

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere
Küche**

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

Aus F. Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

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 wohlschmeckendes 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.