

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

10. Mittagessen im August, September und Oktober.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

10. Mittagsessen im August, September und Oktober.

1.

1. Mare Bouillon, dazu Reis und Parmesankäse. — 2. Pastetchen von Kalbfleisch. — 3. Roastbeef mit verschiedenen Gemüsen, bestehend aus gedämpftem Sellerie, gedämpften Zwiebeln, gedämpften Gurken und gebratenen Kartoffeln, alles teilweise in einer Schüssel zierlich angerichtet. — 4. Schwarzbrot-Pudding mit Korinthen und Schaumsauce. — 5. Lachs mit Öl und Essig und Kopfsalat. — 6. Rehbraten mit Apfel- und Aprikosen-Kompott. — 7. Schweizer-Creme. — 8. Wein-Gelee in Eierform. — 9. Mandeltorte. — 10. Kleines Dessert, Reineclauden, Pfirsiche, Melone und Birnen.

2.

1. Schildkrötensuppe. — 2. Geröstete Schnittchen mit Kaviar. — 3. Gebakene Hähnchen in Sauce. — 4. Eine Gemüseschüssel, worin Blumenkohl, roter Kohl, junge Karotten und gebratene Kartoffelchen angerichtet sind. Ersteres Gemüse mit geräuchertem Lachs, zweites: mit Würsten von Schweinefleisch (siehe Fleischspeisen), drittes: mit Escalopp von Kalbfleisch. — 5. Fischsalat. — 6. Auflauf mit Aprikosen. — 7. Hasen und Schnepfen mit Kompott von Bergamottbirnen und abgezogenen Pflaumen nebst Konfitüren und Ingwer. — 8. Apfelsinenlöbchen mit Gelee gefüllt. — 9. Zwiebacktorte. — 10. Melone und Pfirsiche.

3.

1. Kräftige Bouillon mit Nudeln. — 2. Hecht mit Parmesankäse und Zwiebeln. — 3. Prinzessenböhnchen, Kartoffeln mit Saucissen und Sering. Artischocken mit holländischer Sauce, mit geräuchertem Lachs und Frikandeau. — 4. Flammender Plumpudding oder ein anderer englischer Pudding. — 5. Puter und Feldhühner mit beliebigem Kompott. — 6. Forellen mit Öl und Essig. — 7. Blancmanger. — 8. Zwiebacktorte. — 9. Früchte.

4.

1. Braune Bouillon mit Fleischlößchen. — 2. Taubenfriskaffee mit Krebschwänzen und Krebsbutter. — 3. Gefüllter Kohlkopf mit Sauce. — 4. Junge Erbsen mit gebakenen Hähnchen. — 5. Forellen in Gelee. — 6. Hasenbraten mit Kompott von ganzen oder halben Äpfeln, von Reineclauden nebst Branntweinflüchten. — 7. Kalte Feldhühner-Pastete. — 8. Vanille-Eis. — 9. Punschtorte. — 10. Kleines Dessert und Früchte.

5.

1. Krebsuppe. — 2. Feines braunes Ragout von Hähnchen, Tauben oder Ochsenzunge. — 3. Schnittbohnen mit Hammel-Rotelettes und Sering. — 4. Gefüllte Kohlrabi. — 5. Trauben-Pudding mit Weinsauce.

— 6. Enten mit Salat. — 7. Krametsvögel mit Kompott von Äpfeln nebst zerrührter Milch, Bartäse, Stippmilch (siehe Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen) mit Zimt und pulverisiertem Ingwer bestreut. (Ein Jäger-Essen.) — 8. Schwäbische Torte. — 9. Kleines Dessert, Trauben, Pfirsiche, gute Pflaumen und Birnen.

6.

1. Hühnersuppe mit Reis und Griezmehlkloßchen. — 2. Die zerlegten Hühner in einer kräftigen dicken Sauce mit Fleischkloßchen, Champignons, Krebsen und Kapern angerichtet, mit Schnitten von Blätterteig. — 3. Roter Kohl, gebratene Kartoffeln mit Bratwurst. — 4. Blumenkohl mit gebratener Zunge. — 5. Gänsebrust in Gelee. — 6. Hammelbraten mit Gurkensalat und Kompott von frischen Zwetschgen. — 7. Auflauf von saurer Sahne mit Obst. — 8. Weingelee. 9. Apfeltorte.

7.

1. Nalssuppe. — 2. Ente in Birjing mit gebratenen Kartoffeln. — 3. Ausgerollter englischer Pudding. — 4. Filetbraten mit gedämpften halben Äpfeln. — 5. Schaumgericht Nr. 1. (Siehe Aufläufe.) — 6. Früchte.

8.

1. Hasensuppe. — 2. Kalbsbraten mit Blumenkohl und Kartoffeln. 3. Ägyptischer Klob. — 4. Krametsvögel mit Apfel-Kompott. — 5. Torte von frischen Zwetschgen. — 6. Trauben, Butter und Käse.

9.

1. Fleischsuppe mit Blumenkohl und Kartoffelkloßchen. — 2. Suppenfleisch mit Gurkensalat, Rotebeete oder Senfsauce. — 3. Schweinsbraten mit rotem Kohl und gebratenen Kartoffeln. — 4. Feiner Mehl-Pudding mit Kompott von frischen Zwetschgen.

10.

1. Weiße Weinsuppe, frischer Zwieback dazu gereicht. — 2. Hammelbraten mit Salatböhnchen, Kartoffeln und Seringe. — 3. Englische Obstpastete.

11.

1. Suppe von Perlgrauen, Rosinen und Wein. — 2. Weißer Kohl mit Rindfleisch. — 3. Hasenbraten mit gedämpften Äpfeln.

12.

1. Braune Knochensuppe. (Siehe Hasensuppe Nr. 2). — 2. Weiße Rüben und Bratwurst. — 3. Schaumgericht.

13.

1. Suppe von Hammelfleisch mit Kartoffelkloßchen. — 2. Ragout von dem in der Suppe gekochten Fleisch, mit Perlwiebeln und Gur-

fen zubereitet, nebst gekochten Kartoffeln — 3. Arme Ritter mit gekochten frischen Zwetschgen.

14.

1. Grießmehlsuppe mit Wein. — 2. Roter Kohl und Kartoffeln mit Sauerbraten oder Bratwurst. — 3. Apfelscheiben in Schmalz oder in einer Pfanne gebraten.

15.

1. Rindfleischsuppe (das Fleisch am nächsten Tage). — 2. Filetbraten mit Kartoffeln und Kompott.

16.

1. Bieruppe. — 2. Weiße Rüben mit Fritadellen von gekochtem Fleisch.

17.

1. Kartoffeln mit Petersiliensauce angerichtet und gebratene Leber. — 2. Mehl-Budding mit Weißbrot, mit gekochten Birnen oder frischen Zwetschgen.

18.

1. Hasenpfeffer mit Kartoffeln. — 2. Englischer Apfel-Budding.

19.

1. Schaumbiersuppe mit frischem Zwieback. — 2. Gänse-Ragout mit Kartoffeln

20.

1. Braune Suppe. — 2. Apfel und Kartoffeln mit Bratwurst.

21.

1. Kartoffeln, Salatböhnchen mit Schweins-Kotelette. — 2. Apfelpfannkuchen.

22.

1. Blindhuhn mit Schinken darin gekocht. — 2. Zwetschgenpfannkuchen.

23.

1. Kartoffelsuppe. — 2. Rüben mit Hammelfleisch oder Ente.

24.

Birnen und Kartoffeln mit Sauerbraten, Rauchfleisch, Schinken oder magerem Speck.

25.

Hammelbraten mit weißen Rüben und Kartoffeln oder mit Kartoffeln und Apfelmus.

26.

Kartoffeln mit frischen Zwetschgen und einem Stück magerem Speck zusammen gekocht.

27.

Gold und Silber mit Schweinefleisch oder Bratwurst.

28.

Apfel und Kartoffeln mit Haschee von übriggebliebenem Suppenfleisch oder Panhas.

29.

Karotten (Möhren) nebst einem Gericht von übriggebliebenem Suppenfleisch mit Äpfeln.

30.

Lammfleischragout mit Kartoffeln.

11. Abendessen im August, September und Oktober.

1.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Feines Hähnchenfrikassee mit Schnitten von Blätterteig. — 3. Kartoffeln und Blumenkohl mit Frikadelle von rohem Fleisch oder gebratener Zunge und geräuchertem Lachs. — 4. Kal in Gelee. — 5. Schwamm-Pudding mit Schaumsauce. — 6. Hasenbraten mit gebadenem Apfelmus. Feldhühner mit feinen eingemachten Früchten. — 7. Pêlé-mêle. — 8. Mandeltorte mit Weißbrot. — 9. Melone, Trauben, Pflaumen, frische Nüsse.

2.

1. Warme Feldhühner-Pastete. — 2. Karpfen und Kartoffeln mit Butter und Senf. — 3. Sago-Pudding mit roter Weinsauce. — 4. Enten mit rotem Salat. — 5. Rehbraten mit Kompott von Äpfeln und Zwetschgen nebst Brantweinfrüchten. — 6. Schaumgericht. — 7. Eis. — 8. Schweizer Torte von Weintrauben. — 9. Dessert, Butter und feiner Käse.

3.

1. Frikassee von Hähnchen oder Tauben. — 2. Gebadene Karpfen mit Kapernsauce. — 3. Schüssel mit Braten, Makaroni und gebratenen Kartoffeln. — 4. Auflauf von bittern Makronen. — 5. Hirschbraten mit Kopf- und Blumensalat. Krametsvögel mit Apfel-Kompott und zerührter Milch (Stippmilch), mit Bimt und pulverisiertem Ingwer bestreut. — 6. Eispudding von Reis. — 7. Schwäbische Torte. — 8. Dessert.

4.

Vier kalte Abendessen.

(Braten warm.)

1. Heiße Bouillon in Tassen mit Pastetchen. — 2. Geflügelsalat. — 3. Hasenbraten mit Kompott von Äpfeln und frischen abgezogenen