

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Die fleischlose Küche**

**Binswanger, Maria**

**Baden-Baden-Lichtental, 1913**

VII. Beilagen zu Gemüsen und Salaten.

**urn:nbn:de:bsz:31-56180**

### 17. Orangenbeiguß.

6 saftige Orangen, etwas Zitronenschale, 6 kleine Löffel voll Zucker, 5 Eier.

Die Orangen werden ausgepreßt, Zitronenschale und der Zucker beigefügt. Man lasse den Saft aufkochen und gebe die gut gequirlten Eier unter beständigem Rühren daran. Lasse den Beiguß erkalten.

### 18. Zitronenbeiguß.

$\frac{3}{4}$  Tassen Zucker, 2 Eßlöffel voll feingemahlene Mandeln (am besten zu Brei zerquetscht), 2 Löffel voll Weißmehl, Saft von 2—3 Zitronen, 1 Liter Wasser.

Rühre alles zusammen auf dem Feuer mit dem Schneebesen so lange, bis es rahmdick ist, gib den Zitronensaft daran, und schlage das Ganze noch einige Minuten. Kochzeit 20—25 Minuten.

---

## VII. Beilagen zu Gemüsen und Salaten.

### 1. Gedünsteter Reis.

$\frac{1}{2}$  Pfund Karolinenreis, 50 Gramm Butter, Salz.

Der Reis wird gewaschen, mit kaltem Wasser aufgesetzt, daß derselbe bedeckt ist, Salz und Butter beigefügt und rasch aufgekocht, bis das Wasser verdunstet ist. Dann läßt man den Reis noch zugedeckt, ohne umzurühren, eine Stunde langsam dünsten. Die Körner müssen weich sein, doch ganz bleiben.

## 2. Risi-Bisi.

$\frac{1}{2}$  Pfund Karolinenreis,  $\frac{1}{2}$  Liter frische, grüne Erbsen, 50 Gramm Butter, Salz.

Der Reis wird mit der Butter, etwas Salz und dem nötigen Wasser, wie oben gedünstet. Vor dem Anrichten gibt man die zuvor weichgekochten, doch ganz gebliebenen Erbsen unter den Reis.

## 3. Risotto.

1 bis 2 feingewiegte Zwiebeln und  $\frac{1}{2}$  Pfund Reis werden in Butter gelblich gedünstet, dann unter dem nötigen Wasserzusatz weichgekocht und Quark oder milder Käse nach Geschmack beigemischt.

Frische, für sich gedünstete Steinpilze oder Champignons darunter gegeben, schmeckt sehr fein.

## 4. Breite Nudeln.

750 Gramm Nudeln werden in Salzwasser weichgekocht, auf ein Sieb gegeben, mit kaltem Wasser übergossen, hernach in heißer Butter geschwenkt. Die Zubereitung des Nudelteiges ist dieselbe wie bei den Suppennudeln.

## 5. Makkaroni.

Man verwendet die italienischen, mittelstarken Makkaroni — 750 Gramm — und bereitet sie zu, wie die breiten Nudeln.

## 6. Schwäbische Spätzle.

Ein Pfund Mehl wird mit 3—4 Eier, Salz, Milch oder kaltem Wasser zu einem festen Teig verarbeitet, den man gleich durch eine Spätzlenmaschine ins kochende

Salzwasser treibt. Man läßt die Spätzle einmal gut aufkochen, nimmt sie mit dem Schaumlöffel heraus, legt sie in kaltes Wasser und fährt so fort bis der Teig aufgebraucht ist. Alsdann werden sie auf einen Durchschlag zum Abtropfen gegeben. In heißer Butter röstet man dieselben schön gelb, verrührt einige Eier, gießt sie über die Spätzle und läßt das Ganze nochmals anziehen.

In Ermanglung einer Spatzenmaschine nehme man den Teig auf ein Spatzenbrett und schabe mit einem Messer kleine Spätzle ins kochende Salzwasser.

#### **7. Reisschnitten.**

Ein halb Pfund Veroneserreis, 4 Eier, 50 Gramm Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz, drei Hand voll geriebene Semmeln.

Der Reis wird in Wasser, Butter und Salz zu einem trockenen Brei weich gedünstet. Nach dem Erkalten gibt man die geriebenen Semmeln, feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, schön gelb geröstet, nebst den Eiern an den Reis, formt runde flache Schnitten, welche auf beiden Seiten schön gelb gebacken werden.

#### **8. Grünkernschnitten.**

Ein halb Pfund Grünkernschrot, 50 Gramm Butter, 4 Eier, Zwiebel, Petersilie, drei Hand voll geriebene Semmeln.

Die Grinkerne werden eine Stunde lang in etwas Wasser, Butter und Salz zu einem trockenen Brei gedünstet. Die geriebenen Semmeln, die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie werden schön gelb geröstet, nebst vier Eiern an die erkalteten Grinkerne gegeben, das Ganze gut vermengt, längliche flache Schnitten geformt und in Butter auf beiden Seiten hellbraun gebacken.

### 9. Haferflockschnitten.

Ein halb Pfund Haferflocken, ein Liter Milch, 50 Gramm geriebene Semmeln, 4 Eier, Salz.

Die Milch wird mit etwas Butter und Salz gekocht, dann die Haferflocken eingerührt und eine Stunde zugedeckt langsam gedünstet. Die Semmelbröseln werden schön geröstet, mit den Eiern dem erkalteten Brei beigegeben und daraus kleine, längliche Schnitten geformt, die man auf beiden Seiten gelb bäckt.

### 10. Hafergrützschnitten.

250 Gramm Hafergrütze, 50 Gramm Butter, drei Hand voll geriebene Semmeln, 3 Eier, Salz, Zwiebel und Petersilie.

Die Hafergrütze wird in Wasser mit Butter und etwas Salz zu einem trockenen Brei langsam eine Stunde gedünstet. Indessen wird die geriebene Semmel, Zwiebel und Petersilie, beide fein geschnitten, in Butter gelb geröstet und samt den Eiern mit der Hafergrütze vermengt, in längliche Schnitten geformt und auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

### 11. Linsenschnitten.

Ein halb Pfund Linsen, 50 Gramm Butter, drei Hand voll geriebene Semmeln, 3 Eier, Salz, Zwiebel Petersilie.

Die Linsen werden weich gekocht und durch die Hackmaschine oder einen Durchschlag getrieben. Die geriebene Semmel, Zwiebel und Petersilie werden in Butter schön gelb geröstet, an die Linsen gegeben und mit 3 Eier gut vermengt, runde, flache Schnitten geformt, mit Semmelbröseln paniert und in Butter auf beiden Seiten gebacken.

### 12. Weiße Bohnenschnitten.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Linsenschnitten.

### 13. Erbsenschnitten.

Die Zubereitung ist dieselbe wie bei den Linsenschnitten.

### 14. Kölnerschnitten.

Zwei Kopf Weißkraut oder Wirsing, 250 Gramm geriebene Semmeln, 3 Eier, Salz, Zwiebel und Petersilie.

Das Kraut wird geputzt, gewaschen, in Salzwasser nur kernweich gekocht, auf einen Durchschlag zum Abtropfen geschüttet, dann fein gewiegt. Die geriebene Semmel wird mit Petersilie und Zwiebel schön geröstet, dem Kraute beigemischt, samt den Eiern. Ist alles gut gemischt, so forme man flache, runde Schnitten, paniere sie mit Semmelbröseln und backe sie auf beiden Seiten schön hellbraun.

### 15. Kürbisschnitten.

Der Kürbis wird geschält, ausgekernt und in messerrückendicke Scheiben geschnitten und eingesalzen, mit Ei und Semmelbrösel paniert und in Butter aus der Pfanne gebraten.

### 16. Gemüseschnitten.

150 Gramm Reis, etwas gekochte Bohnen, Spinat, grüne Erbsen, 4 Eier, 10 Eßlöffel Semmelbrösel, Zwiebel, Petersilie, 50 Gramm Butter und Salz.

Der Reis wird zu einem trockenen Brei weich gedünstet; die gekochten Gemüse gibt man durch die Hackmaschine. Sie werden mit gehackter Zwiebel und

Petersilie etwas gedünstet an den Reis gegeben, die vier Eier, und gerösteten Brösel dazu, gut vermengt und flache Schnitten geformt, in Semmelbrösel paniert und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

### 17. Mais- oder Polentaschnitten.

$\frac{1}{2}$  Pfund Polentagries, 4 Eier, 50 Gramm Butter, Zwiebel, Petersilie, Salz, 6 Eßlöffel Semmelbrösel.

Der Maisgries wird in kochendes Salzwasser mit etwas Butter eingerührt, nachdem weich gedünstet, läßt man ihn erkalten. Gehackte Zwiebel und Petersilie wird in Butter gedünstet, die Semmelbrösel gelb geröstet, mit den Eiern alles gut vermengt, flache Schnitten geformt, mit Brösel paniert und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Dieselben können auch süß gemacht werden. Man rührt dann den Gries in kochende Milch mit etwas Butter, Zucker und Salz, röstet Semmelbrösel in Butter und gibt etwas Rosinen und Weinbeeren daran. Die Zubereitung ist sonst dieselbe wie bei den anderen. Diese werden mit Kompott serviert.

### 18. Kartoffelschnitten.

Zwei Pfund Kartoffeln, 50 Gramm Butter, 125 Gramm Mehl, 4 Eier, Salz, zwei Hand voll geriebene Semmel, Zwiebel und Petersilie.

Die Kartoffeln werden tags zuvor gekocht, geschält und gerieben. Das Mehl, die in Butter gerösteten Semmelbröseln, Zwiebel, Petersilie und die Eier werden damit vermengt, flache, runde Schnitten geformt, diese auf ein mit Mehl bestäubtes Brett gelegt und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

### 19. Kartoffelwürstchen.

Ein Pfund Mehl, drei Pfund gekochte Kartoffeln, ein Ei, Salz.

Frisch gekochte Kartoffeln werden rasch geschält, fein verdrückt, das Mehl, Ei und Salz darunter gemengt, davon fingerlange und ebenso dicke Würstchen geformt und in Butter schön gelb gebacken.

### 20. Kartoffelpuffer.

2 Pfund Kartoffel, 3 Eier, Salz,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch.

Das Mehl wird mit Milch glatt angerührt, dann gibt man die Eier daran. Die Kartoffel werden roh geschält, gerieben und in frisches Wasser gegeben, in einem reinen Tuch fest ausgedrückt, mit dem Omelette-teig gut verrührt und in einer Pfanne in Butter flache Eierkuchen, auf beiden Seiten schön braun gebacken.

### 21. Gebratene Schalenkartoffeln.

20 Kartoffeln mehligter Art werden gewaschen, in den heißen Backofen geschoben oder, wenn Gelegenheit vorhanden, in die heiße Holzasche gelegt zum Braten. Sie sind zum Genießen fertig, wenn sie beim Aufdrücken schön trocken und mehlig sind. So zubereitet schmecken sie angenehm süßlich und sind auch am leichtesten verdaulich. Man wickelt jede Kartoffel in gekräuselttes Seidenpapier, läßt oben die aufgedrückte Stelle frei. Gegessen werden dieselben, indem man sie mit der Gabel oder einem kleinen Löffel aushöhlt.

### 22. Sahnkartoffeln.

1 Teller gekochte Kartoffel,  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, 3 Eier, 1 Eßlöffel feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch, Salz, 50 Gramm Butter.

Die Kartoffel werden in Scheiben geschnitten und in eine Pfanne gegeben, in der man die Butter zergehen ließ; man salzt sie, läßt sie etwas anschmoren, aber nicht braun, zerquirlt Sahne und Schnittlauch, und gießt alles über die Kartoffeln, die man öfters umwendet, bis der Sahneguß fest geworden ist.

### 23. Salzkartoffeln.

Man schält 20 Kartoffeln roh und kocht sie mit etwas Salz im Dampftopf oder in Wasser weich, richtet sie an und übergießt sie mit gebräunter Butter und schön gelb gerösteten Zwiebeln.

### 24. Kartoffelpüree.

3 Pfund Kartoffeln, Salz, 50 Gramm Butter, Milch und geriebene Semmeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält, einigemal durchgeschnitten und in Salzwasser weichgekocht. Das Wasser wird dann abgossen, die Kartoffeln zerdrückt, die heiße Milch und Butter dazu gegeben und das Ganze gut vermengt. Beim Anrichten bestreut man das Mus mit schön gelb gerösteten Semmelbröseln.

### 25. Kartoffelknödel.

6 Semmeln, 2 Teller voll gekochte, kalte, geriebene Kartoffeln, 100 Gramm Butter, Zwiebel, 4 Eier,  $\frac{1}{4}$  Pfund Mehl, Salz,  $\frac{1}{3}$  Liter Milch, Petersilie.

Die Semmeln werden in kleine Würfelchen geschnitten und in Butter schön gelb geröstet. Menge sie unter die Kartoffeln nebst Salz, Mehl, Milch, Eier, Petersilie und in Butter schön gerösteter Zwiebel, vermische alles gut, forme größere Knödel, und koche sie in Salzwasser  $\frac{1}{4}$  Stunde.

### 26. Semmelknödel.

6 alte Semmeln,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 3 Eier, 25 Gramm Butter, Salz, Zwiebel, Petersilie und nach Geschmack auch etwas Majoran.

Die Semmeln werden in feine Scheiben geschnitten, etwas gesalzen, heiße Milch darüber gegossen und zugedeckt einige Zeit beiseite gestellt. Dann gibt man die Eier, die feingeschnittene Petersilie und die in Butter schön geröstete Zwiebel hinein, vermengt alles gut und formt größere Knödel, die man eine Viertelstunde in Salzwasser kochen läßt.

### 27. Semmelklößchen.

3 Eier, 80 Gramm Butter, Salz, Muskatnuß und geriebene Semmeln.

Man rührt die Butter während einer halben Stunde recht schaumig, gibt unter beständigem Rühren ein Ei nach dem andern hinein und so viel geriebene Semmeln, um eine genügend feste Masse zu erhalten, aus der man Klößchen formen kann. Salz und Muskatnuß werden gleich beigefügt und die Klößchen in Salzwasser etwa 10 Minuten gekocht.

### 28. Grießklöße.

$1\frac{1}{2}$  Liter Milch, 1 Pfund groben Gries, 100 Gramm Butter, 6 Eier, Salz, etwas Petersilie und Zwiebel.

Man bringt die Milch mit etwas Salz und Butter zum Kochen, rührt den Gries hinein, läßt ihn dick werden und stellt die Masse zum Erkalten. Zwiebel und Petersilie werden in Butter gedünstet und an den Brei gegeben, ebenso die Eier. Nun formt man runde Klöße, gibt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

### 29. Pflitzauf.

375 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 8 Eier, 125 Gramm Butter, Salz.

Das Mehl wird mit der Milch glatt angerührt, die Eier und die zerlassene Butter darangegeben, kleine bebutterte Förmchen mit dieser Masse halb gefüllt und im Ofen gelb gebacken.

Derselbe Teig kann auch zu einer süßen Speise verwendet werden, indem man Zucker, feingewiegte Mandeln und Weinbeeren dazu gibt.

### 30. Vegetarischer Braten.

150 Gramm Grünkernschrot, 150 Gramm Haferflocken, 150 Gramm Polentagries, 5 Eier, 5 Hand voll geriebene Semmeln, Salz, Zwiebel, Petersilie, ein Liter Milch, 100 Gramm Butter, und etwas Majoran.

Die Grünkerne werden in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, zugedeckt, zu einem festen Brei gekocht, ebenso Polenta und Haferflocken, nur diese, statt in Wasser, in  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, der man Salz und etwas Butter beifügt und lasse alles eine Stunde zugedeckt langsam dünsten. Dann gibt man alle drei Breie zusammen. Die geriebene Semmel, Zwiebel und Petersilie werden in Butter geröstet, dem Brei nebst den Eiern und Majoran beigefügt, alles gut vermengt. Dann gibt man die Masse in eine längliche, mit Butter bestrichene und ausgebröselte Form hinein und bäckt sie bei guter Hitze  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden im Ofen.

Statt Polentagries und Haferflocken kann man Linsen und weiße Bohnen nehmen, eventuell feingeschnittene frische Steinpilze.

Der Braten kann auch als kalter Aufschnitt gegeben werden.

### 31. Vegetarische Pastetchen.

Dazu wird Blätterteig oder Kuchenteig aus Quark (siehe Seite 146 und 147) verwendet. Er wird vorher in den damit ausgelegten Förmchen fertig gebacken, diese dann gefüllt und warm serviert.

Die Füllungen geben den Pastetchen den Namen. Die angegebene Menge gilt für 12—15 Pastetchen.

#### a) Reispastetchen.

Eine Tasse Reis wird in Pflanzenbouillon und etwas Butter gedünstet, bis er halb weich ist, eine feingewiegte, geröstete Zwiebel und Petersilie, 1—2 Eßlöffel voll Tomatenbrei und 1 Eßlöffel voll geröstete Semmelbröseln darunter gemengt, die mit Teig ausgefüllten Pastetchen gefüllt, zugedeckt, mit Eigelb bestrichen und im Ofen rasch schön gelb gebacken.

#### b) Andere Art ohne Teig.

Ein Pfund Reis wird zu festem Brei gekocht, auf ein Backbrett genommen, vierfingerdick ausgerollt, kleine Krapfen ausgestochen von etwa 6 cm Größe, in Eigelb und Semmelbröseln umgewendet und im Ofen schön gelb gebacken. Dann hebt man einen kleinen Deckel ab, füllt die Pastetchen mit nachstehender Fülle, deckt sie zu und stellt sie warm bis zum Servieren.

Fülle: 8 Rührei, 3—4 Eßlöffel voll gewiegte Pilze und Schnittlauch oder feingewiegtes, zuvor fertig gekochtes Gemüse.

#### c) Kartoffelpastetchen (ohne Teig).

5 bis 6 große gekochte Kartoffeln werden gerieben, mit 4—5 Eigelb, Quark, feingewiegter Petersilie, Salz, 1 Löffel voll Mehl vermengt, in gut ausgebutterte und mit Semmelbröseln bestreute Förmchen gefüllt und bei starker Hitze rasch gebacken.

d) Pilzpastetchen.

Man bereitet und bäckt Pastetchen aus Blätterteig und füllt sie mit folgendem Pilzragout: 12—15 Löffel voll feingewiegte, gut weichgekochte Pilze, 4 Eier, Salz, ein Teelöffel voll Mehl, Petersilie, etwas Zitronensaft, alles gut vermengt.

Ohne Teig können sie zubereitet werden, indem bloß die Fülle in gut bebutterte, mit Semmelbröseln ausgestreute Förmchen gebracht wird, und bei mäßiger Hitze gebacken.

e) Erbsenpastetchen.

12—15 Löffel voll grüne Erbsen werden in Butter mit fein gewiegter Petersilie weich gedünstet und in fertige Blätterteigpastetchen gefüllt, auch kann Risi-Bisi dazu dienen.

Jede andere bei der großen Pastete angegebene Fülle kann auch zu kleinen Pastetchen verwendet werden.

**32. Große vegetarische Pasteten.**

Blätterteig oder Kuchenteig mit Quark (siehe Seite 146 und 147) wird auf ein Blech ausgebreitet, mit einer der nachstehenden Füllen bestrichen, mit einem Teigdeckel versehen, mit Eigelb bestrichen und bei guter Hitze schön hellbraun gebacken.

Derselbe Teig wird auch zu süßen Pasteten verwendet (siehe Seite 122).

**Füllen:**

a) Selleriepastete.

5—6 feingehackte, gekochte Sellerie, 3 hartgesottene, gewiegte Eigelb, 1—2 ganze Eier, einige Löffel voll feingemahlene Nüsse, Petersilie, den Saft einer halben Zitrone, Salz, Wasser oder Milch zum Anfeuchten oder saure Sahne.

b) Spinatpastete.

Ein paar Hand voll feingewiegter Spinat oder Mangold, eine feingewiegte, geröstete Zwiebel und Petersilie, 1—2 Eigelb, ein wenig Muskatnuß, Salz, einige Eßlöffel voll geriebene Semmeln, zuletzt den Schnee der Eier.

c) Schwarzwurzeln- oder Pastinakenpastete.

Die Fülle wird zubereitet wie die betreffenden Gemüse (siehe Seite 62 und 64).

d) Reispastete.

250 Gramm gekochter Reis, eine Tasse voll Tomatenbrei, eine geröstete, feingewiegte Zwiebel, Salz.

e) Makkaronipastete.

250 Gramm weichgekochte, gehackte Makkaroni, eine Tasse voll gelbe, gehackte Rübchen, einige Löffel voll gemahlene Mandeln, Salz, Schnittlauch.

Andere Art. 250 Gramm weichgekochte Makkaroni, eine Tasse voll Tomatenbrei, eine geröstete, feingewiegte Zwiebel, saurer Rahm oder milder Käse nach Geschmack.

f) Kartoffelpastete.

10—12 gekochte, geriebene Kartoffeln, eine geröstete, gewiegte Zwiebel, Petersilie, eine Tasse sauren Rahm, Muskatnuß, 2—3 Eier.

33. Reisring.

$\frac{1}{2}$  Pfund Veroneser Reis, 6 Eier, 50 gr Butter, 6 Löffel Semmelbrösel, Zwiebel, Petersilie und etwas Salz.

Der Reis wird in Wasser, Butter und etwas Salz zu einem dicken Brei weich gekocht, dann läßt man ihn erkalten; die Semmelbrösel werden geröstet, die feingeschnittenen Zwiebel und Petersilie in Butter gedünstet, alles wird dem Reis nebst dem Eigelb und dem steifgeschlagenen Schnee beigegeben, in einen mit Butter bestrichenen und mit Semmelbröseln bestreuten Reifen gefüllt und im Dampf 20 Minuten gekocht.

#### 34. Semmelring.

5 Semmeln, 80 gr Butter, Salz, 4 Eier, 4 Eßlöffel geriebene Semmeln.

Die Butter wird schaumig gerührt, die eingeweichten Semmeln, etwas Salz und Petersilie, letztere fein geschnitten, dazugegeben, dann der festgeschlagene Schnee und die Semmelbrösel leicht darunter gerührt. Die Masse wird in eine mit Butter bestrichene und mit Semmelbrösel bestreute Form (Reiform) eingefüllt, 30 Minuten im Wasserbad gekocht und dann gestürzt. Nun gibt man in den Reif beliebiges Gemüse, Bohnen, Erbsen, Spargel oder Mischgemüse und serviert ihn.

#### 35. Nudelreif.

Ein voller Teller feine Suppennudeln werden in  $\frac{3}{4}$  Liter Milch zu einem dicken Brei gekocht, etwas abgekühlt, dann 100 gr Butter, 4—5 Eigelb und Salz eingerührt, zuletzt der Schnee leicht darunter gemengt, in eine mit Butter ausgestrichene und mit Brösel ausgestreute Ringform gefüllt und  $\frac{3}{4}$  Stunden im Wasserbad gekocht. Der Reifen kann mit grünen Erbsen oder mit Gemüseragout gefüllt werden.

#### 36. Kastanienpüree.

Zwei bis drei Pfund Kastanien, 50 Gramm Butter, Milch und Salz.

Die Kastanien kocht man samt der Schale im Wasser, schält sie dann, läßt inzwischen die Milch sieden, gibt die Kastanien hinein, kocht sie bis sie weich sind, gibt die Butter daran und schlägt das Ganze mit einem Schneebesen zu einem glatten Brei oder Mus.

**37. Gemüsepudding.**

**38. Spinatpudding.**

**39. Bohnenpudding.**

**40. Blumenkohlpudding.**

**41. Spargelpudding.**

**42. Pilzpudding.**

Die Zubereitung dieser Puddings ist dieselbe wie bei den Aufläufen (siehe Seite 97), nur werden sie in einer Puddingform im Wasserbad 1 Stunde gekocht.

**43. Nudel-Pilz-Pudding.**

$\frac{1}{2}$  Pfund breite trockene Nudeln, 1 Pfund Champignons, 6 Eier, Zwiebel, Petersilie und ein Eßlöffel Mehl, Salz und Butter.

Die Nudeln werden in Salzwasser weich gekocht; man gibt sie ohne sie abzuschwenken auf das Sieb, schüttelt sie und gibt sie erkaltet in eine Schüssel. Fein zerhackte Pilze (Champignons) werden mit Zwiebel und Petersilie weich gedünstet, das Eigelb mit einem Stückchen Butter schaumig gerührt, alles an die Nudeln gegeben, dann der steife Schnee gut darunter gemengt. Die Masse wird in eine mit Butter gut bestrichene und ausgebröselte Puddingform gefüllt und im Wasserbad 1 Stunde gekocht. Man serviert den Pudding mit einer beliebigen Buttersauce.

#### 44. Gemüse-Auflauf.

150 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 100 Gramm grüne Bohnen, 1 Tasse Erbsen, 1 kleine Rose, Blumenkohl, 100 Gramm Karotten,  $\frac{1}{4}$  Pfund Champignon, etwas Kohlrabi, Rosenkohl, gedämpfte Zwiebel, Petersilie, 6 Eier, 100 Gramm Butter und Salz.

Das Mehl wird mit kalter Milch glatt gerührt und am Feuer dick gekocht, bis es sich von der Pfanne löst. Die Gemüse werden jedes einzeln weich gekocht. An den Brandteig werden 6 Eigelb und 100 Gramm Butter gerührt, dann die Gemüse, Zwiebel und Petersilie hineingegeben und zuletzt der Schnee der 6 Eiweiß, und 1 Stunde im Ofen bei gelinder Hitze gebacken.

#### 45. Spinat-Auflauf.

6 alte Semmeln, 100 Gramm Butter, 6 Eier, 100 Gramm Mehl, 6 Hand voll Spinat, 1 Zwiebel, Petersilie und etwas Muskatnuß.

Man reibt die Semmeln ab, weicht sie in Milch ein, drückt sie aus, rührt die Butter mit sechs Eigelb recht schaumig und gibt die Semmeln dazu. Den in Salzwasser abgebrühten Spinat samt Zwiebel und Petersilie wiegt man fein, dünstet ihn in Butter weich, rührt ihn mit den Zutaten unter die Semmeln, vermengt alles und zieht zuletzt den Schnee der sechs Eier darunter. Man gibt die Masse in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit Semmelbröseln bestreute Auflaufform und bäckt den Auflauf 1 Stunde im Ofen.

#### 46. Bohnen-Auflauf.

150 Gramm Butter, 5 Eier, 6 Semmel,  $\frac{1}{2}$  Pfund weichgekochte grüne Bohnen, eine Hand voll Brösel, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie.

Die Butter wird mit dem Eigelb schaumig gerührt, dann die in Milch eingeweichten und passierten Semmeln, Salz, Petersilie und die Bohnen dazu gegeben, zuletzt kommt der Schnee und die Bröseln hinein. Die Masse wird in einer Auflaufform  $\frac{3}{4}$  Stunden gebacken. Statt Semmel können auch nudelförmig geschnittene Omeletten genommen werden.

**47. Blumenkohl-Auflauf.**

Zubereitung wie bei Bohnen-Auflauf.

**48. Spargel-Auflauf.**

Zubereitung wie bei Bohnen-Auflauf.

**49. Pilzauflauf.**

Zubereitung wie bei Bohnen-Auflauf.

**50. Tomatenaufauf.**

8—10 Tomaten, 50 Gramm Butter, 150 Gramm Semmelbrösel, 6 Eier, Salz, Schnittlauch und Zwiebel.

Man schlägt die rohen Tomaten durch ein Sieb, rührt die Butter recht schaumig, vermengt damit die Eigelb, Salz und Semmelbrösel, eine feingewiegte Zwiebel, Schnittlauch und zuletzt den Eierschnee, füllt damit eine bebutterte und mit Semmelbrösel ausgestreute Form und backt den Auflauf 20 Minuten im Ofen. Statt Semmelbrösel kann man auch fein geschnittene, geröstete Semmelschnitten oder halb weichgekochten Reis lagenweise mit den Tomaten einfüllen.

### 51. Makkaronibraten.

1 Pfund Makkaroni, 1 Pfund Tomaten, 6 Eier, Zwiebel und Petersilie, etwas Quark oder geriebenen Schweizerkäse, ein wenig Zitronensaft und Schale.

Die Makkaroni werden in Salzwasser weich gekocht, auf den Seiher gegossen ohne abzuschwenken, abgekühlt und hernach klein zerhackt. Die Tomaten werden dick gekocht und passiert.

100 Gramm Butter wird mit den ganzen Eiern schaumig gerührt, Käse, Zwiebel, Petersilie, Tomaten, alles an die Makkaroni gegeben, und 1 Eßlöffel Mehl dazu; die Masse wird  $\frac{3}{4}$  Stunden bei guter Hitze gebacken.

### 52. Gratiniertes Blumenkohl.

Die Blumenkohlrosen werden geschält, ganz gelassen und in Salzwasser kernweich gekocht. Darnach nimmt man sie heraus und gibt sie zum Abtropfen auf ein Sieb. Dann legt man sie auf ein mit Butter bestrichenes Blech, gießt die Creme darüber und bäckt sie schön braun im Ofen.

Creme hiezu:

150 Gramm Mehl,  $\frac{1}{2}$  Liter Milch, 100 Gramm Butter, 6 Eier, Salz. Das Mehl wird mit kalter Milch glatt angerührt, dann aufs Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren zu einem dicken Brei gekocht, bis er sich von der Pfanne löst. Dann läßt man ihn abkühlen und gibt nach und nach die ganzen Eier daran.

### 53. Gebackener Blumenkohl.

Zwei große Köpfe Blumenkohl, 2—3 Eier, Semmelbröseln.

Der Blumenkohl wird geputzt, in Salzwasser kernweich gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Dann taucht man die einzelnen Blumen in die gequirkten Eigelb, paniert sie mit Semmelbröseln, gibt sie in heiße Butter und bäckt sie auf allen Seiten schön gelb.

#### 54. Gebackene Sellerie.

8—10 mittlere Sellerie, drei Hand voll geröstete Semmelbröseln, 100 Gramm Butter, etwas geriebener Käse, Salz, eine Tasse saure Sahne.

Die Sellerie werden roh geschält, in flache Scheiben geschnitten und in eine bebutterte Auflaufform schichtenweise hineingelegt. Zwischen die einzelnen Lagen gibt man kleine Butterstückchen und geröstete Semmelbröseln, geriebenen Käse und Salz. Heißes Wasser wird von Zeit zu Zeit nachgegossen und etwas saure Sahne darübergeschüttet. Statt dieser kann man auch eine helle Einbrenne über das ganze gießen und mit einbacken im Ofen. Die Sellerie müssen beim Anrichten eine schöne gelbe Kruste haben.

#### 55. Gebackene Tomaten.

18—20 Tomaten, Semmelbröseln, 1—2 Eier, Zitronensaft, Salz.

Man wählt gleich große Eiertomaten, schält sie und paniert sie, indem man sie erst in einem gequirkten Ei, dann in Semmelbröseln umwendet und in der Pfanne oder im Ofen bäckt, bis sie schön gelb sind. Den Eiern fügt man etwas Salz und ein wenig Zitronensaft bei.

#### 56. Gefüllte Tomaten.

18—20 Tomaten, geröstete Semmelbröseln, Zitronensaft, feingewiegte Zwiebel, Schnittlauch, 1—2 hartgesottene Eigelb, Salz.

Man schneidet von schönen mittelgroßen, gleichmäßig glatten Tomaten einen kleinen Deckel ab, höhlt sie zur Hälfte aus und füllt sie mit folgender Masse: Geröstete Semmelbröseln mit Zitronensaft angefeuchtet, geröstete, feingewiegte Zwiebel, Schnittlauch, 1 bis 2 hartgesottene, gehackte Eigelb. Dann decke man die Tomaten wieder zu, lege sie nebeneinander in eine Auflaufform mit Butter und schiebe sie in den Ofen zum Backen. Die Ofenhitze sei mäßig.

### 57. Gefüllte Gurken.

6 mittelgroße Gurken, 100 Gramm Butter, Salz, Zwiebel, Petersilie, 3 Eier, 3 alte Semmeln, einige Pilze, Muskatnuß, Zitronensaft, etwas sauren Rahm.

Die Gurken werden geschält, der Länge nach durchgeschnitten, das Kernhaus entfernt. Die Semmeln schäle man ab und weiche sie in Wasser ein, drücke sie aus, und dünste sie mit feingewiegter Zwiebel und Petersilie. Nun gebe man dies in eine Schüssel, rühre die Eier und gewiegten Pilze darunter, menge alles gut und fülle die Gurken mit dieser Masse. Dann binde man sie zusammen und schmore sie auf beiden Seiten schön braun, nehme die Gurken heraus, schneide die Fäden davon und ordne sie auf eine Platte. Vom Zurückgebiebenen, nebst etwas Mehl, saurem Rahm und Zitronensaft bereite man einen kleinen Beiguß und gieße ihn vor dem Servieren über die inzwischen warmgehaltenen Gurken.

### 58. Gefüllte Kohlrabi.

12—15 Stück Kohlrabi, 100 Gramm Butter, 3 bis 4 Hand voll geriebene Semmeln, Petersilie, Zwiebel, etwas sauren Rahm, Salz, 1 Eigelb, 6 Eiweiß.

Die Kohlrabi werden geschält, in etwas Salzwasser ziemlich weich gekocht. Alsdann schneide man einen Deckel oben ab und höhle die Kohlrabi aus, rühre die Butter unter allmählichem Beifügen eines Eigelbes recht schaumig, gebe die geriebene Semmel, gewiegte Zwiebel, Petersilie und eine Hand voll von der ausgehöhlten Masse der Kohlrabi dazu, nebst etwas Salz, zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß, verrühre die Masse leicht und fülle die Kohlrabi damit. In einer Kasserolle lasse man etwas Butter zergehen, setze die Kohlrabi hinein und gieße etwas sauren Rahm von Zeit zu Zeit dazu. Sind die Kohlrabi weich, so nehme man sie heraus, bereite aus dem Zurückgebliebenen und etwas Mehl einen kleinen Beiguß, und gieße diesen beim Anrichten über die Kohlrabi.

#### 59. Gefülltes Kraut.

1 Kopf Kraut, 2 Eier, Salz und feingewiegte Petersilie,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter,  $\frac{1}{8}$  Liter sauren Rahm, 2 Eßlöffel Karolinenreis.

Die großen Blätter werden abgenommen und mit heißem Wasser abgebrüht. Das übrige vom Kraut wird zur Fülle feingewiegt, mit Reis und Petersilie in der heißen Butter angeröstet, die Eier und Salz daran gerührt und die Blätter damit gefüllt. Nun gibt man das Ganze in eine Kasserolle und dünstet es 2 Stunden. 1 Stunde vor dem Anrichten wird der Rahm darüber gegossen. Zum Aufgießen wird eine Kraftbrühe von Wurzelzeug gemacht und so viel davon zugesetzt, daß es gut über's Kraut geht. Man garniert das Kraut mit Semmelklößchen oder Kartoffeln.

#### 60. Wirsingbombe.

2 große Köpfe Wirsing, 100 Gramm Reis, 3 Semmeln, 100 Gramm Butter, Zwiebel, Petersilie, 6 Eier, Salz.

Man schneidet den Wirsing nudelartig, wäscht ihn und dünstet ihn roh mit feingewiegter Zwiebel und Petersilie in Butter weich. Ebenso dünstet man den Reis in Butter und wenig Wasser, reibt die Semmeln ab, weicht sie in Wasser ein, drückt sie aus und dünstet sie mit etwas Zwiebel und Petersilie in Butter, vermengt sie mit dem Reis, fügt die Eier bei und salzt nach Belieben. Eine gut mit Butter bestrichene und ausgebröselte Puddingform wird lagenweise mit Wirsing und Reis gefüllt, indem man mit Reis beginnt, und kocht die Bombe eine Stunde im Wasserbad. Man serviert sie mit Rahmbeiguß.

#### 61. Spinat-Roulade.

140 Gramm Butter, 4 Eigelb, 3 Eßlöffel Milch, 120 Gramm Mehl, 6 Eiweiß festen Schnee.

Die Butter wird schaumig gerührt, Eigelb, Milch und die Hälfte Mehl abwechselnd dazugegeben, zuletzt kommt der feste Schnee und die andere Hälfte Mehl hinein, dann wird die Masse auf bebutterttem und gestäubtem Blech dünn aufgestrichen und bei guter Hitze gebacken. Man kann diesen Teig nun mit Spinat oder Erbsen füllen, zusammenrollen und in schiefe Streifen schneiden, dann mit Salat oder beliebiger Sauce servieren.

#### 62. Spinattoast.

Spinatgemüse (siehe Seite 65), Brotschnitten, hartgesottene Eier.

Eine Platte wird mit schön gerösteten Weißbrotschnitten sternförmig belegt und auf diese der steifgekochte Spinat gegeben, welcher oben mit einer großen oder mehreren kleinen Margueriten aus feinen hartgekochten Eiweißschnitten und gehacktem Eigelb garniert wird.

### 63. Blinde Fische.

6 alte Semmeln, 3 Eier, 1 Liter Milch, Semmelbröseln, etwas Salz.

Die Semmeln werden abgerieben und in fingerdicke Scheiben geschnitten. Man taucht dieselben erst in Milch, dann in die gequirlten Eier, wendet sie in Semmelbröseln und bäckt sie in Butter schön gelb.

Man kann auch feingewiegten Schnittlauch den Eiern beimengen.

### 64. Pfannkuchen.

2 Kochlöffel voll Mehl,  $\frac{1}{4}$  Liter Milch, 4 Eier, etwas Salz.

Das Mehl wird erst mit Milch und etwas Salz zu einem glatten Teig angerührt, dann die Eier dazugemengt und alles mit dem Schneebesen geschlagen. In einer Pfanne läßt man Butter heiß werden, gibt einen Schaumlöffel voll Teig hinein und bäckt ihn auf beiden Seiten schön gelb, rollt den Pfannkuchen zusammen, legt ihn auf eine Platte, und hält diese in der Wärme, bis aller Teig gebacken ist.

Der Pfannkuchen kann auch mit irgend einer Marmelade, Spinat oder Quark gefüllt werden.

### 65. Spinat Eierkuchen.

10 dünne Pfannkuchen, ein Suppenteller voll dick gekochten Spinat, 3 hartgesottene Eier.

Man schichtet die Pfannkuchen auf eine Platte und bestreicht jeden einzeln mit Spinat. Der letzte Pfannkuchen bildet die Decke und wird ringsherum mit kleinen Spinathäufchen garniert, auf welche je ein Schnitz der hartgekochten Eier zu liegen kommt. Es wird Salat dazu serviert.

Statt Spinat kann man auch andere junge Gemüse verwenden: Mangold, grüne Erbsen, grüne Bohnen, Pilze oder auch Früchte.

Früchte und Gemüse können auch, anstatt als Einlage gebraucht, gleich dem Teig vermengt und mitgebacken werden.

#### 66. Pilz-Eierkuchen.

Fülle: 1 Pfund Champignons werden klein gehackt, in Butter, Zwiebel und Petersilie weich gedünstet und etwas gesalzen. 5 Eier werden mit einer Tasse saurem Rahm zerquirlt an die Pilze gegossen, breiig eingekocht und die Eierkuchen lagenweise damit gefüllt. Das weitere Verfahren ist dasselbe wie bei Spinat-Eierkuchen.

#### 67. Pilz-Omelette.

Die Fülle ist dieselbe wie beim Pilz-Eierkuchen. Jede Omelette wird einzeln gefüllt, rolliert und auf eine heiße Platte gegeben.

#### 68. Kräuter-Omelette.

Für 3 Personen.

6 Eier werden in eine Schüssel geschlagen, 1 Messerspitze Salz,  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Milch, 1 Kaffeelöffel voll Kräuter, bestehend aus feingehackter grüner Petersilie und wenig Selleriekraut, man kann auch etwas Kerbelkraut nehmen; alles muß fein gehackt werden.

Das Ganze wird mit einem Schneebeesen gut geschlagen. Dann gibt man in eine Omelettepfanne ein Stückchen Butter, läßt sie heiß, aber nicht braun werden, gießt den Teig zu dünnen Omeletten darauf, welche nur auf einer Seite schön braun gebacken, zusammengerollt und gleich serviert werden.

### 69. Kartoffelmehl-Omelette.

1 Tasse Milch, 1 Eßlöffel voll Kartoffelmehl, 3 Eier, etwas Salz und Zitronenschale.

Milch, Kartoffelmehl und Eigelb werden gut verrührt, etwas Salz und Zitronenschale und der Schnee der drei Eier leicht darunter gemengt. In einer Omelettepfanne läßt man Butter heiß werden, gibt den Teig hinein, läßt ihn zugedeckt aufziehen und schlägt ihn beim Anrichten zusammen.

Wenn mit Kompott serviert, wird statt Salz Zucker genommen.

### 70. Gluten-Omelette.

2 Eier, 1 Eßlöffel voll Gluten, 1 Eßlöffel voll kaltes Wasser, Salz.

Man zerrühre die Eier und menge 1 Eßlöffel voll Gluten und 1 Eßlöffel voll eiskaltes Wasser darunter, salze ein wenig mehr als bei anderm Omelettenteig. Backe die Masse wie gewöhnliche Omeletten.

### 71. Glutenbrötchen.

1 Tasse eiskaltes Wasser,  $\frac{1}{2}$  Tasse Rahm, 1 Ei, 1 Tasse und 1 Eßlöffel voll Gluten, Salz.

Man schlägt das eiskalte Wasser, den frischen dicken Rahm, 1 Ei und Salz kräftig zusammen, fügt das Gluten bei, gießt die Masse in kleine, leicht erwärmte Förmchen (am besten Gußeisen oder auch Eisenblech), und bäckt die Brötchen im Ofen bei mäßiger Hitze  $\frac{1}{2}$  bis  $\frac{3}{4}$  Stunden. Man kann auch gute Milch statt Rahm verwenden, muß aber dann mehr Gluten nehmen.