

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues praktisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1849

Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-54742

Gemüse.

92. Schwarzwurzeln.

Schabe sie rein und wirf sie während dem Reinigen, damit sie nicht roth werden, ins Wasser, worin etwas Mehl mit Essig angerührt ist; alsdann schneide sie in beliebige Stücke und koch sie in Salzwasser weich. Gieße sie durch einen Seiher, behalte von dem Wasser ein wenig an die Wurzeln, mache eine Buttersauce daran und laß diese noch ein wenig mit den Wurzeln kochen.

93. Brockelerbsen.

So viel Brockelerbsen, als man zu einer Platte nöthig hat, werden ausgebrockt und gewaschen; dünne sie mit einem Stück frischer Butter, etwas fein gehacktem Peterling und Zwiebeln, auch ein wenig Zucker und etwas Salz, gieße immer ein wenig Fleischbrühe daran, bis sie weich sind, dann streue 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, rüttle sie recht untereinander und laß sie noch ein wenig kochen; ehe sie angerichtet werden, verkleppre 2 Eiergelb und ein wenig sauren Rahm und rühre es daran.

94. Artischocken.

Wenn die Artischocken gereinigt sind, werden sie in Wasser mit Salz abgekocht, bis die Blätter sich leicht abnehmen lassen und der Boden weich ist, dann wird das Mittlere herausgenommen und folgende Sauce dazu gegeben: Man nimmt 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl, 4 Eiergelb, $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, etwas gestoßenen Pfeffer, 2 Eßlöffelvoll Essig, 3 Glas kaltes Wasser und etwas Salz, rührt alles gut untereinander, nimmt sie dann auf's Feuer und läßt sie einige

Minuten unter beständigem Rühren kochen, und richtet sie an.

95. Gelbe Rüben.

Junge gelbe Rüben werden mit Salz abgerieben und zu kleinen langen Stückchen geschnitten, gewaschen und mit einem Stück Butter, etwas feingewiegten Zwiebeln, Petersilie und Salz auf das Feuer gesetzt, man läßt sie langsam dämpfen und gießt immer etwas Fleischbrühe daran, bis sie weich sind, streuet dann ein wenig Mehl daran, rüttelt sie untereinander und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen.

96. Weiße Rüben.

Ein Stück Gänsefchmalz thut man in ein Casserol, dämpft eine halbe fein geschnittene Zwiebel darin, schält die Rüben, schneidet sie in kleine viereckige Stückchen, wäscht sie und legt sie in das Schmalz, gießt ein wenig Fleischbrühe und Salz darauf, und läßt sie weich dämpfen, rüttelt sie aber öfters um, damit sie nicht anstehen, streut alsdann ein wenig Mehl darüber, gießt noch ein wenig Fleischbrühe daran, brennt ein Stückchen Zucker, thut es auch daran, und läßt es mit den Rüben noch eine Zeitlang kochen.

97. Hopfen.

Die Hopfen werden unten ein wenig abgebrochen, so weit sie hart sind, alsdann gewaschen und in Büschlein gebunden, in Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgelöst und mit der flachen Hand ein wenig ausgedrückt, dann nimmt man den Faden von den Büschlein weg, legt sie, wie die Spargeln, auf eine Platte und macht eine gute Buttersauce, gießt sie über die Hopfen und läßt sie auf den Kohlen anziehen; ehe sie zu Tisch gebracht werden, verkleppert man 3

Eiergelb mit ein wenig von der Sauce, und gießt solches wieder an die Hopfen.

98. Hopfen auf andere Art.

Wenn sie gepuzt sind, werden sie in Wasser und etwas Salz abgekocht; gieße sie durch einen Seiber und schütte ein wenig kaltes Wasser darüber, mache eine Buttersauce, thue etwas Salz und Muskatnuß daran und lasse die Hopfen vollends weich darin kochen; ehe man sie anrichtet, werden 2 Eiergelb mit ein wenig saurem Rahm verkleppert und an die Hopfen gerührt.

99. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird rein gepuzt und in Salzwasser weich gekocht, dann schütte ihn durch einen Seiber drücke ihn mit der flachen Hand aus, und mache folgende Sauce daran: Man thut ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft fein gewiegte Petersilie und einen Kochlöffelvoll Mehl darin, rührt es mit Fleischbrühe ab, thut den Rosenkohl nebst ein wenig Salz und Muskatnuß hinein, und läßt es noch eine Viertelstunde kochen.

100. Spargeln nebst Sauce.

Die Spargeln werden sauber gepuzt, gewaschen und in Büschel locker zusammen gebunden und in Salzwasser weich gekocht; dann gibt man folgende Sauce dazu: Man thut ein Stück Butter in ein Casserol, läßt 2 Kochlöffelvoll Mehl darin dämpfen, rührt es mit Fleischbrühe und ein wenig von dem Wasser, worin die Spargeln gekocht wurden, ab, und läßt sie ziemlich dick einkochen, richtet dann die Spargeln auf eine Platte schön an, verrührt das Gelbe von 2 Eiern, rührt es an die Sauce, und schüttet sie über die Spargeln.

101. Spargelsauce anderer Art.

Nimm $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, rühre solche weiß, nimm einen starken Kochlöffel Mehl und drei Eigelb, dazu; rühre dieses mit kalter Fleischbrühe und etwas Spargelbrühe glatt, gib etwas Citronensaft dazu und setze es unter beständigem Rühren auf's Feuer bis es kocht; dann richtet man sie über die Spargeln an und gibt sie zu Tisch.

102. Zuckerschoten.

Man zieht von den Schoten die Fäden ab, wäscht sie und dämpft sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, ein wenig fein gehackten Zwiebeln, Petersilie und Salz in einem Casserol, gießt dann immer ein wenig Fleischbrühe daran, bis sie weich sind, zettelt dann eine Messerspitze voll Mehl und Zucker darüber und läßt sie noch ein wenig kochen.

103. Endivien-Gemüse.

Wenn der Endivie gepuzt und gewaschen ist, wird er in kochendem Wasser weich gekocht, dann schüttet man ihn durch einen Seiber, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, und schneidet ihn einige Mal durch; dann dämpfe mit einem Stück Butter eine Handvoll gehackte Zwiebeln, ein wenig Petersilie und einen Kochlöffelvoll Mehl, thue alsdann den Endivie auch hinein und laß ihn ein wenig mitdämpfen, rühre es dann mit guter Fleischbrühe ab, thue etwas Salz und Muskatnuß daran und lasse es noch eine halbe Stunde kochen.

104. Kohlraben.

Man schält die Köpfe recht sauber und schneidet sie in 2 Theile, dann nimmt man etwas von dem Grünen der Kohlraben und kocht jedes besonders in Salz-

wasser weich. Die Kohlraben werden alsdann fein geblättert und das Kraut fein gewiegt, dann macht man eine weiße Buttersauce, thut Muskatnuß, Pfeffer und Salz hinein, läßt dann jedes besonders noch in der Buttersauce kochen, richtet dann die Kohlraben zuerst auf die Platte an und setzt in die Mitte das Grüne.

105. Gefüllte Kohlraben.

Man schält die Kohlraben und höhlt sie aus, doch so, daß sie keinen Sprung bekommen, und füllt diese Höhlungen mit folgender Fülle: Zu 8 bis 10 Kohlraben rührt man 6 Loth Butter weiß, nimmt etwas fein gehackten Schinken, Salz und Muskatnuß, nebst einem ganzen und das Gelbe von 2 Eiern, rührt es untereinander und füllt die Köpfe damit; dann stellt man die gefüllten Köpfe alle nebeneinander in ein Casserol, doch so, daß keiner umfallen kann, weil in die Füllet kein Wasser kommen darf, und kocht sie mit etwas Wasser weich. Die Füllet wird während des Siedens heraufkommen; mache alsdann eine Buttersauce mit Salz und Muskatnuß und gib sie mit den Kohlraben zu Tisch.

106. Sauerampfer-Gemüse.

Wenn der Sauerampfer gelesen und gewaschen ist, brüht man ihn in Salzwasser ab, dann wiegt man ihn recht fein, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl nebst etwas fein geschnittenen Zwiebeln schön gelb darin, thut den Sauerampfer hinein und läßt ihn ein wenig mitdämpfen, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, auch etwas Salz und Muskatnuß, läßt es dann noch eine halbe Stunde kochen; vor dem Anrichten verkleppert man ein Eiergelb mit etwas saurem Rahm und rührt es an den Sauerampfer.

107. Spinat.

Der Spinat wird sauber gelesen, in Salzwasser abgebrüht, durch einen Seiber geschüttet, in kaltes Wasser gelegt, dann fest ausgebrückt und fein gewiegt. Für 10 Personen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb darin, thut hierauf eine kleine fein geschnittene Zwiebel hinein, dann den gehackten Spinat dazu, und läßt ihn einige Minuten mitdämpfen, gießt dann Fleischbrühe daran und läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen.

108. Saubohnen.

Man nimmt die Bohnen aus ihren Schalen und brüht sie etliche Minuten ab, dämpft alsdann Sautotenzwiebeln und Petersilie in einem Stück frischer Butter einige Minuten, thut die Bohnen hinein nebst etwas Salz, gestoßenem Pfeffer und einigen Löffeln voll sauerem Rahm, deckt sie zu und läßt sie langsam dämpfen, bis sie weich sind; ehe man sie anrichtet, rührt man das Gelbe von 4 Eiern und einen Löffelvoll Senf darunter.

109. Weißkraut in einer Butter sauce.

Wenn das Weißkraut gereinigt ist, kocht man es im Salzwasser weich, legt es dann in kaltes Wasser und drückt es leicht aus; für 8 Personen legt man hierauf $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel und einen Kochlöffelvoll Mehl darin, thut Fleischbrühe, Salz und Pfeffer daran, zerschneidet das Kraut, thut es in die Sauce und läßt es noch eine halbe Stunde kochen; auch kann man, wenn man es liebt, Kümmel daran thun.

110. Wirsingkraut.

Wird ebenso gefocht, wie das Weißkraut, in einer Butter sauce, nur der Kümmel weggelassen.

111. Gefülltes Weißkraut.

Man kocht die Blätter von einem Kopf Weißkraut im Salzwasser nicht ganz weich und macht folgende Fülle daran: Man hackt $1\frac{1}{2}$ Pfund rohes oder gebratenes Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett recht fein, nimmt dann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol und dämpft eine Handvoll fein gehackte Zwiebeln und Petersilie darin, rührt alsdann 4 Eier auf dem Feuer hinein, wenn sie verrührt sind, thut man 2 eingeweichte Wecke hinein und läßt sie dämpfen, nimmt sie dann vom Feuer, thut das gehackte Fleisch und Nierenfett, Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran, verdünnt es alsdann mit Eiern; wenn man Kastanien hat, kann man auch hinein thun, dann legt man immer ein Blatt Weißkraut und eine Lage Füllet fest aufeinander, bis die Blätter und die Füllet gar sind und einen hübschen runden Kopf bilden, thut alsdann ein Stück Butter und einige Scheiben Speck in ein Casserol, setzt den Kopf hinein, gießt etwas Fleischbrühe daran, legt wiederum eine Scheibe Speck oben darauf, stellt ihn auf kein zu starkes Feuer, thut einen Kohlendekel darauf und läßt ihn 2 bis 3 Stunden kochen, macht alsdann eine Buttersauce und rührt sie mit der Krautkopfbrühe ab und schüttet es beim Anrichten über den Krautkopf. Man kann auch kleine Würstchen davon machen.

112. Gedämpftes Weißkraut.

Reinige einen Kopf Weißkraut, schneide ihn in 4 bis 6 Theile und wasche es, thue $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Casserol, dämpfe eine fein geschnittene Zwiebel darin, lege das Kraut hinein und thue einige Scheiben Schinken auf den Boden, gieße dann immer etwas Jus daran und laß es weich dämpfen, thue auch etwas Salz und Pfeffer daran.

113. Blumenkohl mit Buttersauce.

Wenn der Blumenkohl gereinigt ist, kocht man ihn im Salzwasser weich und macht folgende Sauce dazu: Man nimmt ein starkes halb Viertelpfund frische Butter und verknetet sie mit 2 Kochlöffel voll Mehl bis eins das andere angenommen, rührt dann drei Eiergelb daran und füllt es mit kalter Fleischbrühe auf, nimmt sie dann auf's Feuer, rührt darin bis sie kocht und verdünnt sie mit der Brühe des Blumenkohls, nun setzt man den Blumenkohl auf eine Platte und schüttert die Sauce darüber.

114. Blumenkohl auf eine andere Art, im Backofen gebacken.

Wenn der Blumenkohl gereinigt und in Salzwasser weich gekocht ist, richtet man ihn auf eine Platte an und macht folgende Masse darüber: Man nimmt 4 Kochlöffelvoll Mehl, rührt sie mit einem Schoppen sauern Rahm, nebst etwas Salz und Butter untereinander, und rührt diese Masse auf dem Feuer ab, läßt sie verkühlen und schlägt alsdann 4 Eiergelb hinein: das Weiße der Eier wird zu einem Schnee geschlagen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Parmesankäse unter die Masse gerührt, mit welcher alsdann der Blumenkohl überzogen und auf einer auf Salz gestellten Platte im Ofen eine halbe Stunde gebacken wird.

115. Grüne Bohnen.

Wenn die Bohnen von den Fäden gereinigt und fein geschnitzelt sind, werden sie in Salzwasser schnell weich gekocht, damit sie hübsch grün bleiben; schütte sie dann durch einen Seiher, hernach thue sie in ein Casserol, zettile fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie daran, auch etwas Pfeffer, mache alsdann ein Stück Butter heiß, schütte es über die Bohnen, stelle

sie auf's Feuer und lasse sie noch einige Minuten dämpfen; alsdann richte sie an.

116. Grüne Bohnen auf andere Art.

Wenn die Bohnen gepuzt und gewaschen sind, wird ein Stück Butter in ein Casserol gethan und fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und ein wenig Knoblauch darin gedämpft, thue dann die Bohnen mit etwas Bohnenkraut, Pfeffer und Salz hinein, lasse sie dämpfen, mit öfterm Zugießen von Fleischbrühe, bis sie weich sind, dann zettle einen Kochlöffelvoll Mehl daran und lasse sie noch ein wenig kochen.

117. Eingemachte Bohnen.

Die Bohnen werden mit heißem Wasser hingestellt und weich gekocht, dann durch einen Seiber geschüttet und folgende Sauce daran gemacht: Man thut Gänse- oder Schweineschmalz in ein Casserol, röstet einen starken Kochlöffelvoll Mehl schön gelb darin, thut alsdann fein geschnittene Zwiebeln, Petersilie, Bohnenkraut und Knoblauch daran, läßt es auch ein wenig dämpfen, rührt es dann mit Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce ab, thut die Bohnen hinein, auch etwas Salz und Pfeffer, und läßt es noch eine Zeitlang kochen.

118. Linsen.

Die Linsen werden zuerst sauber gelesen, gewaschen, hierauf mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und weich gekocht, das Wasser davon abgegossen, dann thut man Schweine- oder Gänsefchmalz in ein Casserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb nebst einer fein geschnittenen Zwiebel, löscht es dann mit Fleischbrühe und ein wenig Essig ab, schüttet es an die Linsen und läßt es noch eine Zeitlang kochen, thut auch Salz und etwas Pfeffer daran.

119. Dürre Erbsen.

Die Erbsen werden sauber gelesen, gewaschen und mit kaltem Wasser nebst einer Zwiebel zum Feuer gesetzt und weich gekocht, so daß sie keinen Saft mehr haben, dann durch ein Sieb getrieben, gefalzen und etwas frische Butter dazu gethan; man läßt sie dann noch ein wenig kochen und richtet sie an.

120. Weiße Bohnen.

Wenn die Bohnen gelesen sind, werden sie mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und weich gekocht; man schüttet dann das Wasser davon ab und macht eine Buttersauce mit etwas Essig und Salz, schüttet sie an die Bohnen und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen.

121. Mangold-Stiele.

Man nimmt breite weiße Stiele, dann werden sie abgezogen, fingerlang und fingerbreit gespalten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht; wenn sie weich sind, werden sie abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgelöst, alsdann macht man eine gute Buttersauce mit Petersilie und Muskatnuß, thut die Stiele hinein und läßt sie noch eine Viertelstunde mitkochen; vor dem Anrichten rührt man ein wenig sauern Rahm und Eiergelb daran.

122. Brennessel-Gemüse.

Man nimmt junge zarte Brennesseln, thut das Unreine und Harte davon weg, wäscht sie und setzt sie mit siedendem Salzwasser auf's Feuer; wenn sie weich sind, legt man sie in kaltes Wasser, drückt sie aus, hackt sie aber nicht zu klein, dann thut man ein Stück Butter in ein Casserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl

schön gelb, thut hierauf eine klein geschnittene Zwiebel darein, dann die gehackten Brennesseln, läßt sie auch noch ein wenig dämpfen, gießt dann Fleischbrühe daran und läßt sie noch eine Zeitlang kochen.

123. Morcheln als Gemüse.

Zu diesem nimmt man große Morcheln, macht die Stiele weg und kocht sie in Salzwasser, schüttet kaltes Wasser darüber, drückt sie fest aus und thut geschnittene Petersilie dazu. Sind es viele, so thut man ein großes Stück Butter in ein Casserol, dann die geschnittenen Morcheln nebst der Petersilie darein, streut einen halben Kochlöffelvoll Mehl darauf nebst Muskatnuß und Salz, dämpft alles ein wenig und gießt gute Fleischbrühe daran, läßt die Sauce dann kurz daran einkochen und richtet sie an.

124. Morcheln mit Rahm.

Wenn die Morcheln gepuht und öfters in warmem Wasser gewaschen und abgebrüht sind, daß kein Sand mehr daran zu spüren ist, drückt man sie gut aus und dämpft sie mit einem Stück frischer Butter, etwas fein gehackten Schalottenzwiebeln und Petersilie etliche Minuten, streut hierauf einen Kochlöffelvoll Mehl darüber, gießt etwas süßen Rahm dazu, auch etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß, läßt sie dann noch eine Viertelstunde kochen, rührt einige Eiergelb und sauren Rahm daran und richtet sie an.

125. Rothkraut.

Rothes Kraut wird gereinigt und auf einem Kraut-hobel oder mit einem Messer fein geschnitten, dann nimmt man ein Stück Gänse- oder Schweineschmalz, läßt es heiß werden und dämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin, löscht es dann mit 1 Glas Essig und

1 Glas Wein ab, thut alsdann das Kraut hinein, gießt etwas Fleischbrühe, Salz und Kümmel darauf und läßt es weich dämpfen; ist es nicht sauer genug, kann man noch ein wenig Essig daran thun; wenn das Kraut weich ist, zettelt man einen halben Kochlöffel Mehl daran und läßt es noch ein wenig kochen. Man kann auch weißes Kraut auf dieselbe Art zubereiten, dann nennt man es bairisches Kraut.

126. Sauerkraut.

Wenn das Kraut recht sauer ist, schüttet man heißes Wasser daran, läßt es wieder davon ablaufen, thut es mit heißem Wasser auf's Feuer und läßt es 3 bis 4 Stunden kochen; wenn es weich ist, läßt man das Wasser sauber davon ablaufen, thut alsdann ein Stück Gänsefchmalz in ein Casserol, läßt es heiß werden, dämpft eine Handvoll Zwiebeln nebst einem schwachen Kochlöffelvoll Mehl darin, schüttet es an das Kraut nebst etwas Fleischbrühe und läßt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

127. Sauerkraut auf andere Art.

Man thut ein Stück Schweine- oder Gänsefchmalz in ein Casserol, läßt es heiß werden und dämpft eine Handvoll feingewiegte Zwiebeln schön gelb darin nebst ein wenig Knoblauch, nimmt Sauerkraut, wäscht es aus frischem Wasser heraus, drückt es aus, thut es in das heiße Schmalz, gießt etwas Fleischbrühe daran und läßt es drei bis vier Stunden dämpfen, wendet es aber öfters um, damit es nicht anhängt; wenn es weich ist, streut man einige Messerspizenvoll Mehl daran und läßt es noch eine halbe Stunde kochen.

128. Sauerkraut mit Kapaun.

So viel Sauerkraut, als man zu einer Platte nöthig

hat, wird fest ausgedrückt, dann werden 3 Händevoll feingehackte Zwiebeln in $\frac{1}{2}$ Pfund Gänsefett gelb gedämpft, alsdann legt man das Sauerkraut hinein und läßt es unter öfterem Herumwenden 1 Stunde langsam dämpfen, gießt nach und nach Wein dazu und läßt es ganz einkochen, bis es weich und zum Anrichten recht ist. Während dem läßt man einen Kapaun besonders in einem Casserol dämpfen, bis er überall schön gelb und weich ist. Die Brühe von dem Kapaun wird mit 1 Glas Wein aufgekocht und durch ein Sieb in das Sauerkraut geschüttet; lasse es noch ein wenig damit eindämpfen, und richte sodann das Kraut mit dem Kapaun an.

129. Kartoffeln in einer Sauce.

Schäle rohe Kartoffeln, schneide sie in nicht zu dünne Blättchen und koche sie in Salzwasser weich, lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einem Casserol zergehen und dämpfe eine feingeschnittene Zwiebel nebst ein wenig Petersilie und einem Kochlöffelvoll Mehl darin, lösche es mit Fleischbrühe ab, schütte die Kartoffeln hinein und lasse sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; ehe man sie anrichtet, werden 2 Eiergelb mit etwas sauerem Rahm verkleppert und an die Kartoffeln gerührt.

130. Geröstete Kartoffeln.

Man siedet Kartoffeln ab, schält sie alsdann und schneidet sie in feine Blättchen, thut alsdann ein Stück Gänsefett in eine Pfanne, dämpft eine Handvoll Zwiebeln nebst etwas Petersilie darin, thut die geblättelten Kartoffeln daran nebst Salz und läßt sie hübsch gelb rösten.

131. Gedämpfte Kartoffeln.

Nimm ungefähr 50 Stück englische Kartoffeln, schäle

sie und lege sie $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltes Wasser, thue $\frac{1}{4}$ Pfund Gänsefchmalz oder Butter sammt den Kartoffeln, fein gewiegte Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer in ein Casserol, decke sie zu und laß die Kartoffeln auf gelindem Feuer dünsten. Aufdecken darf man sie nicht eher, bis man glaubt, daß sie fertig sind, dagegen muß man das Casserol von Zeit zu Zeit schütteln; in der Regel brauchen sie $\frac{1}{4}$ Stunde, bis sie weich sind und eine hübsche gelbe Farbe haben; Fleischbrühe darf man nicht daran thun. Dampf und mäßige Hitze bewahren vor dem Anbrennen.

132. Kartoffelbrei.

Man kocht große Kartoffeln nicht zu weich, läßt sie erkalten, reibt sie alsdann auf einem Reibeisen, nimmt ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft die geriebenen Kartoffeln nebst einem schwachen Kochlöffelvoll Mehl darin, löscht es mit Fleischbrühe und Milch zu einem dicken Brei ab, thut auch etwas Salz daran und läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen.

133. Gefüllte Kartoffeln.

Große Kartoffeln (ohngefähr 16) werden gewaschen, roh geschält und wieder gewaschen, man schneidet oben Deckelchen ab und höhlt die Kartoffeln schön aus, legt ein Stück Butter in ein Casserol, und stellt die Kartoffeln darein; dann macht man folgende Füllung hinein: eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter gedämpft, dann thut man einen geweichten Weck nebst einem Stück fein gewiegtes gebratenes Kalbfleisch hinein und läßt es auch noch ein wenig dämpfen, thut Pfeffer, Muskatnuß und Salz daran, rührt es mit 4 Eiern ab und füllt es in die Kartoffeln, thut die Deckelchen darauf, streut ein wenig Salz über die Kartoffeln, gießt etwas Fleischbrühe daran, thut einen Kohlendekel darauf,

stellt sie auf nicht zu starkes Feuer und läßt sie weich dämpfen; sie dürfen aber nicht zerfallen; wenn sie weich sind, werden sie auf eine Platte neben einander gesetzt und man gibt eine Butter sauce dazu.

134. Kartoffeln mit Milch.

2 bis 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehackter Schinken, einige Nelken und Pfefferkörner werden in einem Casserol mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter einige Minuten gedämpft, dann läßt man 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl auch ein wenig mirdämpfen, löscht es mit einer halben Maas Milch ab; läßt es dann $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und seihet es durch ein Sieb. Nun werden abgekochte Kartoffel in dünne Blättchen geschnitten, in ein dazu geschicktes Geschir ge than, die Sauce sammt etwas feingehackter Petersilie, Muskatnuß und Salz dazu ge than; man läßt sie dann noch eine halbe Stunde langsam kochen.

135. Saure Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Blättchen geschnitten und in Salzwasser weich gekocht; dann thut man ein Stück Butter in ein Casserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön dunkelgelb darin, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel darin, löscht es mit Fleischbrühe und einigen Eßlöffeln voll Essig ab, thut die Kartoffeln mit etwas Pfeffer hinein und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen.

136. Kartoffeln mit Senf.

Fein geschnittene Zwiebeln, auch etwas fein geschnittener Schinken werden in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter so lange gedämpft, bis die Zwiebeln braungelb sind; röste ferner 2 Kochlöffelvoll Mehl noch damit braun, fülle es dann mit einem Schöpflöffelvoll brauner Jus auf,

thue Salz und Pfeffer dazu und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam verkochen, hernach treibe es durch ein Haarsieb, thue abgekochte und in Blättchen geschnittene Kartoffeln in ein Casserol, schütte die Sauce daran und lasse sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde mit einander kochen; beim Anrichten thut man 6 Eßlöffel voll Senf daran.

137. Kartoffeln mit Häring.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, alsdann werden 3 Häringe gepuzt, von den Gräten gereinigt und in kleine Stückchen geschnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird auch in kleine Stückchen geschnitten; man nimmt 1 Schoppen sauern Rahm, dann thut man etwas von der Butter in ein Casserol, legt eine Lage von den Kartoffeln, dann etwas von den Häringen und von dem sauern Rahm hinein, und fährt so fort; man muß aber Sorge tragen, daß von der Butter noch so viel übrig bleibt, um es zuletzt oben auf die Kartoffeln legen zu können; thut sie alsdann auf ein schwaches Feuer, und oben einen Kohlendekel darauf, läßt sie eine halbe Stunde kochen und stürzt sie dann auf eine Platte.

138. Kartoffeln mit Sardellen.

Die Kartoffeln werden abgekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, dann nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, wäscht sie, reinigt sie von den Gräten und schneidet sie in kleine Stückchen. Dann bestreicht man eine Schüssel stark mit Butter, legt eine Lage Kartoffeln hinein, dann eine Lage Sardellen darauf, auf welche man in Butter gedämpfte, kleingeschnittene Zwiebeln streut, hierauf mit der ersten Lage anfängt und so fortfährt, bis man fertig ist; nun bestreut man es stark mit geriebenem Milchbrod, übergießt es stark mit zerlassener Butter und $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, setzt es in den Ofen, läßt es backen und bringt es in derselben Schüssel zu Tische.

139. Gurken in einer Sauce.

Man nimmt ziemlich große Gurken, schält sie und schneidet sie der Länge nach in 4 Theile und nimmt die Kerne heraus. Hierauf werden sie in Zoll lange Stückchen geschnitten, in Salzwasser ein wenig abgekocht und wieder abgeschüttet. Nun dämpfe mit einem Stückchen Butter etwas feingehackte Petersilie einige Minuten, thue die Gurken hinein und lasse sie bis zum Weichwerden mitdämpfen. Hierauf schütte etwas weiße Buttersauce darüber und lasse es noch ein wenig mit einander kochen; ehe man sie anrichtet, rührt man das Gelbe von 3 Eiern sammt etwas Salz und Muskatnuß daran.

140. Gefüllte Gurken.

Große gerade Gurken werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, das Innere mit einem Kochlöffel sauber herausgestoßen, schäle sie, lasse sie ein wenig kochen und im Wasser verkühlen; hierauf werden sie mit einem Tuch sauber abgetrocknet und mit folgender Fülle gefüllt: Man nimmt 1½ Pfund rohes Kalbfleisch, 12 Loth Nierenfett und hackt es recht fein, dann dämpft man einen geweichten Weck mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer, nebst 3 ganzen Eiern, mengt sodann das Fleisch, Brod, Eier, etwas Muskatnuß, Salz und Pfeffer wohl unter einander und füllt die Gurken damit; hierauf legt man sie in ein Casserol neben einander mit etwas kleingeschnittenem Schinken, schüttet etwas fette Fleischbrühe daran und läßt sie bis zum Weichwerden kochen; wenn man sie anrichtet, wird jede Gurke der Länge nach gespalten, auf eine Platte gelegt und eine weiße, mit Eiergelb legirte Sauce darüber gegeben.

141. Gurken auf andere Art.

Man nimmt 3 bis 4 große Gurken, schält und

säneidet sie in Blättchen, legt nun ein Stück Butter in ein Casserol, thut die Gurken nebst etwas Pfeffer und Fenchel hinein und läßt sie dämpfen; nach einigen Minuten thut man etwas Mehl, Salz, Essig und Kapern daran und läßt sie noch ein wenig kochen, doch darf man sie nicht zudecken, damit sie nicht zu viel Brühe bekommen.

142. Steinpilze.

Man reinigt die Pilze, zerschneidet sie in mittelwässige Stückchen und wäscht sie, dann thut man ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft etwas feingehackte Petersilie darin, thut dann die Steinpilze hinein und läßt sie in ihrer eigenen Sauce weichdämpfen; streue hierauf eine Messerspitze voll Mehl, auch ein wenig Salz, Pfeffer und Fleischbrühe daran und lasse die Sauce kurz einkochen. Uebrigens darf man nicht vergessen, eine große weiße Zwiebel mitzukochen; wenn diese im Kochen die Farbe ändert, befinden sich unter den Schwämmen giftige, welche man alsdann wegschütten muß. Diese Vorsicht beobachte man bei allen Schwämmen.

143. Champignons.

Man kocht sie ganz auf dieselbe Art, wie Steinpilze; wenn man sie aber einmachen will, so nimmt man ganz kleine, puzt und wäscht sie sauber, kocht sie alsdann einige Minuten in Wasser, schüttet sie durch einen Sieb und trocknet sie mit einem Tuche ab, thut sie in ein dazu schickliches Glas, gießt verkühlten, mit Nelken, Pfeffer und 2 Lorbeerblättern abgekochten Weinessig darüber, thut oben darauf einige Löffelvoll Olivenöl und bindet sie fest zu. Man kann sie als Salat zum Ochsenfleisch oder in Saucen essen.

144. Trüffel.

Die Trüffel werden in siedendes Wasser eingeweicht und mit einem Bürstchen sauber gepußt und noch einige Mal durch Wasser gewaschen, damit die Erde ganz davon weggeht; hierauf wird ein Schoppen rother Wein und von allen Sorten ganzes Gewürz, ein Stück Butter, Salz und einige Citronenscheiben hineingethan, dann die Trüffel auch hinein, auf's Feuer gesetzt und so lange darin gekocht, bis sie weich sind. Alsdann bricht man eine Serviette auf einen Teller, legt die Trüffel hinein und gibt sie so auf die Tafel. Man kann sie auch ohne Serviette geben, indem man die Sauce durch ein Sieb laufen läßt und sie darüber gießt.

145. Trüffel auf andere Art.

Die Trüffel werden sauber mit einer kleinen Bürste gepußt wie oben, dann werden sie fein geschnitten, mit etwas Del, Salz und Pfeffer auf einem Teller warm gemacht, Citronensaft daran gedrückt und mit geriebenem Parmesankäse bestreut und auf Weißbrodschnitten gelegt; man gibt sie zu Dejeuners à la fourchette.

146. Reisgemüse.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird rein gelesen, mit kochendem Wasser 3 Mal abgebrüht und das Wasser wieder davon abgeschüttet. Dämpfe eine Handvoll feingehackte Zwiebeln in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich, doch daß die Zwiebeln weiß bleiben, schütte den abgebrühten Reis darauf nebst 2 Schöpfstößelvoll Fleischbrühe, etwas Salz, 2 Nelken und 3 Pfefferkörnern, lasse den Reis weich kochen, doch rühre nicht zu viel darin, damit er ganz bleibt; wenn der Reis eine gelbe Kruste hat, richte ihn mit saurem Rahm und geriebenem Parmesankäse auf die Platte. Die Nelken und Pfefferkörner müssen davonkommen; lege die gelbe Kruste darauf.