

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Beilagen zu Gemüsen.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

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 backt 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 ausgeprägten 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.

165. Englische Cotelettes.

Das obere Stück von der Schale wird zu breiten Stückchen geschnitten, und ihnen die Form gegeben, wie den Obigen, nur muß man darauf sehen, daß diese Stücke keine Knochen haben. Dann klopft und häckelt man sie, bringt Salz und Pfeffer daran, schlägt etwas Eierweiß mit etwas Salz, wendet die Stückchen darin um, nimmt sie hernach heraus und wendet sie wieder im Reibbrod um. Dann thut man ziemlich Schmalz in eine breite Pfanne oder Casserole, legt die Cotelettes hinein, läßt sie backen, wendet sie um und läßt sie auf der andern Seite auch backen.

166. Grillirte Kalbscotelettes.

Diese Cotelettes werden zubereitet wie die Vorigen, nur läßt man ein Stückchen Butter in einer Casserole vergehen, verdämpft fein verwegte Zwiebeln darin, thut Petersilie und Majoran dazu, verrührt es gut, legt die Cotelettes hinein, und wendet sie um; dann legt man sie auf einen Rost; man muß aber Acht geben, daß sie nicht verbrennen. Beim Anrichten bringt man etwas Jus daran.

167. Gedämpfte Cotelettes.

Zu 12 Cotelettes nimmt man eine Handvoll fein verwegte Scharlotten und dämpft sie mit einem Stückchen Butter in einer Casserole, thut hernach die Cotelettes sammt etwas Salz und Pfeffer hinein und deckt sie zu. Nach einer Viertelstunde zettelt man eine schwache Handvoll Mehl darauf, gießt ein Glas Wein, ein wenig Zitronensaft und Jus darüber und läßt es noch eine Viertelstunde dämpfen. Beim Anrichten gießt man von der nämlichen Sauce darüber.

168. Hammels-Cotelettes.

Von den Cotelettes werden die oberen Deckel abgezogen und der Rücken abgehauen, damit sie eine schöne Form bekommen; hierauf klopft und häckelt man sie mit einem Messer, thut ein wenig Pfeffer und Salz daran; nach diesem panirt man sie in Eierweiß, zu welchem etwas Salz und Reibbrod genommen wird, auf beiden Seiten. Hierauf brate sie im Schmalz schön gelb.

169. Hammels-Cotelettes auf andere Art.

Diese Cotelettes werden zubereitet wie die obigen, nur werden sie nicht panirt, sondern in Butter getaucht und auf dem Rost, wobei immer etwas Wind gemacht wird, damit sie nicht anbrennen, auf beiden Seiten schön gelb gebraten.

170. Schweine-Cotelettes.

Diese werden zubereitet wie die ersten Hammels-Cotelettes, jedoch nur im Reibbrod panirt; dann legt man ein wenig Schmalz

in eine Casserole, läßt es vergehen und legt die Cotelettes eines um das andere hinein. Verfertigt man sie auf dem Rost, so taucht man sie nur in Butter, wendet sie im Reibbrod um, und legt sie auf den Rost; wendet sie auf demselben ebenfalls einigemal um, damit sie auf beiden Seiten gleich schön gelb werden.

171. Cotelettes à la papillotes.

Werden wie die vorigen zubereitet, nur streut man ein wenig Salz und Pfeffer darüber; dann thut man ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt dieselbe vergehen, und verdämpft eine Hand voll fein verwięte Scharlotten darin; wenn sie gelb sind, thut man Petersilie, etwas Citronensaft und etwas Reibbrod darein; sodann schneidet man in Form der Cotelettes über jedes ein reines Papier, bestreicht es mit Butter, legt die Cotelettes, die man vorher einigemal in der Fülle umgewendet hat, auf dasselbe und schlägt das Papier darüber, legt sie auf den Rost und läßt sie backen; man muß aber sehr behutsam sein, damit das Papier nicht anbrennt. Man richtet sie auf einer Platte an und macht das Papier erst dann weg, wenn sie auf die Tafel gegeben werden.

172. Cotelettes auf andere Art.

Alle Arten von Cotelettes können auch auf folgende Weise zubereitet werden. Man legt Schmalz in eine Casserole und dämpft eine Handvoll Scharlotten schön gelb, thut etwas feine Petersilie dazu, und wendet die Cotelettes darin um, dann auch in Reibbrod und bratet sie auf dem Rost recht schön gelb.

173. Gebackene Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden in Salzwasser oder in der Fleischbrühe abgekocht; wenn sie weich sind, thut man sie auf ein Brett, läßt sie erkalten und beint sie schön aus; man kann sie entweder in der Mitte durchschneiden oder ganz lassen. Nun legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen und verdämpft eine Handvoll fein verwięte Scharlotten darin, sind die Zwiebeln schön gelb geröstet, so thut man Petersilie und Salz dazu, die Kalbsfüße selbst eine kurze Zeit darnach; sodann nimmt man sie heraus, wendet sie zuerst in Butter, dann in Reibbrod einigemal um, legt sie auf den Rost und läßt sie auf allen Seiten recht schön gelb braten.

174. Gebackene Kalbsfüße im Teig.

Man bereitet ein Teiglein wie folgt: Rühre 4 Böffel voll Mehl mit kaltem Bier recht glatt an, thue ein Böffel voll gutes Salatöl und Salz dazu; alsdann schlage das Weiße von 2 Eiern zu Schnee und mische es darunter, mache aber den Teig nicht zu dünn; man wendet alsdann die Stückchen von den wie oben zubereiteten Kalbsfüßen um und backt sie schön gelb in heißem Schmalz. Man kann auch Omelette-Teig statt des obigen nehmen.

175. Gespicktes Kalbsherz.

Das Herz wird oben gleich geschnitten, damit es stehen bleibt, und gespickt; man füllt das Rohr mit der angezeigten Fülle, nur muß etwas Reibbrod und Citronensaft dazu gethan werden; dann legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen, setzt das Herz aufrecht hinein, thut Zwiebeln, ein Lorbeerblatt, ein Stückchen Citrone, Nelken und gelbe Rüben dazu und deckt es mit einem Deckel zu, worauf sich Kohlen befinden.

176. Gebackener Kalbskopf oder Kalbsfüße.

Der Kalbskopf oder die Kalbsfüße werden in Salzwasser oder in Bouillon weich gekocht. Ist der Kalbskopf weich gekocht, so legt man ihn auf ein Brett und läßt ihn erkalten, beint ihn aus, schneidet ihn in kleine Stücke, streut Salz darüber, panirt ihn, wendet ihn in Ei und Reibbrod einigemal um und backt ihn in heißem Schmalz schön gelb. Auf die nämliche Art kann man auch die gebackenen Kalbsfüße zubereiten.

177. Kalbskopf auf andere Art.

Wenn der Kopf weich gekocht ist, läßt man ihn erkalten, und schneidet ihn wie Nudeln; dann thut man in eine Casserole ein wenig Butter, läßt eine Handvoll fein verwiegte Zwiebeln darin weich dämpfen, thut Petersilie, das geschnittene Fleisch, Salz, einen Löffelvoll Mehl und Muskatnuß dazu, rührt es gut unter einander, nimmt es auf ein Brett und preßt es ein wenig; dann stellt man es vom Feuer, thut 2 Eier, 2 Eiergelb und ein wenig Bouillon dazu, mischt es gut unter einander und panirt es mit Eier und Reibbrod. Man kann auch Geflügel geben zu Beilagen, dieses muß aber langsam gebacken werden, z. B. ein Hahn wird in 4 Theile geschnitten, dann mit Eier und Reibbrod panirt und schön gelb in heißem Schmalz gebacken, es darf aber nicht darin gerührt werden.

178. Kartoffel-Törtchen.

Es werden 5 bis 6 Kartoffeln gerieben; dann 6 Loth Butter weiß gerührt, in dieses rührt man einen Löffel voll Kartoffeln und ein Eiergelb; man macht so fort bis 6 Eiergelb und alle Kartoffeln darin sind. Dann legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, verdämpft eine Handvoll fein verwiegter Zwiebeln darin, thut Petersilie hinzu, gießt 3 Löffel voll sauren Rahm, Majoran und Muskatnuß dazu und rührt es dann gut unter einander. Man schlägt einen steifen Schnee von dem Weißen der 6 Eier und mischt dann Alles gut unter einander. Nach diesem bestreicht man eine kleine Form mit Butter, bestreut sie mit Reibbrod und füllt sie mit der Masse. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten kommen sie in den Backofen und werden schön gebacken.

179. Reis-Pastetchen.

Stelle $\frac{1}{4}$ Pfund Reis mit frischem Wasser zum Feuer und zwar so lange, bis der Reis aufspringt, dann schütte das Wasser ab und gieße Milch daran, bis sie über den Reis geht, setze es wieder zum Feuer und lasse es einkochen, thue ein Stückchen Butter, Salz und Muskatnuß daran. Wenn es beinahe eingekocht ist, schlägt man 3 Eiergelb und das Weiße von den 3 Eiern (zu Schnee geschlagen) dazu, und mischt es gut unter einander. Alsdann bestreicht man kleine Förmchen mit Butter, streut Reibbrod darüber, füllt sie mit der Masse und läßt sie eine halbe Stunde im Ofen backen.

180. Süße Pasteten.

Die süßen Pasteten werden wie die Obigen zubereitet, nur thut man ein Stückchen Zimmt in die Milch und später etwas Zucker.

181. Pasteten von Buttermteig.

Kleine Pastetchen werden gefüllt mit Hirn oder fein gehacktem Fleisch. Die Fülle wird auf folgende Weise zubereitet: Man legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, stellt dieselbe zum Feuer, verdämpft eine Handvoll fein verwiegte Zwiebeln darin, thut das Fleisch oder das abgehäutete Hirn dazu, rührt es gut unter einander und läßt es so lange am Feuer, bis das Hirn oder das Fleisch gut verdämpft ist. Dann thut man Petersilie, Muskatnuß, Salz, so viel als erforderlich ist, etwas Reibbrod und ein Ei dazu und verrührt es nochmals. Diese Fülle wird nun in die Pastetchen vermittelst eines Kochlöffels gefüllt; hierauf bestreicht man sie mit einem Ei, setzt sie auf ein Blech und backt sie im Ofen. Von dem nämlichen Teig kann man auch Schnitten zubereiten; man schneidet ihn in dreieckige Schnitten, der Teig muß aber 3 Messerrücken hoch seyn, bestreicht sie mit Ei und backt sie im Ofen.

182. Pasteten-Rüchlein oder Würstlein.

Die Rüchlein werden zubereitet wie die Obigen. $\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt und auf demselben gelassen, bis er aufspringt, worauf das Wasser wieder abgegossen wird. Nach diesem thut man ein Stückchen Butter und Milch daran, bis sie über den Reis geht. Wenn man sie süß haben will, legt man ein Stückchen Zimmt bei, läßt es fast einkochen und dann erkalten. Alsdann thut man ein wenig Zucker, Salz, Muskatnuß und 2 Eier dazu, mischt es unter einander und verfährt wie bei dem Obigen.

183. Gries-Pastetchen.

Man setzt $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch auf das Feuer in einer Casserole; ist sie kochend, so rührt man 4 Loth Gries hinein und läßt

ihn dick einkochen. Wenn er fast eingekocht ist, legt man ein Stückchen Butter dazu, stellt es vom Feuer, läßt es kalt werden und verfertigt es wie oben.

184. Gebäckene Hirnschnitten.

Das Hirn wird enthäutet und in lauwarmes Wasser gelegt; dann legt man ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen, verdämpft eine Handvoll Scharlotten darin, thut das Hirn hinein, läßt es verdampfen und rührt es um; nach diesem thut man Petersilie, 2 Löffel voll Reibbrod, ein wenig Mehl, Muskatnuß, 2 ganze Eier und Salz dazu und rührt das Ganze gut unter einander. Sollte die Fülle zu dünn seyn, dann thut man noch mehr Reibbrod dazu. Nun reibt man von einem Milchbrod die Kruste, schneidet sie zu Schnitten oder auch spizig, schlägt Eierweiß aus, füllt die Brodschnitten mit der Fülle, taucht ein Messer in das Eierweiß und streicht damit die gefüllten Brodschnitten oben recht schön glatt; nach diesem backt man sie in heißem Schmalz, man muß aber darauf sehen, daß die gefüllte Seite unten zu liegen kommt.

185. Gebäckener Häring.

Die Häringe legt man in süße Milch, läßt sie einige Stunden darin liegen, klopft sie dann, zieht die Haut ab, reinigt sie, schneidet sie in viereckige Stückchen und trocknet sie rein ab, dann rührt man 4 Kochlöffel voll Mehl glatt an mit Milch, schlägt ein Ei dazu und streut etwas Salz darüber, rührt es glatt, macht aber den Teig nicht zu dünn; nun nimmt man ein Stückchen Häring nach dem andern mit einer Gabel, wendet diese im Teig um und backt sie im heißen Schmalz.

186. Gebäckener Häring anderer Art.

Man legt die Häringe einige Stunden in süße Milch; klopft sie dann, reinigt sie, wendet sie in zerlassener Butter um und backt sie unter stetem Umwenden auf dem Rost, bis sie auf beiden Seiten schön gelb sind.

187. Häringe auf andere Art.

Wenn die Häringe zubereitet sind wie die Obigen (neue Häringe werden nicht in Milch gelegt), so schneidet man sie in 4 Theile oder auch in kleinere Stücke, legt sie schön auf eine Platte und garnirt sie mit Petersilie. Diese werden als Beilagen zu Bohnen oder Sauerkraut gegeben.

188. Gebäckene Eierschnitten.

Man reibt die Kruste von einem Kreuzerbrod und schneidet sie zu Stückchen; hernach schlägt man einige Eier aus, verfläppert sie, thut Salz dazu, wendet die Schnitten einigemal darin um und

bacht sie dann schnell in heißes Schmalz; man muß aber darauf sehen, daß sie nicht zu braun werden.

189. Gebackene Eier.

Man schlägt ein Ei in ein kleines Geschirr, streut Mehl darauf, was man mit 3 Fingern nehmen kann, ebenso ein wenig Salz und eine Messerspitze voll Pfeffer. Dann macht man ein wenig Schmalz in einem kleinen Geschirr heiß, setzt das Ei hinein, läßt es ein wenig backen und schlägt es auf beiden Seiten ein, man muß aber darauf sehen, daß sich in der Mitte noch etwas Weißes befindet.

190. Gebackene Eier auf andere Art.

Die Eier werden hart abgekocht und von der Schale befreit; dann sticht man mit einem Messer hinein, und füllt sie mit Spinat, verfäbrt aber etwas sorgfältig mit dem Ei, damit es nicht zerpringt. Nun wendet man es in Ei und Reibbrod um und bacht es sogleich in heißem Schmalz; wobei man es einigemal umwendet.

191. Gebackene Leber.

Schneide die Leber in 2 Zoll lange und 1 Zoll breite Stückchen, streue etwas Salz und Pfeffer darauf, bestreue sie mit Eier und Reibbrod und bache sie in heißem Schmalz.

192. Gespickte Leber.

Die Leber wird abgehäutet und gespickt; dann lege ein Stückchen Butter in eine Casserole, lasse sie vergehen, thue die Leber sammt Zwiebeln, gelbe Rüben, Citronen und Nelken dazu, decke sie mit einem Deckel, worauf sich Kohlen befinden zu, lasse sie dämpfen, bis sie angebraten ist, dann schütte etwas Bouillon daran. Nun rühre ein Teiglein von 4 Löffel voll Mehl und kaltem Wein glatt an, thue Salz hinein und schütte es an die Leber, sammt ein wenig Essig. Beim Anrichten gießt man von der Sauce über die Leber. Auf die nämliche Art kann man auch ungespickte Leber zubereiten.

193. Gefüllte Leber.

Die Leber wird in der Mitte ausgehöhlt. Dann folgende Fülle bereitet: man legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt sie vergehen, verdämpft eine Handvoll fein verwiegte Zwiebeln schön gelb darin, thut 2 Löffel voll feines Reibbrod, Petersilie, ein Ei, Citronensaft, Salz und Muskatnuß dazu, rührt es gut unter einander und füllt damit die Leber. Weiter wird sie wie die Obige behandelt.

194. Gebackene Gansleber.

Wird zubereitet wie die gebackene Leber No. 191, aber mit Eierweiß und Mehl panirt.

195. Gansleber auf andere Art.

Lege ein Stückchen Butter in eine Casserole, lasse sie vergehen, thue zur Leber (zubereitet wie oben) nebst etwas Zwiebeln, gelbe Rüben, ein Rädchen Citrone, decke es mit einem Deckel zu, worauf sich glühende Kohlen befinden, lasse sie dämpfen, bis sie angebraten ist und gieße dann Bouillon daran. Hernach rühre ein Teiglein an, von 2 Löffel voll Mehl und etwas Wein und schütte es an die Leber; beim Anrichten gießt man etwas von der Sauce über dieselben.

196. Gebackene Kalbsnieren.

Wenn die Nieren gebraten sind, werden sie fein verwiegt; dann rührt man zwei Löffel voll Mehl recht glatt an mit Milch, bringt 2 ganze Gänseier und die Nieren nebst etwas Salz dazu und verdünnt es mit Milch. Nach diesem backt man sie wie die gewöhnlichen Pfannkuchen.

197. Gebackene Ruttelfleck.

Die Ruttelfleck werden zuerst weichgekocht, dann in frisches Wasser gelegt, damit sie schön weiß bleiben, in länglichte Stückchen geschnitten, in Ei und Reibbrod panirt und in heißem Schmalz gelb gebacken.

198. Gebackenes Kalbshirn.

Man legt das Hirn in laues Wasser, zieht die Haut davon ab, schneidet es in runde Ballen, wendet es in Mehl, hernach in Eierweiß und Salz, ebenso in Reibbrod um und backt es in heißem Schmalz schön gelb; man darf jedoch nicht darin rühren.

199. Kalbsbrieslein.

Die Kalbsbrieslein werden mit frischem Wasser auf das Feuer gestellt, worauf sie gelassen werden, bis sie fest sind, dann wieder in frisches Wasser gelegt, abgehäutet und gereinigt; nun schneidet man sie in 2 Zoll lange Stückchen, panirt sie in Ei und Reibbrod und backt sie in heißem Schmalz schön gelb.

200. Gefüllte Kalbsbrust.

Man beint die Brust aus und höhlt sie aus. Alsdann macht man folgende Fülle: Man legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, verdampft eine Handvoll fein verwiegte Zwiebeln darin, stellt es vom Feuer, thut Petersilie dazu, drückt einen eingeweichten Weck gut aus, nimmt die Krust davon, bringt ihn dazu, sammt etwas Muskatnuß, Salz und 4 Eier und mischt es gut unter einander. Nun füllt man die Brust damit, näht sie zu, reibt sie schön ab mit einem trockenen Tuch, legt sie in die Pfanne; eine in zwei Theile geschnittene Zwiebel, einige gelbe Rüben, Salz und

Schmalz dazu, so viel als nöthig ist; hernach stellt man die Pfanne in den Ofen, läßt die Brust schön anbraten, gießt alsdann Fleischbrühe daran und thut sie noch eine Stunde in den Ofen.

201. Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milz wird in der Mitte ausgehöhlt, man muß aber darauf sehen, daß es kein Loch gibt; hernach wird sie gefüllt, mit der nämlichen Fülle wie die Kalbsbrust; dann legt man ein Stückchen Butter in eine Pfanne, bringt Zwiebeln, gelbe Rüben und Salz dazu, gießt Bouillon daran und stellt es auf eine halbe Stunde in den Ofen.

202. Omelette.

Man nimmt Mehl so viel als nothwendig ist und rührt es mit süßer Milch recht glatt an; so viel Kochlöffel voll Mehl, so viel Eier nebst einer Messerspitze voll Salz und einem Löffel voll Zucker (man kann auch den Zucker weglassen), dann legt man ein Stückchen Butter in eine Pfanne und backt die Omelette so dünn als möglich darin. Alsdann fülle man sie mit eingemachten Früchten, oder setzt sie auf eine Platte oder in eine Form.

203. Omelette auf andere Art.

Man nimmt 4 Eier, 4 Löffel voll süße Milch, einen kleineren Löffel voll Zucker und eine Messerspitze voll Salz und schlägt es damit. Alsdann legt man ein Stückchen Butter in eine Pfanne, läßt sie vergehen, gießt obige Masse darein und läßt sie weich backen. Beim Anrichten streut man etwas Zucker darauf; man kann sie aber auch brennen.

204. Pfannenkuchen mit Kartoffeln.

Man schält 4 rohe Kartoffeln und reibt sie auf dem Reibeisen und gießt ein Glas Wasser daran, daß sie schön weiß werden; dann nimmt man ein reines Tuch, legt die Kartoffeln darein und drückt sie gut aus; nun kommen sie in eine Schüssel, sammt drei Löffel voll Mehl, Milch, vier Eiergelb und dem zu Schnee geschlagenen Weißer dieser vier Eier, Muskatnuß und ein wenig Salz, rührt dieses alles recht glatt an und backt es in einer Pfanne. Will man diese Pfannenkuchen dick haben, dann bringt man einen Deckel mit Kohlen darauf.

205. Apfelomelette.

Man schält 4 Äpfel und schneidet sie zu Blättchen, dann rührt man 3 Kochlöffel voll Mehl mit Milch an, thut 4 Eier, Salz und Zucker dazu, daß es ein schöner Teig giebt, legt die Apfelschnitten dazu, und backt es hernach schön gelb in einer Pfanne.

206. Kirschenumelette.

Man nimmt ein Glas voll abgezupfte Kirschchen und bereitet sie wie die Apfelolette.

207. Omelette mit Nieren.

Die Nieren werden zubereitet wie die in Nr. 196. Dann nimmt man 4 Gänseier und 4 Löffel voll Milch nebst den Nieren, verfläppert es mit einander, thut Schnittlauch, Muskatnuß und Salz daran, rührt es gut durch einander und backt es in einer Pfanne, worin sich etwas Butter befindet. Wenn sie halb weich gebacken sind, so schlägt man sie darüber ein.

208. Fleisch-Omelette.

Man rührt 4 Kochlöffel voll Mehl recht glatt an mit Milch, thut 2 Gänseier und Salz dazu, verdünnt sie mit Milch und backt sie ganz dünn; dann verwiegt man ein halbes Pfund gebratenes Kalbfleisch, legt ein Stückchen Butter in eine Casserole, verdämpft eine Handvoll fein verwiegte Zwiebeln darin, bringt das fein verwiegte Kalbfleisch sammt etwas Petersilie, Muskatnuß, ein Ei und zwei Löffel voll saueren Rahm dazu und verrührt es gut; dann streicht man die Blättchen mit der Fülle, rollt sie zusammen, schneidet sie zu drei Theilen, bestreut sie mit Ei und Reibbrod, und backt sie in heißem Schmalz recht schön gelb.

209. Fleischküchlein.

Man verwiegt 1 Pfund gebratenes Kalbfleisch: legt 4 Loth Butter in eine Casserole, verdämpft eine Handvoll Zwiebeln darin und legt dann das verwiegte Fleisch dazu. Nach diesem weicht man für 2 Kreuzer Brod ein, drückt es fest aus, bringt es dazu, verrührt es gut und thut Muskatnuß und Salz daran, so viel als erforderlich ist. Nun macht man runde Küchlein davon, oder auch Würfelchen, die ungefähr die Größe wie ein Kronenthaler haben; panirt dieselben mit Ei und Reibbrod und backt sie in heißem Schmalz.

210. Gewöhnliche Pfannenkuchen.

Für je eine Person rührt man zwei Kochlöffel voll Mehl mit Milch recht glatt an, bringt zwei Eier und etwas Salz dazu und verrührt es glatt. Diese backt man wie die Omelette, nur nicht so dünn. Man kann sie entweder ganz oder verschnitten auf den Tisch geben.

211. Gebackene Fischwürstlein.

Der Fisch wird gereinigt, ausgenommen und gewaschen; dann legt man ihn in eine Casserole, thut ein Stückchen Butter, etwas feine Zwiebeln dazu, läßt ihn eine Viertelstunde dämpfen; man muß aber darauf sehen, daß er nicht anhängt; dann hebt man ihn

heraus, nimmt das Fleisch davon und verwiegt es fein. Alsdann rührt man an die Sauce 2 Eier und 2 eingeweichte Wecke, die gut ausgebrückt sind und von denen die Krust hinweggeschafft wurde, Citronensaft, Muskatnuß und Salz, so viel als nöthig ist; nun legt man das verwiegte Fleisch dazu, und rührt alles gut unter einander. Davon kann man Würstlein oder Kuchlein machen.

212. Gebackene Fischwürstlein auf andere Art.

Ein Pfund schwerer Fisch wird ausgenommen, gewaschen und in einem Mörser fein verstoßen. Nun legt man in eine Casserole ein Stückchen Butter, verdämpft etwas feine Zwiebeln darin, thut Peterflie dazu und stellt es vom Feuer. Nach diesem legt man den fein verstoßenen Fisch in eine Schüssel, gießt die Zwiebeln darüber, thut 1 Löffel voll Reibbrod, 1 Ei, Muskatnuß und Salz dazu und rührt dies alles gut unter einander. Hievon kann man Würstlein oder Kuchlein machen.

213. Gefochter Schinken.

Der Schinken, wenn er stark geräuchert ist, muß zwölf Stunden in lauem Wasser liegen; er wird dann mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht. Dabei muß genau Acht gegeben werden, daß er nie zum Kochen kommt, er darf nur sizzern, damit das Fleisch nicht fadig wird. Wenn sich das Fleisch an dem Wirbelbein löst, oder die Haut Blasen zieht, und sich ebenfalls vom Fleisch ablöst, so ist er gefocht. Kann sodann kalt oder warm zu den Gemüsen gegeben werden.

214. Gefochte Ochsenzunge.

Dieselbe kann ebenfalls kalt oder warm zu den Gemüsen aufgetragen werden.

215. Kalbs- oder Hammelszunge.

Man kann die Zunge wie die Kalbsfüße Nr. 173 bereiten. Wenn sie weich sind, schält und schneidet man sie in der Mitte durch und macht sie auf dieselbe Art fertig wie die Kalbsfüße.

216. Bockfleisch.

Kann entweder kalt oder warm wie die Ochsenzunge gegeben werden.

217. Bratwürste.

Dieselben werden vor dem Braten entweder in Bouillon oder in Wasser gefocht, aber es darf nur ein Wall darüber gehen; dann im Fett gebraten, bis sie fest sind.

218. Blut- und Leberwürste.

Dieselben werden vor dem Braten 5 Minuten in laues Wasser gelegt und dann mit einem Tuche sauber abgetrocknet, damit sie

nicht auffspringen. Sie werden sodann in Fett gebraten, aber nur langsam, damit sie nicht auffspringen. Sind sie frisch, so ist das Waschen nicht nöthig und sind sie geräuchert, so kann man sie kalt auftragen zum Gemüse.

219. Schwartenmagen. (Preßwurst.)

Derselbe wird kalt aufgetragen, und man kann die Platte mit etwas Grünem garniren.

220. Verschiedene Würste.

Salami-, Frankfurter-, Lyoner-, Göttinger- und Braunschweiger-Würste können gleichfalls zu Gemüse aufgetragen werden.

221. Croquet von Stockfisch.

Ein Pfund gewässerter Stockfisch wird mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, bis es anfangen will zu kochen; nimmt ihn dann heraus, läßt ihn abtropfen und verdrückt ihn klein; dämpfe dann etwas fein verhackte Scharlottenzwiebeln und Petersilien in einem Stückchen Butter weich, thue einen Kochlöffel voll Mehl hinein, lösche es mit Bouillon ab und lasse es mit einem Schoppen süßen Rahm dickkochen; thue die Stockfische hinein, rühre einige Eiergelb auf dem Feuer daran, daß es dick wird. Buttermilchblättchen werden messerrückendick gewallt, in der Größe eines Trinkglases ausgestochen, auf der obern Seite mit Ei bestrichen, von der Stockfischmasse darauf gelegt, die andere Seite darüber geschlagen, überall fest angeedrückt, in Ei und Brod umgekehrt und in Schmalz gebacken.

Pasteten.

222. Buttermilch.

Man thut 1 Pfund Mehl auf das Nudelbrett, (macht in der Mitte eine Höhle und thut ein Ei, etwas mehr als $\frac{1}{4}$ Schoppen Wasser, ein wenig Kirschwasser, 3 Löffel voll sauren Rahm und 1 Theelöffel voll Salz darein, und verschafft dieß alles zusammen zu einem Teig bis derselbe ganz glatt ist und Blasen bekommt; dann wird er ausgewallt. Nimm nun ein Pfund frische Butter (ist die Butter zu hart, so wird solche so lange verschafft, bis sie mit dem Teig gleich weich ist) vertheile sie der Länge nach in 2 bis 3 Theile, lege sie auf den Teig und schlage die andere Hälfte des Teiges darüber, so, daß die Butter ganz zugebedt ist. Nun klopft man mit dem Wallholze recht darauf und wallt es der Länge nach aus. Die Butter darf aber ja nicht aus dem Teig kommen; dann schlägt man den Teig wieder zusammen, (in der Form einer