

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Hinweis auf Speisen, welche von Resten verschiedener Art zubereitet
werden.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

77. Ohrfeige. Nr. 6.
78. Auf andere Art, statt einer Torte. Nr. 7.
79. Omelette (Eierkuchen). Nr. 8.
80. Schaum-Omelette. Nr. 9.
81. Omelette von Weißbrotschnitten. Nr. 11.
82. Feiner Schaumpfannkuchen. Nr. 15.
83. Johannisbeerkuchen. Nr. 20.
84. Kuchen von sauren Kirschen. Nr. 21.
85. Apfel-Kuchen. Nr. 22. (Auch die folgenden.)
86. Apfel-Kuchen Nr. 4. Nr. 25.
87. Kleine Apfel-Kuchen. Nr. 27.
88. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln. Nr. 28.
89. Kuchen von Weißbrot und Äpfeln. Nr. 29.
90. Zwetschgen-Pfannkuchen. Nr. 30. (Auch andere.)
91. Zwiebäcke mit Sauce. Nr. 55.
92. Preiselbeer-Schnitten. Nr. 56.
93. Arme Ritter. Nr. 57.
94. Arme Ritter schnell zu braten. Nr. 58.
95. Kartäuser-KlöÙe. Nr. 59.

Aus K. Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen.

96. Spiegel- oder verlorene Eier mit Sardellen- oder Herings-
sauce. Nr. 5.
 97. Reis zu Ragouts. Nr. 17.
- Im übrigen dienen alle Buddinge und Aufläufe zu Mittel-
schüsseln und Schlußspeisen. Für letztere sei zugleich hingewiesen
auf folgenden Abschnitt.

**Hinweis auf Speisen, welche von Resten ver-
schiedener Art zubereitet werden.**

Aus B. Suppen.

1. Suppe von Bratensauce. Nr. 10.
2. Suppe von übriggebliebenem Hasenbraten. Nr. 28.
3. Braune Suppe von einem Hasengerippe oder anderen
brauchbaren Knochen. Nr. 29.
4. Suppe von Brühe, worin Gemüse nudeln gefocht sind. Nr. 89.
5. Suppe von Brühe, worin KartoffelklöÙe gefocht sind. Nr. 90.

Aus C. Kartoffelspeisen.

6. Schinken-Kartoffeln. Nr. 109.
7. Kartoffelscheiben mit Äpfeln. Nr. 122.
8. Kartoffelspeise von Fleischresten. Nr. 130.

Aus D. Fleischspeisen.

9. Braten von Ochsen- oder Rindfleisch aufzuwärmen. Nr. 16.
10. Profetts à la Mode. Nr. 48.
11. Frikandellen von gekochtem oder gebratenem Fleisch.
Nr. 46 und 47.
12. Haschee von übriggebliebenem Suppenfleisch. Nr. 55.
13. Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Zwiebeln. Nr. 56.
14. Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln. Nr. 57.
15. Übriggebliebenes Suppenfleisch in Rosinensauce. Nr. 58.
16. Grilladen von Suppenfleisch. Nr. 52.
17. Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Nr. 59.
18. Panhas. Nr. 64.
19. Profetts von Kalbsniere. Nr. 76.
20. Profetts von Kalbsbrieschen. Nr. 77.
21. Grilladen oder Koteletts von kaltem Kalbsbraten. Nr. 105.
22. Nierenschnitten. Nr. 118.
23. Desgleichen in einem Backteig. Nr. 119.
24. Würstchen oder kleine Frikandellen von kaltem Kalbsbraten.
Nr. 120.
25. Frikandellen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubacken. Nr. 121.
26. Kalbsbraten in Würfel geschnitten mit Rosinen. Nr. 122.
27. Eingesehnittener Kalbsbraten wie frischer. Nr. 123.
28. Auf andere Art. Nr. 124.
29. Ragout von Kalbsbraten. Nr. 125.
30. Desgleichen von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch.
Nr. 136.
31. Grilladen von Hammelfleisch. Nr. 137.
32. Schinkenschnittchen. Nr. 146.
33. Beefsteaks vom Abfall eines rohen Schinken. Nr. 155.
34. Grilladen von gepökeltem Schweinefleisch. Nr. 156.

Aus E. Pasteten.

35. Pastete von übriggebliebenem Stockfisch. Nr. 31.
36. Pastete von Schinkenresten. Nr. 24.
37. Pastete von übriggebliebenen Krammetsvögeln. Kleine
Pasteten Nr. 15.
38. Geschwind gemachte Semmel-Pastetchen von Fleischresten.
Kleine Pasteten Nr. 16.

Aus F. Fische.

39. Stockfisch mit Sahne. Nr. 58.
40. Pannfisch. Ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch. Nr. 59.
41. Beignets von Fisch. Nr. 85.

Aus G. Puddinge.

42. Warmer Pudding von kaltem Kalbsbraten. Nr. 43.
43. Pudding von übriggebliebenem Stockfisch. Nr. 44.

Aus H. Aufläufe.

44. Auflauf von Reis-, Pudding- und Kompottresten. Nr. 34.
45. Gebackene Schinkenreste mit Nudelteig. (Ein wohlstehendes Gericht, vorzüglich zu Sauertraut und Spinat.) Nr. 46.

Aus I. Plinzen, Omelettes etc.

46. Plinzen von verschiedenen Resten, als: gekochtes Obst, Reiskreisbrot oder Kalbsbraten. Nr. 4.
47. Plinzen mit Schinken gefüllt, genannt Schinken-Russell. Eine Beilage zum Spinat, Rosenkohl und anderen Gemüsen dieser Art. Nr. 5.
48. Omelette von verschiedenartigen Fleischresten. Nr. 10.
49. Pfannkuchen von übriggebliebenem Reiskreisbrot. Nr. 39.
50. Desgleichen von übriggebliebenen gekochten Nudeln. Nr. 40.
51. Desgleichen von übriggebliebenen Kartoffeln. Nr. 41.

Aus N. Klöße.

52. Suppenklöße von übriggebliebenem gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 8.

Aus P. Salate.

53. Polnischer Salat. Nr. 13.
54. Salat von gutem übriggebliebenem Suppenfleisch. Nr. 14.

Hinweis auf schnell zu machende Speisen.

B. Suppen.

1. Schnell gemachte Rindfleischsuppe. Nr. 3. Wünscht man Klößchen in einer dieser Suppen zu haben, so können Weißbrot- oder Kartoffelklößchen am schnellsten gemacht werden.