

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

Salz, 1 Glas Essig, 1 Lorbeerblatt, ziemlich viel Zwiebeln, auch ein Stückchen mageren Schinken dazu, gießt ziemlich Wasser daran, deckt das Geschir zu und läßt das Fleisch auf den Kohlen verdünsten bis es recht weich ist und eine schöne Farbe hat; eine Hand voll Sauerampfer, ebensoviele Kerbelkraut, ziemlich Petersilie, einen Stoc Kopfsalat, 1 Köpfflein abgefottenen Kohl, verwiegt man so fein als möglich, nimmt das Lorbeerblatt und die Zwiebeln vom Fleisch heraus, legt die gehackten Kräuter dazu und läßt sie mit diesem noch eine Zeitlang dünsten. Das Gelbe von zwei hartgefottenen Eiern verrührt man mit 2 starken Eßlöffeln voll saurem Rahm, rührt es daran, legt das Fleisch auf die Platte, zerschneidet das Weiße von den hartgefottenen Eiern, legt es mit Petersiliengrün zierlich oben auf das Fleisch und gießt die Sauce neben herum.

108. Boeuf-steak.

Von dem Lummel werden Knochen und etwaiges Fett abgenommen, dann werden 1 Finger dicke Stücke davon abgeschnitten, breit geklopft, dann mit Pfeffer und Salz eingerieben; will man solche in der Pfanne zubereiten, legt man ein Stückchen Butter darein und wenn solches verschmolzen ist, die zerschnittenen Theile in die Pfanne, kehrt solche nach Umfluß von 3 bis 4 Minuten um (aber nie mehr als einmal) und drückt etwas Citronensaft darüber. Ist dann das Fleisch etwas fest, so ist es fertig. Auf die nämliche Art kann man solches auch auf dem Rost zubereiten, wenn das Fleisch vorher mit Butter stark bestrichen ist, dabei muß man aber etwas Wind machen, daß kein Rauch dazu kommt, und es nicht davon angesteckt wird.

109. Sardellen-Butter.

Beim Anrichten kann man noch solche Sardellenbutter daranf legen. Von 3 bis 4 Sardellen werden die Gräthen herausgenommen, gereinigt und in einem Mörser gestoßen, mit einem Ei groß Butter und etwas Citronensaft durch ein Haarsieb gesiebt, ist dann zu Saucen zu gebrauchen.

Gemüse.

110. Artischocken.

Sind die Artischocken gereinigt, so werden sie in Wasser mit Salz abgekocht bis sich die Blätter leicht abnehmen lassen und der Boden weich ist, hierauf wird das Mittlere davon herausgenommen, die Stacheln an den Blättern werden abgeschnitten, Spargelsauce nebst den Blättern dazu genommen und alles noch ein wenig gekocht.

111. Grüne Bohnen.

Werden gut gereinigt, die Fäden gut abgezogen, der Länge nach geschnitten und mit kochendem Salzwasser schnell abgekocht, damit sie schön grün bleiben. Nach diesem gießt man sie durch einen Sieber; $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen, thut etwas fein gewiegte Zwiebeln darein, gibt Petersilie, Bohnenkraut, Salz, Muskatnuß und Pfeffer dazu. Dann schüttet man die Bohnen dazu, läßt sie aber nicht so lange kochen, sondern wendet sie nur einigemal um und richtet sie an.

112. Bohnen auf deutscher Art.

Werden wie die vorhergehenden zubereitet, nur wird eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten etwas Mehl darüber gestreut, worauf man dieselben noch ein wenig unter einander rührt und sie anrichtet.

113. Bohnen auf andere Art.

Werden zubereitet wie die grünen Bohnen, nur werden sie gleich heiß auf die Platte gebracht, wenn sie abgerührt sind. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten thut man 1 Stückchen Butter in eine Casserole, nebst etwas fein geschnittenen Zwiebeln, röstet dieselben gelb darin und schüttet sie, nachdem man vorher feine Petersilie auf die Bohnen gestreut hat, über dieselben.

114. Bohnen auf andere Art.

Die Fäden werden von den Bohnen abgeschnitten, dann werden sie rein gewaschen, nach diesem legt man in eine Casserole 1 Stückchen Butter, läßt sie vergehen, thut die Bohnen, sammt Salz, Petersilie, Muskatnuß, Bohnenkraut und einem Löffel voll Bouillon hinein, $\frac{1}{2}$ Viertelstunde vor dem Anrichten wird etwas Mehl darüber gestreut; das Ganze wird hernach noch ein wenig umgewendet und nun angerichtet.

115. Bohnen auf andere Art.

Die Bohnen werden zubereitet wie die grünen Bohnen, nur läßt man sie, nachdem sie in kochendem Salzwasser abgekocht worden sind, in einem Sieber ablaufen, während diesem macht man eine Buttersauce, thut die Bohnen sammt Salz und Muskatnuß hinein und läßt alles noch ein wenig kochen.

116. Andere Bohnen.

Sie werden, nachdem sie gereinigt sind, abgerührt und heiß angerichtet, dann mit heißer Butter, in welcher sich geröstete, fein verwiegte Zwiebeln befinden, geschmälzt.

117. Eingemachte Bohnen.

Die Bohnen werden mit kochendem Salzwasser abgebrüht und zwar so, daß sie halb weich sind, dann verdampft man fein geschnittene Zwiebeln in einer Casserole in welche man vorerst ein Stückchen Butter gelegt hat, legt etwas Petersilie und die Bohnen dazu und schüttet ungefähr 2 Löffel voll Bouillon hinein. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten streut man unter beständigem Umrühren etwas Mehl darüber, schüttet etwas Sauce daran und richtet sie an.

118. Dürre Bohnen.

Dürre Bohnen werden gewaschen und mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt; wenn sie halb weich sind, richtet man sie an und schüttet Bouillon daran, bis sie über die Bohnen geht. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, thut 1—2 Löffel voll Mehl darein, nebst etwas fein verwiegeten Zwiebeln, röstet sie, schüttet dann etwas Essig daran und läßt es noch ein wenig kochen; dann wird die Sauce durch ein Haarsieb getrieben, Salz und Petersilie daran gethan und über die Bohnen geschüttet.

119. Linsen.

Die Linsen werden gereinigt, mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt und so lange bei demselben gelassen, bis sie aufspringen wollen, dann schüttet man das Wasser ab und thut Bouillon daran, bis sie über die Linsen geht, und läßt sie nun wieder kochen. Unterdessen macht man eine Sauce wie an die Bohnen, nur schüttet man etwas Essig daran, treibt die ganze Sauce durch ein Haarsieb, schüttet sie an die Linsen und läßt sie noch ein wenig kochen.

120. Brockelerbsen.

Die Brockelerbsen werden so viel man nöthig hat, ausgebrockt und gewaschen, dämpfe sie mit einem Stückchen Butter, etwas fein geschnittener Petersilie, etwas Zucker und Salz, gießt dann ein wenig kaltes Wasser dazu; wenn es eingekocht ist, schüttet man Bouillon daran und zwar so viel, bis sie über die Erbsen geht; streue auch einen Kochlöffel voll Mehl daran, rüttle sie recht unter einander und lasse sie noch ein wenig kochen; ehe sie angerichtet werden, verklärere 2 Eiergelb und ein wenig sauern Rahm und rühre es daran.

121. Brockelerbsen auf andere Art.

Wenn die Brockelerbsen gereinigt und gewaschen sind, legt man in eine Casserole ein Stückchen Butter, läßt sie vergehen und schüttet die Brockelerbsen sammt etwas kaltem Wasser hinein; legt auch einige Stücke Zucker dazu. Haben die Brockelerbsen ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde gedämpft, so schüttet man 2—3 Löffel voll Bouillon daran. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten rührt man zwei bis drei

Kochlöffel voll Mehl mit saurem Rahm recht glatt, thut Salz, Petersilie und Jus dazu und schüttet es dann unter die Erbsen.

122. Erbsen mit gelben Rüben.

Die Erbsen werden zubereitet wie die Vorhergehenden, nur werden sie vermischet mit gelben Rüben, beide Theile müssen aber besonders gefocht werden.

123. Gelbe Rüben.

Die gelben Rüben werden geschält, unten und oben abgesehnten, gereinigt und mit Salz abgerieben; wenn sie klein sind, so kann man sie ganz auf die Tafel geben, sind sie aber groß, so schneidet man sie in längliche Stückchen. Nun werden sie rein gewaschen; nach diesem legt man in eine gereinigte Casserole ein Stückchen Butter, läßt sie vergehen, röstet dann eine Hand voll fein geschnittene Zwiebeln darin, schüttet die gelbe Rüben mit Bouillon und Zucker dazu, läßt sie eine Stunde kochen, streut nun ein wenig Mehl darüber und thue dann gleich Petersilie und ein wenig Salz daran, dann rühre sie noch ein wenig und richte sie an.

124. Weiße Rüben.

Weiße Rüben werden geschält, der Länge nach geschnitten und ganz rein gewaschen. Hernach legt man entweder Schweine- oder Gänsefeschmalz in eine Casserole, verdämpft etwas feine Zwiebeln und die weißen Rüben selbst darin. Nach diesem thut man nach Belieben Zucker und Salz darein und rührt sie fleißig um. Im Frühjahr sind sie immer etwas trocken, daher muß man Bouillon daran schütten, im Spätherbst ist es, weil sie in dieser Zeit saftiger sind, nicht nothwendig.

125. Weiße Rüben auf andere Art.

Bermittelst Gänse- oder Schweineschmalz verdämpft man so viel Zucker, als man für gut findet, thut hernach die weißen Rüben darein, läßt auch diese verdämpfen, thut noch mehr Zucker und ein wenig Salz, Mehl und Fleischbrühe daran, rührt sie noch tüchtig und richtet sie an.

126. Endivien-Gemüse.

Ist der Endivien gepuzt und gewaschen, so wird er in kochendem Wasser weich gefocht, man muß aber darauf sehen, daß er nicht zu weich wird; nach diesem schüttet man ihn durch einen Sieber, kühl ihn mit kaltem Wasser ab, drückt ihn gut aus und verwiegt ihn gut; dann dämpfe man mit einem Stückchen Butter eine Handvoll Zwiebeln, ein wenig Petersilie und einen Kochlöffel voll Mehl; thue hernach den Endivien auch hinein und lasse ihn ungefähr eine Viertelstunde mitdämpfen, rühre alsdann das Ganze

mit guter Fleischbrühe an, thue etwas Salz und Muskatnuß da-
rein und lasse es noch eine halbe Stunde kochen.

127. Zuckerschoten.

Sie werden gereinigt und gewaschen, die Fäden abgezogen
und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, nebst etwas fein geschnittenen Zwie-
beln, Petersilie und Salz in einer reinen Casserole gedämpft, gieße
dann Bouillon daran und nach Gutdünken streue vor dem Anrich-
ten Zucker und Mehl darüber, rühre das Ganze noch einmal recht
um und richte es an.

128. Kohlraben.

Die Köpfe werden recht sauber geschält, gereinigt und im Salz-
wasser abgekocht; hernach nimmt man sie heraus und legt sie in
kaltes Wasser, dann werden sie in dünne Blättchen geschnitten;
nun wird eine Butter Sauce auf folgende Art zubereitet: man legt
ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen, thut
zwei Kochlöffel voll Mehl darein, rührt es gut, schüttet Bouillon
dazu, verrührt das Ganze recht gut, daß es glatt wird und schüttet
es an die Kohlraben. Wenn die Kohlraben ungleich groß sind,
müssen die Großen in 3—4 gleiche Theile, die Kleineren in 2 Theile
geschnitten werden. Will man das Kraut dazu nehmen, so bereite
man es auf dieselbe Art, wie die Kohlraben, brühe es ab, zer-
schneide es und thue die nämliche Sauce daran, wie an die
Kohlraben.

129. Gefüllte Kohlraben.

Man schält die Köpfe von mittleren Kohlraben recht sauber,
höhl sie aus, doch so, daß sie keinen Sprung bekommen; dann
kocht man sie im Salzwasser ab, und nimmt sie nun sorgfältig
heraus, daß sie nicht zerbrechen. Unterdessen verwiegt man gebrat-
enes Kalbfleisch, legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, thut
eine Hand voll Zwiebeln darein, thut Petersilie, Muskatnuß, Salz,
das verwiegte Kalbfleisch, 2 Eier und 2 Löffel voll guten sauren
Rahm dazu, rührt das Ganze recht untereinander, füllt damit die
Kohlraben und legt die Deckel darauf. Nun legt man ein Stück-
chen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen und setzt dann die
Kohlraben hinein, gießt Bouillon darauf, deckt die Casserole mit
einem Deckel mit Kohlen zu, läßt sie dämpfen bis sie weich sind,
richtet sie sorgfältig auf einer Platte an und gießt eine Butter-
sauce darüber.

130. Weißkraut.

Das Kraut wird gereinigt, gewaschen und mit kochendem
Salzwasser abgebrüht, dann mit kaltem Wasser auf ein Seiher
gebracht, gut ausgebrückt und einigemal durchgeschnitten. Für
8 Personen legt man hierauf $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in eine Casserole,

dämpft eine feingeschnittene Zwiebel und einen Kochlöffel voll Mehl darin, thut Fleischbrühe, Salz und Pfeffer daran, legt das Kraut in diese Sauce und läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen; auch kann man Kümmel daran thun.

131. Gedämpftes Weißkraut.

Das Kraut wird gereinigt und jeder Kopf in 3 bis 4 Stückchen geschnitten; dann kocht man es halb weich, so daß man es noch drücken kann; nun legt man es in's Wasser und drückt es hernach aus. Man legt nun ein Stückchen Butter in eine Casserole, etwas fein geschnittene Zwiebeln dazu, setzt das Kraut hinein, thut Salz und Muskatnuß daran und gießt Bouillon darüber und zwar so viel, bis sie darüber geht, deckt es zu und läßt es dämpfen. Nun legt man ein Stückchen Butter und 2 Löffel voll Mehl in eine Casserole, rührt es gut an und gießt es an das Kraut.

132. Gefülltes Weißkraut.

Die Köpfe werden gereinigt, in Salzwasser halbweich abgekocht, dann nehme man sie sorgfältig heraus, und lasse sie abtropfen. Nun fülle man sie mit der angezeigten Kohlrabensfülle, wobei man oben am Herz anfängt und jedes Blatt mit einem Messer bestreicht, es aber dann wieder zusammendrückt.

133. Morcheln-Gemüse.

Man nimmt große Morcheln, befreit sie von den Stielen und schneidet sie in der Mitte durch, dann setzt man sie mit kaltem Wasser zum Feuer; wenn sie anfangen zu kochen, schüttet man das Wasser rein ab und wäscht sie, bis das Wasser ganz rein ist; nun legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen, verwiegt etwas Scharlottenzwiebeln ganz fein, wirft sie in die Casserole, läßt sie ein wenig rösten, legt dann die Morcheln gut ausgedrückt dazu. Wenn die Brühe eingekocht ist, dann streut man eine Handvoll Mehl darüber und rührt es gut durch einander. Nun bringt man ein wenig Petersilie, Citronensaft, Salz, Muskatnuß, ein wenig Jus und Bouillon so viel als nöthig ist daran. Dann läßt man das Ganze noch eine halbe Stunde kochen, und richtet es an.

134. Morcheln auf andere Art.

Man bereite sie wie die vorigen, nur mache man eine Rahmsauce daran und nehme keine Zwiebeln dazu, sondern nur Petersilie.

135. Sauerampfer-Gemüse.

Der Sauerampfer wird gelesen und mit frischem Wasser abgewaschen, hernach läßt man in kochendem Salzwasser einen Wall darüber gehen; dann schüttet man das Wasser davon, legt ihn in frisches Wasser, nimmt ihn aus demselben, drückt ihn stark aus

und verwiegt ihn gut. Nun legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, röstet darin einen Löffel voll Mehl schön gelb, bringt den Sauerampfer dazu und verrührt es gut. Dann thut man etwas Bouillon, Salz, Muskatnuß und Jus dazu. Beim Anrichten gibt man noch einen Löffel voll sauren Rahm dazu, und verrührt das Ganze abermals gut.

136. Kartoffelbrei.

Die Kartoffeln werden gereinigt, gewaschen, geschält und zu dünnen Blättchen geschnitten, noch einmal recht rein gewaschen, mit frischem Wasser zum Feuer gestellt und auf demselben halb weich gekocht; dann schüttet man das Wasser davon und gießt Bouillon daran, jedoch nicht zu viel, damit der Brei nicht zu dünn wird; nun läßt man sie wieder kochen, bis sie weich sind, alsdann treibt man sie durch ein Haarsieb, legt in eine Casserole ein Stückchen Butter, schüttet die Kartoffeln sammt etwas Bouillon oder Milch dazu, rührt es gut unter einander, richtet sie an und schmälzt sie ab mit Zucker und Reibbrod.

137. Kartoffel-Pudding.

Die Kartoffeln kocht man einen Tag zuvor, ehe man sie braucht; vor dem Gebrauch werden sie geschält und gerieben, dann rührt man 6 Loth Butter in einer Schüssel weiß, ebenso verkläppert man 6 Eierweiß zu Schnee. Auch verrührt man jedesmal ein Eiergelb zu einem Löffel voll geriebener Kartoffeln. Dieses alles rührt man sammt 4 Löffel voll sauren Rahm gut unter einander, thut Schnittlauch, Muskatnuß und Salz dazu. Nun legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen und röstet eine Handvoll fein verwiegte Zwiebeln darin; dieß schüttet man an den Pudding, rührt es aus einander, schüttet noch den steif geschlagenen Schnee dazu und rührt es recht unter einander. Jetzt streicht man eine Form mit Butter aus, thut die Masse hinein, setzt die Form in kochendes Wasser und läßt sie $\frac{3}{4}$ Stunden kochen. Beim Anrichten kommt Buttersauce, die aber etwas bräunlich seyn muß, und Jus dazu. Man kann es auch abschmälzen mit heißgemachter Butter und geröstetem Brod.

138. Kartoffel-Nudeln.

Die Kartoffeln werden gekocht ehe man sie braucht, und auf einem Reibeisen gerieben, dann mengt man 2 Theile Kartoffeln und 1 Theil Mehl zusammen; legt in eine Casserole ein Stückchen Butter und 3—4 Eier, mischt alles gut unter einander und macht Nudeln davon. Nun kocht man sie in kochendem Wasser ab und schüttet sie, wenn sie abgekocht sind, durch einen Seiber. Sind sie kalt geworden, dann backt man sie in einer Pfanne; sind sie unten und oben gebacken, so verkläppert man einige Eier, thut

etwas Salz dazu und gießt es über die Rubeln, läßt sie noch ein wenig backen und richtet sie dann an.

139. Kartoffelklöße.

Man reibt drei Milchbrod ab, schneidet sie zu kleinen Stückchen und weicht sie in Milch ein, eben so reibt man 8 kalte Kartoffeln. Nun rührt man 8 Loth Butter weiß, 6 Eiergelb und die kalten geriebenen Kartoffeln nach einander gut darunter. Nach diesem legt man ein Stückchen Butter in die Casserole, läßt sie vergehen und dämpft eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln darin, schüttet es an die Masse mit Petersilie, Majoran, Salz und Muskatnuß. Nun nimmt man die Wecke aus der Milch, drückt sie aus, schlägt das Weiße obiger 8 Eier zu Schaum, schüttet ihn an die Milchbrode und dieses alles an die Masse, rührt alles gut unter einander, macht Kugeln daraus, kocht sie in kochendem Salzwasser ab, bis sie oben schwimmen, thut sie heraus und schmälzt sie mit Butter und Reibbrod.

140. Gefüllte Kartoffeln.

Von den gereinigten Kartoffeln, welche möglichst gleich groß seyn müssen, schneidet man unten und oben etwas weg, daß sie senkrecht stehen, höhlt sie aus und füllt sie mit folgender Fülle: man legt in eine Casserole ein Stückchen Butter, verdämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin, und thut etwas gebratenes, fein verwiegtes Kalbfleisch dazu, ebenso 2 ganze Eier, Petersilie, Muskatnuß und Salz und verrührt alles gut; hierauf setzt man den abgeschnittenen Deckel wieder darauf, legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, setzt die Kartoffeln darein, schüttet etwas Bouillon daran, deckt es mit einem Deckel voll Kohlen zu, deckt sie von Zeit zu Zeit auf, damit sie nicht anhängen, schüttet Jus dazu und beim Anrichten etwas von der Sauce.

141. Englische Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält und gewaschen; dann legt man ein Stück Butter in eine Casserole und so viel Kartoffeln, als man nöthig hat dazu, läßt sie dämpfen und deckt sie zu; später werden sie wieder aufgedeckt und sorgfältig umgewendet, damit sie ganz bleiben.

142. Englische Kartoffeln anderer Art.

Die Kartoffeln werden geschält und gewaschen, dann im Dampf gekocht, daß sie schön weiß bleiben; nach diesem schmälzt man sie ab mit Butter, oder macht eine Buttersauce daran; sie können zu Fischen oder zu Rindfleisch gegeben werden.

143. Gedämpfte Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden geschält, zu Blättchen oder Schnitzen geschnitten, dann recht rein gewaschen. Nach diesem legt man ein

Stückchen Butter in eine Casserole, verdämpft etwas fein verwiegte Zwiebeln darin, thut die Kartoffeln hinein, Salz dazu, so viel als nöthig, und wendet sie fleißig um, daß sie nicht anhängen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man etwas Petersilie und Citronensaft daran.

144. Geblättelte Kartoffeln.

Ungekochte Kartoffeln werden geschält, dann geblätelt und endlich gewaschen; hierauf macht man eine Buttersauce, thut dann die Kartoffeln darein und läßt sie kochen, bis sie weich sind; dann thut man 3 Löffel voll sauren Rahm, Petersilie und Salz daran.

145. Sauere Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Blättchen geschnitten und im Salzwasser weich gekocht; dann legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, verdämpft eine fein verwiegte Zwiebel schön gelb und röstet einen Kochlöffel voll Mehl schön braun darin, thut etwas Citrone, Lorbeerblättchen, Pfeffer, Salz und einige Kochlöffel voll Essig daran und läßt es noch ein wenig kochen. Nun gießt man die Sauce durch ein Haarsieb über die Kartoffeln und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen.

146. Geröstete Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden gewaschen, abgekocht, geschält und dann in Blättchen geschnitten. Nun legt man Schmalz und etwas fein verwiegte Zwiebeln in eine Pfanne und läßt sie darin verdampfen; in diesem röstet man die Kartoffeln schön gelb und thut Salz daran.

147. Kartoffeln auf andere Art.

Die Kartoffeln werden warm in feine Blättchen geschnitten, verdämpft, dann ein Stückchen Butter in eine Casserole gelegt und fein verwiegte Zwiebeln darein, in dieses thue die Kartoffeln sammt etwas Salz und wende sie einigemal um. Hierauf verfläppere drei Eiergelb und 4 Löffel voll saueren Rahm, gieße dies über die Kartoffeln, decke sie zu und backe sie gelb. Beim Anrichten geht man etwas vorsichtig zu Werk, daß man sie nicht verstopft, damit sie das Ansehen eines Auflaues haben.

148. Schinkenkartoffeln.

Für 5—6 Personen verwiegt man 1 Pfund Schinken; dann legt man 1 Stück Butter in eine Casserole, verdämpft etwas feine Zwiebeln darin, thut den fein verwiegten Schinken dazu, nebst Petersilie, Salz, drei Eiergelb, $\frac{1}{2}$ Schoppen saueren Rahm, Muskatnuß und verrührt alles gut. Hierauf kocht man einige Kartoffeln, schält und schneidet sie zu dünnen Blättchen; nun richtet man eine Form, streicht sie mit Butter aus und legt eine Lage Kartoffeln darein, dann eine Lage von der Fülle, dann wieder eine

Lage Kartoffeln und so fort bis die Form ganz voll ist. Ist die Form gefüllt, so bringt man sie in einen Backofen und läßt sie wenigstens eine starke Viertelstunde in demselben. Man kann dieses als Gemüse auf die Tafel geben.

149. Häringskartoffeln.

Man legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, verdampft etwas fein verwiegte Zwiebeln darin; reiniget einen Haring und einen halbpfündigen Hecht von Gräthen und schneidet beide in kleine Stückchen, thut Petersilie und noch ein Stückchen Butter in die Casserole, worin sich die verdämpften Zwiebeln befinden, verrührt es gut und thut Salz, 3 Eigelb, einen halben Schoppen saueren Rahm und etwas Muskatnuß dazu und verrührt es gut. Hierauf werden die Kartoffeln, wie die obigen, in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt.

150. Reiszgemüse.

Ein halbes Pfund Reis wird gereinigt und mit kaltem Wasser auf das Feuer gestellt, auf dem er gelassen wird, bis er zu kochen anfängt; dann schüttet man das Wasser ab, legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, den Reis dazu, gießt Bouillon daran, bis sie darüber geht, thut Zwiebeln, Nelken, einen Löffel voll Zus, Salz und Muskatnuß daran und läßt ihn einkochen; rührt aber nicht zu viel darin, daß der Reis ganz bleibt. Man bestreicht nun eine Form mit Butter und thut eine Lage Reis hinein, dann eine Lage Parmesankäse und so fort bis die Form ziemlich voll ist; legt dann noch einige Stückchen Butter und etwas Reibbrod oben darauf und bringt es eine halbe Viertelstunde in den Backofen.

151. Sauerkraut.

Für 8—10 Personen gibt man zwei Löffel voll Schweineschmalz und einen Löffel voll Gäneschmalz in eine Casserole oder in einen irdenen Topf und das Sauerkraut dazu; sollte das Sauerkraut zu sauer seyn, so schüttet man Wasser darüber und drückt es aus, ist es aber nicht sehr sauer, so drückt man es, ohne Wasser darüber geschüttet zu haben, aus. Ist das Sauerkraut zum Feuer gestellt, so thut man $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser, 2 Loth Zucker, einen Löffel voll Salz und einen geschälten, in kleine Stückchen geschnittenen Apfel daran, dann deckt man es zu und läßt es eine Stunde lang kochen; man muß es aber öfters umwenden, damit es nicht anbrennt; jetzt gibt man ein Glas Wein oder Champagner daran; läßt es noch einige Zeit kochen, und $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten streut man noch eine Handvoll Mehl darüber. Sollte das Sauerkraut noch zu trocken seyn, so kann man mit etwas Schweineschmalz oder Bouillon nachhelfen.

152. Bayerisches Kraut.

Dieses Kraut wird frisch geschnitten und dann eine Viertelstunde zum Feuer gesetzt, unterdessen thut man (für 8 Personen) 8 Loth Butter und eine fein verwiegte Zwiebel in eine Casserole und läßt sie gelb dämpfen, in diesem läßt man das Kraut $\frac{1}{2}$ Stunde mit öfterem Umwenden kochen; sollte es zu trocken werden, so gießt man Bouillon daran; nach diesem gibt man 1 Glas Wein und einige Stückchen Zucker daran, dann noch Weinessig bis das Kraut seine gehörige Säure hat. Ist es nicht gehörig gesalzen, so kann man noch immer nachhelfen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten zettelt man noch eine Handvoll Mehl darüber.

153. Sauerkraut mit Hecht.

Die Hechte werden gereinigt und gewaschen. Hierauf legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, verdampft eine Handvoll fein verwiegte Zwiebeln darin, legt den Hecht dazu, nebst etwas Salz, Petersilie und einigen Tropfen Citronensaft; nachdem der Hecht eine Viertelstunde gebraten hat und schon ziemlich angebraten ist, gießt man fleißig Bouillon daran, daß er recht kräftig wird. Der Hecht wird nun herausgenommen, auf ein Brett gelegt und in lange Stückchen geschnitten. Nun verkläppert man 4 Eiergelb mit 4 Büffel voll sauren Rahm, schüttet es an die Sauce, worin der Hecht gebraten wurde und verrührt es gut. Nun bestreicht man eine Form mit Butter, legt eine Lage Sauerkraut in dieselbe, dann eine Lage von den Hechtstückchen und von der Sauce, dann wieder eine Lage von Sauerkraut, dann wieder eine Lage von Hecht und von der Sauce und fährt so fort, bis die Form voll ist. Hernach bringt man sie in einen Backofen und läßt sie ungefähr eine halbe Stunde in demselben. Man kann es entweder in der Form oder in einer Platte auf die Tafel geben.

154. Sauerkraut mit Geflügel.

Gebratene Poularden, Fasanen, Feldhühner, Schnepfen, Lerchen &c. werden in kleine Stückchen geschnitten und eine Sauce bereitet wie beim Vorhergehenden, hernach auf dieselbe Art in eine Form gefüllt und gebraten.

155. Roth- oder Burgunder-Kraut.

Das rothe Kraut wird wie das bayerische Kraut zubereitet, nur wird, wenn es geschnitten und eingesalzen ist, 1 Glas Essig darüber geschüttet, damit es gleich eine schöne rothe Farbe bekommt, dann thut man (wie beim bayerischen Kraut) 4 Loth Butter, etwas Gänsefchmalz und fein verwiegte Zwiebeln in eine Casserole und läßt es unter öfterem Umwenden darin dämpfen; thut dann einen geschälten Apfel, fein geschnitten, vier Loth Zucker und $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel voll gestoßene Nelken daran, deckt es gut zu und läßt es

$\frac{1}{2}$ Stunde lang dämpfen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten thut man ein Glas rothen Wein und eine Handvoll Mehl daran, dann kann man es auf die Tafel geben.

156. Spinat-Kraut.

Das Spinatkraut wird sauber gelesen, gewaschen und in kochendem Salzwasser abgekocht; hierauf wird es in frisches Wasser, dann auf einen Seiber, dann noch einmal in frisches Wasser gelegt, nun drückt man es gut aus und verwiegt es ganz fein. Jetzt legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, röstet 2—3 Löffel voll Mehl darin und läßt dann fein verwiegte Zwiebeln darin dämpfen; in dieses legt man den fein verwiegten Spinat, und läßt es, währenddem man rührt, noch ein wenig dämpfen, dann verdünnt man es mit Bouillon, thut Salz, Muskatnuß und etwas süßen Rahm daran.

157. Gefüllte Laubfrösche.

Die Stengel von großen Spinatblättern werden abgeschnitten, letztere auseinander gelegt auf eine Platte, auch werden sie abgebrüht, man läßt sie dann $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, gießt das Wasser wieder ab, nimmt ein Stück Butter und legt es in eine Casserole, läßt sie vergehen, verdämpft etwas fein zerwiegte Zwiebeln darin, verwiegt ein Stückchen gebratenes Kalbfleisch, thut es in die Casserole worin sich die verdämpften Zwiebeln befinden, nebst Salz und 3—4 Eier; hierauf weicht man für 2 fr. Weißbrod ein, nimmt das Harte davon, drückt es gut aus und thut es dazu; nun legt man auf jedes Blatt einen Eßlöffel oder Kaffeelöffel voll, schlägt dasselbe über einander, legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen, legt die gefüllten Laubfrösche darein, aber so, daß die glatte Seite oben zu stehen kommt, gießt Fleischbrühe daran, daß solche nicht ganz darüber geht; nun deckt man die Casserole mit einem Deckel, worauf sich Kohlen befinden zu und läßt sie eine halbe Stunde dämpfen, macht nach diesem eine Butterfauc und gießt sie über die Laubfrösche. Nun nimmt man die gefüllten Laubfrösche sorgfältig aus der Casserole und gießt die Sauce darüber.

158. Mantaschen.

Man macht einen gewöhnlichen Nudelteig, man kann auch ein wenig Butter dazu nehmen, walt ihn auch so dünn aus, wie zu Nudeln und wenn er halb trocken ist, dann schneidet man ihn zu viereckigen Stückchen und thut auf ein jedes einen Löffel voll folgender Fülle: Für sechs Personen weicht man für 2 fr. Weißbrod in Wasser ein, verwiegt $\frac{1}{2}$ Pfund gebratenes Fleisch recht fein, läßt feine Zwiebeln in Butter dämpfen, thut Peterfilie dazu, das Fleisch und 3 Löffel voll Spinatkraut, dann das ausgedrückte Brod, Salz und Muskatnuß, läßt es alsdann erkalten und thut 2 Eier dazu. Wenn dies nun aufgesetzt ist, dann streicht man am Rande

herum einen Finger breit mit Ei, deckt den leeren Theil über den gefüllten und drückt mit einem Messerrücken neben herum ein; nun läßt man sie in kochendem Salzwasser $\frac{1}{4}$ Stunde lang kochen, und wenn sie angerichtet sind, werden sie mit Reibbrod und Butter geschmälzt.

159. Schwarzwurzeln.

Das Schwarze von den Schwarzwurzeln wird alles sauber weggeschabt und folgendes Wasser dazu gemacht: 2 Löffel voll Mehl werden mit $\frac{1}{2}$ Glas Essig glatt angerührt, und dann Wasser dazu geschüttet, bis eine Schüssel halb davon voll ist. Nach diesem bringt man die Schwarzwurzeln in eine kleinere Schüssel und gießt frisches Wasser daran. Unterdessen stellt man das zubereitete Wasser, mit gehörigem Salz vermischt zum Feuer, macht es kochend, wäscht die Schwarzwurzeln hinein und läßt sie kochen bis sie weich sind. Die Schwarzwurzeln dürfen während dem Kochen nicht gerührt, sondern mit einem Kochlöffel nur umgewendet werden, damit sie ganz bleiben. An diese wird eine Butter-Sauce gegeben.

160. Pariser Schwarzwurzeln.

Mit dem Waschen und Putzen verfährt man wie bei den gewöhnlichen Schwarzwurzeln, nur schneidet man sie, bevor sie im Salzwasser gekocht werden, in längliche fingersdicke Stückchen. Auch dürfen sie nicht so weich gekocht werden, wie die in der Sauce, damit sie nicht zerfallen.

Wenn sie weich sind, werden sie durch einen Seiser abgeschüttet und auf eine Platte gebracht. Sind sie etwas erkaltet, so werden 2—3 Löffel voll Salatöl, je nachdem die Portionen sind, darüber gegossen. Nun wird folgender Teig zubereitet: $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl wird mit einem Glas voll Bier oder Wein verrührt; sollte es nicht recht glatt werden, so kommt etwas mehr Bier oder mehr Wein daran. Von 3—4 Eierweiß und 2 Löffel voll saurem Rahm wird ein steifer Schnee geschlagen und gleich darunter gemengt, nebst dem gehörigen Salz. Nach diesem setzt man Schmalz zum Feuer und läßt es heiß werden; wenn es heiß ist, nimmt man eine Schwarzwurzel nach der andern, tunkt sie in den Teig, legt sie in das heißgemachte Schmalz und läßt sie recht schön backen. Sie müssen nach dem Backen schnell aufgetragen werden.

161. Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird gepuzt und sauber gewaschen; man setzt ihn sodann in kochendes Salzwasser auf das Feuer und läßt ihn eine Viertelstunde, oder vielmehr bis er weich ist, kochen; man muß aber dabei Acht geben, daß er nicht verkocht; hernach macht man folgende Butter-Sauce daran: Man wirft ein Stückchen Butter und 2 Löffel voll Mehl in eine Casserole, gießt 1 Löffel voll Bouillon, etwas von dem Sutt, worin der Blumenkohl ge-

kocht wurde, dazu. Dann rührt man 2 bis 3 Eiergelb, mit eben so viel Löffel voll saurem Rahm, 2 bis 3 Löffel voll Bouillon, mit gehörigem Salz, Muskatnuß und Citronensaft an, gießt es an die Sauce, und rührt so lange in dieser bis sie kocht, alsdann kann man sie anrichten.

162. Frankfurter Blumenkohl.

Der Blumenkohl wird gereinigt, gewaschen und in Salzwasser abgekocht, aber nicht zu weich, daß er nicht zerfällt; nach diesem wird er auf ein Tuch gelegt und in gleiche Theile geschnitten. Nun nimmt man 3 Kochlöffel voll Mehl, rührt sie mit Milch glatt an, bringt 3 ganze Eier, eben so viel Löffel voll sauren Rahm, etwas Muskatnuß und Salz daran, und schüttet, wenn es nöthig ist, noch etwas Milch dazu, daß es einen dicken Flädles-Teig gibt. Nun stellt man Schmalz auf das Feuer, taucht die Blumenkohl-Stücke eines nach dem andern in den Teig und bakt sie schön gelb in dem heißgemachten Schmalz. Man muß aber sehr behutsam dabei zu Werke gehen, damit sie nicht zerbrechen. Man kann ihn zum Ragout geben oder auch als Gemüse.

163. Rosen-Kohl.

Der Rosenkohl wird unten abgeschnitten und gewaschen, dann in Salzwasser abgekocht, kommt jedoch erst hinein, wenn es kocht; dann schüttet man ihn in einen Seiber und gießt kaltes Wasser darüber; dann drückt man ihn sorgfältig aus, daß die Rosen ganz bleiben. Wenn dies geschehen ist, nimmt man ein Stückchen Butter in eine Casserole und so viel Mehl dazu, daß es die Butter anzieht; lösche es hernach mit Fleischbrühe ab, thue Jus, Muskatnuß und Salz dazu, dann den ausgedrückten Rosenkohl hinein, rühre ihn sorgfältig herum, und lasse ihn ein wenig aufkochen. Wenn dies geschehen, so ist er fertig.

Beilagen zu Gemüse.

164. Kalbscotelettes.

Von den Kalbscoteletts wird die Haut an den Rippen abgeschabt und der Rücken weggeschnitten, daß sie eine schöne Form bekommen; hierauf werden sie geklopft und mit einem großen Messer gehäckelt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Nun schlägt man etwas Eierweiß, wirft ein wenig Salz hinein und wendet die Cotelettes einigemal darin und dann in Reibbrod um. Nun gibt man Schmalz in eine Pfanne, ist es heiß, dann legt man die Cotelettes darein und deckt sie zu; wenn sie schön gelb sind, wendet man sie um und deckt sie noch einmal zu, bis sie eine schöne gelbe Farbe haben.