

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

F. Fische.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

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 marinieren Seringen behelfen.

H. Aufläufe.

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

I. Plinzen, Omelettes oder Eierkuchen.

87. Plinzen. 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.