

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

15. Gabelfrühstücks im Februar, März und April.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

15. Gabelfrühstücks im Februar, März und April.

1.

1. Bouillon in Tassen mit warmen Pastetchen. — 2. Schnittchen mit Kaviar. — 3. Fischsalat. — 4. Filetbraten mit Kompott von Äpfeln und Brünellen. — 5. Buter mit eingemachten Früchten nebst Ingwer. — 6. Kal in Gelee. — 7. Mandel-Pudding mit Weinsauce und Blancmanger mit Fruchtjaft. — 8. Sandtorte Nr. 1 und Makronen-Schaumtorte. — 9. Eis oder Weingelee in Apfelsinentörbchen. — 10. Kleines Dessert, Feigen, Traubenrosinen, Mandeln. — 11. Butter und englischer Käse.

2.

1. Bouillon in Tassen mit Sardellen-Pastetchen. — 2. Warmer Rehbraten oder Roast-Beef mit gebratenen Kartoffeln, Pökels, oder Salat von eingemachten Gurken nebst Kompott und eingemachten Früchten. — 3. Lachs in Gelee. — 4. Kalter Wein-Pudding mit Vanillesauce. — 5. Plumkuchen. — 6. Kleines Dessert, Früchte, Neunaugen, Sardellenbutter und Käse.

3.

1. Bouillon in Tassen mit Schnitten von Blätterteig. — 2. Gebadene Hähnchen mit Sauce. — 3. Röllchen von Schweinefleisch mit der bemerkten Sauce. — 4. Kalter Schwarzbrot-Pudding mit Schaumsauce. — 5. Wildschweinsbraten mit Schweizer Salat. — 6. Schnepfen mit verschiedenen Kompotts und eingemachten Früchten. — 7. Spanischer Reis und Himbeerschaum. — 8. Aufgekuchten und Wiener Torte. — 9. Kleines Dessert, französische getrocknete Früchte.

4.

1. Warme Pasteten von verschiedenen Fleischarten. — 2. Heringsalat. — 3. Beef-Royal. — 4. Enten mit verschiedenen Kompotts. — 5. Kapagne mit eingemachten Früchten. — 6. Wein-Pudding mit Vanillesauce und Schokolade-Creme. — 7. Zitronentorte mit Reis und Gewürztorte. — 8. Kleines Dessert, Früchte, Butter und Käse.

5.

1. Bouillon in Tassen. — 2. Schweinsbraten mit gebratenen Kartoffeln und eingemachten Mixed-Pickles und Gurken. — 3. Kalter Reis-Pudding mit Obstlagen. — 4. Filetbraten mit Sahne gebraten mit Kompott von getrockneten Kirschen, oder Hagebutten und gebadenem Apfelmus. Gefüllte Tauben mit eingemachten Walnüssen, Mais oder Gurken in Figuren, roten und weißen Bienen. — 5. Schneeball mit Vanillesauce, Wein-Creme. — 6. Torte von getrockneten Zwetschgen und Mienburger Biskuit. — 7. Kleines Dessert, Früchte, Butter und Käse.