

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

D. Fleischspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

D. Fleischspeisen.

Mit Inbegriff von solchen, die man vorrätig halten kann.

I. Rindfleisch.

44. Würbebraten auf englische Art. Nr. 8.
45. Beefsteaks. Nr. 20.
46. Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Nr. 21.
47. Escalops mit Sencsaucen. Nr. 23.
48. Feine Klopps. Nr. 24.
49. Klopps mit Kartoffeln. Nr. 25.
50. Kleine schnell gemachte Frikandellen. Nr. 44.
51. Gedämpfte Frikandellen. Nr. 45.
52. Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch. Nr. 53.
53. Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 46 und 47.
54. Haschee statt Fleischwurst mit Apfelmus. Nr. 54.
55. Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln geschmort. Nr. 57.
56. Desgleichen in Rosinensauce. Nr. 58.
57. Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Nr. 59.
58. Saure Rollen mit Apfelmus. Nr. 60.
59. Panhas zu Kartoffeln mit Äpfeln. Nr. 64.
60. Frische Rindfleischwurst mit Apfelmus. Nr. 65.
61. Brustkerner (als Beilage zu jedem Gemüse). Nr. 67.
62. Gefalzene oder geräucherte Zunge. Nr. 70.

II. Kalbfleisch.

63. Kalbskopf-Sülze (als Beilage oder mit einer Sülzensauce allein zu geben). Nr. 100.
64. Kalbs-Kotelettes. Nr. 102.
65. Kotelettes auf andere Art. Nr. 103.
66. Grilladen von kaltem Kalbsbraten. Nr. 105.
67. Gebratene Leber (als Beilage). Nr. 115.
68. Nierenschnitten (als Beilage oder allein zu geben). Nr. 118 und 119.
69. Würstchen oder kleine Frikandellen von kaltem Kalbsbraten. Nr. 120.
70. Kalbsbraten in Würfel geschnitten in Rosinensauce. (Allein zu geben.) Nr. 122.
71. Eingeschnittener Braten wie frischer mit Kompott. Nr. 123.
72. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten. Nr. 125.

III. Hammelfleisch.

73. Hammel-Rotelettes. Nr. 133.
 74. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch.
 Nr. 136.
 75. Grilladen von Hammelfleisch. Nr. 137.

IV. Schweinefleisch.

76. Roher oder vorrätig gekochter Schinken. Nr. 141, auch A.
 Nr. 65.
 77. Schinkenschnittchen. Nr. 146.
 78. Würstchen von Schweinefleisch. Nr. 152.
 79. Schweins-Rotelettes. Nr. 153.
 80. Grilladen von Pökelfleisch. Nr. 156.
 81. Klopps von Schweinefleisch. Nr. 157.
 82. Beefsteaks von Schweinefleisch. Nr. 158.
 83. Bratwurst mit Äpfeln. Ein sächsisches Gericht. Nr. 159.
 84. Frische Bratwurst, als Beilage zum Gemüse. Nr. 160.

V. Wildbret.

85. Wildschweinskopf mit der Sauce à la diable oder Remou-
 lade. Nr. 174.

F. Fische.

Da Flussfische jeder Art, auch frischer Kabeljau und Schell-
 fisch schnell zubereitet werden können, so handelt es sich nur
 darum, was gerade zu haben ist. Im übrigen kann man sich
 da, wo stets eine Aushilfe zur Hand sein muß, mit marinier-
 tem Aal und marinirten Seringen behelfen.

H. Aufläufe.

86. Omelette soufflé. Nr. 1 und Nr. 2. Nr. 13 und Nr. 14.

I. Blinsen, Omelettes oder Eierkuchen.

87. Blinsen. Nr. 1, 2 und 3. Nr. 2, 3 und 4.
 88. Ohrseige. Nr. 1 und 2. Nr. 6 und 7.
 89. Omelette (Eierkuchen). Nr. 1 und 2. Nr. 8 und 9. Zu
 Nr. 1 und 2 sind eingemachte Preiselbeeren besonders
 angenehm, auch kann man Zucker und Zimt im Omelette
 weglassen und Sommerwurst, Rauchfleisch und geräucherte
 Zunge dazu geben.
 90. Omelette von Weißbrotschnitten mit Preiselbeeren. Nr. 11.
 91. Verschiedene Obstpfannkuchen. Nr. 20 bis 32.