

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die fleischlose Küche

Binswanger, Maria

Baden-Baden-Lichtental, 1913

Alphabetische Reihenfolge der Kochrezepte.

urn:nbn:de:bsz:31-56180

Alphabetische Reihenfolge der Kochrezepte.

	Seite		Seite
A cker- oder Feldsalat	73	A ufgezogene oder ge-	
Amarellenkompott . . .	155	trocknete Milchnudeln	110
Ananascreme	140	Aufläufe	124
Anisbrot	153		
Anweisung für die Zu-		B eigüsse oder Saucen	77
bereitung der in der		Beigüsse, Süße	79
Anstalt eingeführten		Beilagen zu Gemüsen	
Kräutertees	187	und Salaten	82
Aepfelauflauf	127	Birnen, Gefüllte	118
Apfelcreme	140	Birnenklöße	112
Aepfel, Gefüllte	117	Birnenkompott	155
Aepfel im Schnee	117	Biskuit-Roulade	153
Apfelklöße	112	Biskuitsuppe	56
Apfelkompott	155	Blätterteig	146
Apfelkuchen,		Blattgemüse	65
Gedeckter	148	Blau- oder Rotkraut	68
Apfelkuchen,		Blinde Fische	104
Geriebener	149	Blumenkohl-Auflauf	98
Apfelpudding	136	Blumenkohl, Gebackener	99
Apfelreis	113	Blumenkohl-Gemüse	70
Apfelschmarren	114	Blumenkohl, Gratiniertes	99
Apfelspeise	143	Blumenkohl-Pudding	96
Apfelstrudel	137	Blumenkohl-Salat	75
Aprikosencreme	140	Blumenkohl-Suppe	54
Aprikosenkompott	157	Bohnen-Auflauf	97
Arme Ritter, Semmel-		Bohnen, Grüne, als Ge-	
schnitten	116	müse	59
Artischocken	69		

	Seite		Seite
Bohnen, Grüne, als Salat	74	Erbsenpastetchen . . .	93
Bohnenpudding . . .	96	Erbsenschnitten . . .	86
Bohnenschnitten, Weiße	86	Erbsensuppe, Frische	
Bohnen, Weiße, als Ge-		grüne	54
müse	72	Erbsensuppe, Getrock-	
Bohnen, Weiße, als Salat	76	nete grüne und gelbe	55
Bouillon, Vegetarische	58	Erdbeer-Beiguß . . .	80
Braten, Vegetarischer .	91	Erdbeerblancmanger .	142
Breie	107	Erdbeercreme . . .	139
Breite Nudeln . . .	83	Erdbeercreme und di-	
Brombeerkompott . .	156	verse Früchtecremes	140
Brunnkresse-Salat . .	74	Erdbeerkompott . .	156
Buchweizen-Brei . .	107	Erdbeerkuchen . . .	149
Buchweizen- oder Hei-		Erdbeeren mit Schlag-	
denkuchen	152	sahne	140
 		Erdbeer-Schnitten . .	118
C aramelpudding . . .	135	Erdbeerspeise . . .	143
Chaudeau, Milch- . .	81	 	
Chaudeau, Wein- . .	81	F eigenbeiguß . . .	81
Creme	139	Feld- oder Ackersalat	73
 		Flammeri	141
D attelbeiguß	81	Flammeri mit Milch .	141
Diätspeisen	159	Flammeri mit Milch und	
Diners, Größere . .	172	Eier	141
 		Französischer Rüben-	
E ierbeiguß zu Salat .	79	salat	77
Eiergerstensuppe . .	52	Französische Suppe .	57
Einlaufsuppe	52	Frische grüne Erbsen-	
Endiviensalat	73	suppe	54
Endiviensuppe	53	Früchtecremes, Diverse	140
Erbsen, Grüne	60	Fruchtflammeri oder	
Erbsen, Grüne, und Ka-		rote Grütze	142
rotten	60	Fruchtpastete . . .	123

Seite		Seite
74	Gartenkresse	Getrocknete Früchte,
99	Gebackener Blumenkohl	Kompott aus 158
100	Gebackene Sellerie	Getrocknete oder auf-
100	Gebackene Tomaten	gezogene Milchnudeln 110
88	Gebatene Schalen-	Glutenbrei 111
	kartoffeln	Glutenbrei mit Datteln 112
148	Gedeckter Apfelkuchen	Glutenbrötchen 106
82	Gedünsteter Reis	Glutencreme, Leichte . 141
117	Gefüllte Aepfel	Glutenmehl, dessen
118	Gefüllte Birnen	Bereitung 111
101	Gefüllte Gurken	Gluten-Omelette 106
101	Gefüllte Kohlrabi	Glutenpudding 133
102	Gefülltes Kraut	Götterspeise 61
100	Gefüllte Tomaten	Gofiobrei 109
	Gelbschwämmchen	Granose- oder
72	oder Pfifferlinge	Weizenflockenbrei . 109
77	Gemischter Salat	Gratiniertes Blumenkohl 99
59	Gemüse	Gräupchenbrei 108
97	Gemüse-Auflauf	Gräupchen- oder
	Gemüse aus Mangold-	Gerstensuppe 51
66	stielen	Griesauflauf 124
96	Gemüsepudding	Griesauflauf, Ueber-
86	Gemüseschnitten	gossener 124
149	Geriebener Apfelkuchen	Griesbrei (für fettarme
52	Geriebene Teigsuppe	Diät) 107
51	Geröstete Griessuppe	Griesbrei (süß) 108
	Geröstete Mehlsuppe	Griesklöße 90
52	mit saurer Sahne	Griesnockerl-Suppe 57
	Gersten- oder	Griespudding 131
51	Gräupchensuppe	Griesschmarren 115
	Gerührter Obstkuchen-	Griesschnitten 115
147	teig	Griessuppe 51
	Getrocknete grüne und	Griessuppe, Geröstete 51
55	gelbe Erbsensuppe	Größere Dinners 172

Seite	Seite		
Grüne Bohnen als Gemüse	59	Haselnußkuchen . . .	152
Grüne Bohnen als Gemüse auf andere Art	59	Hefenteig zu allen Obstkuchen . . .	145
Grüne Bohnen auf englische Art . . .	60	Heidelbeerbeiguß . . .	80
Grüner Bohnensalat . . .	74	Heidelbeerkompott . . .	155
Grüne Erbsen	60	Heidelbeerkekuchen . . .	148
Grüne Erbsen und Karotten	60	Heiden- oder Buchweizenkuchen . . .	152
Grüne Erbsensuppe, Frische	54	Himbeerbeiguß . . .	80
Grüne und gelbe Erbsensuppe, Getrocknete	55	Himbeerbeiguß auf andere Art	80
Grünkernschnitten . . .	84	Himbeerblancmanger . . .	143
Grünkernsuppe	50	Himbeercreme	140
Grünkohl	67	Himbeerkompott . . .	156
Grütze, Rote, oder Fruchtflammeri	142	Hirse-Auflauf	125
Gurken, Gefüllte	101	Hirsebrei (für fettarme Diät)	108
Gurkengemüse	71	Hirsebrei (süß)	109
Gurkensalat	74	Hirsebrei auf andere Art	110
H aferbrei	107	Hollunderkompott . . .	155
Haferflocken-Auflauf . . .	126	Hollundermus	156
Haferflockenbrei (für fettarme Diät)	107	J ohannisbeerbeiguß . . .	80
Haferflockenbrei (süß)	109	Johannisbeercreme . . .	140
Haferflockenpastete . . .	123	Johannisbeerkompott . . .	156
Haferflockenschnitten . . .	85	Johannisbeerkekuchen . . .	148
Hafergrützbrei	108	Johannisbrotkekuchen . . .	151
Hafergrützschnitten . . .	85	K äse-, Topfen- oder Quarkkekuchen	150
Hafer Schleimsuppe . . .	50	Kaiserkoch	119
Hafer Suppe	50	Kaiserpudding	134
		Kalter Reis	121
		Kaltschalen	141

Seite		Seite	
	Karotten und grüne		Kirschenschmarren . . . 114
60	Erbsen	90	Klößchen, Semmel-
	Karotten- oder	112	Klöße, Aepfel- . . .
61	Möhrengemüse . . .	112	Klöße, Birnen- . . .
	Karotten- oder	90	Klöße, Gries- . . .
151	Möhrenkuchen . . .	112	Klöße, Quark- . . .
	Karotten und Zucker-	89	Knödel, Kartoffel-
61	schoten	90	Knödel, Semmel-
	Kartoffeln, Gebratene	86	Kölnerschnitten . . .
88	Schalen-	53	Körbelkrautsuppe . . .
	Kartoffelgemüse, Saures	64	Kohlrabi
65		101	Kohlrabi, Gefüllte . . .
	Kartoffelknödel . . .	154	Kompotte
89		154	Kompott aus ge-
	Kartoffelkuchen . . .	158	trockneten Früchten
152		73	Kopfsalat
	Kartoffelmehl-Omelette	105	Kräuter-Omelette . . .
106		58	Kräutersuppe
	Kartoffel-Pastetchen	Anweisung	Kräutertees, Anweisung
92	(ohne Teig)	187	für die Zubereitung der
	Kartoffel-Pastete . . .	145	in der Anstalt ein-
94		147	geführten
	Kartoffel, Petersilien-	71	Kuchen
64		157	Kuchenteig mit Quark
	Kartoffelpüree	86	Kürbisgemüse
89		67	Kürbiskompott
	Kartoffelpuffer	141	Kürbisschnitten . . .
88		71	
	Kartoffel, Sahne- . . .	120	Lauch- oder Porree-
88		71	gemüse
	Kartoffelsalat	120	Leichte Glutencreme .
76		71	Leipziger Allerlei . . .
	Kartoffel, Salz-	120	Liebenzellerspeise . . .
89		71	Linsengemüse
	Kartoffelschnitten . . .		
87			
	Kartoffelsuppe		
56			
	Kartoffelwürstchen . . .		
88			
	Kastanienberg mit		
	Aepfeln		
113			
	Kastanienkoch		
120			
	Kastanienkuchen . . .		
150			
	Kastanienpastete . . .		
123			
	Kastanienpüree		
95			
	Kastanienpudding . . .		
133			
	Kirschenkompott . . .		
154			

	Seite		Seite
Linsensalat	76	Milchsuppe	50
Linsenschnitten	85	Mirabellenkompott	155
Linsensuppe	55	Möhren-oderKarotten- gemüse	61
Linsensuppe anderer Art	55	Möhren-oderKarotten- kuchen	151
M aismandel-Auflauf	130	Mohr im Hemd	122
Maispudding	134	Mürber Teig zu allen Obstkuchen	146
Mais- oder Polenta- schnitten	87	Mutschelmehl-Suppe	57
Mais- oder Polenta- schnitten (süß)	115	Mutschelmehl- oder Schwammklößchen- Suppe	57
Makkaroni	83	N ockerl, Salzburger	117
Makkaroni-Auflauf	127	Nudel-Auflauf	127
Makkaroni-Braten	99	Nudeln, Breite	83
Makkaroni-Pastete	94	Nudel-Pilz-Pudding	96
Mandel-Auflauf	128	Nudelpudding	136
Mandelkuchen	151	Nudelreif	95
Mangold	66	Nudelsuppe	53
Mangoldstiele	66	Nußbiskuit	153
Meerrettichgemüse	63	O bstkuchenteig, Ge- rührter	147
Meerrettich auf andere Art	63	Obstkuchen, Hefenteig zu	145
Mehlpudding	131	Obstkuchen, Mürber Teig zu	146
Mehlspeisen	107	Omelettenstrudel	138
Mehlsuppe, Geröstete, mit saurer Sahne	52	Omelettensuppe	55
Melonenkompott	158	Orangenbeiguß	82
Milchbeiguß	79	Orangen-Kuchen	149
Milchbreie	108		
Milch-Chaudeau	81		
Milchflammeri	141		
Milchnudeln	110		
Milchnudeln, Getrock- nete od. aufgezogene	110		

Seite		Seite
51	Panadensuppe	112
92	Pastetchen, Vegetarische	150
93	Pasteten, Große vegetarische	123
122	Pasteten, Süße	140
64	Pastinaken	155
94	Pastinakenpastete	78
64	Petersilienkartoffeln	79
79	Petersilien-Sauce	137
104	Pfannkuchen	155
72	Pfifferlinge oder Gelbschwämmchen	124
157	Pfirsichkompott	107
91	Pfitzauf	108
157	Pflaumenkompott	82
72	Pilze	92
98	Pilz-Auflauf	94
105	Pilz-Eierkuchen	130
105	Pilz-Omelette	94
93	Pilzpastetchen	84
96	Pilzpudding	51
79	Pilzsauce	158
58	Pilzsuppe	148
125	Polenta-Auflauf	134
87	Polenta- oder Maisschnitten	83
67	Porree- oder Lauchgemüse	83
174	Praktische Winke für Anfänger in der vegetarischen Lebensweise	162
157	Preißelbeerkompott	69
130	Puddings	142
	Quarkklöße	
	Quark-, Käse oder Topfenkuchen	
	Quarkpastete	
	Quittencreme	
	Quittenkompott	
	Rahmbeiguß, Saurer	
	Rahmsauce	
	Rahmstrudel	
	Reineclaudenkompott	
	Reis-Auflauf	
	Reisbrei (für fettarme Diät)	
	Reisbrei (süß)	
	Reis, Gedünsteter	
	Reispastetchen	
	Reispastete	
	Reispudding	
	Reisring	
	Reisschnitten	
	Reissuppe	
	Rhabarberkompott	
	Rhabarberkuchen	
	Rheinischer Pudding	
	Risi-Bisi	
	Risotto	
	Rohkost-Zusammensetzungen	
	Rosenkohl oder Sprößlinge	
	Rote Grütze oder Fruchtlammeri	

Seite	Seite
Rot- oder Blaukraut	Schokoladenflammeri
68	142
Rotkrautsalat	Schokoladenpudding
76	131
Roterübegemüse	Schotenkerne oder
62	grüne Erbsen
Roterübensalat	60
75	Schrotbrotmehl-Auflauf
Rübensalat, Französ-	mit Aepfel
sischer	129
77	Schrotbrotmehl-Auflauf
Rübchen, Teltower	mit Kirschen oder
61	Weichseln
Rüben, Weiße	128
62	Schrotmehlbrei mit
Sago-Auflauf	Früchten
126	110
Sahnekartoffeln	Schrotmehlpudding
88	135
Salate	Schwammklößchen- oder
73	Mutschelmehl-Suppe
Salat, Gemischter	57
77	Schwäbische Spätzle
Salatgemüse	83
67	Schwarzwurzeln
Salzburger Nockerl	62
117	Schwarzwurzeln-Pastete
Salzkartoffeln	94
89	Schwarzwurzelsalat
Sauerampfer	75
65	Schweizer Reis
Sauerkraut	121
69	Sellerie, Gebackene
Saurer Rahmbeiguß	100
78	Selleriegemüse
Saures Kartoffelgemüse	64
65	Selleriepastete
Schalenskartoffeln,	93
Gebratene	75
88	Selleriesalat
Scheiterhaufen	54
113	Semmel-Auflauf
Schmarren, Apfel-	126
114	Semmel-Klößchen
Schmarren, Gries-	90
115	Semmel-Knödel
Schmarren, Kirschen-	90
114	Semmel-Nudeln
Schmarren, Semmel-	116
114	Semmel-Pudding
Schneeberg mit	132
Zitronenwürze	95
144	Semmel-Ring
Schnittlauchsauce	73
79	Semmel-Schmarren
Schnittsalat	114
73	Semmel-Schnitten
Schokoladen-Auflauf von	(Arme Ritter)
Kneippschrotmehl	116
129	Spanischer Reis
Schokoladencreme	119
139	

	Seite		Seite
Spätzle, Schwäbische . . .	83	Tag- und Nachtaufwurf . . .	129
Spargel-Aufwurf . . .	98	Teebrot	154
Spargelgemüse . . .	70	Tees, Anweisung für die	
Spargelgemüse auf		Zubereitung der in	
andere Art	70	der Anstalt einge-	
Spargelpudding	96	föhrten Kräuter- . . .	187
Spargelsalat	76	Teigsuppe, Geriebene . . .	52
Spargelsuppe	54	Teltower Rübchen . . .	61
Speisenfolgen für den		Tomaten-Aufwurf . . .	98
Mittagstisch	165	Tomatenbeiguß	77
Speisenfolgen für den		Tomaten, Gebackene . . .	100
Abendstisch	169	Tomaten, Gefüllte . . .	100
Spinat	65	Tomatensalat	74
Spinat-Aufwurf	97	Tomatensuppe	56
Spinat-Eierkuchen . . .	104	Topfen-Eierkuchen . . .	119
Spinatpastete	94	Topfen-, Quark- oder	
Spinatpudding	96	Käsekuchen	150
Spinat-Roulade	103	Topfenstrudel	138
Spinatsuppe	53	Traubenkuchen	149
Spinattoast	103		
Spröbblinge oder		U ebergossener Gries-	
Rosenkohl	69	aufwurf	124
Stachelbeerkompott . . .	156		
Steinpilze	72	V egetarische Bouillon . . .	58
Strudel	137	Vegetarischer Braten . . .	91
Süße Beigüße	79	Vegetarische Pastetchen . . .	92
Süße Pasteten	122	Vegetarische Pasteten,	
Suppen	50	Große	93
T abelle über die Nähr-		W asserbreie (für fett-	
werte der gebräuch-		arme Diät)	107
lichsten Nahrungs-		Weichselkompott	155
mittel in Prozenten		Wein-Chaudeau	81
und Kalorien	177		

	Seite		Seite
Weißer Bohnensalat	76	Zitronencreme	139
Weißkraut	68	Zitronencreme zur Apfelspeise, Erdbeerspeise und Traubenspeise	121
Weißkrautsalat	76	Zitronenspeise	144
Weißer Bohnenschnitt	86	Zuckerschoten	60
Weißer Bohnensalat	76	Zuckerschoten auf andere Art	61
Weißkraut	68	Zuckerschoten und Karotten	61
Weißkrautsalat	76	Zwetschgenbavesen	116
Weißer Bohnenschnitt	86	Zwetschgenkompott	157
Weizenbrei (für fettarme Diät)	108	Zwetschgenkuchen aus mürbem Teig	147
Weizenbrei mit Früchten	111	Zwetschgen-Roulade	120
Weizenflocken- oder Granosebrei	109	Zwetschgensouflé	143
Winke, Praktische, für Anfänger in der vegetarischen Lebensweise	174	Zwiebackpudding mit Früchten	132
Winke für Zusammenstellung der einzelnen Mahlzeiten	173	Zwiebelbeiguß	78
Wirsing	66	Zubereitung der in der Anstalt eingeführten Kräutertees, Anweisung für die	187
Wirsingbombe	102		
Zitronen-Auflauf	128		
Zitronenbeiguß	82		