. Nun nimmt man in ein Geschirr Butter oder gutes Bratenfett, thut eine fein geschnittene Zwiebel hinein, läßt sie darin, bis sie anfängt sich zu färben, thut Mehl dazu, rührt es durcheinander und gießt, so viel man nöthig glaubt, Fleischbrühe daran, kocht es ein wenig und thut den Wirsching sammt dem erforderlichen Salz dazu und läßt es ganz langsam eine Weile so kochen.

123. Gefüllter Weißkrautkopf.

Man nimmt einen schönen, breiten Krautkopf, macht die harten Blätter davon, kocht ihn dann in Salzwasser bis die Blätter halb weich sind, nimmt ihn dann heraus, läßt ihn gut abtropfen, macht unterdessen folgende Fülle: man nimmt das Herz des Krautkopfes, indem man ihn auseinander legt, doch muß Obacht gegeben werden, daß die Blätter am Kopf bleiben; das Herz sammt ziemlich Zwiebeln und etwas gebratenes Kalbfleisch wird verwiegt, in Butter gedünstet, dann

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

in Milch oder Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Brod dazu, gut verrührt, Kastanien, welche gesotten und geschält sind, auch dazu, nebst Salz, etwas Muskatnuß, und mit 2 Eiern vermischt. Nun thut man von dieser Masse in die Mitte, schlägt von den Blättern darüber, daß die Fülle ganz damit bedeckt wird, thut dann wieder Fülle darauf, bedeckt es wieder mit den Blättern, dann die letzte Fülle, und wieder mit den Blättern bedeckt, daß durchaus nichts von der Fülle zu sehen ist. Hierauf nimmt man starken Bindfaden (Spagat), fährt unter dem Kopf durch und macht es so, bis der Kopf wenigstens 8 mal umwunden ist. Dann wird in ein Geschirr, das die ziemliche Weite von der Form des Kopfes hat, Butter gethan, der Kopf hineingesetzt und so recht behutsam schön gelb auf beiden Seiten gedämpft, dann angerichtet, so daß der nach oben gehörende Theil des Kopfes auf der Platte ist; dann eine gute Buttersauce darüber angerichtet.

124. Wirsching auf baierische Art.

Wirsching, der gut verlesen und sauber gewaschen ist, wird in Salzwasser weich, aber doch noch ganz, ungedeckt, daß er grün bleibt, gekocht, in kaltes Wasser gelegt und nach diesem auf ein Sieb zum Abtropfen gethan, macht mit Butter, etwas fein geschnittenen Zwiebeln, Mehl und Fleischbrühe eine gute nicht zu dicke Sauce, läßt den Wirsching noch etwas darin kochen, gibt Salz und Pfeffer daran.

125. Gefülltes Sauerkraut.

Ist das Sauerkraut noch nicht sehr sauer, so wird es gleich zugesetzt (ohne es vorher im Wasser auszuwaschen) mit gutem Abschöpffett und ein wenig Wasser, weil es weicher wird; ist es nun gekocht, so läßt man es verkühlen. Es werden dann Nudeln gemacht, nicht sehr fein geschnitten, dieselben in Salzwasser gesotten und dünn auseinander auf eine Platte gethan, dann wird Schinken verwiegt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, eine Lage Sauerkraut hinein gethan, dann eine Lage Nudeln, sauren Rahm darüber, dann Schinken, wieder sauren Rahm, dann wieder Sauerkraut, dann Nudeln, sauren Rahm, dann Schinken, wieder Rahm und zuletzt Sauerkraut, man streut etwas geriebenes Brod darüber, legt frische Butter darauf

und backt's im Ofen. Beim Anrichten auf die Platte gestürzt und aufgetragen.

126. Gedämpftes Sauerkraut.

Man verwiegt Speck und Zwiebeln, jedes gleich viel, bestreut in einem Geschirr den Boden damit, legt Sauerkraut darauf, dann wieder von dem Verwiegten, dann wieder Sauerkraut; deckt nun das Geschirr zu und läßt das Kraut auf schwacher Hitze zwei Stunden so dünsten; kehrt es dann mit der Gabel einmal um, wo es am Boden ganz gelb sein wird. Man läßt es nach dem Umwenden immer fest zugedeckt stehen, damit es unten wieder schön gelb wird. Auf diese Art wird das Sauerkraut wirklich sehr gut und sieht schön aus. Wenn das Sauerkraut noch nicht recht sauer ist, so kann man ein Gläschen Wein daran thun, aber erst, wenn es bald gekocht ist, weil sonst die Kraft des Weines verkocht.

127. Gewöhnliches Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird in ein großes Geschirr gethan, wozu man gesalzenes oder auch ungesalzenes Schweinefleisch, eine ganze Zwiebel und etwas Wasser thut; stellt es dann auf ein nicht zu starkes Feuer, deckt es gut zu und schaut während dem Kochen mehrmals darnach, damit es nicht anbrennt. Wenn man es in einem gut verschlossenen Geschirr in einen Ofen thun kann. so wird es viel besser, weil aller Geschmack beisammen bleibt.

128. Sauerkraut auf bürgerliche Art.

Sauerkraut wird, wenn es zu sauer sein sollte, durch kaltes Wasser gezogen, mit frischem Wasser auf's Feuer gesetzt und eine Stunde gekocht. Thut es hernach auf ein Sieb zum Abtropfen, sodann wieder in die Kasserole, gibt Gänse- oder Schweinefett, etwas gehackte Zwiebeln in ein Pfännchen, wenn diese etwas gelblicht werden, auch einen Löffel voll Mehl, gießt dieses dann an das Sauerkraut, macht es recht gut untereinander mit einem Glase Wein und läßt es noch eine gute Zeit fortdämpfen.

129. Sauerkraut mit Hecht.

In einen bestrichenen Model thut man schon fertig gekochtes Sauerkraut, darauf eine Lage abgesottenen, in Stück-

chen gebrochenen Hecht, ein Bischen sauren Rahm, und so fort, oben muß Sauerkraut sein. Man macht von Milch und Mehl einen dicken Teig, schüttet ihn oben über das Sauerkraut, damit kein Dampf herausgeht, weil dasselbe viel schmackhafter bleibt. In den Teig macht man mit dem Messer lange Einschnitte, streut etwas geriebenes Brod darüber, ein wenig Butter und backt es im Ofen; dann gibt man es sammt der Form auf den Tisch. Man kann auch Erbsen- oder Kartoffelbrei zu Sauerkraut geben.

130. Sauerkraut mit Schnecken.

Das Sauerkraut wird mit frischer Butter, oder wenn man hat, mit Gänseschmalz und einer verwiegten Zwiebel mit etwas Wasser zugesetzt, recht weich gekocht, ein wenig Mehl darüber gestreut und untereinander gemacht; dann läßt man es erkalten. Die Schnecken werden gekocht, aus den Häuschen genommen und geputzt. Fein verwiegte Kalbsleber wird mit gehackter Petersilie, Schalotten, Schnittlauch, Salz und Pfeffer vermischt, die Schnecken und ein wenig geriebenes Brod nebst etwas Schü dazu, gut durcheinander gemacht. Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, die Hälfte des Sauerkrauts hinein gethan, dann die Schneckenmasse, die andere Hälfte des Sauerkrauts darauf, oben etwas Butter, und und im Ofen schön gelb gebacken, dann auf eine Platte gestürzt.

131. Sauerkraut mit Kartoffeln.

Das Sauerkraut wird mit Fleischbrühe oder Wasser zugesetzt und so halb weich gekocht. Man schneidet nach Gutfinden nicht zu fetten Speck in kleine Würfel, setzt ihn auf schwaches Feuer, läßt ihn ein wenig gelblich werden, thut dann etwas fein verwiegte Zwiebeln und Petersilie dazu, läßt es unter starkem Rühren ein wenig mit einander dämpfen, rührt dann noch ein wenig Mehl damit um und thut hernach das Sauerkraut dazu, mischt es sehr gut durcheinander und kocht es ganz langsam weich. Ist das Sauerkraut nicht fett genug, so wird noch Braten- oder sonst gutes Abschöpffett dazu gethan. Eine Platte oder Blech wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, dann eine Lage Sauerkraut darein gethan, auf dieses halbfingerdick geriebene Kartoffeln, dann Salz und saurer Rahm darüber gegeben

und dann wieder Sauerkraut, und so fort, zuletzt aber muß Sauerkraut sein, worauf man dann einige Stückchen frische Butter und geriebenes Brod thut und dann in einem nicht zu heißen Ofen backt. Alsdann wird es auf eine Platte gestürzt, ein wenig Schü darüber gegossen, und wenn man will, mit ganz kleinen, schön gelb gebackenen Kartoffeln garnirt.

132. Sauerkraut mit Fasan.

Man kocht das Sauerkraut mit etwas Wein, brennt es gut ein, richtet es hernach schön erhöht auf eine Platte an, bratet einen schön dressirten, gespickten Fasan schön gelb, legt ihn ganz auf das Sauerkraut, um welches man den Schü vom Fasan gießt und trägt es so auf.

133. Sauerkraut mit Fischrand.

Wenn man etwas Uebriges von Fischen hat, wird es sehr gut von den Gräthen befreit und in kleine Stückchen gebrochen; ist dieß ungefähr eine Hand voll, so wird es in eine recht dicke und kurze Buttersauce gethan, in welcher man es recht heiß werden läßt, dann auf die Seite stellt und kalt werden läßt. Unterdessen wird 1/8 Pfd. Butter mit 3 Eigelb abgerührt, 1/4 Pfd. geriebene Kartoffeln dazu gethan, und dann kalt gewordene Fische nebst einem guten Kaffeelöffel voll Mehl und etwas Salz. Das Eiweiß wird zu Schnee geschlagen, damit recht gut vermischt, dann in ein breites mit Butter bestrichenes und mit Brod bestreutes Blech mit Rande im Ring herum einen Kranz gesetzt und die Mitte leer gelassen, so wird es schön gelb gebacken, nachdem wird der Kranz behutsam aus dem Blech auf die Platte gelegt, so daß das Obere wieder oben ist. In die Mitte des Kranzes wird dann ein gut zubereitetes Sauerkraut angerichtet und aufgetragen.

Man kann auch diese Masse in einem kleineren Blech wie einen Kuchen backen und mit einer beliebigen Sauce allein zu Tische geben.

134. Sauerkraut mit Reis.

Man kocht Reis in Fleischbrühe mit etwas frischer Butter weich, doch daß er schön ganz bleibt. Gebratene Bratwürste werden in Scheiben geschnitten; ein Geschirr wird mit But-

ter bestrichen und mit Brod bestreut, eine Lage gut zubereitetes Sauerkraut darein gethan, auf dieses eine Lage Reis und diesen dann mit den geschnittenen Bratwürsten belegt, gute Schü von den Würsten oder andere, und in Ermangelung beider nur frische Butter darüber gegossen, dann wieder Sauerkraut darüber gethan, und so bis man fertig ist, obenauf etwas frische Butter, dann legt man Streifen von Butterteig recht zierlich darüber, bestreicht's mit Ei und backt's langsam recht schön, stürzt es dann zweimal, damit die obere Seite wieder oben kommt.

135. Sauerkraut mit Wachteln.

Wenn das Sauerkraut stark sauer ist, so wird es eine Zeit lang im Wasser gekocht, dann herausgethan und erkalten lassen, hernach nicht sehr fein verwiegt. Von den Wachteln wird die Brust schön herausgeschnitten, in einem Geschirr mit Butter, gelben Rüben, Zwiebeln und ein wenig Fleischbrühe nebst etwas Salz nur kurze Zeit gedämpft, sie müssen schön weich bleiben. Das Uebrige des Körpers wird (außer die Eingeweide) mit Speck, Zwiebeln weich gedünstet; ist dieß geschehen, so nimmt man es aus dem Geschirr, läßt das Fett darin, thut das Sauerkraut hinein, dünstet es so auf schwacher Hitze, sieht darauf, daß es nicht ansitzt. Nun wird das Abgebratene sammt Zwiebeln und Speck sehr fein gestoßen und durch ein Haarsieb gedrückt. In frischer Butter läßt man Mehl anziehen, schüttet braune oder auch nur weiße Fleischbrühe daran, läßt es eine kleine Weile kochen, nimmt es vom Feuer und rührt das Durchgetriebene recht gut darunter, dieses wird dann mit dem unterdessen weich gewordenen Sauerkraut sehr wohl vermischt, welches aber jetzt nicht mehr kochen darf, sondern nur recht heiß erhalten werden muß. Beim Anrichten wird es etwas mit Schü versetzt, und die Masse muß auch ein wenig steif sein. Nun richtet man es auf die Mitte der Platte an, setzt die Brüste schön darum und gießt etwas von dem Safte, worin die Brüste gelegen, darüber. Es ist dieß ein sehr gutes Gemüse nebst der Beilage. Man kann auch von übrigem Hasen oder Fasan ein solches Gemüse bereiten. Man schneidet von dem übrigen Fleische so viel möglich noch ordentliche Stückchen zurecht, läßt diese dann in guter Schü mit ein Bischen frischer Butter heiß werden; die Knochen wer-

den dann ganz klein zusammengehackt, in etwas Fleischbrühe eine Weile gekocht, dann durch das Haarsieb getrieben, im übrigen dann ganz auf die oben erwähnte Weise verfahren und dann, wenn das Gemüs angerichtet ist, die Fleischstückchen statt der Brüste darum gesetzt und der Schü darüber geschüttet.

136. Ein sehr schönes Sauerkraut.

Ein Blech mit niederem Rande, welches sich zu der Anrichte-Platte eignet, wird umgekehrt, ein wenig mit Butter bestrichen, dann der Rand desselben mit Butterteig ganz eingefaßt und oben über den Boden zwei fingerbreite Streifen über's Kreuz gelegt, so daß es vier Abtheilungen gibt, in die Mitte macht man eine Blume, streicht es mit Eigelb und backt es dann recht schön gelb im Ofen; ist dies geschehen, so nimmt man den Kranz behutsam ab, legt ihn auf die dazu bestimmte Platte, richtet dann in die zwei gegeneinander stehenden Fächer recht kräftig gekochtes Sauerkraut an, in die zwei andern wird ein gut zubereitetes Erbsen-Purée, in das andere ein ebenfalls gutes Purée von Kartoffeln gethan und mit Schweinefleisch oder Bratwürsten zu Tische gegeben. Wenn man über die Erbsen geröstetes Brod streut und über die Kartoffeln etwas fein verwiegte Petersilie, so schmeckt es sehr gut und sieht schön aus.

137. Rothkraut.

Dies wird fein geschnitten wie Nudeln, sauber gewaschen, dann in ein Geschirr mit frischer Butter, worin man eine ganz fein geschnittene Zwiebel thut, gethan, etwas Salz daran, gut zugedeckt und so ganz langsam gedämpft, öfters umgerührt; wenn es bald weich ist, rothen Wein oder auch nur Esdragonessig daran geschüttet, wovon es eine schöne Farbe erhält. Vor dem Anrichten stäubt man ein Bischen Mehl darüber, rührt es noch einmal durch, und wenn es nöthig ist, ein Bischen Fleischbrühe, oder wenn es nicht sauer genug sein sollte, Wein oder Essig daran; dann wird es, wenn es angerichtet ist, mit schon vorher abgekochten und in Schü gelegenen Kastanien belegt und aufgetragen.

138. Rothkraut mit Renett-Aepfeln gekocht.

Man schneidet das Rothkraut fein, thut frische Butter und

Zwiebeln in eine Kasserole; wenn diese gelblicht werden, thut man das Kraut hinein mit etwas rothem Wein, Essig und Salz. Nach einer Weile gibt man mehrere rohe, geschälte Renett-Aepfelschnitze dazu, läßt Alles weich dämpfen, stäubt etwas Mehl darüber, gießt auch ein Bischen Fleischbrühe daran und läßt es noch eine Weile kochen.

139. Rosenkohl.

Von diesem nimmt man die festgeschlossenen Köpfchen, macht die äußeren Blättchen davon, wascht ihn sauber und kocht ihn dann in Salzwasser weich, aber so, daß er ganz bleibt. Man nimmt ein Stückchen Butter, läßt Mehl darin anziehen, gießt Fleischbrühe daran und läßt es eine Weile so kochen; thut dann den Rosenkohl, den man in einem Sieb gut abtropfen läßt, hinein und läßt es nun noch einmal mit einander aufkochen, schüttelt ihn vor dem Anrichten öfters durcheinander, damit die Sauce sich nicht so zusammenzieht. Wer es liebt kann auch etwas Schü in die Sauce thun.

140. Gefüllte Kohlraben.

Dazu werden schöne Kohlraben genommen, geschält, das Deckelchen mit ein paar grünen Blättchen schön abgeschnitten, die Kohlraben behutsam ausgehöhlt, mit einer Fülle wie zur Kalsbrust gefüllt, dann in eine Maschine, die man zum Kartoffelsieden hat (mit einem Schaumlöffel ähnlichen Boden), gestellt, auf kochendes Wasser gesetzt und so auf dem Dampf gekocht, wo sie wirklich sehr gut und schön weiß werden. Man gibt Obacht, daß im Kochen die Blättchen nicht aus den Deckelchen verloren gehen, weil das Grüne seine Farbe behält und deßwegen auf der Platte gar gut aussieht. Sie werden beim Anrichten schön auf die Platte gelegt und eine Buttersauce nebenherum geschüttet und aufgetragen.

141. Kohlraben auf andere Art.

Die Kohlraben werden geschält, das zarte Kraut derselben nebst einem Wirschingkopf genommen, gewaschen, dann in Wasser weich gekocht, in kaltes Wasser gethan, dann die Kohlraben herausgenommen, das Kraut gut ausgedrückt und fein gehäckelt, die Kohlraben werden in Scheiben geschnitten, ein Stückchen Butter oder auch gutes Abschöpffett wird in ein Geschirr gethan, etwas verwiegte Petersilie und Zwiebeln

hinein, gedünstet und ein wenig Mehl, dann ein wenig Fleischbrühe dazu, die Kohlraben hinein und nur ein Bischen aufgekocht, auch ein wenig Salz daran, das Kraut der Kohlraben wird ebenso behandelt; die Kohlraben werden nun in die Mitte der Platte angerichtet, das Kraut im Kranz herum.

142. Weiße Rüben.

Man schneidet Nierenfett, aber nur wenig, in ganz kleine Bröckelchen, thut es nebst frischer Butter in ein Geschirr, die Rüben, welche gut geschält und gewaschen sind, dazu, ein kleines Bischen Salz, deckt es gut zu und läßt sie dämpfen, währenddem muß man sie mit einem Schäufelein öfters umwenden, denn mit dem Kochlöffel zerrührt man sie stärker, weil man sie ja gewöhnlich in Würfel schneidet.

143. Gemüse von Rübenkeimen.

Diese Keime geben ein der besten Endivie beikommendes Gemüse. Wenn die Keime gut verlesen sind, werden sie sorgfältig gewaschen, weil sich gerne Sand darin befindet, alsdann werden sie in kochendes Wasser gethan und so lange gekocht, bis sie weich sind, nachdem in ein Sieb geschüttet und frisches Wasser darüber gegossen, hernach ausgedrückt und nicht zu fein verwiegt. Man dünstet dann Mehl in frischer Butter, schüttet Fleischbrühe daran, rührt es sehr gut und thut das Gemüs dazu, salzt es aber nicht zu stark und läßt es so langsam kochen.

Man kann auch weiße Rüben in runde Blättchen schneiden, in der Größe eines kleines Thalers, diese in Salzwasser weich sieden, dann in eine leichte Sauce thun, indem man Petersilie und Zwiebeln recht fein verwiegt, mit etwas gutem Fett und ein wenig Mehl dünstet, mit der nöthigen Fleischbrühe anrührt, und wenn man etwas Schü hat, so läßt man sie eine Weile kochen und schüttelt sie öfters um. Beim Anrichten läßt man die Mitte des Geschirres leer und thut die auf obige Art zubereiteten Keime hinein, so sieht es sehr gut aus und schmeckt auch recht gut. Man kann dieses Gemüs, auf diese Weise zugerichtet, als eines der feinsten Gemüse geben. Auch kann man die Platte mit gebackenem, sternartig ausgeschnittenem Brode, oder mit aufgerollter, in Scheiben geschnittener Omelette, übrigen, gut zugeschnittenen Würsten oder verwiegtem Schinken garniren.

Man kann auch jede Sorte dieses Gemüses allein, ohne Beisein des andern, geben.

144. Braune Rüben.

In einem Geschirr läßt man Butter heiß werden, thut einen Löffel voll gestoßenen Zucker hinein und läßt ihn braun werden, schüttet Fleischbrühe daran und legt die in Würfel geschnittenen Rüben hinein und kocht sie gut zugedeckt wie die obigen. Wenn sie nicht fett genug sind, thut man noch frische Butter daran.

145. Gelbe Rüben.

Diese werden geschabt, gewaschen und in länglichte Stückchen oder Scheiben geschnitten. Petersilie und Zwiebeln werden mit etwas Mehl in Butter ein wenig geschwitzt, dann Fleischbrühe daran, die gelben Rüben dazu, gut zugedeckt und unter öfterm Umwenden und dem nöthigen Salze weich gekocht, daß sie aber nicht verkochen, muß man sehr Obacht geben, denn sonst sehen sie nicht gut aus. Man kann auch kleine, ausgemachte Erbsen dünsten und in die Mitte der Platte anrichten, und außen herum die gelben Rüben.

146. Gefüllte gelbe Rüben.

Man kocht geputzte große gelbe Rüben nicht zu weich in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser; wenn sie wieder erkaltet sind, so schneidet man sie etwa in zwei Finger hohe Stücke, höhlt sie ordentlich aus, füllt sie mit einer guten, beliebigen Farce, thut ein passendes Deckelchen darauf und auf jedes ein Stückchen frische Butter, stellt sie dann ungefähr ¼ Stunde in einen nicht sehr heißen Ofen, richtet sie dann schön auf eine Platte an, gießt etwas Schü darüber, sticht in jedes Deckelchen mit einer Spicknadel und steckt ein kleines Sträußchen Petersilie hinein, so sieht es recht schön aus.

147. Spargeln.

Diese werden sauber geschabt, gewaschen, in Büschel gebunden und in Salzwasser nicht zu weich gekocht, folgende Sauce dazu gemacht: man nimmt frische Butter und Mehl, läßt es anziehen, thut von der Spargelbrühe und etwas Fleischbrühe dazu und macht eine leichte Sauce, läßt sie eine Weile kochen, verrührt einige Eiergelb mit etwas Citronen-

saft, rührt es an die Sauce, läßt sie aber ja nicht mehr kochen. Die Spargeln werden auf einer Platte schön angerichtet, so daß der abgeschnittene Theil am Rande der Platte ist, sie müssen alle eine Länge haben. Die Sauce wird in einer Saucière besonders dazu gegeben und so aufgetragen.

148. Andere Art.

Die Spargeln werden auf die obige Art zugerichtet; wenn sie weich genug sind, herausgenommen, in einer Serviette gut abgetrocknet, dann auf eine Platte, die man in die Wärme stellt, gethan. Frische Butter läßt man zergehen und schüttet sie, soweit die Spargeln grün sind, darüber und trägt sie auf.

149. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird gut verlesen, gewaschen und so viel wie möglich ganz gelassen, dann in gesalzenem Wasser ziemlich weich, doch nicht, daß er auseinanderfällt, gekocht. Eine Buttersauce von der Brühe des Blumenkohls wird mit Eiern und saurem Rahm vermischt, diese auf die Platte angerichtet, dann den Blumenkohl hineingesetzt, so daß es gut aussieht, und gleich aufgetragen.

150. Schwarzwurzeln.

Die Wurzeln werden gewaschen, geschabt und dann in Wasser, worein man etwas Essig und Mehl thut, gethan; dann noch gut aus diesem gewaschen, in länglichte Stücke geschnitten und in ungesalzenem Wasser (weil sie eher weich werden) gekocht, dann eine Sauce wie beim Blumenkohl gemacht.

151. Mangoldstiele

kann man auf die nämliche Art kochen, wie die Schwarzwurzeln, oder auf folgende Art: Man verwiegt Petersilie und Zwiebeln ziemlich fein, thut ein Stückchen Butter in ein Geschirr, legt die von Fäden befreiten und wie die Schwarzwurzeln geschnittenen Stiele hinein, streut das Verwiegte darüber nebst etwas Salz, deckt es gut zu und dämpft es unter öfterem Umwenden recht langsam; wenn sie weich sind, wird ein wenig Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und ein wenig Fleischbrühe, wenn es nöthig ist, darüber, auch ein wenig Schü ist sehr gut daran.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

152. Mangold mit gelben Rüben.

Die jungen gelben Rüben werden wie gewöhnlich zubereitet; der Mangold, welcher ebenfalls noch ganz jung sein muß, wird sammt den Stielen wie Nudeln geschnitten, sauber gewaschen, dann in frischer Butter mit ein wenig fein verwiegter Petersilie weich gedämpft, hernach ganz wenig Mehl darüber gestäubt, etwas Fleischbrühe daran gethan, doch nicht, daß das Gemüs dünn wird; so läßt man es langsam unter öfterem Schütteln kochen. Beim Anrichten thut man die gelben Rüben in die Mitte der Platte und den Mangold schön darum.

153. Cichorie.

Die Cichorie wird, wenn sie gut verlesen ist und es die Zeit erlaubt, am Abende schon in frisches Wasser gethan und bis am Morgen darin gelassen, wodurch sie sehr viel von ihrer Bitterkeit verliert. Alsdann wird sie recht sauber gewaschen, dann kochendes Wasser daran geschüttet und so wieder eine halbe Stunde stehen gelassen, wo man sie dann herausnimmt und im Wasser kocht, bis sie weich ist, dann in frisches Wasser thut, aus diesem gut ausdrückt und nicht zu fein verwiegt. Man läßt frische Butter zergehen, etwas Mehl darin anziehen, thut die Cichorie dazu, rührt sie sehr wohl ab, schüttet nach Gutfinden gute süße Milch oder Fleischbrühe daran, setzt es und läßt das Gemüs eine Weile langsam kochen, rührt es währenddessen öfters um. Es ist dies ein sehr gesundes Gemüs. Auf die nämliche Weise kann man den Salat, welcher schon ziemlich in die Höhe geschossen ist, zubereiten, denn die allzu große Bitterkeit verliert sich durch diese Behandlung bereits ganz.

154. Gefüllte Gurken.

Man nimmt hiezu halb ausgewachsene oder auch noch kleinere Gurken, schält sie gut ab, schneidet sie dann der Länge nach gleich von einander und nimmt die Kernen sauber heraus, legt sie eine Weile in frisches Wasser, aus diesem thut man sie dann in kochendes Salzwasser und läßt sie darin nicht zu weich kochen, nimmt sie heraus, läßt sie gut abtropfen, füllt die Hälfte mit einer guten Fleischfarce etwas hoch, bestreicht den Rand mit Ei und thut eine andere Hälfte darüber, drückt es zusammen und umbindet es mit Faden,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

schneidet aber am untern Theil zuerst die Gurken ein wenig breit, damit sie besser eben liegen, spickt sie dann, wenn man will, mit magerem Speck auf der oberen Seite, setzt sie in ein breites Geschirr mit frischer Butter und dämpft sie so ganz langsam eine gute Zeit und begießt sie während dessen mit guter Schü. Wenn angerichtet wird, macht man die Fäden davon, legt sie schön auf die Platte, thut noch ein wenig Schü oder Fleischbrühe in das Geschirr, wo sie gedämpft haben, schüttelt es gut durch und gießt es über die Gurken und trägt es recht heiß zu Tisch. Man kann sie auch mit einer guten Buttersauce oder einer andern beliebigen serviren.

155. Cardonen-Gemüs.

Man wähle Cardonen von wachsähnlicher Farbe und gelblichten Rippen, schneide sie in fingerlange Stückchen, koche sie in Salzwasser mit Essig vermischt so lange, bis sich eine faserige Haut abstreifen läßt, lege sie sodann auf ein Sieb, streife mittelst Salz und einem Tuche die häutigen Fasern ab und lege sie ins frische Wasser. Nachdem sie nun an den Enden schön zugeschnitten, koche man sie in guter Fleischbrühe mit Zitronensaft und Salz weich. Währenddem koche man schön abgewässerte Stückchen Ochsenmark langsam einige Minuten lang, bestreiche alsdann damit geröstete Brodkrüstchen, womit die auf eine tiefe Schüssel angerichteten, mit einer kräftigen braunen Sauce übergossenen Cardonen garnirt werden.

156. Champignons.

Die Champignons werden geschält, gewaschen, hernach ein Stück Butter in eine Kasserole gethan mit etwas Petersilie und Schalotten, sodann gibt man die Champignons dazu, dämpft es eine Weile, stäubt Mehl darüber, gießt etwas gute Fleischbrühe daran, drückt auch Zitronensaft daran, mengt Alles gut untereinander, richtet es erhöht auf eine Platte an.

157. Artischocken auf holländische Art (Artichauts à la Hollandaise).

Zarte schöne Artischocken werden am Boden rein zugeschnitten, mit Zitronensaft eingerieben, die Blätter halb abgestutzt, dann in frisches Wasser, mit Zitronensaft gesäuert, gelegt. Sodann läßt man in einer Kasserole hinreichend

Wasser zum Sieden kommen, gibt Salz und Zitronensaft dazu, legt die Artischocken ein, deckt sie gut zu und läßt sie auf dem Windofen stark sieden. Ihr schnelles Weichwerden hängt von ihrer Zartheit und Größe ab. Wenn sie nun weich sind, werden sie auf ein Sieb ausgehoben, die innern Blätter sammt ihrem Barte mit einem kleinen Löffel ausgehoben, so zwar, daß die äußern Blätter ganz bleiben und die Artischocke nicht beschädigt wird. Sie werden dann wieder warm gestellt, beim Anrichten in eine Kasserole von Silber oder Porzellain, die Blätter nach unten gestellt, eingerichtet, etwas Fond darunter gegossen und in Begleitung einer holländischen Sauce zu Tisch gegeben.

158. Spinat.

Wenn der Spinat verlesen und gut gewaschen ist, wird er in kochendem Wasser, worin ein wenig Salz ist, weich gebrüht, aber das Geschirr muß nicht bedeckt werden, damit der Spinat seine grüne Farbe nicht verliert; ist er nun weich, so wird er in frisches Wasser gethan, dann wieder ausgedrückt und dann nicht gar fein verwiegt. Ein Stückchen frische Butter läßt man zergehen, thut ein Bischen Mehl hinein, rührt gute Fleischbrühe daran, den Spinat dazu, etwas Salz, und läßt ihn so ein paar Minuten auf dem Feuer anziehen, stellt ihn, wenn man nicht gleich anrichtet, auf die Seite, denn wenn der Spinat zum zweiten Mal stark kocht, wird er rauh. Beim Anrichten wird er auf der Platte mit dem Messer schön glatt gestrichen, mit demselben gitterartige Einschnitte gemacht und mit in Butter gebackenem Brod garnirt.

159. Petersilienwurzel.

Die Wurzeln, welche ziemlich groß sein müssen, werden geschabt, gewaschen und in Wasser gekocht, dann in Scheiben geschnitten. Etwas Butter mit ein wenig verwiegter Petersilie und Zwiebeln wird mit etwas Mehl leicht gedünstet, Fleischbrühe daran gethan, die Wurzeln dazu und noch eine Zeit so gekocht, auch das nöthige Salz dazu. Man muß sie nicht zu weich kochen, die Scheibchen müssen schön ganz bleiben.

160. Brockelerbsen.

Man thut frische Butter in ein Geschirr, wenn sie zer-

gangen ist, ein wenig Mehl hinein, thut die ausgekernten und gut gewaschenen Erbsen dazu, schüttet Wasser daran, daß es darüber geht, ein wenig in Büschel zusammengebundene Petersilie, wenn man will, auch etwas Zucker, so läßt man sie zwei Stunden kochen; vor dem Anrichten wird Eiergelb und süßer Rahm daran gethan.

161. Zwiebeln.

Die Zwiebeln, welche in ganz dünne Schnitten geschnitten sind, werden mit frischer Butter und Wasser zugesetzt und ganz langsam gekocht, bis sie weich und kein Wasser mehr daran ist, dann wird etwas Mehl darüber gestäubt und von der braunen Fleischbrühe daran gethan und so noch eine gute Weile gekocht.

162. Bohnen.

Die Bohnen, welche noch ganz jung sein müssen, werden klein geschnitten, in gutem Fett gedämpft, aber ganz langsam, öfters untereinander gemacht, etwas Salz daran und verwiegtes Bohnenkraut, wenn sie weich sind, wird ein wenig Mehl und Fleischbrühe darüber gethan.

163. Ackerbohnen (Saubohnen) mit gelben Rüben.

Die Behandlung der gelben Rüben ist hierzu dieselbe. Die Saubohnen werden, wenn sie schon ordentlich groß sind, aus den Hülsen genommen, dann jede Bohne wieder besonders geschält, diese werden dann in kochendem Wasser nicht zu weich gekocht, hernach aus diesem genommen und gut abgetropft in folgende kurze Sauce gethan: Man verwiegt Schalotten und Petersilie recht fein, dünstet dies mit ein wenig Mehl in Butter, schüttet Fleischbrühe daran, läßt es aufkochen, thut dann die Bohnen darein, schüttelt es gut durch, rührt aber nicht darin, weil sonst die Bohnen zerfahren, breiig werden und dadurch ihr Ansehen verlieren. Man macht nun von den gelben Rüben ein Kreuz auf die Platte und thut in die vier Abtheilungen die Bohnen und gibt sie zu Tische.

164. Hopfen-Gemüs.

Von den Hopfen, welche schön grün, aber doch noch zart sein müssen, wird das Harte an den Stielen abgeschnitten,

dann schneidet man sie in fingerbreite Stücke, wascht sie recht sauber und kocht sie in Wasser nicht ganz weich, schüttet sie in ein Sieb zum Abtropfen. Unterdessen läßt man in gutem Fett verwiegte Zwiebeln anziehen, thut die Hopfen dazu, streut ein wenig Salz darüber und dämpft sie so vollends weich; nach diesem wird ein wenig Mehl darüber gestreut, mit Fleischbrühe verdünnt und gut vermischt; wenn es eine Weile gekocht hat, werden sie angerichtet und mit gebackenen Eiern belegt, oder sonst mit einer gefälligen Beilage aufgetragen.

165. Linsen sehr kräftig zu kochen.

Die gut verlesenen Linsen werden, nachdem sie gewaschen sind, mit lauem Wasser zugesetzt, in diesem läßt man sie einige Mal aufkochen, schüttet es dann ab und gießt wieder anderes laues Wasser daran, thut dann eine mit Nelken besteckte Zwiebel, eine gelbe Rübe, einen mittelgroßen, in Schnitze geschnittenen Kartoffel und ein gutes Stück Sellerie-wurzel dazu, kocht es so mit einander recht weich. Alsdann wird in Butter Mehl schön gelb geröstet, dann fein verwiegte Petersilie schnell darin umgerührt, die Linsen, von denen man die Wurzeln, welche nicht zerkocht sind, wegnimmt, geschwind dazu rührt, und wenn sie zu dick sind, mit Wasser oder Fleischbrühe verdünnt und gehörig gesalzen, aber nicht mehr auf starkes Feuer gethan, weil sie gar gern ansitzen. Will man von den Linsen ein Purée haben, so werden die Wurzeln sammt den Linsen durchgetrieben.

166. Geröstete Kartoffeln.

Man nimmt gesottene und wieder kalt gewordene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, thut sie mit Butter und einer kleinen Zwiebel, die man zuerst ein wenig dünstet, in eine Pfanne, bratet sie recht gut, doch nicht, daß sie hart werden, thut Salz daran, und wenn sie bald angerichtet werden, etwas gut verlesenen Kümmel, macht es mit diesem recht gut durcheinander und gibt sie gleich zu Tisch.

167. Gedämpfte Kartoffeln.

Hierzu sind die englischen die besten, sie werden roh geschält und müssen schön rund sein. Man thut in ein Geschirr Butter, die Kartoffeln dazu mit etwas Salz, deckt sie gut zu und schüttelt sie öfters um, weil sie gern ansitzen, streut

während dem Dämpfen verwiegte Petersilie und Zwiebeln darüber; ehe sie angerichtet werden, wird etwas gute Fleischbrühe oder Schü daran gethan.

168. Andere Art.

Von den größeren englischen Kartoffeln schneidet man, wenn sie geschält und gewaschen sind, schöne Schnitzchen, dämpft sie in ziemlich viel guter frischer Butter, streut ein wenig feines Salz darüber, schüttelt sie fleißig, damit sie nicht ansitzen, sie müssen schön gelb und recht weich sein, ohne aber, daß sie zerfallen; ist dies geschehen, so wird das allenfalls daran befindliche Fett abgeschüttet, etwas sehr fein verwiegte Petersilie darüber gestreut und nach Belieben Citronensaft darüber gedrückt, noch einmal sehr wohl durcheinander geschüttelt und dann auf eine Platte angerichtet. In das Geschirr, worin sie gedämpft worden, wird etwas heiße Schü gethan, einen Augenblick darin gelassen, hernach über die Kartoffeln gegossen und gleich aufgetragen. Dieses Gemüs ist sehr gut.

169. Kartoffeln mit Majoran.

Es wird eine ganz dünne Buttersauce gemacht, gesottene, in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinein gethan, Salz, und wenn die Kartoffeln eine Weile gekocht haben, thut man fein zerriebenen Majoran daran und kocht sie mit diesem nur noch ein wenig.

170. Kartoffeln mit Hammelscotelette.

Gesottene Kartoffeln werden fein geschnitten, ein Model mit Butter ausgestrichen, die Hälfte Kartoffeln hinein gethan, etwas Salz und Pfeffer, dann die gut zugerichteten Cotelette, dann die andere Hälfte Kartoffeln, etwas Fleischbrühe daran geschüttet und oben Butter darauf gelegt und läßt sie im Ofen gelb werden.

171. Kartoffeln mit Schinken.

Man bestreicht ebenfalls eine Form mit Butter, streut sie mit Brod aus, belegt den Boden mit in nicht zu dünne Scheiben geschnittenen Kartoffeln, so auch den ganzen Rand der Form, dann wird gehackter Schinken und saurer Rahm darauf gethan, dann wieder Kartoffeln, dann wieder Rahm

und Schinken, zu oberst müssen Kartoffeln sein; etwas frische Butter oben darauf gelegt und im Ofen recht schön gelb gebacken, dann gestürzt und aufgetragen.

172. Kartoffeln mit Crem.

Eine Form, welche man auf den Tisch gibt, wird mit guter Butter bestrichen, Kartoffeln, welche ziemlich dick geschnitten sind, hinein gethan, dann wird ein Schoppen saurer Rahm mit zwei ganzen Eiern gut verrührt, darüber geschüttet und in Ofen gethan, bis der Rahm wie eine gutgestandene Crem aussieht, dann gleich auf den Tisch. Auch ein Bischen Salz muß unter die ganze Masse.

173. Gefüllte Kartoffeln.

Man schält kalt gewordene mittlere Kartoffeln, höhlt sie aus und backt sie schön gelb in Butter, füllt sie dann mit einem guten Hachis, ordnet sie recht gut auf der Platte und trägt sie auf. Man kann auch etwas gute Schü neben herum gießen.

174. Kartoffeln mit Käse.

Frisch gesottene Kartoffeln werden geschält und zu dünnen Blättchen geschnitten. Eine Form wird gut mit Butter gestrichen, mit Blättchen Kartoffeln ausgelegt, geriebener Käs darauf gestreut. Sodann zerkläppert man drei Eier mit einem Schoppen sauren Rahm, gibt etwas davon auf den Käs, dann Kartoffeln, Käs u. s. w. bis die Form voll ist. Oben müssen aber Kartoffeln sein, auf die man einige Stückchen Butter legt, bäckt es in einem Ofen nicht stark und stürzt es auf eine Platte.

175. Kartoffeln mit gelber Sauce.

Man röstet abgesottene ganz kleine Kartoffeln (englische) in Butter schön gelb. In frischer Butter läßt man Mehl anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu und läßt es kochen. Auf eine Platte von mittlerer Größe werden dann drei Eigelb in die Sauce gerührt, wenn es dick geworden ist, vom Feuer gestellt und dann mit etwas Oel und Essig vermischt. Die Kartoffeln werden dann auf eine Platte angerichtet, die Sauce, welche nicht zu dünn sein darf, sondern wie ein Crem, wird dann darüber gegossen und aufgetragen.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

176. Kartoffeln mit grüner Sauce.

Rohe Kartoffeln werden gewaschen, geschält, dann in dünne Scheiben geschnitten, siedendes Wasser daran gegossen und gut zugedeckt, läßt sie so stehen, bis sie kalt sind, alsdann werden sie mit so viel Fleischbrühe zugesetzt, als man zur Sauce nöthig findet, wenn sie eine Weile gekocht haben, so wird ziemlich viel fein verwiegte Petersilie, ein wenig Schalotten und etwas Mehl in gute frische Butter gedrückt, zu den Kartoffeln gethan und so fertig gekocht. Man muß aber während dem Kochen nicht darin rühren, sondern nur mit dem Geschirr schütteln, weil sie sonst gern zerfahren.

177. Kartoffeln mit Rahm-Sauce.

Man siedet Kartoffeln von mittlerer Größe weich, doch nicht, daß sie auseinander fallen, läßt sie dann erkalten, schält sie und schneidet sie in dünne Blättchen. In frischer Butter läßt man Mehl anziehen, thut Fleischbrühe dazu, daß es eine leichte Sauce wird, läßt sie eine Weile kochen, thut hernach die Kartoffeln hinein und läßt sie darin unter öfterem Schütteln nur einmal aufkochen. Vor dem Anrichten rührt man einen guten Theil sauren Rahm darunter, richtet sie dann auf die Platte an und garnirt sie recht schön mit verwiegtem Schinken.

178. Gebackene Kartoffeln mit Petersilie-Sauce.

Ganz kleine Kartoffeln werden in Butter schön gelb gemacht, fein verwiegte Petersilie und ein wenig Zwiebeln werden in Butter sehr wohl gedünstet, Mehl dazu gethan, dann so viel als nöthig Fleischbrühe und ein Theil gute Schü, und wenn man es liebt, ein wenig Wein, dieses läßt man eine Zeit mit einander langsam recht zart kochen, richtet dann die Sauce auf das dazu bereitete Geschirr an und thut die Kartoffeln hübsch darein und trägt es auf.

179. Kartoffeln mit Häring.

Abgesottene, recht erkaltete Kartoffeln werden in nicht zu dünne Scheiben geschnitten, dann in einer leichten Buttersauce, worin etwas fein verwiegte Petersilie ist, ganz leicht eine Weile gekocht. Wird bald angerichtet, so nimmt man auf eine Platte von mittlerer Größe einen Häring, zieht ihn ab und grätet ihn gut aus, schneidet ihn in ganz kleine

Würfelchen, mischt sie dann unter die Kartoffeln nebst einem Löffel voll gutem sauren Rahm und gibt sie dann gleich zu Tische. Dies Gemüs kann recht gut ohne Beilage gegeben werden.

180. Gebratene Kartöffelchen.

Man schält große Kartoffeln, sticht mit einem Ausstecher schöne runde Stückchen aus, wascht sie sauber, trocknet sie ab mit einem Tuch, thut ausgelassene Butter in eine Kasserole, wenn diese etwas heiß ist, thut man die Kartoffeln dazu, salzt sie gehörig, bratet sie schön gelb, weich, doch müssen sie ganz bleiben. Man garnirt mit diesen Kartöffelchen jede beliebige Fleischspeise.

181. Aufgezogene Kartoffeln mit Häring.

Man schneidet ebenfalls abgesottene Kartoffeln in Blättchen, bestreicht ein rundes Blech ein wenig dick mit Butter, streut es leicht mit Brod aus, belegt dann den ganzen Boden mit den größten Blättchen, eines neben das andere, thut stark fingerdick Kartoffeln darauf, drückt es etwas zusammen, streut ein wenig Salz darüber, dann sauren Rahm, auf diesen in kleine Würfel geschnittenen Häring, dann wieder Kartoffeln und sauren Rahm und Häring, zuletzt aber müssen Kartoffeln sein, welche gut zusammengedrückt werden, obenauf wird ziemlich viel recht gute frische Butter gethan, und wenn man es in Ofen thut, werden einige Löffel voll Fleischbrühe darüber gegossen, welches man während dem Backen einigemal wiederholt, damit sie nicht trocken werden; so läßt man sie schöne gelbe Farbe nehmen. Beim Anrichten macht man es mit einem Messer an den Seiten los und stürzt es auf die Platte, so sieht es recht gut aus; gießt man dann noch gute Schü darüber, so werden die Kartoffeln weit besser schmecken. Statt der Häringe kann man auch verwiegten Schinken nehmen oder auch geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse; im Uebrigen aber ganz so verfahren.

182. Gebratene Kartoffeln.

Recht erkaltete Kartoffeln werden gerieben, dann in einer Pfanne eine hinlängliche Quantität in guter Butter schön gelb gebraten, auf eine Portion für 6 bis 8 Personen wird ein halber Schoppen saurer Rahm mit drei Eiern recht wohl

zerrühet, ein wenig gesalzen und über die Kartoffeln gegossen, diese sehr gut damit vermischt, die Masse in der Pfanne etwas zusammengezogen, daß es ein nicht zu dünner Kuchen wird, und so schön gelb werden lassen, alsdann gut auf die Platte gestürzt und aufgetragen.

183. Gebackene Kartoffelkügelchen.

Man reibt etwa 20 am Tage zuvor gekochte Kartoffeln, mischt zwei starke Kochlöffel voll feines Mehl, etwas Salz, sechs Loth frische zerlassene Butter und vier ganze Eier darunter, macht mit Mehl kleine Klößchen, bäckt sie in ausgelassener Butter schön gelb und gibt sie auch als Gemüs.

184. Winterkohl.

Dieser wird sauber gewaschen, fingerbreit geschnitten, dann in siedend Wasser zugesetzt, gekocht, bis er weich ist. Dann wird Butter oder Bratenfett genommen, eine Zwiebel darin geschwitzt, etwas Mehl dazu, Fleischbrühe daran, den Kohl, welchen man in frisches Wasser gethan und wieder gut ausgedrückt hat, dazu, gesalzen und gut durcheinander gerührt und noch eine kleine Weile gekocht, dann auf die Seite gethan, wo er nur heiß bleibt. Man kann auch unter diesen Kohl Kastanien thun, so ist er besser, und ehe man ihn anrichtet, etwas Schü.

Beilagen zu Gemüsen.

185. Leberwürste.

Man verwiegt Leber von Geflügel oder Kalbsleber mit etwas Speck sehr fein, zugleich verwiegt man Zwiebeln, dünstet sie in Butter, thut es vom Feuer und die Leber dazu nebst eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod, etwas Salz und Gewürz dazu, verrührt Alles recht wohl und verdünnt es mit Eiern und ein wenig Milch, füllt es in schon dazu bereitete, sehr wohl gereinigte Därme, bratet sie dann etwas langsam.

186. Eierwürstlein mit Schinken.

Man zerklopft vier Eier mit etwas Salz, Schnittlauch, drei Eßlöffel voll süßen Rahm, läßt solches mit einem Stück

Butter auf Kohlen unter stetem Umrühren dick werden und stellt es zum Erkalten bei Seite. Hierauf rührt man eine Hand voll gewiegten Schinken, ein paar Löffel voll Semmelmehl und zwei bis drei ganze Eier dazu, macht von der Masse länglichte Würstchen, bestreicht sie mit Ei, wendet sie in Brod um und bäckt sie in Butter.

187. Netzwürste.

Es wird Kalbfleisch mit etwas Zwiebeln und Zitronenschalen fein verwiegt, mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer geschwitzt, dann etwas geriebenes Brod und Eier darunter, ein wenig sauren Rahm und das nöthige Salz. Von einem Kalbsnetz werden Stückchen geschnitten, von der Farce darauf gethan und zusammengerollt, in der Mitte zusammengebunden, und dann in Butter gebraten, der Faden dann weggenommen.

188. Bratwürste.

Man nimmt ein Theil Schweinefleisch, zwei Theile Kalbfleisch und ein Theil Nierenfett, nebst etwas Speck, dies Alles wird sehr fein gehackt, thut es in ein Geschirr, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken, fein gehackte Zitronenschalen und fein geriebenen Majoran dazu, rührt es ganz langsam mit kaltem Wasser ein, je länger man dies Fleisch verarbeitet, je besser es ist; dann wird es in die dazu bereiteten Därme gefüllt und nach Belieben gebraten.

189. Omelette-Würste.

Man bäckt ganz leicht dünne Omeletten, verwiegt gebratenes Fleisch, gibt es zu den in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilie, nebst einem Bischen Mehl, Gewürz nach Belieben und etwas saurem Rahm, bestreicht damit die Omeletten, rollt sie zusammen, schneidet sie in beliebige Stücke, kehrt sie in zerkläpperten Eiern und darauf in zerriebenem Brod um, und bäckt sie in ausgelassener Butter schön gelb.

190. Fleischwürste.

Man verwiegt ebenfalls übriggebliebenes Fleisch mit Zwiebeln und Petersilie, rührt etwas Butter mit Eiergelb ab, thut das Verwiegte dazu, Salz, Muskatnuß, geriebenes Brod, ein Bischen sauren Rahm, das Eiweiß zu Schnee geschlagen

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

gut darunter gerührt, dann mit noch mehr geriebenem Brod fingerslange Würste daraus gemacht, diese in geriebenem Brod umgewendet, dann in gerührten Eiern, dann wieder in geriebenem Brod, und so in Butter schön gelb gebacken.

191. Hühner-Würste.

Man nimmt das Fleisch von einem halben Huhn, hackt es fein, weicht 1 ½ Kreuzerbrod in Fleischbrühe oder Milch ein, drückt es wieder gut aus, dazu auch ⅛ Pfd. zerlassene Butter, vier Eigelb und von zwei Eiweiß Schnee geschlagen, etwas Salz, dies Alles wird in einem Mörser noch recht fein gestoßen, dann auf ein Nudelbrett genommen, mit etwas Mehl Würste davon gemacht wie die obigen; dann in nicht stark kochender Fleischbrühe oder schwach gesalzenem Wasser gekocht. Nachdem nimmt man sie heraus und läßt sie abtropfen, wendet sie dann in Eier und Brod um und backt sie in Butter.

192. Fischwürste.

Man nimmt Hecht oder Weißfische, thut die Haut herunter, macht die Gräte sauber heraus, verwiegt die Fische, nebst etwas Zwiebeln, Petersilie und Zitronenschaale so fein wie möglich, stößt es noch im Mörser, daß es wie ein Teig wird, nimmt es sogleich wieder heraus, damit die Fische nicht anziehen. Zu zwei Pfd. ausgegräteten Fischen schneidet man zwei Milchbrode in Schnitten, weicht sie in Milch ein, rührt ¼ Pfd. Butter mit drei Eiern schaumig ab, thut die gerichteten Fische daran, rührt Alles wohl untereinander, gibt Salz und Muskatnuß daran nebst dem ausgedrückten Brod, rührt den Teig ¼ Stunde, damit er weiß wird, füllt dann reine Rinderdärme zur Hälfte damit an, thut sie mit kaltem Wasser über das Feuer und läßt sie langsam sieden. Gibt hernach ein Stück Butter in eine Pfanne, legt die Würste langsam darein und läßt sie auf beiden Seiten schön gelb braten.

193. Nierenschnitten.

Gebratene Kalbsnieren werden mit Zwiebeln und Petersilie gut verwiegt, Salz und etwas Pfeffer dazu gethan, geriebenes Brod und Eier gut mit einander gerührt, dann auf Weißbrodschnitten etwas hoch gestrichen und in Butter gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

194. Hirnschnitten.

Man nimmt ungefähr drei Loth Butter, rührt sie ab, thut dann ein gehäuteltes, gesottenes und wieder erkaltetes Kalbshirn dazu, rührt es mit einander eine gute Zeit, damit sich Beides gut vermischt, thut Salz, Muskatnuß, verwiegte Petersilie und etwas Brodsamen darunter, rührt Alles mit einem Eiweiß noch recht gut untereinander, streicht es auf Brodschnitten und backt sie in Butter.

195. Hirnschnittten anderer Art.

Das Kalbshirn wird in warmem Wasser gehäutelt und nebst Schalotten, Petersilie und Schnittlauch fein gemacht. Dann thut man ein Stückchen Butter auf's Feuer, dämpft dieses nebst etwas Semmelmehl, Muskatnuß und Salz, schlägt drei Eier daran und rührt es auf dem Feuer dick. Schneide von einem Milchbrod Schnitte, stich sie mit runden Förmchen aus, kehre sie in süßer Milch um, gib auf jedes zwei messerrückendick von dem Hirn, lege eine gleiche Schnitte darauf, kehre sie in Ei und geriebenem Brod um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

196. Fleischschnitten.

In Scheiben geschnittenes Weißbrod wird ganz hellgelb in Butter gebacken. Uebriges Fleisch, von welcher Sorte es ist, wird mit Zwiebeln, Petersilie recht fein verwiegt, hierauf auf $^1/_2$ Pfd. Fleisch ein Ei und drei bis vier Löffel voll sauren Rahm nebst dem nöthigen Salz gemischt, dieß dann etwa halb fingerdick auf die Brodschnitten gethan, auf jede Schnitte dann ein wenig frische Butter, und so in einem flachen Geschirr in einem nicht zu heißen Ofen gebraten.

197. Goldschnitten.

Man schneidet frisches Milchbrod in Scheiben, zerschlägt ganze Eier mit Milch, wendet die Schnitten darin um, daß sie gut weich werden, nimmt nochmals zerschlagene Eier mit etwas Salz, wendet sie wiederholt darin um und bäckt sie in ausgelassener Butter lichtgelb.

198. Kartoffelschnitten mit Farce.

Man verwiegt übriges Fleisch recht fein mit ein wenig Citronenschalen, dünstet in Butter recht fein verwiegte Scha-

lotten und Petersilie, thut Mehl dazu und gießt so viel Fleischbrühe hinein, daß es eine nicht dünne Sauce gibt, thut dann das Verwiegte dazu und kocht es eine Weile ganz langsam, es muß so dick sein, daß es nicht auseinanderläuft. Unterdessen backt man Kartoffeln schön gelb auf beiden Seiten in Butter, aber ganz langsam. Man nimmt nämlich große rohe Kartoffeln, schält sie, wascht sie und schneidet dieselben messerrückendick, so viel wie möglich in gleiche Scheiben. Auf diese gebackenen Scheiben wird dann von der Farce messerrückendick gethan, mit einer Scheibe bedeckt, und so verfährt man in allen, legt sie dann auf eine Platte, gießt etwas gute Schü darüber und gibt's als Beilage, oder als Beides zusammen zu Tisch.

199. Gebackene Gänsleber.

Die Leber wird in kleine fingerdicke Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Ei und geriebenem Brod umgekehrt und in Butter schön gebacken.

200. Teigschnitten.

Man schneide von Wasserbroden nicht zu dünne Schnitten, tauche sie in Milch, aber daß sie nicht zu weich werden, mache dann einen guten, etwas dicken Omelettenteig, wende die Schnitten darin um, thue ausgelassene Butter in die Pfanne und backe sie auf beiden Seiten schön gelb.

201. Gebackene Kalbsleber.

Die Leber wird gut gehäutet und in messerrückendicke Schnitten durch die ganze Leber geschnitten, mit geriebenem Brod umgewendet und in einer breiten Pfanne gebacken. Während dessen streut man zerdrücktes Salz und fein verwiegte Petersilie darüber, wendet sie nur einmal um, richtet dieselbe an und gibt, wenn man es liebt, etwas Schü auf das Geschirr. Die Leber muß aber schnell gemacht werden, denn sie darf nicht trocken, sondern sie muß sehr saftig sein.

202. Geröstete Kalbsleber.

Hiezu schneidet man die abgehäutete Leber in ganz dünne und kleine Stückchen, verwiegt Zwiebeln recht fein, dünstet diese in Butter, thut die Leber dazu und läßt sie unter öfterem Umwenden beinahe fertig werden, worauf man dann

ein wenig Mehl und Salz darüber streut, gut umrührt, dann etwas Fleischbrühe, und wenn man sie sauer liebt, Essig oder Wein daran thut, damit es eine nur ganz kurze Sauce wird. Hat es nach diesem noch ein wenig aufgekocht, so wird die Leber angerichtet, weil sie sonst gerne hart wird, sie muß auch schnell gemacht werden.

203. Gebackene Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden recht weich gekocht, entweder allein, am besten aber mit dem Rindfleisch, alsdann sehr wohl von den Knochen befreit und in hübsche Stückchen geschnitten, diese dann in Butter umgewendet und schnell fein verwiegte Petersilie und Schalotten darauf gestreut; wenn nun alle so zubereitet sind, so wendet man sie in zerrührten Eiern und geriebenem Brod um, backt sie recht schön in Butter und garnirt sie beim Auftragen mit Petersilie.

204. Gebackene Kalbsmilchling.

Die Milchling werden gewaschen, dann in Fleischbrühe ein wenig gekocht und kalt werden lassen. Unterdessen dämpft man verwiegte Petersilie und Zwiebeln in frischer Butter, wendet die kalt gewordenen Kalbsmilchling darin um; wenn das Fett dann gesteht, so werden sie in Eiern und geriebenem Brod umgekehrt und gebacken.

205. Kalbsmilchen im Netz.

Man schneidet zwei Paar Milchen, die etwas abgesotten sind, in kleine Würfel, zerklopft vier Eier mit einigen Löffel voll süßem Rahm, etwas Schnittlauch und Salz, läßt dieses mit einem Stück Butter auf Kohlen unter stetem Umrühren dick werden, gibt dann die Milchen dazu, rührt noch zwei Eier und Muskatnuß darunter, breitet ein gut abgewässertes, abgetrocknetes Kalbsnetz aus, gibt die Masse darauf, rollt das Netz länglicht wie eine Wurst zusammen, steckt es mit einem kleinen Hölzchen, daß nichts herausläuft, zusammen und bratet die Wurst in einer Kasserole schön gelb.

206. Gebackenes Kalbshirn.

Man siedet das Hirn in Fleischbrühe, läßt es recht kalt werden und macht es in beliebige Stücke, welche man in einer kalten Buttersauce, die aber dick sein muß, umwendet,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dann in Eiern und Brod umgekehrt, werden sie wie die Kalbsmilchling gebacken.

207. Kalbshirn in Butterteig.

Man reinigt das Gehirn, läßt es in gesalzenem Wasser sieden, hackt es mit Zwiebeln und Petersilie klein, thut Salz, Pfeffer, Muskatnuß hinzu und läßt es zusammen sieden, dann macht man viereckige Plätzchen von Butterteig, füllt einen Löffel voll von dem Gehirn hinein, schlägt den Teig über, wendet sie in Eier und dann in geriebener Semmel um, backt sie in heißer Butter nur leicht gelb.

208. Kalbscotelette.

Die Rippen werden einzeln zerschnitten, das Fleisch am Beinchen heruntergezogen, alles Häutige und Zähe davon gethan und in eine gute Form gebracht. Sie werden nun behutsam mit einem Messerrücken etwas geklopft, mit feinem Salz bestreut, und so eine Zeit liegen gelassen; ehe man sie braucht, werden sie in gut verrührten Eiern umgewendet, dann in geriebenem Brod, und etwas rösch gebacken, damit sie nicht trocken werden.

209. Kalbscotelette à la papillotes.

Man nimmt hohe Cotelette, häutelt sie gut ab, klopft sie mit einem breiten Fleischhammer, jedoch nicht zu stark, und salzt sie. Dann dämpft man dieselben ¼ Stunde schön gelb auf beiden Seiten in frischer Butter, legt sie alsdann zum Erkalten auf eine Platte, verwiegt Zwiebeln und Petersilie fein, dämpft es in der übrig gebliebenen Schü, aber nicht lange, thut einen kleinen Löffel voll Mehl dazu und rührt's mit Fleischbrühe und Schü zu einem dicken Söschen. Nimmt sodann gutes weißes Schreibpapier, schneidet doppelte Herzen, die auf der einen Seite aneinander bleiben, bestreicht sie inwendig auf beiden Seiten mit Oel, legt das Papier auseinander, legt ein Plättchen Speck hüben und drüben in die Mitte, bestreicht sodann das Cotelette auf beiden Seiten mit dem dicken Söschen und wickelt es in das Papier ein. Legt etwas Kohlen ganz schwach in eine Kohlenpfanne, thut den Rost darauf und läßt sie etwa unter öfterem Umwenden zehn Minuten heiß werden.

210. Gebackene Kalbscotelette.

Die Cotelettes werden gut geklopft, schön dressirt, alsdann

wird Ei, Rahm und Schnittlauch zerklopft, die Cotelettes darin umgewendet, sodann in Brod und schließlich in Butter schwimmend gebacken.

211. Kalbscotelette mit Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden sauber geputzt, gewaschen, in fingerlange und etwas dicke Stücke geschnitten, mit Butter und ein wenig Wasser an's Feuer gesetzt und so gedämpft. Die Cotelette, welche nur schwach gesalzen sein müssen, werden zu den Schwarzwurzeln gethan und so beides mit einander noch gedämpft, bis die Cotelette weich sind, dann ein Bischen Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und ein wenig Schü noch anziehen lassen. Beim Anrichten werden die Schwarzwurzeln auf die Platte gethan, die Cotelette schön oben darauf und aufgetragen.

212. Kalbscotelette mit Kartoffeln.

Die Cotelette werden wie gewöhnlich zugerichtet und nur mit wenig Salz bestreut; läßt sie eine Zeitlang so liegen, dämpft sie dann in Butter, Speck, gelben Rüben und Zwiebeln, thut ein klein wenig Fleischbrühe, die nur schwach gesalzen ist, daran und läßt sie unter öfterem Umwenden weich werden. Unterdessen kocht man Kartoffeln in Fleischbrühe weich, treibt sie durch ein Sieb, thut ein Stückchen frische Butter in ein Geschirr, die durchgetriebenen Kartoffeln dazu rührt es über dem Feuer bis es beinahe kochen will, stellt es dann ab und rührt bis die Masse schön weiß aussieht, beinahe wie gerührte Butter; ist es noch nicht Zeit zum Anrichten, so erhält man es nur recht warm, aber kochen darf es nicht mehr. Beim Anrichten werden die Kartoffeln auf die Platte gethan, die Cotelettes schön darauf und die von den Cotelettes gezogene Schü darüber geschüttet und so aufgetragen. Ein wenig guter saurer Rahm ist sehr gut unter der Kartoffelmasse.

213. Kalbscotelettes mit Sardellen.

Die nöthige Anzahl schön bereiteter Kalbscoteletten werden mit Sardellen, kleinen Essiggurken und geräuchertem weich gekochtem Schinken gut gespickt, sodann mit Zitronensaft, grüner Petersilie, Schalotten, etwas feinen Kräutern und einem Eßlöffel voll feinsten Oels einige Stunden marinirt, hierauf weich gedünstet, schön glacirt und im Kranze mit in

klarer Butter hellgebackenen Brodscheiben, welche die Form und Größe der Cotelettes haben, angerichtet. In ihre Mitte kommt eine gut bereitete Sardellen-Sauce.

214. Hammelscotelette.

Die Hammelsrippen werden ebenfalls schön zugerichtet, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, wenn sie eine Zeitlang so gelegen, so wendet man sie in gutem Baumöl um und dann in fein verwiegter Petersilie und Schalotten, bratet sie auch auf dem Rost, aber nur nicht zu trocken.

215. Fleischpastetchen von Blätterteig.

Spanischer Blätterteig wird stark messerrückendick ausgewellt, sodann mit einem runden Ausstecher Trinkglas groß ausgestochen, macht von dem übrig gebliebenen Teig dünne Böden von derselben Größe, bestreicht sie leicht mit Ei, gibt in die Mitte eine nußgroß kalte Farce, legt die zuerst ausgestochenen Deckel darüber, drückt sie leicht mit einem kleineren Ausstecher an, daß es Köpfchen bildet, bestreicht diese mit Ei und bäckt die Pastetchen in einem ziemlich heißen Ofen gut aus. Die Farce wird folgendermaßen gemacht. Etwas feine Zwiebeln läßt man in frischer Butter dämpfen, gibt ein wenig Mehl darein, dann fein gewiegtes Kalbfleisch oder Geflügel, etwas sauren Rahm, Gewürz und wer es liebt, verwiegte Sardellen, und rührt es mit einigen Tropfen Fleischbrühe an.

216. Pastetchen mit Kablsmilchling.

Man bäckt nach obigem Verfahren in derselben Größe, jedoch leer, kleine Pastetchen, drückt zuvor einen kleinen Ausstecher in die Mitte, den Deckel bildend, den man, nachdem sie gebacken, behutsam herausschneidet, und füllt sie mit folgendem zubereiteten heißen Fricassée: Man dämpft eine Weile Mehl nach Gebrauch in etwas Butter, macht mit kräftiger Fleischbrühe eine etwas dicke Sauce, gibt alsdann abgekochte, von den Häuten befreite, in kleine Stückchen geschnittene Kalbsmilchling, abgekochte Hühnerlebern, gekochte Morcheln oder gedämpfte Champignos, sowie etwas Zitronensaft und Salz hinein. Beim Gebrauch legirt man das Fricassée mit Eigelb und saurem Rahm, und beim Füllen der Pastetchen legt man gekochte Krebsschweife nebst dem Deckelchen darauf.

217. Hasencotelette anderer Art.

Von einem Hasen wird das Fleisch vom Ziemer gut ausgelöst, die Haut abgenommen, in schöne lange Stückchen geschnitten, mit einem Messerhefte breit geklopft und zu Coteletten formirt. Die Rippen werden rein abgeschabt und in die Stückchen gesteckt, diese mit Salz und Pfeffer gewürzt und bei Seite gestellt. Einige Schalotten, Petersilie, eine Trüffel und Champignons werden zusammen fein verhackt und in Butter auf dem Feuer gedünstet. Sodann legt man die Hasencotelette sammt den Kräutern in eine flache Kasserole, dämpft sie einige Minuten lang, nimmt das Fett ab, gibt etwas gute Schü und Zitronensaft daran, läßt es nochmals aufkochen, richtet die Cotelette im Kranze an und gibt die Kräuter in die Mitte.

218. Hirnküchlein.

Es wird ein Teig gemacht von acht Loth Mehl, vier Loth Butter, ein wenig Salz, die Butter und das Mehl gut mit einander verrieben, dann mit Wasser angemacht, daß man ihn messerrückendick auswellen kann; es werden nun in der Größe eines Trinkglases Blättchen daraus geschnitten, drei Eiweiß werden recht steif zu Schnee geschlagen; auf jedes Blättchen wird ein Löffel voll Schnee gethan, in die Mitte eine Nuß groß gesottenes Kalbshirn, ein wenig in den Schnee gedrückt, damit es besser zusammenhält, dann in Butter recht schön gelb gebacken und gleich aufgetragen.

219. Gries-Küchlein.

Man rührt in einen Schoppen siedende Milch nach und nach so viel Gries, bis es so dick wird, wie ein Knöpfle-Teig; wenn er ausgekocht ist, so nimmt man ihn vom Feuer, verdünnt ihn, wenn er ein wenig erkühlt ist, mit zwei Eiern, schüttet ihn, wenn er ein wenig gesalzen, auf eine große Platte, streicht's auseinander, daß die Masse etwa halbfingerdick wird, und läßt es erkalten; ist dies geschehen, so schneidet man mit einem Messer den Teig wie ein Gitter, macht in einer flachen Pfanne Butter nicht zu heiß und legt ein Stückchen nach dem andern neben einander hinein und backt sie schön aus auf beiden Seiten. Man kann diese Küchlein auch mit gekochtem Obst oder einer Kirschensauce zu Tische geben.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

220. Fleisch-Küchlein.

Verwiegtes Fleisch, welches wie zu den Fleisch-Schnitten zubereitet sein muß, wird noch mit einem halben Kreuzerbrod, welches in Wasser oder Fleischbrühe erweicht und wieder ausgedrückt ist, vermischt, dann auf dem Brette mit Hülfe geriebenen Brodes der Teig fingerdick in die Breite gedrückt, mit einem Ausstecher in der Größe eines kleinen Trinkglases Blättchen ausgestochen, diese in verrührtem Ei und geriebenem Brod umgewendet und in Butter gebacken.

221. Kartoffel-Küchlein als Garnitur zu einem Gemüs oder Ragout.

Man rührt mit einem Ei drei Loth Butter ab, thut so viel mit dem Wellholz ganz fein zerdrückte Kartoffeln dazu nebst Salz, daß es eine steife Masse wird, formirt aus diesen ganz kleine Küchlein, nur wie ein Vierzigkreuzerstück, legt sie auf ein mit Mehl leicht bestreutes Blech, streicht sie noch mit Butter und backt sie schön gelb im Ofen.

222. Kartoffel-Küchlein anderer Art.

Man reibe Kartoffeln, die kalt und den Tag zuvor gekocht wurden, zu etwa sechs Handvoll thue man Salz, Schnittlauch, vier Löffel voll sauren Rahm, sechs Löffel voll Mehl, vier Eiergelb, dieses rühre man mit kalter Milch an zu einem dicken Teig, lüpfe dann den Schnee darunter, steche mit einem Eßlöffel Küchle aus, lege sie in heiße Butter auf den Boden einer heißen Pfanne und backe sie langsam schön gelb.

223. Gefüllte Kalbsohren.

Wenn die Ohren recht schön geputzt und in der Fleischbrühe gesotten sind, läßt man ein Stückchen Butter zerfließen und röstet eine verwiegte Zwiebel darin, verrührt etliche Eier mit Petersilie, einem Bischen Pfeffer und Salz, läßt dies unter beständigem Rühren dick, aber nicht hart werden, nimmt es vom Feuer, stellt die Ohren schön aufrecht, füllt sie mit dem Angerichteten, wendet sie in Eier und geriebenem Brod um und backt sie in heißer Butter.

224. Kalbsohren.

Kalbsohren, die sauber geputzt und ausgewässert sind, kocht man in der Fleischbrühe gut weich, läßt sie hernach erkalten,

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

kehrt sie in zerklopftem Ei und geriebenem Brod um und bäckt sie in heiß gemachtem Schmalz.

225. Morcheln von übrigem Fleisch.

Das Fleisch, von welcher Sorte es ist, wird mit Petersilie recht fein verwiegt, nachher im Mörser noch fein gestoßen, mit eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Brod und Ei zu einer recht steifen Farce gemacht, daraus die Form einer Morchel gebildet. Statt der Stiele steckt man in jede Morchel ein Stückchen weiße Rübe oder Petersilienwurzel, wendet sie behutsam in Eiern und geriebenem Brod um und backt sie schön gelb.

226. Jägerschnitten.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel Stücke wie eine Hand lang und dick, ohne Haut und Fasern, macht auf jede Seite schräge Einschnitte, verwiegt Schalotten, viel Petersilie, etwas Körbelkraut, thut etwas Salz und Pfeffer darunter, drückt davon in die Einschnitte und bratet die Schnitten in frischer Butter in einer Pfanne schnell auf jeder Seite gelb, damit sie noch im Safte sind, thut sie auf eine Platte, Citronensaft daran, sowie gute Schü.

227. Leberkuchen.

Es wird eine halbe Kalbsleber, welche gebraten und wieder erkaltet sein muß, auf dem Reibeisen gerieben, 3 Loth frische Butter mit 3 Eiern abgerührt, ein in Milch geweichtes und wieder halb ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein mit einander verrührt, die geriebene Kalbsleber nebst etwas fein verwiegter Citronenschale und ein wenig Salz wird dazu gethan, sehr gut durcheinander gemacht; ein flaches Aufzugblech wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, hineingefüllt und langsam gebacken, Man kann diesen Kuchen auch in einer Pfanne backen, wie Omelette.

228. Schweinscotelette.

Frische schweinene Rippen werden schön zugeschnitten, hernach geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter und Brod umgewendet und auf dem Roste oder in einer Pfanne gelb gebraten, Schü dazu gegeben.

229. Schweinslendchen (Lummel).

Die Lendchen werden vom Schweinsnierenstück ausgelöst, abgehäutet, fein gespickt, mit frischer Butter, Salz und Schalotten ganz kurze Zeit gelb gebraten, etwas verwiegte Sardellen und Schalotten darüber gestreut und mit dem Schü auf ein Gemüs gelegt.

230. Hammelsbrust.

Eine Hammelsbrust wird entweder allein oder auch mit dem Rindfleisch weich gesotten, dann die Beinchen herausgemacht und kalt werden lassen, nachdem wird sie mit etwas Butter bestrichen, ein wenig Salz und Pfeffer darauf gethan nebst ziemlich geriebenem Brod, stellt sie in einen Ofen oder auf einen Rost und macht sie schön gelb.

231. Hammelfleisch mit Gemüs.

Man dämpft einen Hammelsbug ziemlich weich, schneidet ihn zu kleinen Stücken. Nun werden weiße Rüben, Sellerie, Rosenkohl, gelbe Rüben, Wörsching, Kohlraben, Spargeln und Blumenkohl in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Eine Form mit einem breiten Boden wird mit Butter ausgestrichen, mit Brod bestreut, von den Gemüsen, die gut abgetropft sein müssen, der Boden der Form recht zierlich und dick ausgelegt und die Hälfte des Gemüses so in die Form gethan, dann das Hammelfleisch, die andere Hälfte des Gemüses darauf. oben etwas frische Butter und dann in einen nicht sehr heißen Ofen gethan; dann gestürzt, etwas von dem Schü des Hammelfleisches darüber gegossen und aufgetragen. Die Gemüse muß man zum Theil in Scheiben schneiden, weil man sie am Boden der Form besser einrichten kann.

232. Leberschnitten.

Eine gute Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, diese in zerklopftem Ei und geriebenem Brod umgekehrt, in einer Pfanne in Butter auf jeder Seite schnell gebacken, die Butter abgegossen, auf jeder Seite mit Salz und Pfeffer bestreut, etwas Schü daran gegeben und auf ein Gemüs gelegt.

233. Endivie mit Kalbsmilchling.

Breitblättrigen, recht gelben Endivie schneidet man wie feine Nudeln, siedet ihn, wenn er gewaschen ist, weich. In

einem Stückchen frischer Butter läßt man Mehl dünsten, schüttet gute Milch daran, macht eine recht zarte Sauce, thut den Endivie dazu, salzt ihn ein wenig und kocht ihn ein Bischen und erhält ihn dann nur recht heiß. Die Milchling werden, wenn sie abgekocht und wieder erkaltet sind, in Eiern und Brod umgewendet, recht schön gelb und rösch in Butter gebacken und das Gemüs gut damit garnirt. Man kann auch statt Milch Fleischbrühe zum Endivie nehmen.

234. Kalbsschnitzchen mit Reis.

Von einem Kalbsschlegel oder auch Bug wird Fleisch heruntergeschnitten, von allen Fasern befreit und sehr fein verwiegt, etwas Salz darunter gemischt, in der Größe wie ein Trinkglas runde Schnitzchen daraus gemacht und eine Zeit so stehen lassen. Unterdessen kocht man nach Verhältniß Reis in Fleischbrühe weich, aber doch, daß er schön ganz bleibt. Die Kalbsschnitzchen werden in Butter etwas gelb gedämpft, währenddem mit Citronensaft beträufelt; der Reis wird auf eine Platte angerichtet, die Schnitzchen ordentlich daraufgesetzt, etwas gute Schü darüber geschüttet und auf den Tisch gegeben.

235. Gebackene Sardellen.

Man reinigt und wascht Sardellen, trocknet diese mit einem Tuche ab, trennt sie der Länge nach von einander, macht die Gräte heraus, wendet sie in zerklopftem Ei und Semmel um und bäckt sie schön gelb in heißem Schmalz.

236. Feldhühner mit Linsen.

Die Feldhühner werden gut geputzt, ausgenommen, schön dressirt, mit Speck umbunden, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Schalotten und Salz auf das Feuer gesetzt und gedämpft bis sie weich und schön gelb sind; wenn sie nur wenig Sauce gezogen haben, thut man noch Fleischbrühe dazu; indessen werden die gut gereinigten, gewaschenen Linsen mit etwas Butter, würfelig geschnittenem Speck und Selleriewurzeln in Wasser recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb getrieben, in ein Geschirr gethan, mit der heißen Schü der Feldhühner verdünnt, dann auf eine Platte angerichtet, die Feldhühner, denen der Speck abgelöst wird, darauf gesetzt und dann gleich auf den Tisch gegeben.

237. Ochsenzunge, grillirt.

Eine Ochsenzunge wird mit Wasser, Zwiebel, Petersilie, Sellerie, gelben Rüben, Thymian und Salz weich gekocht, die Haut abgezogen, die Zunge in fingerdicke Scheiben geschnitten, dann eine Hand voll fein gehackte Schalottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft, dann legt man die Ochsenzungenscheiben hinein nebst etwas Salz und Pfeffer, mengt dieses gut durcheinander, damit die Kräuter recht an den Scheiben hängen bleiben, wendet hierauf jedes Stück einzeln in geriebenem Brod um, legt sie auf den Rost, gibt Kohlen darunter und bäckt sie schön gelb.

238. Schweinefleisch mit geriebenem Brod.

Man nimmt hierzu von dem Stücke der Cotelette, hackt den Rückenknochen sauber ab, auch stutzt man die spitzigen Beinchen ab, läßt nur ungefähr einen halben Finger dick Fett darauf, salzt es mit ein wenig Pfeffer vermischt, legt es dann in ein Geschirr, thut eine Zwiebel und gelbe Rübe dazu; ein Bischen Wasser und oben darauf ein paar Stückchen Butter, bratet es recht saftig in einem nicht zu heißen Ofen. Wenn es bald fertig ist, so thut man oben darauf fast fingerdick geriebenes Brod, begießt es behutsam mit Fett und läßt so eine schöne gelbe Kruste werden, gibt es dann zu einem Gemüs oder auch als Braten mit Schü und Salat zu Tische.

239. Saure Rahmwürstchen.

$^1/_2$ Schoppen saurer Rahm wird kochend gemacht, so viel Mehl hineingerührt, bis er dick ist, dann verarbeitet man damit ein Stück Butter auf dem Feuer recht glatt, legt dieses in eine Schüssel, läßt es verkühlen und rührt dann noch einige Eier darein, gibt etwas Salz dazu, legt mit einem Löffel Würstchen in heißes Schmalz und bäckt sie.

240. Häring auf dem Rost gebraten.

Die Häringe werden eine Stunde in kalte Milch gelegt, dann gut abgetrocknet, abgehäutet, in gutem Provenceröl umgekehrt, über einen recht heiß gemachten Rost gelegt und über starker Kohlenguth bei öfterem Begießen mit Oel in 6 bis 8 Minuten gebraten. Folgende Sauce wird extra dazu servirt: sechs hart gekochte Eidotter werden durch ein Sieb

gestrichen, fein geschnittene abgekochte Schalottenzwiebeln und Petersilie werden dazu gethan, nebst drei Eßlöffel voll feinem Oel, ein Kaffeelöffel voll Zucker, den Saft einer Citrone, Salz und dem nöthigen weißen Wein, dieses zusammen zu einer pikanten Sauce angerührt.

241. Bratwurst-Omelette.

Das Uebrige der Bratwürste wird, wenn die Haut abgezogen ist, in sehr dünne Scheiben geschnitten. Wenn es ungefähr so viel ist, daß es eine gewöhnliche Bratwurst ausmacht, so rührt man einen guten Löffel voll Mehl mit Milch recht zart an, schlägt zwei Eier dazu, und die Bratwürste nebst ein wenig Salz und fein geschnittenem Schnittlauch dazu gethan, noch mit der nöthigen Milch verdünnt und in Butter schön gebacken.

242. Gebackene Hühnchen.

Die Hühnchen werden sauber geputzt und in vier Theile zerschnitten. Eiweiß wird zu Schaum, aber nicht zu Schnee geschlagen, die Hühnchen, welche ein wenig gesalzen sein müssen, werden gut darin umgewendet, dann in geriebenem Brod und in Butter recht schön gelb gebacken, mit gebackener Petersilie garnirt, dann gleich aufgetragen.

243. Spießlein.

Man schneidet von einem Kalbsnetz lauter handgroße, viereckige Blättchen, legt auf dieses ein Stückchen rohe Leber, ein wenig Salbei, salzt es, wickelt das Netz zusammen, steckt einen Holzspieß darein. Wenn man die gewünschte Anzahl hat, so bratet man sie in einer Kasserole mit einem Stück Butter und etwas Fleischbrühe schön gelb.

IV. Pasteten.

Butterteig, zu Torten und Pasteten zu gebrauchen.

244. Spanischer Blätterteig.

Man nimmt ein Pfd. Butter, welche recht frisch und fest