Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

B. Suppen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

Visual Library

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 wohlscheckendes Gericht, vorzüglich zu Sauerkraut und Spinat.) Nr. 46.

Aus I. Plinsen, Omelettes ꝛc.

46. Plinsen von verschiedenen Resten, als: gekochtes Obst, Reisbrei oder Kalbsbraten. Nr. 4.
47. Plinsen 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 Reisbrei. 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.

2. Klare braune Rindfleischsuppe. Nr. 4.
3. Suppe von Bratensauce. Nr. 10.
4. Wohlschmeckende schnellgemachte Kartoffelsuppe. Nr. 36.
5. Suppe von jungen Erbsen. Nr. 42.
6. Sauerampfersuppe. Nr. 47.
7. Kerbelsuppe. Nr. 48.
8. Kräutersuppe. Nr. 49.
9. Weiße Weinsuppe. Nr. 51.
10. Schaumsuppe von Weißwein. Nr. 52.
11. Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Nr. 54.
12. Grießmehlsuppe mit Korinthen und Wein. Nr. 57.
13. Schaumbiersuppe. Nr. 59.
14. Schnell zu machende Biersuppe. Nr. 60.
15. Biersuppe mit Brot. Nr. 62.
16. Biersuppe mit Milch. Nr. 63.
17. Feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben. Nr. 64.
18. Grießmehlsuppe mit Milch. Nr. 68.
19. Buttermilchsuppe mit Mehl. Nr. 71.
20. Suppe von weiß gebranntem Mehl. Nr. 85.
21. Süddeutsche gebrannte Mehlsuppe. Nr. 86.
22. Süddeutsche Wecksuppe. Nr. 87.
23. Süddeutsche Zwiebelsuppe. Nr. 88.
24. Grießmehlsuppe. Nr. 92.
25. Zitronensuppe. Nr. 99.
26. Suppe von frischen sauren Kirschen. Nr. 101.
27. Apfelsuppe. Nr. 103.
28. Suppe von frischen Zwetschgen. Nr. 107.
29. Die verschiedenen Kalteschalen. Nr. 114 bis 126.

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

30. Sprossenkohl. Nr. 5.
31. Spinat. Nr. 7.
32. Portulak. Nr. 11.
33. Spargel. Nr. 20 und 21.
34. Hopfen. Nr. 23.
35. Junge Kohlrabi. Nr. 41.
36. Blumenkohl. Nr. 43.
37. Junge Salatbohnen. Nr. 46 und 47.
38. Roter Kohl. Nr. 54.
39. Gemüsegurken. Nr. 73.
40. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen. Nr. 106.
41. Kartoffel-Mus. Nr. 117.
42. Kartoffeln mit Äpfeln. Nr. 122.
43. Feine gebratene Kartoffelbällchen. Nr. 127.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg