

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

12. Mittagessen im November, Dezember und Januar.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

28.

Ragout von gekochtem Rindfleisch mit Kartoffeln.

29.

Reisuppe mit Milch, Butterbrot.

30.

Kartoffelsuppe und Butterbrot.

31.

Biersuppe nebst Butterbrot.

32.

Kaffee oder Tee mit Kartoffelpfannkuchen und Butterbrot.

33.

Tee, Ballbäuschen oder kleine Puffertskuchen und Butterbrot.

12. Mittagessen im November, Dezember und Januar.

1.

1. Kräftige Gühner-Bouillon mit Krebsbutter und Reis dazu gegeben. — 2. Kleine Sardellen-Pastetchen. — 3. Roast-Beef und gebratene Kartoffeln, dazu Spinat, gedämpfter Sellerie und gedämpfte Zwiebeln, teilweise in einer Gemüschüssel angerichtet. — 4. Kalter Karpfen mit Sauce Mayonnaise. — 5. Schaum-Budding mit Schaumsauce. — 6. Buter mit Birnen- und Apfelpotpott. — 7. Rehbraten mit eingemachten Früchten nebst Ingwer. — 8. Straßburger Gänseleber-Pastete. — 9. Wein-Gelee in Eierform. — 10. Matronenfranz. — 11. Dessert von Früchten.

2.

1. Kräftige Bouillon, Reis und Parmesankäse dazu gereicht. — 2. Austern, Champagner dazu. — 3. Buterhenne mit feinem Ragout, mit Schnitten von Blätterteig. — 4. Teltower Rüben, gebratene Kartoffeln mit Hammelkotelette. — 5. Rosenkohl mit Rouladen. — 6. Portugiesischer Budding mit Schaumsauce. — 7. Wildschweinskopf mit der Sauce Remoulade. — 8. Hasenbraten mit Kompott und eingemachten Früchten. — 9. Reis-Gelee mit Fruchtfaß. — 10. Französische Torte oder Zwiebacktorte. — 11. Kleines Dessert und Früchte.

3.

1. Mare Bouillon mit Schwammklößchen. — 2. Austern. — 3. Hühnerpastete. — 4. Ein Stück Hamburger Rauchfleisch mit gebratenen Kartoffeln, braunem Kohl und einem Schüsselchen Kastanien. — 5. Sago-Budding mit roter Weinsauce. — 6. Wildschweinsbraten mit Schweizer Salat. — 7. Schnepfen mit feinen eingemachten Früchten. — 8. Wein, und Vanille-Creme mit Matronen. — 9. Feine Apfeltorte. —

Davidi-Schneiber, Kochbuch.

10. Kleines Dessert, nebst Trauben, Nisepeln, Tafelbirnen, Lambertrüssen.

4.

1. Kräftige Bouillon mit Nudeln und Marklößchen. — 2. Kaviar mit gerösteten Weißbrotschnitten. — 3. Kalbskopf mit Sauce. — 4. Gebratene Kartoffeln, Wirsing mit gedämpften Enten. — 5. Flammender Plum-Pudding. — 6. Rehbraten mit Kompott und eingemachten Früchten. — 7. Lachs in Gelee. — 8. Spanischer Reis mit Weinsauce oder Fruchtjaft. — 9. Brauttorte. — 10. Dessert.

5.

1. Kräftige Bouillon mit Fleischlößchen. — 2. Kleine Markpasteten. — 3. Kabeljau mit Kartoffeln, Butter und Senf. — 4. Gänsebraten, brauner Kohl, gebratene Kartoffeln und Kastanien. — 5. Eingemachter Spargel mit geräuchertem Lachs. — 6. Korinthen-Pudding mit Schaumsauce. — 7. Hasen, Kompott von Reis mit Zitronen, ganze Apfel mit Hagebutten verziert, nebst feinen, eingemachten Früchten. — 8. Arrakschaum. — 9. Mandeltorte. — 10. Kleines Dessert und Früchte.

6.

1. Braune Bouillon mit Sago und Eierlößchen. — 2. Schüssel mit Braten, Makkaroni und gebratenen Kartoffeln. — 3. Sauerkraut mit Hecht. — 4. Aufgerollter englischer Pudding mit Marmelade gefüllt. — 5. Wilde Enten mit rotem Salat. — 6. Hasen mit Apfel- und Prünellen-Kompott. — 7. Kalter Weinpudding mit Vanillesauce. — 8. Reistorte mit Zitronen. — 9. Kleines Dessert, Mandeln und Traubenrosinen.

7.

1. Gute Fleischsuppe mit Figurennudeln und Klößchen. — 2. Das Suppenstück (eine Weibrust) mit Rotebeeten, eingemachten Gurken, Senf- oder Meerrettichsauce. — 3. Sauerkraut mit Schweinsbraten und Kartoffeln. — 4. Kartoffel-Pudding mit Rotweinsauce. — 5. Auflegeluchchen. — 6. Früchte, Butter und Käse.

8.

Ein beliebtes Herren-Essen.

1. Kräftige Bouillon, wozu Reis und Parmesankäse gegeben wird. — 2. Round of Beef oder ein großes Stück Hamburger Rauchfleisch, Sauerkraut, die gekochte durchgeschlagene Erbsen mit braun gebratenen Zwiebeln bedeckt, brauner Kohl und Kastanien, gebratene Kartoffeln. Jedes Gemüse besonders angerichtet. — 3. Matronenkranz oder Matronenfuchen. — 4. Butter und englischer Käse oder Sardellenbutter.

9.

1. Gute Hühnersuppe mit Grießmehlkloßchen. — 2. Huhn mit der Sauce zu gekochten Hühnern. — 3. Roter Kohl und gebratene Kartoffeln mit Bratwurst. — 4. Sauerbraten wie Hasen gebraten, mit Bratäpfeln und eingemachten roten Birnen. — 5. Kleines Backwerk und Früchte.

10.

1. Rindfleischsuppe mit Perlgrauen und beliebigen Kloßchen. — 2. Das Suppenfleisch mit Meerrettichsauce. — 3. Sauerkraut, ein Schüsselchen Kartoffelbrei und gebadene Schinkenreste mit Nudelteig. (Siehe Gerichte von Makkaroni). — 4. Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln.

11.

1. Gute Bieruppe mit Zwieback. — 2. Polenta (siehe Geflügel). — 3. Beefsteaks von gehacktem Fleisch mit Kartoffeln. — 4. Eine Schüssel mit Pflinsen oder armen Rittern.

12.

1. Hasen- oder braune Knochenuppe. — 2. Kartoffeln, eingemachte Bohnen mit warmem Rindfleisch. — 3. Ohrseige mit Preiselbeeren.

13.

1. Sagosuppe mit rotem Wein. — 2. Roast-Beef mit braunem Kohl und gebratenen Kartoffeln. — 3. Apfelscheibchen in Schmalz oder in der Pfanne gebaden.

14.

1. Suppe von Perlgrauen und Wein. — 2. Kalbsbraten mit Nudeln und gedämpften Äpfeln oder Zwetschgen. — 3. Preßtopf mit Sauce oder Senf und Zucker.

15.

1. Weinsuppe. — 2. Roast-Beef mit rotem Kohl und Kartoffeln. — 3. Gebadene Zwiebäcke mit Preiselbeeren.

16.

1. Fleischsuppe. — 2. Suppenfleisch mit Salat von eingemachten Gurken. — 3. Stodfisch und Kartoffeln, Butter und Senf.

17.

1. Fleischsuppe mit Perlgrauen. — 2. Suppenfleisch mit Gurken oder Rotebeeten. — 3. Englischer Apfel-Pudding.

18.

1. Gefüllte Schweinsrippe mit gebratenen oder gekochten Kartoffeln. — 2. Grießmehlauflauf.

19.

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

20.

1. Bieruppe. — 2. Kartoffeln mit Äpfeln und Fritadellen von ge-
kochtem Fleisch.

21.

1. Grießmehlsuppe. — 2. Pfeffer-Pottkast mit abgegoßenen Kar-
toffeln.

22.

1. Erbsensuppe mit Hering. — 2. Sauerkraut mit Schinkenschnitt-
chen.

23.

1. Weiße Bohnensuppe mit geräucherter Mett- oder Blutwurst. —
2. Weißbrotklöße mit Zwetschgen-Kompott. (Siehe Zwetschgen-Kompott
zu Mehlpudding.)

24.

1. Buttermilchsuppe. — 2. Sauerbraten mit Kartoffeln.

25.

1. Schnell zu machende Kartoffelsuppe. — 2. Linsen mit Bök-
fleisch.

26.

1. Grüne Bohnen und Kartoffeln mit Rauchfleisch oder geräucher-
tem Schweinstopf. — 2. Schwarze Magister. (Siehe Aufläufe.)

27.

1. Suppe von weißen Bohnen. — 2. Kartoffeln mit Äpfeln, Brat-
wurst oder Panhas dazu.

28.

1. Suppe von Hammelfleisch. — 2. Rüben mit dem Suppenfleisch.

29.

1. Linsensuppe mit Hering. — 2. Ragout von übriggebliebenem
Fleisch mit Kartoffeln.

30.

1. Bieruppe. — 2. Kartoffeln und Apfel mit Haschee von übrig-
gebliebenem Fleisch.

31.

1. Braune Suppe mit Fleischklößchen. — 2. Jan im Saß mit
Milchsauc.

32.

1. Suppe von Rauchfleisch oder Bökelfleisch mit einigen Kartoffeln darin gekocht. — 2. Graupen mit Zwetschgen (siehe Eier-, Milch-, Mehl- und Reispfeisen) mit dem in der Suppe gekochten Fleisch.

33.

1. Getrocknete Schnittbohnen mit Kartoffeln und kaltem Rauchfleisch oder Schinken. — 2. Apfelpfannkuchen.

34.

1. Kartoffelsuppe. — 2. Fleischpfannkuchen.

35.

1. Erbsensuppe mit geräucherter Mettwurst. — 2. Speckklöße mit getrockneten sauren Äpfeln oder Zwetschgen.

36.

1. Buttermilchsuppe. — 2. Gelbe Rüben, dazu ein Gericht von übriggebliebenem Suppenfleisch mit Äpfeln.

37.

Sauerbraten mit Kartoffeln und gekochtem Obst.

38.

Geschmortes Beefsteak mit Kartoffeln und recht weich gekochten getrockneten Zwetschgen.

13. Abendessen im November, Dezember und Januar.

1.

1. Kapau à la Braise mit Austernsauce. — 2. Filetbraten wie Hasen gebraten, tranchiert und rund herum mit folgenden Gemüsen angerichtet: gedämpfter Sellerie, gedämpften Zwiebeln, Teltower Rüben und gebratene Kartoffeln. — 3. Karpfen mit Butter und Senf. — 4. Biskuit-Pudding mit Schaumsauce. — 5. Rehbraten mit Kompott und feinen eingemachten Früchten. — 6. Russische Creme. — 7. Plumkuchen oder Wiener Torte. — 8. Kleines Dessert und Früchte.

2.

1. Heiße Bouillon in Tassen. — 2. Naviar. — 3. Karpfen mit polnischer Sauce, dazu ein Schüsselchen dampfender Kartoffeln. — 4. Junge Hähnchen in Gelee. — 5. Wildschweinsbraten mit Sellerie-Salat und Mixed-Pickles. Hasenbraten mit gekochten Äpfeln und eingemachten Früchten. — 6. Apfelfinenkörbchen mit Weingelee gefüllt. — 7. Mandeltorte. — 8. Kleines Dessert und Früchte.

42*