

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Fleischlose Küche

Richter, Moritz

Leipzig ; Nordhausen, 1918

urn:nbn:de:bsz:31-90580

Kochkunst-Bibliothek

Fleischlose Küche

Von

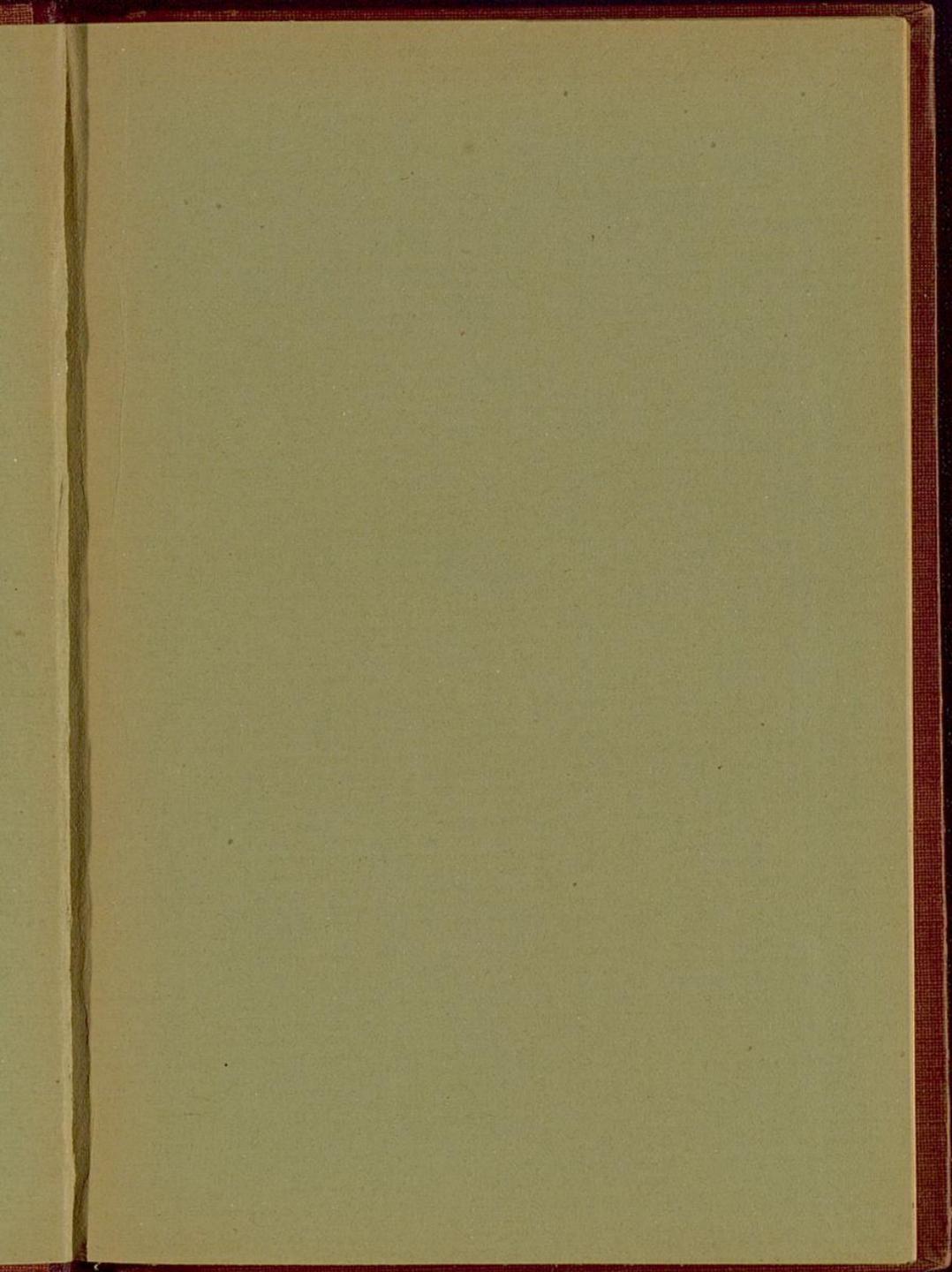
M. Richter

Küchenmeister

• • •

543 Rezepte

Heinrich Killinger, Kochkunstverlag
Leipzig und Nordhausen



K

Et
in
u.

HE

KOCHKUNSTBIBLIOTHEK

Eine umfassende Sammlung aller
in der modernen Küche üblichen
u. brauchbaren Kochkunstrezepte

Für vornehmste, gewerbliche und
einfache Küche jeder Art zu-
sammengestellt nach den besten
::: Quellen von :::
M. RICHTER, Küchenmeister,
J. BERLIN, Herzoglich mecklen-
burgischer Küchenmeister und den
Küchenmeistern F. J. BEUTEL,
RUDOLF SEHER und anderen.

HEINRICH KILLINGER · KOCHKUNSTVERLAG
LEIPZIG UND NORDHAUSEN

Kochkunstbibliothek

Eine umfassende Sammlung aller
in der modernen Küche üblichen
u. brauchbaren Kochkunstrezepte

Für vornehmste, gewerbliche und einfache
Küche jeder Art zusammengestellt nach den
besten Quellen

- Band 1. Suppen. 1276 Rezepte. M. 5,—.
- „ 2. Vorgerichte und Savories sowie Käsespeisen. 1127 Re-
zepte. M. 5,—.
- „ 3. Eierspeisen. 1004 Rezepte. M. 4,—.
- „ 4. Saucen und Fonds, Farcen, Butter. 490 Rezepte. M. 3,50.
- „ 5. Garnituren und Hilfsmittel.
- „ 6. Fische und Schaltiere.
- „ 7. Warme Zwischengerichte (Relevés, Entrées).
- „ 8. Kalte Zwischengerichte (Relevés, Entrées).
- „ 9. Abt. I. Gemüse, Teiggemüse, Kartoffelspeisen,
Kompotts. 914 Rezepte. M. 4,—.
Abt. II. Salate. 476 Rezepte. M. 2,—.
- „ 10. Abt. I. Warme Süßspeisen und Süßspeissaucen.
929 Rezepte. M. 3,50.
Abt. II. Kalte Süßspeisen, Gefrorenes und Eisspeisen.
852 Rezepte. M. 4,—.
- „ 11. Die modernen Getränke. 1212 Rezepte. M. 5,—.
- „ 12. Das Einmachen von Gemüsen und Früchten (Preisein-
machebuch). 346 Einmacherezepte. M. 3,—.
- „ 13. Fleischlose Küche. 543 Rezepte. M. 3,50.

Heinrich Killinger,

Kochkunstbücher-Verlag, Leipzig und Nordhausen.

Fleischlose Küche

von

M. Richter,

Küchenmeister

Eine umfassende Sammlung zeitgemässer und bewährter Rezepte zur Herstellung einer nahrhaften, bekömmlichen und wohlschmeckenden Kost ohne Verwendung von Fleisch

543 Rezepte

zusammengestellt unter Benützung der besten Quellen

2. Auflage.

1918

HEINRICH KILLINGER · KOCHKUNSTVERLAG
LEIPZIG UND NORDHAUSEN

Z. XI.

ak

M7 E 2469



Vorwort zur Kochkunstbibliothek.

Veranlassung zur Herausgabe der Kochkunstbibliothek war das Fehlen jedes größeren Sammelwerkes, das nach einheitlichen Richtlinien alle Gebiete und Gruppen der Kochkunst im weitesten Sinne umfaßt und, auf den Klassikern Carême, Dubois, Bernard und anderen fußend, bis auf die jüngste Zeit fortgesetzt ist.

Dementsprechend haben wir uns bemüht, ein Werk zu schaffen, das in erster Linie die Autoren, die Schöpfer der kulinarischen Genüsse zu ihrem Rechte kommen läßt. Wir stellen darum in unseren Bereitungsvorschriften immer dasjenige Rezept an erste Stelle, das wir an Hand der benutzten Fachwerke als das älteste feststellen konnten, und lassen dann die in späteren Zeiten unter der gleichen Bezeichnung vorgekommenen Bereitungsweisen folgen.

Bei den fremdsprachlichen Speisenbezeichnungen hielten wir uns streng an die geltende Rechtschreibung. Wir schrieben darum auch alle in Verbindung mit „à la“ gebrauchten Bezeichnungen, soweit sie nicht Eigennamen sind, klein (à la provençale, à la reine; dagegen à la Rachel). Wir wollen aber nicht verhehlen, daß aus Schönheitsgründen im Menu oft auch diese Worte groß geschrieben werden, und zwar kommt dieser Verstoß gegen die Rechtschreibung auch in Frankreich selbst so häufig vor, daß man ihn als gebräuchlich bezeichnen kann. Schließt man sich aber diesem Gebrauche an, so muß man auch konsequent sein und alle Worte mit alleiniger Ausnahme der Bindeworte (à la, et, au, de usw.) groß schreiben.

Der Fortfall der Wortbildung „à la“ wird immer mehr üblich, obwohl es korrekter ist, dieses Bindewort nicht wegzulassen. Wir haben es, dem heutigen Geschmacks Rechnung tragend, überall da in () gesetzt, wo es wegbleiben kann.

In der Verdeutschung der fremdländischen Bezeichnungen, besonders der Speisennamen, haben wir uns große Zurückhaltung auferlegt. Es ist ja nichts einfacher, als z. B. eine „Consommé printanière“ und eine „Consommé brunoise“ mit „Frühlingsuppe“ oder „Gemüsesuppe“ zu übersetzen. Es bleibt uns aber für die Verdeutschung einer Consommé julienne“ und einer „Potage croûte au pot“ auch kaum eine andere Übersetzung als „Gemüsesuppe“, obwohl es sich hier um vier durchaus verschiedene Suppen handelt, ganz abgesehen davon, daß es noch eine ganze Reihe von klaren und gebundenen Suppen gibt, in denen eine Gemüseeinlage das Wesentlichste ist. Ebenso ist es auf allen anderen Gebieten der Kochkunst — es sei nur an Beefsteak, Filet sauté, Filet mignon, Tournedos, Noisette usw. erinnert. Die Übersetzung kann daher nur zu leicht irre führen, und deshalb haben wir lieber die fremden allgemein bekannten Ausdrücke, die im Laufe der Jahre geradezu technische Begriffe geworden sind, beibehalten.

Für Hinweise auf Mängel des Werkes werden wir dankbar sein, da es unser Bestreben ist, mit der „Kochkunstbibliothek“ den Berufsgenossen das denkbar Beste zu bieten.

Die Verfasser.

Vorwort.

Der vorliegende Band „Fleischlose Küche“ bildet nur einen Teil des in sich abgeschlossenen, unter dem Titel „Kochkunstbibliothek“ erschienenen Werkes, das in zweckentsprechender Reihenfolge (man vergleiche gefl. das hinter dem Titelblatte abgedruckte „Verzeichnis der Kochkunstbibliothek“) alle Gebiete der modernen Kochkunst umfaßt. Aus diesem Grunde sind im vorliegenden Band nur diejenigen Gerichte zusammengezogen, die mehr eine Sonderstellung einnehmen, während alle anderen Gerichte, insbesondere die Suppen, die Eierspeisen, die Gemüse und diejenigen Süßspeisen, die hier nicht aufgeführt sind, in den nach ihnen bezeichneten anderen Bänden Aufnahme gefunden haben.

Die Kriegsjahre 1914/1918 haben uns mit ständig wachsendem Nachdrucke immer mehr auf eine Ernährungsform hingewiesen, in welcher das Fleisch der Tiere im allgemeinen und das der sogenannten Schlachttiere im besonderen eine nur untergeordnete Stellung einnimmt. Nachdem wir jahrzehntelang uns an einen ständig wachsenden Fleischgenuß gewöhnt hatten, stellte uns die gesetzliche Einführung fett- und fleischloser Tage — zwar nur für Gastwirtschaften und ähnliche Betriebe als Zwang bestehend, aber dabei doch als auch für jede häusliche Gemeinschaft erwünscht bezeichnet — vor nahezu völlig neue Aufgaben. Das vorliegende Werkchen ist ein Beweis dafür, wie diese Aufgaben ohne Schwierigkeit gelöst werden können, ohne die Mannigfaltigkeit des Küchenzettels allzusehr einzuengen und ohne die menschliche Ernährung zu beeinträchtigen.

Der Verfasser.

Inhaltsverzeichnis.

	Seite
Allgemeines	1
Suppen	2
Kaltschalen	43
Saucen	45
Bratlinge	52
Gemüse	58
Reis, Gries usw.	90
Kartoffelspeisen	102
Eierspeisen, Eierkuchen usw.	110
Klöße, Knödel	120
Puddinge	128
Verschiedene süsse Speisen	136
Sonstiges	149
Stichwortregister	154

Allgemeines.

1
2
3
4
5
6
7
8
9
10
11
12
13
14
15
16
17
18
19
20
21
22
23
24
25
26
27
28
29
30
31
32
33
34
35
36
37
38
39
40
41
42
43
44
45
46
47
48
49
50
51
52
53
54

Schmalz und Butter. Wenn in den nachstehenden Bereitungsvorschriften von Schmalz die Rede ist, so ist je nach den Umständen hierunter Schweineschmalz, Butter, Pflanzenbutter oder Margarine zu verstehen, wobei eben zu beachten ist, ob es sich um streng vegetarische Küche, Fastenküche oder eine vorgeschriebene Diätform handelt.

Fleischlose Küche ist nicht unbedingt vegetarische Küche und ist auch nicht Diätküche, obwohl sie alles dies auch sein kann. Die fleischlose Küche umfaßt die Herstellung von Gerichten, die weder mit Fleisch zusammengekocht werden noch mit Fleisch zusammen angerichtet werden müssen. Die Herstellung fleischloser Kost schließt aber die Verwendung tierischer Fette, seien sie nun wie die Butter aus der Milch gewonnen und deshalb auch den reinen Vegetariern zugänglich oder aus Teilen des getöteten Tieres hergestellt, wie das Schmalz und der Talg, nicht aus.

Scharfe Gewürze wie Pfeffer, Mostrich, engl. Saucen und dergleichen sind in der vegetarischen Küche verpönt. Wenn wir uns in unseren Rezepten hiernach nicht immer richten, so geschieht das, weil wir eben nicht Anweisungen für vegetarische Küche, sondern lediglich für fleischlose, schmackhafte Kost geben wollen.

Suppen.

1. Brühen.

Beim Kochen der meisten Gemüse wird man der Brühe wegen nicht in Verlegenheit kommen, da man sie nur mit Wasser zuzustellen braucht und dabei die Fleischbrühe in keiner Weise vermissen wird. Auch Hülsenfrüchte kann man mit bestem Erfolge einfach in Wasser kochen, wenn man dabei Wurzelwerk hinzusetzen nicht vergißt. Ein wenig anders liegt die Sache bei manchen Suppen und Saucen, wo man vielfach nicht ohne Fleischbrühe auszukommen glaubt.

Vor allem muß man sich erinnern, daß alle sauberen Gemüseabfälle bei aufmerksamem Kochen Brühen ergeben, die fast immer instande sind, die Fleischbrühen zu ersetzen, umsomehr als man sowohl den Fleisch- als auch den Gemüsebrühen nur geringen Nährwert zusprechen kann. Sodann stehen uns im Sud mancher Gemüse, wie z. B. des Blumenkohls und des Spargels, und auch in dem der Pilze vollwertige und schmackhafte Brühen zur Verfügung, die man niemals sollte umkommen lassen, da sie uns nicht nur von jeder Verlegenheit befreien können, sondern oft auch größeren Wohlgeschmack erzeugen als Fleischbrühen. Und schließlich wird man zwar gegen die strengsten vegetarischen Regeln, nicht aber gegen das Wohl der Gäste verstoßen, wenn man hier und da einmal zur Fleischbrühe oder zur Bouillonwürfelbrühe greift.

Wenn also in den nachstehenden Rezepten von Brühe die Rede ist, so bleibt es dem Belieben des Koches anheimgestellt, ob er Verfügbares verwenden oder sonst Geeignetes beschaffen will.

2. Pflanzenkraftbrühe.

Man soll hierzu möglichst vielerlei Gemüse (auch alle Blattrippen, Strünke und groben Blätter) verwenden, muß aber dafür sorgen, daß kein Ge-

schmack in dieser Mischung zu stark hervortritt. Es dürfen auch z. B. die Wurzeln nicht überwiegen, da diese der Brühe leicht einen zu süßen Geschmack geben. Weiße Rüben nimmt man nicht zur Herstellung von Brühe, da sie keinen guten Geschmack geben. Man wäscht alles gut, läßt die Gemüse, die man in möglichst flache Stücke oder Scheiben schneidet, sehr gut ablaufen und röstet sie dann mit reichlicher Zwiebel am besten in Palmin sehr gut an. Sie müssen schön bräunlich werden, werden dann mit kaltem Wasser aufgefüllt und langsam gekocht. Dabei gibt man etwas Thymian und Majoran sowie das nötige Salz hinzu. Wenn die Brühe eine Stunde gekocht hat, gießt man sie durch ein feines Sieb und kann sie nun beliebig verwenden. Soll sie zu einer klaren Suppe dienen, so wird sie noch mit etwas klar gerührtem Mondamin oder Kartoffelmehl ganz leicht gebunden oder auch mit etwas Tapioka völlig klar gekocht.

3. Petersilienwasser.

Man schneidet 2 oder 3 Petersilienwurzeln in Scheiben, gibt 3 in Stücke geschnittene Kartoffeln hinzu, eine Prise Salz daran und $1\frac{1}{2}$ l Wasser darauf. Nun kocht man die Brühe, bis die Wurzeln weich sind, und gießt sie dann durch ein Sieb.

4. Gebackene Erbsen. (Suppeneinlage.)

Man macht einen Teig von 3 Eigelben, 6 Löffeln Mehl, etwas Milch und Salz, unter den man den festen Schnee von 3 Eiweiß zieht. Der Teig muß jetzt dickflüssig sein. Man macht nun das Backschmalz heiß, gießt den Teig in einen Durchschlag und hält diesen über das Schmalz, so daß die abfallenden Tropfen sofort zu kleinen hellbraunen Kugeln gebacken werden. Diese hebt man mit dem Schaumlöffel heraus und läßt sie auf Löschpapier recht sauber abtropfen. In einem kleinen Blech-

kasten luftig und trocken aufbewahrt, halten sie sich einige Tage.

5. Käsebrötchen (Suppeneinlage).

Man schneidet Frühstücksbrot in bleistiftstarke Scheibchen, röstet diese trocken auf einer Seite an und läßt sie abkühlen. Dann bestreut man sie auf der gerösteten Seite dick mit geriebenem Parmesankäse, den man mit ein wenig Paprika vermischt hat, betropft den Käse mit Butter, stellt die Brötchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech und läßt sie im Ofen leicht Farbe nehmen. Man hüte sich, sie zu braun werden zu lassen, da sie dann leicht bitter schmecken.

6. Glasierte Weißbrotscheiben (Suppeneinlage).

Man schneidet nicht zu großes Frühstücksbrot in bleistiftstarke Scheiben und röstet diese auf der Herdplatte oder im Ofen auf beiden Seiten etwas an. Dann bestreut man sie leicht mit Zucker, hält das glühende Glasureisen darüber und bringt damit den Zucker zum Schmelzen und Bräunen.

7. Käsepfanzel (Suppeneinlage).

Man rührt 40 g Butter schaumig, rührt 4 Eigelbe darunter und mischt das Ganze mit dem festen Schnee von 4 Eiweiß, wobei man gleichzeitig 40 g Mehl und 25 g geriebenen Parmesankäse hineinstreut. Man gibt die Masse in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Kasseroll, bäckt sie langsam ab und schneidet sie nach dem Erkalten in beliebige Stückchen.

8. Schaumklößchen (Suppeneinlage).

Man schlägt Eiweiß zu recht steifem Schnee, hebt pro Ei 50 g ganz feinen Zucker, gewürzt mit

ein wenig Vanille darunter und sticht davon die Klößchen ab. Diese legt man in ein flaches Kasseroll mit kochend heißer Milch, das man entweder in den Ofen stellt oder zudeckt. Nach einer Minute wendet man die Klößchen, läßt sie auch von der anderen Seite aus gar werden und hebt sie nun zum Abtropfen auf ein Sieb.

9. Schwemmklößchen (Suppeneinlage).

Man rührt 3 Löffel Mehl mit einem ganzen Ei glatt, gibt es in 50 g geschmolzene Butter und brennt das Ganze zu einem glatten Teige ab. Diesen läßt man kalt werden, verarbeitet ihn dann mit einer Prise Salz und 2 Eiern und sticht nun davon Nocken ab, die man in siedendes Salzwasser fallen läßt und kocht, bis sie schwimmen.

10. Klare Gemüsebouillon.

Man kocht eine Kraftbrühe nach Rezept 2, kocht sie nach dem Passieren wieder auf und verkocht sie mit etwas Tapioka so lange, bis dieser sich vollkommen aufgelöst und die Brühe dadurch eine ganz leichte Bindung erlangt hat. Man schmeckt diese Bouillon beliebig ab, wozu man auch Weißwein, Tomatenpüree, Soja, gehackte Kräuter usw. verwenden kann, und richtet sie entweder so in Tassen oder mit einer Einlage in Tellern an.

11. Biersuppe, Weißbiersuppe.

Man kocht das Weißbier mit Zitronenschale, Zucker und einem Körnchen Salz auf, zieht es mit Eigelb und Sahne ab und gibt geröstete Semmelwürfel als Einlage hinein.

Man kann diese Suppe auch etwas sämiger machen, indem man sie entweder mit einem Stückchen Mehlbutter abrührt oder mit ein wenig weißem Schwitzmehl einige Minuten verkocht.

12. Blumenkohlsuppe.

Man kocht den Blumenkohl in leicht gesalzenem Wasser mit einem Stückchen Butter ab und verfährt im übrigen genau wie bei Spargelsuppe, Rezept 122.

13. Bohnensuppe von weißen Bohnen.

Man stellt die Bohnen, mit reichlichem Wasser bedeckt, einige Stunden beiseite, bringt sie dann langsam in demselben Wasser ins Kochen und kocht sie weich, wobei Wurzelwerk und Zwiebel hinzugefügt werden kann. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, verdünnt nötigenfalls mit kochendem Wasser und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder Bohnen, die man vor dem Durchstreichen zurückbehalten hat.

14. Braune Suppe.

Man kocht verschiedenes, gleichmäßig kleingeschnittenes Gemüse in dem zur Suppe nötigen leicht gesalzenen Wasser weich, gießt es ab und bindet und verkocht die Suppe mit braunem Schwitzmehl. Nachdem sie einige Zeit gekocht hat, gibt man die Gemüse wieder hinein, fügt gehackte Petersilie und eine gehackte, in Butter gedämpfte Morchel (oder andere Pilze) hinzu und kocht die Suppe noch ein wenig fort.

15. Brennesselsuppe.

Man kocht die gewaschenen, jungen Brennesseln in Salzwasser ab, schwitzt etwas Mehl in Butter gelb, gibt die abgetropften Brennesseln dazu, füllt mit dem nötigen heißen Wasser auf und kocht die Suppe ca. 20 Minuten. Dann quirlt man sie durch ein feines Sieb, kocht sie wieder auf und zieht sie mit Milch und Eigelb ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

16. Brotsuppe.

Man schwitzt das kleinwürflig geschnittene Schwarzbrot und eine gehackte Zwiebel mit Butter gut an, stäubt ein wenig Mehl darüber, läßt dieses gut anziehen, füllt mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe langsam 15 Minuten kochen. Dann zieht man sie mit Eigelben und Sahne ab und macht sie mit Butter fertig.

17. Brotsuppe.

Man schneidet das Schwarzbrot klein, gibt es mit Butter und gehackter Zwiebel in eine Kasserolle, schwitzt alles zusammen gut an und rührt etwas Mehl hinzu. Nachdem auch dies etwas angeschwitzt ist, füllt man mit heißem Wasser auf, salzt, kocht das Brot gut weich und streicht die Suppe durch ein Sieb. Sie wird nochmals aufgekocht und mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt. Die Suppe kann auch durch Zusatz frischer Butter verbessert oder mit Ei und Sahne abgezogen werden.

18. Brotsuppe mit Äpfeln.

Man gibt die zerschnittenen Äpfel und das nötige altbackene, in Scheiben geschnittene Schwarzbrot in den Suppentopf, gießt heißes Wasser hinzu und kocht alles weich. Nun quirlt man das Ganze mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb, läßt die Suppe aufkochen, verdünnt sie nötigenfalls mit kochendem Wasser und macht sie mit einem Stückchen Butter, etwas fein abgeriebener Zitronenschale und Zucker fertig.

19. Buchweizengrützsuppe.

Man schwitzt die Buchweizengrütze gut an, füllt mit kochendem Wasser auf, setzt etwas Salz hinzu und läßt die Grütze langsam weich werden, wobei man später nach und nach die nötige heiße Milch

hinzugibt. Zum Schluß macht man die Suppe mit etwas Butter fertig.

20. Buttermilchsuppe.

Man kocht ungefähr 3 l Buttermilch mit einem Suppenteller voll kleingeschnittenem Schwarzbrot, etwas Zimt und Zitronenschale auf, läßt die Suppe 30 Minuten kochen und quirlt sie durch ein Sieb. Dann kocht man sie nochmals auf, zieht einen großen Löffel Sahne darunter und schmeckt sie mit Salz und Zucker ab.

21. Buttermilchsuppe.

Man kocht halb Milch, halb Wasser mit etwas Salz, Zucker und Zitronenschale auf, rührt einen großen Löffel Mehl mit fast ebensoviel Buttermilch, als man kochende Flüssigkeit hat, glatt, läßt dies in die Milch einlaufen und kocht das Ganze zu einer runden Suppe. Sie kann mit Zitronensaft abgeschmeckt werden. Einlage: geröstete Semmel- oder Schwarzbrotwürfel.

22. Buttermilchsuppe mit Hafergrütze.

Man schwitzt die Hafergrütze mit Butter an, gibt einen Löffel Mehl hinein, den man ein wenig mit schwitzt, und fügt etwas kochendes Wasser hinzu. Nachdem die Suppe etwas gekocht hat, gießt man die inzwischen aufgekochte Buttermilch hinzu, kocht die Suppe langsam fertig und schmeckt sie mit Salz und Zucker ab.

23. Champignonsuppe.

Man macht eine helle Mehlschwitze, gibt die frisch geputzten Champignons hinein, füllt nach einigen Minuten mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe langsam 20 Minuten kochen. Dann quirlt man sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb,

kocht sie nochmals auf und zieht sie mit Eigelb und Sahne ab.

Man kann diese Suppe auch wie die Pilzsuppe mit Reis nach Rezept 97 herstellen.

24. Eierkuchensuppe.

Man bäckt von flüssigem Eierkuchenteig ganz dünne Eierkuchen, schneidet diese in Streifchen und gibt sie in eine kochende Gemüsebrühe. Die Suppe kann mit Eigelb und Sahne abgezogen werden. Auch kann man die Eierkuchen füllen, indem man ein wenig recht trocken abgerösteten Spinat nach dem Auskühlen mit einem verquirlten Ei vermischt, dünn auf die Eierkuchen streicht und diese dann zu zweien zusammensetzt.

25. Einbrennsuppe.

Man macht von Butter und Mehl eine braune Schwitze, füllt diese mit kochendem Wasser auf, gibt etwas Salz und Kümmel hinzu und läßt das Ganze mindestens 45 Minuten kochen. Dann bindet man die Suppe mit Eigelb und Sahne und gibt kleine geröstete Würfel von Weiß- oder Schwarzbrot hinein.

26. Einlaufsuppe.

Man verquirlt ein ganzes Ei mit einem Körnchen Salz, einer Idee Muskatnuß und einem Eßlöffel Mehl, bringt eine klare Gemüsebrühe ins Kochen und läßt den Teig in einem schwachen Faden hineinlaufen, wobei man die Suppe leicht bewegt, damit der garwerdende Einlauf nur kleine Fäden und Tropfen bilden kann.

27. Suppe von grünen Bohnen.

Man schneidet grüne Bohnen in kleine Stücke (Würfel, schräge Vierecke oder Streifen), kocht sie

in dem zur Suppe nötigen Wasser weich, und gibt kurz vor dem Weichwerden kleine Würfel von rohen Kartoffeln und das nötige Salz hinzu. Man passiert die Suppe mit einem Löffel hellem Schwitzmehl ein, kocht sie fertig und zieht sie zum Schluß mit Eigelb und Sahne ab. Auch kann man einen Löffel saure Sahne darunterziehen.

28. Endiviensuppe.

Man schneidet die gewaschenen Endivien in Streifen, dünstet sie gut in Butter an, stäubt einen Löffel Mehl an und läßt dies mit durchschwitzen. Nun füllt man mit Wasser auf, kocht die Endivien gut weich, zieht die Suppe mit Eigelb und saurer Sahne ab und gibt gehackten Kerbel oder Petersilie hinein.

29. Erbsensuppe von grünen Erbsen.

Man dünstet die frisch ausgekernten grünen Erbsen mit etwas Butter an, stäubt einen Löffel Mehl darüber, füllt mit heißem Wasser auf, gibt ein Bündelchen Petersilie hinzu und läßt die Erbsen weich kochen. Dann quirlt man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, zieht sie mit Eigelb und Sahne ab und würzt mit Salz und einer kleinen Prise Zucker. Man kann auch etwas gehackten Kerbel oder Petersilie hineingeben. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder zurückbehaltene Schotenkerne.

30. Erbsensuppe von grünen Erbsen, Schotensuppe.

Man kocht die frisch ausgekernten grünen Erbsen mit einer jungen Zwiebel, etwas gut gewaschenem Kopfsalat und einem Petersilienbündel in Milch weich, streicht sie durch ein feines Sieb, kocht die Suppe nochmals auf, macht sie durch ein wenig Mehlbutter sämiger und rührt alsdann das nötige Salz, etwas Butter und eine Prise Zucker darunter.

31. Erbsensuppe mit Tapioka.

Man dünstet die grünen Erbsen mit Butter an, gibt ganz wenig Mehl hinzu, läßt dies einen Augenblick schwitzen und füllt mit heißem Wasser auf. Wenn die Suppe kocht, läßt man etwas feinen Tapioka einlaufen und zieht sie, wenn dieser ausgequollen ist, mit Eigelb und Sahne ab.

32. Erbsensuppe von trockenen Erbsen.

Es ist hierbei gleichgültig, ob man grüne oder gelbe (graue) Erbsen verwendet. Die Herstellung ist dieselbe und nur die Kochzeit verschieden.

Man weicht die gewaschenen Erbsen in kaltem Wasser, stellt sie mit diesem zum Feuer, kocht sie recht langsam weich und gibt dabei von Zeit zu Zeit etwas heiße Gemüsebrühe und erst zum Schluß das nötige Salz hinzu. Dann quirlt man sie durch ein Spitzsieb und macht sie mit einem Stückchen Butter fertig.

Alle Suppen von Hülsenfrüchten setzen bei längerem Stehen stark ab, d. h. es bildet sich oben klare Brühe, und das Gemüse sinkt zu Boden. Um das zu vermeiden, pflegt man der Suppe während des Kochens ein wenig helles Schwitzmehl zuzusetzen.

Wenn man das Gemüse zu der benötigten Gemüsebrühe in kleine Würfel oder in Streifen geschnitten hat, kann man es später recht gut als Einlage für diese Suppe verwenden. Man kann auch ausgequollenen Reis als Einlage geben, darf dann aber die Suppe nicht zu dick halten. Die beliebteste und gebräuchlichste Einlage in dicke Erbsensuppe sind jedoch knusprig geröstete Semmelwürfel.

33. Flädleinsuppe.

Dasselbe wie „Eierkuchensuppe“, Rezept 24.

34. Gemüsesuppe.

Man schneidet alle zur Verfügung stehenden Gemüse (insbesondere Mohrrüben, Sellerie, Porree,

Zwiebel, Wirsingkohl, Weißkraut) in kleine Würfel oder Streifen, fügt wenn möglich noch frische grüne Erbsen, Blumenkohl usw. hinzu, schwitzt alles leicht in Butter an, fügt einen Löffel Mehl zu und füllt, wenn letzteres gut heiß geworden ist, mit heißem Wasser auf. Man rührt die Suppe ins Kochen, kocht sie ganz langsam $\frac{3}{4}$ Stunde fort, gibt entsprechend geschnittene Kartoffeln hinein und kocht so vollends fertig.

35. Gemüse-Kraftsuppe.

Man kann dazu alle sauberen Abfälle von grünen Gemüsen, besonders von den Kohl- und Krautarten, von Kohlrabi, Karotten und Möhren, Sellerie usw. verwenden. Man schneidet die Abfälle klein, dünstet sie mit etwas Butter an, gibt zum Verdicken der Suppe eine Brotrinde oder ein paar zerschnittene Kartoffeln hinzu, füllt mit kochendem Wasser auf und streicht, nachdem alles gut weichgekocht ist, die Suppe durch ein Sieb. Man kocht sie nun nochmals auf und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Man kann diese Suppe sowohl mit heißer Sahne als auch durch Abziehen mit Eigelb verbessern. Auch ein Stückchen Butter, ganz zuletzt daruntergezogen, schadet nicht. Auch kann man Einlagen von gerösteten Semmelwürfeln, Blumenkohlröschen, Fleischklößchen und dergl. hineingeben.

36. Graupensuppe mit Pflaumen (westfälisch).

Man stellt auf 1 l Wasser ungefähr 25 g Graupen zum Feuer, gibt etwas in feine Streifen geschnittenen Porree, Butter und Salz hinein und kocht die Graupen langsam weich. Dann fügt man 250 g gebackene Pflaumen, etwas Zucker und dünne Zitronenschale hinzu und läßt die Pflaumen langsam ausquellen. Zum Schluß wird die Suppe mit etwas Rüben- und Zitronensaft fertig gemacht.

37. Graupensuppe mit Pilzen.

Man kocht die geweichten Graupen mit wenig Salz und etwas Butter, hackt, wenn die Suppe fast gar ist, die Pilze fein, schwitzt sie in Butter, bis sie leicht braun geworden sind, schüttet sie nun in die Suppe und läßt diese noch etwas kochen. Zum Schluß zieht man die Suppe mit Eigelb und Sahne ab.

38. Graupensuppe mit Äpfeln und Rosinen (dänisch).

Man setzt die gewaschenen Graupen mit Wasser, Butter, etwas Zitronenschale, etwas Zucker und Salz zu, läßt sie langsam ausquellen und gibt, wenn sie fast weich sind, einige in kleine Würfel geschnittene Äpfel und gebrühte große Rosinen oder Sultaninen hinein. Die fertige Suppe kann man mit Eigelb und Sahne abziehen. Wenn man besonderen Wert auf gefälliges Aussehen der Suppe legt, kann man auch die geschnittenen Äpfel für sich kochen und dann samt ihrem Saft mit der Suppe mischen.

39. Graupensuppe mit Milch.

Man kocht die gewaschenen Graupen mit Wasser an und halb weich, setzt dann heiße Milch hinzu, kocht weiter und macht die Suppe, wenn die Graupen weich sind, mit heißer Milch und Butter fertig.

40. Grießsuppe.

Man schwitzt den Grieß mit etwas Butter oder Schmalz an, füllt mit Brühe auf, läßt die Suppe 10 Minuten kochen und dann ebensolange zugedeckt ziehen. Zum Schluß zieht man sie mit Eigelb und Sahne ab und macht sie mit einem Stückchen Butter fertig.

41. Grießsuppe mit Rosinen.

Man läßt den Grieß in kochende Milch oder leicht gesalzenes Wasser einlaufen, gibt die großen

Rosinen (am besten kernlose Sultaninen) hinein, läßt beides langsam ausquellen und macht die Suppe mit einem Stückchen Butter fertig.

42. Grießsuppe mit Wirsingkohl.

Man schneidet ein Stück Wirsingkohl in Streifen, schwitzt diese mit Butter und etwas fein gehackter Zwiebel an, gibt Wasser darauf und dünstet den Kohl so weich. Gleichzeitig schwitzt man den Grieß mit Butter an, füllt ihn mit heißem Wasser auf und kocht ihn langsam gar. Dann gibt man den Wirsing samt der Brühe hinzu und schmeckt nochmals ab. Diese Suppe kann auch mit heißer Milch fertig gemacht oder mit Eigelb und Milch abgezogen werden.

43. Grießweinsuppe.

Man kocht den mit Wasser verdünnten (alkoholfreien) Wein mit einer Prise Salz und etwas Zucker auf, läßt den Grieß hineinlaufen und langsam ausquellen. Dann zieht man die Suppe mit Eigelb und Sahne ab und richtet sie warm oder kalt an. Vielfach gibt man ausgequollene Korinthen als Einlage hinein.

44. Suppe von grünen Bohnen.

Man schneidet die abgezogenen grünen Bohnen in kleine, schräge Vierecke, schwitzt sie mit Butter, stäubt etwas Mehl daran, gibt haselnußgroße Kartoffelwürfel hinzu, läßt das Ganze etwas anziehen und füllt dann mit leichter Brühe auf. Man kocht die Suppe, bis Bohnen und Kartoffeln gut weich sind, und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.

45. Grünkernsuppe.

Man läßt das in kaltem Wasser glattgerührte Grünkernmehl in kochendes leicht gesalzenes Wasser

einlaufen und die Suppe gar kochen, um sie dann mit Eigelb und Sahne abzuziehen und mit Butter fertig zu machen. Als Unterlage für diese Suppe kann man recht gut eine Gemüsebrühe kochen, zu der man das Wurzelwerk in kleine Würfel schneidet und langsam gar kocht. Dann hebt man es heraus, läßt das Mehl hineinlaufen und verfährt wie angegeben.

46. Grünkernsuppe.

Man kann zu dieser Suppe auch ganzes Grünkornschrot oder Grünkerngrieß verwenden. Beides läßt man einfach in die kochende Suppe einlaufen, muß diese dann aber entsprechend länger, d. h. im ersteren Falle mindestens 4 Stunden kochen.

47. Grünkohluppe mit Hafergrütze.

Man hackt den gewaschenen Grünkohl nicht zu fein, schwitzt ihn mit einer gehackten Zwiebel und etwas Butter an, rührt etwas Hafergrütze (ungefähr 50 g pro Liter) hinein und füllt mit heißem Wasser auf. Nun kocht man die Grütze langsam gar und kann die Suppe schließlich mit Eigelb und Sahne, natürlich auch mit einem Stückchen Butter verbessern.

48. Gurkensuppe.

Man schneidet die frischen Gurken ohne Kerne in gleichmäßig kleine Würfel, dünstet diese in Butter an, gibt etwas in Streifen geschnittenen Sauerampfer, desgleichen Spinat und Kopfsalat sowie ein wenig gehackten Portulak hinzu, läßt auch dies ein wenig schwitzen und füllt nun mit heißem Wasser auf. Man läßt die Suppe eine gute halbe Stunde kochen und macht sie mit Salz und Butter fertig. Sie kann auch mit ein wenig Mehl oder mit Eigelb und Sahne abgezogen werden.

49. Haferflockensuppe.

Man läßt die Haferflocken in eine kochende Mischung von Milch und Wasser einlaufen, schmeckt die Suppe mit Salz und ein wenig Zucker ab und gibt, wenn sie fast gar ist, gewaschene Korinthen hinein. Man kann diese Suppe mit etwas heißer Sahne oder auch mit Zitronensaft fertigmachen, auch kann sie mit Ei abgezogen werden.

50. Haferflockensuppe.

Man schwitzt und dünstet die Haferflocken mit Butter an, rührt einen Löffel Mehl darunter, schwitzt auch dieses ein wenig, füllt nun mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe 30 Minuten kochen. Man kann sie mit Eigelb und Sahne abziehen oder mit Butter fertigmachen oder auch nur mit Salz abschmecken.

51. Hafergrützsuppe.

Man weicht die Hafergrütze (70 g auf 1 l Wasser) einige Stunden ein, stellt sie mit demselben Wasser zum Feuer, gibt eine kleine, ganz fein gehackte Zwiebel, Salz und ein Stückchen Butter hinzu und kocht sie recht langsam weich. Man kann diese Suppe mit Eigelb und Sahne abziehen und wird sie in besonderen Fällen auch mit kräftigem Druck durch ein feines Sieb quirlen.

Will man die Grütze nicht weichen, so empfiehlt es sich, sie mit der gehackten Zwiebel und Butter anzuschwitzen, dann mit Brühe oder Wasser aufzufüllen und so langsam fertig zu kochen.

52. Hafermehlsuppe.

Man rührt das Mehl mit kaltem Wasser glatt, fügt unter ständigem Rühren das nötige heiße Wasser hinzu, kocht die Suppe 15 Minuten, läßt sie gut zugedeckt noch 10 Minuten an warmer Stelle stehen und schmeckt sie entweder nur mit Salz und einer

kleinen Prise Zucker ab, oder man zieht sie auch mit Eigelb und Sahne ab. Mitunter gibt man auch gereinigte, ausgequollene Korinthen hinein und schmeckt die Suppe mit Zitronensaft ab.

53. Hagebuttensuppe.

Man dünstet die geputzten Hagebutten mit etwas Zucker und Wasser gut weich, streicht oder quirlt sie durch ein feines Sieb, verlängert die Suppe mit dem nötigen heißen Wasser und zieht sie mit etwas klargerührtem Kartoffelmehl ab. Beim Dünsten der Hagebutten kann man auch einige kleingeschnittene Äpfel zusetzen. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder Suppenmakronen.

54. Heidelbeersuppe, Blaubeersuppe.

Man kocht die gewaschenen Heidelbeeren mit der doppelten Menge Wasser, Zucker nach Geschmack und etwas Zimt oder dünner Zitronenschale weich, zieht sie mit ein wenig klargerührtem Kartoffelmehl ab und quirlt sie durch ein feines Sieb. Die Suppe wird warm oder kalt gegeben und mit trocken gerösteten, mit etwas Zucker im Ofen glasierten Semmelscheiben oder Zwiebacken angerichtet.

55. Hirsesuppe.

Man läßt die Hirse in die kochende Milch, die mit etwas Wasser verdünnt sein kann, einlaufen und kocht sie langsam gar. Dann macht man die Suppe mit Butter fertig und schmeckt sie mit Salz und ganz wenig Zucker ab. Auch kann man sie mit Eigelb und Sahne abziehen.

56. Hopfensuppe.

Man füllt ein helles Schwitzmehl mit warmem Wasser auf und läßt diese Suppe 15 Minuten kochen. Gleichzeitig schneidet man die Hopfensprossen in

gleichmäßige Stückchen und dämpft sie in Butter weich. Nun zieht man die Suppe mit Eigelb und Sahne ab, gibt die Hopfenstückchen samt der Brühe hinein und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. — Man kann den Hopfen auch in die noch kochende Suppe geben, diese durch ein feines Sieb quirlen und dann mit Ei und Sahne abziehen. In diesem Falle empfiehlt sich eine Einlage aus zurückbehaltenen, in Butter gedämpften Hopfensprossen oder aus gerösteten Semmelwürfeln.

57. Juliennesuppe.

Man schneidet die Gemüse, als Mohrrüben, Sellerie, Kohlrabi, auch Wirsing- oder Weißkohl und Zwiebel in feine Streifen, kocht sie in leicht gesalzenem Wasser ab und verfährt im übrigen wie bei der braunen Suppe nach Rezept 14.

58. Käsesuppe.

Man macht die Suppe am besten in einem irdenen Suppentopfe, in dem man sie gleich auftragen kann. Man legt den Topf mit altbackenen Weißbrotscheiben aus, die man dünn mit Butter bestrichen hat, streut geriebenen Parmesankäse darüber, gibt wieder Brot darauf und wiederholt dies mehrere Male. Nun gießt man soviel Brühe darüber, daß alles gut bedeckt ist, deckt den Topf zu und läßt den Inhalt recht langsam $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten. Dann füllt man mit Brühe vollends auf. Die Einlage wird jetzt obenauf schwimmen. Man bestreut sie nun nochmals mit Käse, betropft diesen mit Butter, stellt den Topf offen in den heißen Ofen und läßt das Ganze schnell ein wenig überbacken.

59. Käsesuppe.

Man macht eine dünne Reissuppe, verkocht sie mit etwas hellem Schwitzmehl und gibt zuletzt frisch geriebenen Schweizerkäse hinein.

60. Kartoffelsuppe.

Man schneidet die geschälten Kartoffeln in kleine Stücke, läßt diese in Butter anschwitzen, wobei man eine dünn geschnittene Zwiebel hinzufügen kann, rührt einen Löffel Mehl darunter und füllt mit heißem Wasser auf. Man schmeckt die kochende Suppe mit Salz und Pfeffer ab, quirlt sie, wenn die Kartoffeln weich sind, durch ein feines Sieb, kocht sie nochmals auf und zieht sie mit Eigelb, Sahne und einem Stückchen Butter ab. Einlage: geröstete Semmel- oder Schwarzbrotwürfel.

61. Kartoffelsuppe mit Äpfeln.

Man schwitzt gehackte Zwiebel in Butter dunkelgelb, gibt die zerschnittenen Kartoffeln hinein, läßt sie gut anziehen, stäubt ein wenig Mehl an und fügt nun ungefähr halb so viel säuerliche Äpfel wie Kartoffeln zu. Man füllt die Suppe mit heißem Wasser auf, kocht sie langsam gut weich und quirlt sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb.

62. Kartoffelsuppe mit Gemüse.

Man verwendet in erster Linie Sellerie und Mohrrüben, die man in dünne Scheiben schneidet und zu den Kartoffeln gibt, worauf man das Ganze in Butter anschwitzt und nach Rezept 60 weiter behandelt.

63. Kartoffelsuppe mit Majoran.

Man kocht kleinwürflig geschnittene Kartoffeln in reichlichem, leicht gesalzenen Wasser weich, gießt sie ab, verkocht die Brühe mit hellem Schwitzmehl und etwas geriebenem Majoran, gibt die Kartoffeln wieder hinein und läßt die Suppe noch ein wenig kochen. Sie kann mit Eigelb und Sahne abgezogen werden.

64. Kartoffelsuppe mit Mohrrüben.

Man verfährt wie bei Rezept 60, fügt aber den rohen Kartoffeln halb so viel rohe, in dünne Scheiben geschnittene Mohrrüben bei.

65. Kartoffelsuppe mit Rosenkohl.

Man blanchiert den geputzten Rosenkohl ebenso wie die abgeputzten Blätter, gibt letztere in eine nach Rezept 61 zugestellte Kartoffelsuppe und dünstet die Röschen selbst in ein wenig Butter weich. Wenn die Suppe durchgequirlt ist, gibt man den Rosenkohl hinein, läßt sie noch einmal aufkochen und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.

66. Mailänder Kartoffelsuppe.

Man kocht eine Kartoffelsuppe nach Rezept 60, wobei man einige frische, leicht ausgedrückte Tomaten oder einen Löffel Tomatenpüree hineingibt. Gleichzeitig kocht man kleingebrochene Suppenmakkaroni in Salzwasser ab, gibt sie dann gut abgetropft in die Suppe und serviert diese mit fein geriebenem Parmesankäse.

67. Süßsaure Kartoffelsuppe.

Man kocht die geschälten Kartoffeln ab, streicht sie recht heiß durch ein Sieb, rührt das Mus mit etwas Butter, einem Löffel Sirup, etwas Essig oder Zitronensaft und dem noch nötigen heißen Wasser an, gibt etwas feingehackten Schnittlauch oder Petersilie hinzu und läßt die Suppe noch ein wenig kochen.

68. Kartoffelbrotsuppe.

Man schwitzt gehackte Zwiebel in Butter gelb, fügt einige Löffel geriebenes Schwarzbrot hinzu, läßt dieses gut heiß werden und gibt nun die rohen, kleingeschnittenen Kartoffeln hinzu. Man füllt die Suppe mit dem nötigen heißen Wasser auf, läßt sie langsam garkochen, quirlt sie durch ein feines Sieb und kocht sie nochmals auf. Nun macht man sie mit einem Stückchen Butter und einem Löffel saurer Sahne fertig und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab.

Man kann diese Suppe auch mit Schrottbrot machen.

69. Korbelsuppe.

Man streift den Kerbel von den stärkeren Stengeln, wäscht ihn, hackt ihn ziemlich fein und schwitzt ihn mit Butter an. Dann gibt man einen Löffel Mehl hinzu, schwitzt auch dieses ein wenig, füllt mit heißer Brühe auf und läßt die Suppe 15 Minuten langsam kochen. Zum Schluß wird sie mit Eigelb und Sahne gebunden und mit Salz abgeschmeckt. Einlage: geröstete Weißbrotwürfel.

Man kann diese Suppe auch mit Milch machen.

70. Krautsuppe, Kohlsuppe.

Man schneidet die schönsten Stücke eines Kohlkopfes (Weißkohl oder Wirsing) in feine Streifen, schwitzt sie mit reichlich Butter an, bis sie sich zu bräunen beginnen, füllt nun mit dem nötigen Wasser auf, gibt etwas Salz hinzu und kocht das Kraut langsam weich. Man schmeckt die Suppe mit Salz und wenig Pfeffer ab und kann sie auch mit Ei und Sahne abziehen. Dazu als Einlage: geröstete Schwarzbrotwürfel. Oder extra: geröstete Schwarzbrotstücken.

71. Krautsuppe mit Tomaten.

Man röstet gehackte Zwiebel hellbraun, fügt ein Stück ganz fein geschnittenen Weißkohl hinzu, läßt diesen gut mit durchschwitzen und füllt mit dem zur Suppe nötigen kalten Wasser auf. Man läßt die Suppe langsam 1 Stunde kochen, gibt dann eine kleine Handvoll gewaschenen Reis hinzu, gibt auch einige gebrühte, abgezogene und gehackte Tomaten hinein und läßt die Suppe noch reichlich 30 Minuten kochen. Dazu richtet man geriebenen Parmesankäse extra an.

72. Kräutersuppe.

Man verwendet dazu in erster Linie Sauerampfer, Kopfsalat, Spinat und Kerbel in ziemlichen, ungefähr gleichen Mengen, sodann in geringerem Maße auch Estragon, Pimpernelle, Borretsch und andere Kräuter. Man hackt alles halbfein, schwitzt das Gehackte gut in Butter, rührt ganz wenig Mehl unter und füllt mit dem nötigen Wasser auf. Nun läßt man die Suppe noch eine gute halbe Stunde kochen. Zum Schluß kann man sie mit Ei und Sahne abziehen.

73. Kräutersuppe nach A. von Humboldt.

Man kocht Guntermann, Schafgarbe, Pimpernelle, Tripmadam, Brunnenkresse, Gartenkresse, Gänseblümchen, Waldmeister, Sauerampfer, Portulak und Kerbel, alles in möglichst gleichen Mengen in Wasser weich, streicht die ganze Suppe durch ein Sieb und verkocht sie mit braunem Schwitzmehl. Dann zieht man sie mit einigen gut verquirlten ganzen Eiern ab und gibt Roggenbrotschnitten, die man in Butter geröstet hat, hinein.

74. Kressesuppe.

Man wäscht die Brunnenkresse, ungefähr 500 g für 2 l Suppe, dünstet sie mit Butter weich und gibt dabei einige kleingeschnittene Kartoffeln hinzu. Nun streicht man das Ganze durch ein Sieb, rührt das Mus mit 1 l Milch und $\frac{1}{2}$ l Wasser ins Kochen und macht die Suppe mit einem Stückchen Butter fertig.

75. Kümmelsuppe.

Eine beliebige Brotsuppe von Schwarzbrot, in der man etwas Kümmelkörner mitgekocht hat.

76. Kürbissuppe.

Man schneidet das feste Kürbisfleisch klein, fügt ungefähr ebensoviel oder auch weniger kleingeschnittene Kochäpfel hinzu, bedeckt alles gut mit Wasser und kocht das Ganze langsam weich. Dann quirlt man die Masse durch ein feines Sieb, rührt sie mit der nötigen Brühe (Wasser oder Milch oder beides) an, kocht sie noch ein wenig und schmeckt sie mit Salz ab. Sie kann auch mit Ei und Sahne abgezogen werden. Einlage: Semmelwürfel oder Reis.

77. Kürbissuppe.

Man schneidet das feste, geschälte Kürbisfleisch in Würfel, kocht sie mit dem zur Suppe nötigen Wasser weich, läßt dabei etwas klargerührtes Mehl mit verkochen und quirlt schließlich das Ganze durch ein Sieb. Nun kocht man die Suppe nochmals auf, zieht sie mit einem Eigelb und etwas Sahne ab und schmeckt sie mit einer Prise Zucker und ein paar ganz fein geriebenen Mandeln ab.

78. Lauchsuppe.

Man schneidet den Porree, soweit er weiß und zart ist, in Scheiben, dünstet diese in Butter an, stäubt etwas Mehl darüber, füllt mit Wasser oder Brühe auf und kocht das Gemüse recht weich. Dann quirlt man die Suppe kräftig durch ein Spitzsieb, kocht sie nochmals auf und macht sie mit Grieß oder Tapioka sämiger. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

Man kann in dieser Suppe auch von vorn herein einige zerschnittene Kartoffeln verkochen. In diesem Falle läßt man den Grieß weg und zieht lieber mit einem Eigelb ab.

79. Linsensuppe.

Man weicht die gewaschenen Linsen einige Stunden in kaltem Wasser ein, stellt sie mit demselben

Wasser zum Feuer und läßt sie langsam kochen. Inzwischen hackt man ein Stück weißen Porree und ein Stückchen Sellerieknolle recht fein, schwitzt beides in Butter an, gibt dies zu den Linsen und kocht die Suppe so fertig. Man kann sie zum Schluß durch ein Sieb quirlen und auch mit Eigelb und Sahne abziehen, aber nötig ist das nicht.

Im übrigen berücksichtige man das im Rezept 32 Gesagte.

80. Linsensuppe mit Äpfeln.

Man läßt die gewaschenen Linsen einige Stunden in kaltem Wasser stehen, stellt sie dann mit demselben Wasser zum Feuer, kocht sie langsam fast weich und gibt nun einige säuerliche, zerschnittene Äpfel hinein. Dann kocht man die Linsen gut weich, streicht die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf und schmeckt sie mit Salz und Zitronensaft ab.

81. Maismehlsuppe.

Man rührt ca. $\frac{1}{8}$ l Maismehl mit kaltem Wasser an, läßt es in 1 l leicht gesalzenes Wasser einlaufen und ganz langsam 1— $1\frac{1}{2}$ Stunde ausquellen. Hierauf wird die Suppe mit etwas frischer Butter und gehackter Petersilie fertig gemacht. Sie kann auch mit einem Eigelb abgezogen werden. Auch kann man sie durch Zusatz von Pilzen, besonders von frischen Morcheln und Champignons verändern, zu welchem Zwecke man die gereinigten Pilze kleinschneidet, dann mit etwas Butter dünstet und so samt dem Fond in die kochende Suppe gibt.

82. Mangoldsuppe.

Man hackt die gewaschenen Mangoldblätter, schwitzt sie in Butter gut an, füllt mit heißem Wasser auf und läßt sie darin weich werden. Dann läßt man etwas weiße, geriebene Semmel in der Suppe

verkochen, um diese sämig zu machen und schmeckt sie mit Salz ab. Die Suppe kann natürlich auch mit Eigelb und Sahne abgezogen werden.

83. Maronensuppe.

Man dünstet die gebrühten, geschälten Maronen mit etwas Butter an, fügt einige zerschnittene Äpfel hinzu, gibt kochendes Wasser daran und kocht alles gut weich. Dann streicht man die Suppe durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, zieht sie mit klar gerührtem Kartoffelmehl leicht ab und schmeckt sie mit Salz, Zucker und Zitronensaft ab. Als Einlage kann man geröstete Semmelwürfel oder vor dem Durchstreichen zurückbehaltene, zerbröckelte (grob gehackte) Maronen geben.

84. Maronensuppe.

Man dünstet die gebrühten und geschälten Maronen in wenig Wasser weich und streicht sie durch ein Sieb. Inzwischen macht man ganz wenig helles Schwitzmehl, schneidet einige Champignons in dünnen Scheiben hinein, gibt das Maronenmus hinzu und rührt nun die Suppe mit heißer Milch an. Man läßt sie so aufkochen und gibt geröstete Semmelwürfel hinein.

85. Mehlsuppe.

Man kocht das zur Suppe nötige Wasser mit Salz und Butter auf, rührt das Mehl mit kaltem Wasser glatt, läßt es in die Suppe einlaufen und kocht das Ganze 15 Minuten.

Die vielfach beliebte Mehlsuppe mit Klümpchen stellt man her, indem man das Mehl entweder trocken in das kochende Wasser einstreut oder mit einem Ei nur unvollkommen verquirlt und so in die kochende Brühe einlaufen läßt. Selbstverständlich muß man diese Suppe kochen lassen, bis die Klümpchen vollkommen gar geworden sind.

86. Bayrische Mehlsuppe.

Man macht eine ziemlich dünn gehaltene hellbraune Mehlschwitze, zu der man Schmalz oder Pflanzenfett verwenden kann, füllt sie mit dem nötigen heißen Wasser auf und läßt sie einige Minuten kochen. Dann zieht man sie mit einem Eigelb, mit süßer oder saurer Sahne verquirlt ab, schmeckt mit Salz ab und läßt die Suppe gut zugedeckt noch 10 Minuten warm stehen. Als Einlage können geröstete Semmel- oder Schwarzbrotwürfel gegeben werden.

87. Milchsuppe.

Man kocht die zur Suppe nötige Milch auf, gibt eine Prise Salz hinein, rührt etwas Mehl in Milch oder Wasser glatt und läßt es in die Suppe einlaufen und verkochen. Man schmeckt die Suppe mit etwas Zucker (und Zimt) ab und kann zum Schluß noch ein Stückchen Butter hineingeben. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

88. Milchsagosuppe.

Man kocht die Milch, die mit Wasser verdünnt sein kann, mit etwas dünner Zitronenschale und einem Löffel Zucker auf, rührt den Sago hinein und läßt ihn langsam gut ausquellen. Wenn er ganz gar gekocht ist, ist die Suppe fertig. Sie kann warm und kalt aufgetragen werden. In beiden Fällen kann man Eierschneeklößchen als Einlage hineingeben.

89. Buttermilchsuppe mit Graupen.

Man kocht die Graupen, die von einer großen Sorte sein können, in Wasser weich, läßt die Buttermilch aufkochen, schüttet sie in die Suppe, kocht diese nochmals auf und macht sie mit Zucker und Zimt fertig.

90. Morchelsuppe.

Frische geputzte Morcheln wäscht man nur, getrocknete quellt man in warmem Wasser langsam aus. Man schneidet die Morcheln klein, dünstet sie in Butter, füllt mit Brühe oder Wasser auf und läßt sie vollends gar kochen. Dann zieht man die Suppe mit Eigelben und saurer Sahne ab, gibt etwas gehackte Petersilie hinein und richtet mit gerösteten Semmelwürfeln an.

91. Morchelsuppe.

Man verfährt wie bei der Champignonsuppe nach Rezept 23.

92. Nudelmilchsuppe.

Man kocht die Milch, die mit etwas Wasser verdünnt sein kann, mit einer kleinen Prise Zucker auf, läßt zerbröckelte Fadennudeln hineinlaufen und langsam darin garkochen und kann die fertige Suppe mit Eigelb und Sahne abziehen oder auch mit einem Stückchen Butter rund machen.

93. Nudelsuppe mit Mohn.

Man weicht den Mohn 12 Stunden in kaltem Wasser, gießt ihn ab, brüht ihn mit kochendem Wasser und gießt ihn nochmals gut ab. Nun reibt man ihn nach und nach im Mörser fein, wobei man ab und zu ein wenig Milch hinzufügt. Inzwischen kocht man recht fein geschnittene Nudeln in Milch weich, rührt den Mohn nun in die kochende Suppe und läßt diese noch einmal aufkochen.

94. Petersiliensuppe.

Man hackt reichlich gewaschene Petersilie, schwitzt sie ein wenig in Butter an, rührt das nötige Mehl hinzu, läßt dieses gut heiß werden und füllt mit leichter Gemüsebrühe auf. Man läßt die Suppe

10 Minuten kochen und zieht sie mit Eigelb und Sahne ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

95. Pflaumensuppe.

Man brüht die frischen Pflaumen, zieht sie ab und kocht sie mit etwas Rotwein, Zucker und dem nötigen Wasser weich. Man bindet die Suppe mit ein wenig klargerührtem Kartoffelmehl oder zieht sie mit Ei und Sahne ab und richtet sie warm oder kalt an. Dazu Zwiebäcke oder trocken geröstete, mit etwas Zucker im Ofen glasierte Semmelscheiben.

96. Pilzsuppe.

Man dreht die gewaschenen Pilze durch die feine Scheibe der Fleischmühle, schwitzt sie mit Butter an, gibt einen Löffel Mehl hinzu und läßt dies einen Augenblick rösten. Dann füllt man mit heißem Wasser auf, läßt die Suppe 30 Minuten kochen, gießt sie durch ein feines Sieb und kocht sie nochmals auf. Nun zieht man sie mit Eigelb und Sahne ab und macht sie mit Butter fertig. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

97. Pilzsuppe mit Reis.

Man hackt die gewaschenen Pilze, blanchiert sie und gießt sie ab. Dann stellt man sie mit dem zur Suppe nötigen frischen Wasser zu, bringt sie ins Kochen, gibt etwas blanchierten Reis hinein und kocht die Suppe, bis der Reis gut weich geworden ist. Nun quirlt man sie mit kräftigem Druck durch ein feines Sieb, kocht die Suppe nochmals auf, zieht sie mit Eigelb und Sahne ab oder macht sie auch nur mit etwas Butter fertig.

98. Pumpernickelsuppe.

Man reibt oder stößt den altbackenen Pumpernickel, läßt ihn in kochende Milch, die man mit etwas Wasser verdünnen kann, einlaufen, kocht die

Suppe, bis der Pumpnickel weich ist, und schmeckt sie mit etwas Zucker ab.

99. Reissuppe.

Man kocht den blanchierten Reis in Gemüsebrühe weich, quirlt die Suppe mit kräftigem Druck durch ein Sieb, kocht sie wieder auf und zieht sie mit Eigelb und Sahne ab. Dazu geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse.

100. Reissuppe mit Gemüse.

Man schneidet Wurzelwerk in kleine Würfel, blanchiert etwas Reis, trocknet diesen ab und schwitzt nun beides gut mit etwas Butter an. Dann füllt man mit heißem Wasser auf und kocht die Suppe langsam weich. Dazu geriebenen Käse.

101. Reissuppe mit Äpfeln.

Man schwitzt den Reis leicht an, gibt einen Löffel Maizena hinzu, schwitzt auch dies ein wenig, füllt mit Wasser auf und kocht den Reis langsam weich. Inzwischen schneidet man die geschälten Äpfel in Viertel und dünne Scheibchen. Gleichzeitig wäscht und dünstet man eine Handvoll Korinthen. Nun schüttet man beides in die Suppe, läßt diese nochmals aufkochen und macht sie mit Zucker und einem Stückchen Butter fertig.

102. Reissuppe mit Makkaroni.

Man schwitzt etwas Reis in Butter mit recht feingehackter Zwiebel an, gibt ein wenig Mehl hinzu, das man darin gut heiß werden läßt, füllt mit dem nötigen Wasser auf und bringt die Suppe in langsames Kochen. Nun gibt man die kleingebrochenen Makkaroni hinein, macht alles zusammen fertig und läßt die Suppe zum Schluß noch mit feingehackter Petersilie aufkochen. Dazu wird geriebener Käse extra angerichtet.

103. Reissuppe mit Wirsingkohl.

Man schneidet den Wirsingkohl in feine Streifen, überbrüht diese mit kochendem Wasser und läßt sie gut abtropfen. Nun schwitzt man den Reis mit oder ohne gehackte Zwiebel in Butter an, stäubt ein wenig Mehl darauf, gibt den Kohl hinzu und füllt mit heißem Wasser auf. Man kocht die Suppe langsam gar und richtet sie mit geriebenem Käse an.

104. Reisflockensuppe.

Man verfährt genau nach den Rezepten 99 und 101.

105. Süße Reissuppe.

Man kocht den Reis in Milch und Wasser mit einer Prise Salz und etwas Zucker weich. Hierbei kann man auch gewaschene Korinthen hinzufügen. Dann zieht man die Suppe mit ein wenig klar gerührtem Kartoffelmehl ab und macht sie mit heißer Sahne fertig. Man kann sie warm und kalt servieren.

106. Rosenkohlsuppe.

Man legt beim Putzen des Rosenkohls die kleinsten Köpfchen extra, um sie für sich in Salzwasser abzukochen. Alles übrige brüht man, läßt den Kohl gut ablaufen, schwitzt ihn mit Butter an, stäubt ein wenig Mehl darüber und füllt mit heißem Wasser auf. Man läßt die Suppe, in die man nach dem Aufkochen auch ein paar geschälte Kartoffeln geben kann, langsam garkochen, streicht sie dann durch ein Sieb und schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß ab. Die kleinen Köpfchen gibt man als Einlage hinein.

107. Rote Rübensuppe.

Die roten Rüben werden in Salzwasser abgekocht, geschält, gehackt und in Butter angedünstet.

Dann gibt man ungefähr ebensoviel rohe, in dünne Scheiben geschnittene oder geriebene Kartoffeln hinzu, füllt mit Brühe oder Wasser auf, kocht alles gut weich und quirlt die Suppe durch ein feines Sieb. Nun kocht man sie nochmals auf, rührt etwas Sahne hinein und schmeckt mit Zitronensäure ab.

108. Rote Rübensuppe (nach Art des russischen Borschtsch).

Man schneidet die roten Rüben in nicht zu feine Streifen, schwitzt sie mit Butter an, fügt dabei etwas ebenso geschnittenen Weißkohl und eine Mohrrübe hinzu und füllt mit heißer Brühe auf. Wenn das Gemüse weich zu werden beginnt, gibt man einige kleingeschnittene Kartoffeln hinein und rührt einen Löffel helles Schwitzmehl an die Suppe, um sie ganz feicht sämig zu machen. Nun reibt man eine rohe rote Rübe auf dem Eisen fein, gibt sie mit einem Löffel Brühe und etwas Zitronensaft oder Essig aufs Feuer und läßt sie einmal aufkochen. Diese Brühe gießt man durch ein Sieb in die Suppe, um sie rot zu färben. Beim Anrichten gibt man in jeden Teller etwas recht dicke saure Sahne.

109. Russische Suppe.

Man schneidet Weißkohl in feine Streifen, fügt die zur Suppe nötige Gemüse- oder Blumenkohlbrühe hinzu, gibt auch einige geschälte und leicht ausgedrückte Tomaten oder einige Löffel Tomatenpüree hinein und kocht den Kohl langsam weich. Dann verkocht man die Suppe mit ein wenig hellem Schwitzmehl und zieht sie zum Schluß mit Eigelb und saurer Sahne ab.

110. Sagosuppe mit Kräutern.

Man kocht das zur Suppe nötige Wasser mit ein wenig Salz auf, läßt den Sago hineinlaufen und langsam ausquellen. Gleichzeitig hackt man die

Kräuter (in erster Linie Kerbel und Petersilie) fein, schwitzt sie mit etwas Butter, gibt sie nun in die Suppe und kocht alles zusammen, bis die Suppe ganz klar ist.

Mit Sauerampfer, der roh in feine Streifen geschnitten und dann ein wenig in Butter gedünstet wird, kann man die Suppe ebenso herstellen.

III. Salatsuppe, Lattichsuppe,

Man schneidet etwas Mohrrübe, Zwiebel, Sellerie und Petersilienwurzel in dünne Scheiben, dünstet diese mit Butter an, wobei man einige gut gewaschene und ausgedrückte Salatköpfe hinzugibt, stäubt etwas Mehl an, füllt mit warmem Wasser auf, verkocht die Suppe und streicht sie schließlich durch ein Sieb. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

III. Salatsuppe, mit Reis.

Man hackt den blanchierten Salat, schwitzt ihn mit Butter an, rührt ein wenig Mehl darunter und füllt, wenn dieses gut heiß geworden ist, die Suppe mit Brühe auf. Nun rührt man sie ins Kochen, läßt etwas Reis hineinlaufen und kocht sie langsam fertig. Dann quirlt man sie durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, zieht sie mit Eigelb und Sahne ab und gibt frisch gehackte Petersilie hinein.

III. Sauerampfersuppe.

Man schneidet den gewaschenen Sauerampfer in Streifen, dünstet ihn mit Butter an, stäubt etwas Mehl an, schwitzt auch dieses ein wenig, füllt mit Brühe auf und läßt die Suppe 15 Minuten langsam kochen. Dann zieht man sie mit Eigelb und Sahne ab und schmeckt mit Salz und Pfeffer, vielleicht auch mit etwas Zitronensaft ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder Reis.

114. Sauerampfersuppe mit Grieß.

Man läßt in die nach Rezept 113 hergestellte, aber noch nicht abgezogene Suppe etwas Grieß einlaufen, 5 Minuten kochen und dann zugedeckt 10 Minuten ziehen. Hierauf wird die Suppe mit Eigelb und Sahne abgezogen. Einlage gibt man in diesem Falle nicht hinein.

115. Sauerkrautsuppe.

Man hackt das Sauerkraut, das nicht zu alt sein darf und auch roh von angenehmem Geschmack sein muß, etwas durch, damit die Fäden nicht zu lang sind, dünstet es dann mit recht fein gehackter Zwiebel und Butter oder Schmalz halbweich, füllt mit heißem Wasser auf, kocht fertig und schmeckt mit saurer Sahne ab. — Man kann, um die Suppe etwas sämiger zu machen, vor dem Auffüllen einen kleinen Löffel Mehl hineinrühren oder die fertige Suppe mit etwas Kartoffelmehl verkochen.

116. Schokoladensuppe.

Man läßt die Schokolade an warmer Herdstelle vollkommen weich werden, rührt sie dann nach und nach mit ein wenig heißem Wasser ganz glatt, füllt mit heißer Milch auf und läßt die Suppe einige Minuten kochen: Dann zieht man sie mit Eigelben ab und macht sie mit ein wenig Salz und dem etwa fehlenden Zucker fertig. Einlage: zerbrochene Zwiebäcke oder Eischaumklößchen.

117. Schwäbische Suppe.

Man schneidet etwas Zwiebel in ganz dünne Scheiben, schwitzt sie in Butter an, gibt kleinwürflig geschnittene Kartoffeln hinzu, läßt sie ein wenig mit schwitzen und füllt nun mit Gemüsebrühe auf. Während die Suppe kocht, gibt man etwas kleingeschnittenes altbackenes Brot hinein, das man darin

Fleischlose Küche.

vollkommen verkochen läßt. Beim Anrichten gibt man gehackte Petersilie und geröstete Semmelwürfel in die Suppe.

118. Schwarzbrotssuppe.

Man schneidet das etwas altbackene Schwarzbrot in Scheiben, gibt etwas Butter, Salz, Zucker, das zur Suppe nötige Wasser und eine Handvoll Weinbeeren oder Rosinen hinzu und kocht alles langsam gar. Dann wird die Suppe gut verquirlt und mit Eigelb und Milch abgezogen. Die Milch kann auch durch etwas Rotwein ersetzt werden. In diesem Falle kocht man die Suppe mit ein wenig Zimt.

119. Selleriesuppe.

Man dünstet den in dünne Scheiben geschnittenen Sellerie mit Butter an, gibt, wenn die Butter klar austritt, einen Löffel Mehl hinzu, schwitzt dies ein wenig, füllt mit heißem Wasser auf und läßt die Suppe eine Stunde kochen. Dann quirlt man sie durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab. Natürlich kann sie auch mit Eigelb und Sahne abgezogen werden. Einlage: geröstete Semmelwürfel oder kleinwürflig geschnittener, in Butter gedünsteter Sellerie.

120. Semmelsuppe.

1. Man schneidet altbackene Semmel in dünne Scheiben, dünstet diese etwas an, stäubt ein wenig Mehl darüber, das man einen Augenblick schwitzen läßt, und füllt nun mit heißem Wasser auf. Man läßt die Suppe 15 Minuten kochen, schlägt sie gut durch, zieht sie mit Eigelb und Sahne ab und salzt.

2. Man macht ein wenig weiße Mehlschwitze, die man mit Wasser verkocht und dabei leicht salzt. Sobald sie kocht, gibt man kleine, trocken geröstete Weißbrotscheiben hinein, die man während des

Kochens einmal umdreht. Die Suppe wird vorsichtig mit Eigelb und Sahne abgezogen, so daß die Semmel ganz bleibt.

121. Spanische Gemüsesuppe.

Man schneidet Mohrrüben, weiße Rüben, Porree und Pastinakwurzeln in kleine Würfel, gibt etwas Butter, Salz und das nötige Wasser hinzu und kocht die Suppe langsam weich, wobei man sie mit etwas Safran färben kann. Dann fügt man ausgequollenen Reis hinzu, so daß man eine breiige Suppe erhält. In diese gibt man ganz zuletzt einige abgezogene, ausgedrückte, kleinwürflig geschnittene und in Butter geschwitzte Tomaten. Dazu extra: geriebenen Parmesankäse und geröstete Brotscheiben.

122. Spargelsuppe.

Man verwendet hierzu gewöhnlich die Brühe vom Stangenspargel. Wenn solche nicht vorhanden, kocht man dünnen, in gleichmäßige Stückchen geschnittenen Spargel in leicht gesalzenem Wasser ab, gießt ihn ab, verkocht die Suppe mit ein wenig hellem Schwitzmehl und zieht sie dann mit Eigelb, Sahne und Butter ab. Den Spargel gibt man als Einlage hinein.

123. Spargelsuppe mit Graupen.

Man kocht die nötigen Graupen in ungesalzenem Wasser zu einem halbflüssigen Gemüse. Wenn sie fast weich sind, stellt man den kleingeschnittenen Spargel, reichlich mit leichtem Salzwasser bedeckt, zum Feuer, kocht ihn weich und gießt die Brühe durch ein Sieb zu den Graupen. Diese Suppe kocht man nochmals auf, bindet sie mit Eigelb und Sahne, schmeckt mit Salz und Muskatnuß ab und gibt den Spargel hinein.

124. Spinatsuppe.

Man schneidet den gewaschenen Spinat in Streifen, fügt etwas gehackten Schnittlauch hinzu und verfährt im übrigen genau wie bei der Sauerampfersuppe, Rezept 113.

125. Spinatsuppe.

Man drückt den nur einen Augenblick blanchierten oder nur gebrühten Spinat recht gut aus und hackt ihn fein. Eine fein gehackte Schalotte schwitzt man in Butter an, gibt den Spinat hinzu, schwitzt ihn ebenfalls und rührt dabei allmählich etwas weiße, geriebene Semmel hinein. Dann füllt man nach und nach mit kochendem Wasser auf, läßt die Suppe noch eine gute Viertelstunde kochen und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab. Einlage: geröstete Semmelwürfel.

126. Tomatensuppe.

Man schwitzt etwas Mehl mit der nötigen Butter, gibt die halbierten, leicht ausgedrückten Tomaten hinein, läßt das Ganze ein wenig schmoren und füllt dann mit heißem Wasser auf. Man läßt die Suppe 30 Minuten kochen, quirlt sie durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit Salz, Pfeffer und ganz wenig Zucker ab. Sie kann auch mit Eigelben und Sahne abgezogen werden. Einlage: Reis, Blumenkohlröschen, geröstete Semmelwürfel und dergl. Kleinigkeiten.

127. Tomatenflockensuppe.

Man dünstet einige zerschnittene und leicht ausgedrückte Tomaten mit Butter an, streicht sie samt der Brühe durch ein Sieb, füllt mit dem zur Suppe nötigen kochenden Wasser auf, rührt ein paar Löffel Grünkern-, Hafer- oder Reisflocken hinein und kocht sie langsam gar. Man kann diese Suppe mit Eigelb und Butter fertig machen, auch kann man geriebenen Käse dazu anrichten.

128. Wassersuppe.

Man schneidet altbackenes Schwarzbrot in Scheiben, gibt etwas Salz und das zur Suppe nötige kochende Wasser hinzu, läßt sie zugedeckt 15 Minuten heiß stehen und quirlt vor dem Anrichten etwas frische Butter darunter.

129. Weinbeerensuppe.

Man beert die reifen Trauben ab, kocht sie mit Zucker, Zitronenschale und Wasser weich, quirlt die Suppe mit kräftigem Druck durch ein feines Sieb und kocht sie nochmals auf. Nun zieht man sie mit etwas klargerührtem Mehl ab. Einlage: Weinbeeren, am liebsten dunkelblaue, die man in heißem Zuckerwasser nur garziehen, nicht kochen ließ.

130. Weinsuppe.

Man schlägt die Suppe, die man aus halb Wein, halb Wasser, einigen Eigelben, einer Prise Mehl und Zucker nach Geschmack zusammenstellt, am besten wie einen Weinschaum (Chaudeau) auf dem Feuer ab und dann auf dem Tische noch ein Weilchen fort, damit sie nicht gerinnt. Einlage: Zwieback, mit Zucker glasierte Weißbrotscheibchen oder Schaumklößchen.

131. Weinmostsuppe.

Man verrührt, am besten im Schneekessel und mittelst einer Schneerute, ein ganzes Ei mit 3 Kaffeelöffeln Mehl, gibt dann noch 2 ganze Eier und reichlich $\frac{1}{4}$ l kaltes Wasser hinzu, verdünnt das Ganze mit $\frac{1}{2}$ l Weinmost und schlägt die Suppe auf dem Feuer bis dicht ans Kochen. Man schmeckt sie mit Zucker ab und kann sie warm oder auch kalt anrichten.

132. Weißkohlsuppe mit Grieß.

Man schneidet ein Stück Weißkohl in feine Streifen, überbrüht diese mit kochendem Wasser, setzt sie mit dem zur Suppe nötigen kalten Wasser auf und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann fügt man kleine geschälte Kartoffeln hinzu, läßt wieder 10 Minuten kochen und rührt nun etwas Grieß hinein, worauf man die Suppe fertig kocht, zum Schluß mit Eigelb und Sahne abzieht und mit Salz und Pfeffer abschmeckt.

133. Zitronensuppe.

Man schält eine Zitrone dünn ab, schält dann noch die dicke, pelzige Schale extra ab, schneidet das Zitronenfleisch in Scheiben und kocht es mit dem zur Suppe nötigen Wasser aus. Dann quirlt man die Suppe durch ein Sieb, läßt sie wieder aufkochen und bindet sie entweder mit etwas weißem Schwitzmehl, oder man läßt etwas Grieß oder Tapioka hineinlaufen. Nun gibt man etwas Zucker und Butter hinzu und zieht die fertige Suppe mit Eigelb und Sahne ab. Einlage: Zwieback.

134. Zwiebelsuppe.

Man schneidet die halbierten Zwiebeln in ganz dünne Scheiben, läßt diese in Butter anschwitzen, gibt das zum Sämigmachen der Suppe nötige Mehl oder geriebenes Brot hinzu und füllt mit heißem Wasser auf. Man kocht die Suppe 15 Minuten, kann sie mit Ei und Sahne abziehen und schmeckt sie mit Salz und Pfeffer ab.

135. Zwiebelsuppe mit Grieß.

Man schneidet viel Zwiebeln in dünne Scheiben, dünstet sie in Butter weich, füllt mit heißem Wasser auf, gibt etwas Salz hinzu und kocht die Zwiebeln langsam weich. Dabei läßt man etwas Grieß in die Suppe laufen und macht sie zum Schluß mit ein wenig Butter fertig.

136. Braune Zwiebelsuppe.

Man schneidet sehr viel Zwiebel in dünne Scheiben, läßt sie in Butter hellbraun werden, gibt etwas Mehl hinzu und bräunt dies. Nun füllt man mit Wasser zu einer ziemlich dünnen Suppe auf, läßt sie aufkochen, salzt und pfeffert sie und kocht die Zwiebeln langsam weich. Dann schüttet man die Suppe in einen irdenen Topf, bedeckt sie mit trocken gerösteten Brotscheiben, bestreut diese dick mit geriebenem Parmesan- und Schweizerkäse, betropft den Käse gut mit Butter und schiebt das Ganze in den Ofen, bis der Käse schön überbacken ist.

137. Apfelsuppe.

Man wäscht die geputzten, in Stücke geschnittenen Äpfel (am besten von einer leicht säuerlichen Sorte), setzt sie mit Wasser bedeckt, mit Zitronenschale und Zucker zum Feuer, kocht sie weich und streicht sie durch ein Sieb. Das Mus kocht man auf, verlängert es nötigenfalls mit kochendem Wasser, bindet es mit klärgerührtem (Kartoffel-) Mehl und schmeckt nochmals mit Zucker ab. Als Einlage: Zwieback oder geröstete Semmelwürfel.

Um eine besonders weiße Suppe zu erzielen, kann man die Äpfel auch geschält verwenden; jedoch tut man des Geschmacks wegen im allgemeinen gut, die Äpfel mit der Schale zu kochen.

138. Apfelsuppe mit Hafergrütze.

Man kocht eine Tasse Hafergrütze mit $\frac{1}{2}$ kg geschälten, zerschnittenen Äpfeln, Saft und Schale einer halben Zitrone und 3 l Wasser langsam eine Stunde lang, fügt dabei nötigenfalls noch etwas kochendes Wasser hinzu und schmeckt schließlich die Suppe mit einer Prise Salz ab.

139. Apfelsuppe mit Reis.

Man zerschneidet die gewaschenen Äpfel, gibt etwas dünne Zitronenschale und gewaschenen Reis

hinzu, füllt mit dem nötigen Wasser auf und kocht alles langsam weich. Dann quirlt man die Suppe durch ein feines Sieb und schmeckt sie mit Zucker ab. Einlage: zerbrochener Zwieback.

140. Apfelsagosuppe.

Man quellt etwas Sago in Milch aus. Gleichzeitig kocht man kleinwürflig geschnittene Äpfel mit Wasser, etwas Zucker und Zitronenschale, schüttet dann beide Suppen zusammen und schmeckt sie mit Zitronensaft ab. Die Suppe kann auch mit Ei-gelb und Sahne abgezogen werden.

141. Aprikosensuppe.

Man verwendet mit Vorteil getrocknete Apri-kosen, die man einige Stunden weicht, dann in der-selben Brühe mit dem noch nötigen Wasser langsam weichkocht und hierauf durch ein feines Sieb quirlt. Nun kocht man die Suppe wieder auf, zieht sie mit ein wenig Mehl, in kalter Milch klargerührt, ab und gibt den etwa noch fehlenden Zucker daran. Sie wird warm oder kalt serviert und mit Zwiebäcken oder trocken gerösteten, mit Zucker im Ofen glasier-ten Semmelscheiben angerichtet.

142. Birnensuppe.

Man schält und zerschneidet saftreiche Birnen, kocht sie mit etwas Zitronenschale und dem zur Suppe nötigen Wasser weich, gibt dabei einige Scheiben Weißbrot hinein und quirlt die Suppe schließlich durch ein Sieb. Dann kocht man sie nochmals auf und schmeckt sie mit Zucker und Zitronensaft ab. Einlage: zerbrochener Zwieback oder Suppenmakronen.

Man kann beim Kochen das Weißbrot auch durch feinen Grieß ersetzen. In diesem Falle muß das Kernhaus aus den Birnen herausgeschnitten werden, da man diese Suppe nicht durchquirlt.

143. Brombeersuppe.

Man preßt die Brombeeren gut aus oder streicht sie durch ein feines Sieb, gibt etwas Zucker und das zur Suppe nötige Wasser hinzu und läßt die Suppe einige Minuten kochen. Dann zieht man sie mit ein wenig klar gerührtem Kartoffelmehl ganz leicht ab und gibt einen Schuß Weißwein hinein. Einlage: Zwieback, Suppenmakronen oder geröstete Semmelwürfel.

144. Erdbeersuppe.

Man kocht zerbrochenen Zwieback oder altbackenes, in Scheiben geschnittenes Weißbrot in dem zur Suppe nötigen Wasser mit etwas Zucker weich und quirlt die Suppe durch ein feines Sieb. Die Erdbeeren wäscht man, zuckert sie gut ein, gibt dann die heiße Suppe darüber und richtet sie nun warm oder kalt an.

145. Holunderbeersuppe, Fliedersuppe.

Man kocht die von den Stielen gestreiften Holunderbeeren mit etwas Zucker und Wasser weich, wobei man auch ein Glas Rotwein hinzusetzen kann, quirlt sie mit Druck durch ein Sieb, gibt das zur Suppe noch fehlende Wasser hinzu, kocht sie nochmals auf und zieht mit ein wenig klargerührtem Kartoffelmehl ab. Einlage: Zwieback, Suppenmakronen oder trocken geröstete Weißbrotscheiben, die man mit ein wenig Zucker im Ofen glasiert hat.

Statt die Suppe mit Kartoffelmehl abzuziehen, kann man sie auch mit etwas Tapioka oder Pelsago verkochen.

146. Holundersuppe mit Grieß oder Reis.

Man kocht die Suppe nach Rezept 145, läßt sie nach dem Durchstreichen wieder aufkochen, läßt nun Grieß hineinlaufen oder gibt etwas blanchierten Reis hinein und läßt dies langsam darin ausquellen. Diese Suppen werden nur warm angerichtet.

147. Holundersuppe mit Obst.

Man schneidet das von den Kernen befreite Obst in kleine Stücke oder Scheiben, gibt diese zu den Holunderbeeren und verfährt im übrigen genau nach Rezept 145.

148. Kirschsuppe.

Man kocht die entkernten Kirschen mit dem zur Suppe nötigen Wasser, etwas Zucker und Zitronenschale weich, nimmt soviel davon heraus, als man später als Einlage verwenden will, gibt einige Scheiben altbackenes Weißbrot in die Suppe und kocht sie noch einige Zeit fort. Dann quirlt man sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb. Sie kann warm und kalt angerichtet werden.

Wenn man das Brot weglassen will, kann man die Suppe auch mit etwas klargerührtem Kartoffelmehl abziehen. In diesem Falle braucht man sie nicht durchzustreichen.

149. Mirabellensuppe.

Man kocht die entsteinten Mirabellen mit dem nötigen Wasser und Zucker weich, zieht die Suppe mit etwas klargerührtem Kartoffelmehl ab und schmeckt sie mit etwas Weißwein ab. Sie wird kalt angerichtet.

150. Pflaumensuppe.

Man kocht eine einfache Mehlsuppe mit Wasser, gibt die ausgesteinten, in Viertel geschnittenen reifen Pflaumen hinein, läßt sie weich kochen und schmeckt mit Zucker und Zitronensaft ab.

151. Preiselbeersuppe.

Man kocht die frischen oder auch eingemachten Preiselbeeren mit dem zur Suppe nötigen Wasser und etwas Zitronenschale langsam recht weich, quirlt sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb, läßt

die Suppe nochmals aufkochen, etwas Tapioka hineinlaufen und diesen ausquellen und klarkochen. Einlage: zerbrochener Zwieback.

Die fertige Suppe kann auch mit Eigelb und Sahne abgezogen werden.

152. Quittensuppe.

Man schält 500 g Quitten, kocht sie mit $\frac{3}{4}$ l Wasser, Zucker und ein wenig Zimt ganz weich, gibt $\frac{1}{4}$ l Weißwein hinzu und quirlt dann die Suppe durch ein Spitzsieb. Einlage: Suppenmakronen oder geröstete Semmelwürfel, auch Zwieback.

153. Stachelbeersuppe.

Man kocht die verlesenen, geputzten und gewaschenen Stachelbeeren mit etwas Zucker in dem zur Suppe nötigen Wasser, zieht die Suppe mit ein wenig klar gerührtem Kartoffelmehl ab und stellt sie so oder durch ein feines Sieb gequirlt kalt. Als Einlage: kleingebrochenen Zwieback oder trocken geröstete, mit ein wenig Zucker glasierte Weißbrotschnitten.

Kaltschalen.

Man findet Kaltschalenrezepte in reicher Auswahl im Band 1 unserer Kochkunstbibliothek, der unter dem Titel „Richter, Suppen, 1276 Rezepte“ erschienen ist und 4 Mk. kostet.

154. Brotkaltschale.

Man schneidet ein Stückchen gut durchbackenes Schwarzbrot klein, weicht es mit etwas kaltem Wasser, stellt es in demselben Wasser zum Feuer und kocht es langsam vollkommen weich. Dann rührt man die Masse glatt, rührt sie mit Wasser und Weißwein oder Weinmost zu einer Suppe und schmeckt diese mit Zucker ab. Einlage: gedünstete Korinthen. Diese Suppe kann übrigens auch mit Rotwein gemacht werden.

155. Heidelbeermilch.

Man stellt die Milch gut kalt, gibt in jeden Teller einige Löffel gewaschene Heidelbeeren, zerdrückt sie ein wenig mit der Gabel, gießt nun die kalte Milch darauf und streut geriebenes Schwarzbrot darüber. Dazu klaren Zucker extra.

156. Holundermilch(suppe).

Man kocht die gewaschenen Holunderbeeren mit etwas Zucker und Milch auf, läßt die Milch mit leichtem Druck durch ein Spitzsieb laufen, kocht sie nochmals auf und zieht sie mit ganz wenig klargerührtem Kartoffelmehl ab. Nun verquirlt man die Holundermilch mit Eigelb und Sahne und stellt sie recht kühl.

157. Milchkaltschale mit Sago.

Man läßt etwas Sago in kochende Milch einlaufen, fügt ein wenig Zucker hinzu, läßt den Sago vollkommen weich ausquellen und stellt die Suppe kalt. Vor dem Anrichten rührt man einen Löffel kalte, süße Sahne darunter und schmeckt mit ein wenig Orangenblütenwasser ab.

158. Reiskaltschale.

Man kocht wenig blanchierten Reis in Milch mit etwas Zucker und Zitronenschale oder geriebenen Mandeln oder auch mit ein paar gerösteten und dann zerstoßenen Haselnüssen langsam ganz weich, quirlt ihn durch ein feines Sieb, kocht die Suppe nochmals auf, zieht sie mit Eigelben ab und stellt sie nun kalt. Einlage: Suppenmakronen.

159. Reiskaltschale.

Man blanchiert den Reis, kocht ihn in halb Wasser, halb Weißwein mit etwas dünner Zitronenschale gut weich, schmeckt die Suppe mit Zucker ab und richtet sie recht kalt an. Einlage: kleine Makronen oder runde Biskuitplätzchen.

160. Weinkaltschale.

Man mischt den leichten Weißwein je nach den Verhältnissen mit Wasser, gibt einige Zitronenscheiben und Zucker nach Bedarf hinein, stellt die Mischung eine Stunde kalt und entfernt die Zitrone vor dem Anrichten. Einlage: Suppenmakronen, Mandelmakronen oder Zwieback.

Saucen.

161. Grundsauce, braune.

Die braune Sauce wird genau wie in der mit Fleisch arbeitenden Küche hergestellt, indem man mit Palmin und Mehl eine braune Mehlschwitze macht, diese mit Brühe, hier natürlich Gemüsebrühe, auffüllt, verkocht und passiert. Die Sauce kann dabei auch mit Tomatenpüree, Madeira oder Portwein, Pilzen und dergleichen verkocht und schließlich ebenso mit Pilzextrakt oder anderen Würzsaucen abgeschmeckt werden.

162. Grundsauce, weiße.

Man passiert ein weißes Schwitzmehl ein, füllt es mit Gemüsebrühe auf, zu der man die Gemüse aber nicht angeröstet sondern nur kalt zugestellt hat, verkocht die Sauce gut und zieht sie schließlich wie jede andere mit Eigelb und Sahne ab. Man kann diese Sauce mit Zitronensaft abschmecken und auch mit Weißwein legieren, kurz wie jede andere weiße Grundsauce weiter behandeln.

163. Buttersauce.

Man gibt in die geschmolzene Butter soviel Mehl, als sie annimmt, läßt dieses nur mäßig schwitzen, füllt mit heißem Wasser auf und kocht die Sauce klar. Nun gießt man sie durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf, zieht ein Stück frische Butter darunter und schmeckt sie mit Salz ab.

164. Estragonsauce.

Man zupft recht schöne Blätter von den Estragonstengeln, gibt sie mit wenig heißem Wasser zum Feuer, läßt sie einmal aufkochen und ein Weilchen ziehen und rührt sie dann samt der Brühe unter eine Buttersauce nach Rezept 163.

165. Hagebuttensauce (von getrockneten Hagebutten).

Man wässert die gewaschenen Hagebutten über Nacht, kocht sie in demselben Wasser mit etwas dünner Zitronenschale oder Zimt ganz weich, streicht sie durch ein feines Sieb und kocht das Mus wieder auf. Nun verdünnt man mit Weißwein oder Wasser, süßt mit Zucker und verdickt schließlich mit ein wenig klargerührtem Kartoffelmehl.

166. Kapernsauce

Man rührt die Butter mit dem Mehl glatt, gibt die Kapern samt der Brühe hinein und etwas Wasser hinzu, rührt das Ganze heiß und kochend und macht nun die Sauce mit saurer Sahne und Butter fertig.

167. Kümmelsauce.

Man kocht die Kümmelkörner einige Minuten mit Wasser und ein paar Tropfen Essig, gießt das Wasser durch ein feines Sieb und verwendet es zu einer Buttersauce nach Rezept 163.

168. Meerrettichsauce.

Man füllt etwas helles Schwitzmehl mit heißer Milch auf, läßt dies ein wenig kochen, gibt dann viel frisch und fein geriebenen Meerrettich hinein und macht diese Sauce mit Butter und Salz fertig.

169. Meerrettichsauce kalt.

Man reibt etwas weiße Semmelkrume ganz fein, feuchtet sie mit etwas Zitronensaft und kaltem Wasser

an, gibt viel recht fein geriebenen frischen Meerrettich hinein und schmeckt mit ein wenig Salz und Zucker ab. Man kann in diese Sauce auch ein paar Löffel ungesüßtes Apfelmus oder einfach geriebene Äpfel geben, doch muß man darauf achten, daß sie hierdurch ihre schöne weiße Farbe nicht verliert.

170. Milchsauce (zu Gemüsen).

Man macht eine helle Mehlschwitze, füllt sie mit halb Milch, halb Wasser auf, verkocht die Sauce gut und schmeckt sie mit Salz und Muskatnuß ab.

171. Rosinensauce.

Man rührt leicht gebräuntes Schwitzmehl mit Wasser, Zitronensaft und ein wenig Salz ins Kochen, gibt die gewaschenen Rosinen hinzu, kann auch feinstreifig geschnittene Mandeln dazugeben und kocht die Sauce langsam, bis die Rosinen gut weich geworden sind.

172. Rosinensauce.

Man dünstet die gewaschenen Sultaninrosinen mit wenig Wasser und einem Schuß Rotwein zugeeckt langsam gar, damit sie recht schön aufquellen, gibt dann die nötige braune Grundsauce dazu, kocht das Ganze einige Minuten und schmeckt mit Zucker, Salz und Zitronensaft ab.

173. Saure Sahnensauce.

Man schneidet etwas Zwiebel, Sellerie, Mohrrübe und ein kleines Stückchen Petersilienwurzel recht klein, dünstet dies in Butter vollkommen weich, stäubt etwas Mehl an, läßt dies einen Augenblick mit schwitzen und füllt mit der sauren Sahne auf. Nachdem die Sauce etwas gekocht hat, quirlt man sie mit kräftigem Druck durch ein feines Sieb, macht die Sauce wieder heiß und schmeckt sie mit Salz, Zucker und nötigenfalls auch Zitronensaft ab.

174. Saure Sahnensauce (zu Klößen und Kartoffeln).

Man schwitzt gehackte Zwiebel in Schmalz oder Butter gut an, röstet darin das nötige Mehl gelb, füllt halb mit heißem Wasser, halb mit saurer Sahne auf und läßt die Sauce einige Minuten kochen. — Man kann diese Sauce auch als braune Sauce herstellen.

175. Senfsauce.

Man füllt braunes Schwitzmehl mit Wasser auf, läßt es kochen, gibt dabei einen Löffel guten deutschen Senf hinein und schmeckt schließlich die Sauce mit Zucker, Salz und Zitronensaft oder Essig ab.

176. Tomatensauce.

Man schwitzt etwas dünn geschnittene Zwiebel mit Butter an, gibt die halbierten, leicht ausgedrückten Tomaten hinein, dünstet sie weich, rührt einen kleinen Löffel Mehl unter und fügt etwas Wasser, Salz und Pfeffer hinzu. Nachdem die Sauce noch 10 Minuten gekocht hat, streicht man sie durch ein Sieb, kocht sie nochmals auf und macht sie mit einem Stückchen Butter fertig. Die Sauce kann auch mit einer Prise Zucker abgeschmeckt werden.

177. Zitronensauce.

Man reibt die Schale einer Zitrone auf Hutzucker ab und schneidet ihr Fleisch in kleine Würfel. Eine zweite Zitrone schält man dünn, schneidet die Schale in feine Streifen und kocht diese in Wasser weich.

Eine Buttersauce nach Rezept 163 schmeckt man mit dem abgeschabten Zitronenzucker und Zitronensaft ab, zieht sie mit Eigelb und Sahne ab und gibt die gekochte Zitronenschale und das kleingeschnittene Fleisch hinein.

178. Braune Zwiebelsauce.

Man schneidet die Zwiebel in dünne Scheiben, schwitzt sie mit etwas Butter an, gibt einen Löffel Zucker hinzu und röstet diesen hellbraun. Dann stäubt man ein Löffelchen Mehl an, rührt mit heißem Wasser zu einer dicklichen Sauce, läßt diese ein wenig kochen und quirlt sie mit kräftigem Druck durch ein Spitzsieb. Man schmeckt die Sauce mit ein wenig Zitronensaft ab.

179. Apfelsauce.

Man kocht die geschälten, von den Kerngehäusen befreiten Äpfel mit etwas Wasser weich, streicht sie durch ein Sieb, rührt die Sauce wieder heiß und macht sie mit einem Stückchen Butter und einem Löffelchen braunen Farinzucker fertig.

180. Apfelsauce, österreichisch.

Man schneidet die geschälten säuerlichen Äpfel in dünne Scheiben, dünstet diese mit Butter und Zitronensaft, rührt dann ein wenig Mehl darunter und füllt mit Milch oder Wasser auf. Nachdem die Sauce ein wenig gekocht hat, streicht man sie durch, kocht sie nochmals auf und schmeckt sie mit Salz und Zucker ab. Auch kann zum Schlusse ein wenig saure Sahne daruntergezogen werden.

181. Erdbeersauce.

Man streicht frische Walderdbeeren durch ein feines Sieb, zieht eine Buttersauce nach Rezept 163 damit auf und schmeckt sie mit Zitronensaft ab. Auch empfiehlt es sich, mit ein wenig roter Farbe nachzuhelfen.

182. Rote Johannisbeersauce, österreichisch.

Man schwitzt geriebene weiße Semmel in Butter an, füllt mit leichtem Rotwein und Wasser auf, läßt das Ganze aufkochen und gibt die abgestengelten

Fleischlose Küche.

4

roten Johannisbeeren hinein. Dann kocht man die Sauce noch ein paar Minuten und schmeckt sie dabei mit Zucker ab.

183. Melonensauce.

Man schneidet ein Stück festes Melonenfleisch in kleine Würfel, dünstet diese in Butter weich und gibt sie in eine Buttersauce nach Rezept 163, die mit Zitronensaft abgeschmeckt werden kann.

184. Orangensauce.

Man reibt eine Apfelsine auf Hutzucker ab, und schneidet ihr Fleisch in kleine Würfel. Eine zweite Apfelsine schält man dünn, schneidet die Schale in recht feine Streifen und kocht sie in Wasser weich.

Eine Buttersauce nach Rezept 163 schmeckt man mit dem abgeschabten Apfelsinenzucker und mit dem Apfelsinensaft ab und gibt die gekochte Schale und die Fleischwürfelchen hinein.

185. Pflaumensauce.

Man kocht die Pflaumen mit etwas Wasser und Zucker weich, zieht die Brühe mit etwas klargemühtem Kartoffelmehl ab und quirlt das Ganze mit kräftigem Druck durch ein feines Spitzsieb.

186. Preiselbeersauce.

Man gibt in eine fertige Buttersauce nach Rezept 163 einige Löffel wenig gesüßte Preiselbeeren.

187. Quittensauce.

Man reibt die Quitten auf dem Eisen, rührt sie mit etwas kaltem Wasser an, läßt das Ganze ein Weilchen stehen und preßt den Saft dann durch ein Tuch. Nun kocht man ihn mit einigen Löffeln Zucker ein und kann diese Sauce zum Schluß mit etwas Weißwein abschmecken.

188. Stachelbeersauce.

Man putzt die nur halbreifen Stachelbeeren, dünstet sie mit etwas Butter weich, wobei man später ein wenig Weißwein hinzufügt, und rührt sie unter eine Buttersauce nach Rezept 163. Unter diese Sauce kann man vorher auch einen Löffel saure Sahne ziehen.

189. Weinbeersauce, österreichisch.

Man verfährt wie bei der roten Johannisbeersauce nach Rezept 182, läßt die Sauce mit den Beeren aber etwas länger kochen und schmeckt sie mit Zucker und Zitronensaft ab. Hat man die großen Südweintrauben zur Verfügung, so empfiehlt es sich, deren Beeren zunächst abzuziehen, wodurch sich die Sauce angenehmer ißt.

Bratlinge.

Die Bratlinge sind Gemüsespeisen, entstanden aus dem Bedürfnisse, die in der gemischten Kost üblichen Fleischbeilagen bei der fleischlosen Kost wenigstens dem Äußeren nach durch etwas Ähnliches zu ersetzen. Sie werden deshalb vielfach auch als Schnitzel, Klopse und Koteletts bezeichnet. Wir halten das aber für eine irreführende Benennung, deren Gebrauch wir nicht empfehlen möchten.

Meist werden die zu Bratlingen verwendeten Zutaten dickbreiig gekocht, dann mit Ei gebunden, nötigenfalls noch mit etwas fein geriebener Semmel vermischt, nun flach geformt und schließlich wie Schnitzel gebraten. Dabei ist es nicht immer unerlässlich nötig, sie vorher in Ei und Semmel zu panieren.

Natürlich kann man sie auch anders formen, z. B. zu kleinen Kugeln oder Röllchen, die man dann in Schmalz schwimmend (in der „Fritüre“) ausbäckt. Festere Bratlingsmassen und solche, die überhaupt nur aus Gemüseschnitten bestehen, wie z. B. die Kürbis- und Melonenbratlinge kann man auch durch Backteig ziehen und so ausbacken.

190. Erbsenbratlinge.

Man kocht 250 g trockene grüne oder gelbe Erbsen mit wenig Wasser gut weich, gießt sie ab und streicht sie durch ein Sieb. Dann gibt man etwas geweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrot oder geriebene Semmel oder auch beides, sowie 2 Eier und eine gehackte, in Butter geschwitzte Zwiebel hinzu, würzt mit Salz und Pfeffer und verfährt weiter wie im Rezept 191.

191. Erbsenkoteletten.

Man kocht ein recht steifes Erbsmus, vermischt es mit feingeschnittenen, in Butter gedünsteten Zwiebeln, Salz, Pfeffer und ein wenig Majoran und formt es mit Hilfe von ein wenig Mehl zu kleinen Koteletten. Diese werden nochmals in Mehl gewendet, mit Ei und Semmel paniert und in Butter gebraten. Dazu Sauerkraut.

192. Bohnenbratlinge.

Man verfährt wie bei den Erbsenbratlingen im Rezept 190.

193. Gemüsebratlinge.

Man dünstet allerhand Gemüse recht kurz, zerdrückt es fein, gibt einige Eigelbe, Salz und die nötige geriebene Semmel daran und formt davon Bratlinge, die man in üblicher Weise fertig macht.

194. Grießbratlinge.

Man brennt eine Grießmasse ab, verrührt sie mit einigen Eigelben, formt sie wie andere Bratlinge und bäckt sie paniert oder unpaniert in heißer Butter.

195. Grünkernbratlinge.

Man verwendet am besten Grünkerngrieß, den man (250 g) mit der gleichen Menge kaltem Wasser übergießt, einige Stunden weichen läßt und dann in demselben Wasser langsam weich und trocken kocht. Nun rührt man ein Stückchen Butter darunter, kann auch etwas in Butter geschwitzte, gehackte Zwiebel hinzufügen und läßt den Brei auskühlen. Dann mischt man ihn mit 2 Eiern, geriebener Semmel nach Bedarf, Salz und etwas Thymian oder Majoran, formt davon die Bratlinge und behandelt sie wie alle anderen.

196. Hafermehlbratlinge.

Man verfährt wie bei den Grünkernbratlingen im Rezept 195.

197. Kräuterbratlinge.

Man bereitet eine Masse wie zu Semmelklopsen, Rezept 444 (jedoch ohne Pilze), mischt sie mit viel gehackter Petersilie, Kerbel, Schnittlauch und Sauerampfer sowie Spinat (alle Kräuter blanchiert, gut ausgedrückt und fein gehackt) und verfährt damit wie bei den anderen Bratlingen.

198. Linsenbratlinge.

Man kocht von Linsen und Wasser ein dickes Mus, das man kalt werden läßt und dann mit ganzen Eiern, gehackter, in Butter geschwitzter Zwiebel, Salz und Thymian vermischt. Sollte es nicht fest genug sein, so kann man etwas geriebene Semmel oder gekochte, geriebene Kartoffeln hinzufügen. Man formt von der Masse Koteletts, kleine flache Kuchen oder Klößchen und brät oder bäckt sie in heißem Schmalz.

199. Linsenbratlinge.

Man verfährt wie bei den Erbsenbratlingen im Rezept 190.

200. Melonenbratlinge.

Man verfährt wie bei den Kürbisbratlingen im Rezept 209.

201. Pilzbratlinge.

Man hackt 250 g Pilze fein, läßt sie mit etwas Butter und gehackter Zwiebel ganz kurz gehen und halb erkalten. Dann bindet man mit etwas geweich-tem Brot und 2 Eiern, würzt mit Salz und Pfeffer und arbeitet alles recht durcheinander. Die geformten Bratlinge wendet man in Mehl, paniert sie mit Ei und Semmel und brät sie in Butter oder Schmalz.

202. Puffbohnenbratlinge.

Man stellt ein recht trockenes Puffbohnenmus her. Frische Bohnen werden dazu gekocht, durch-

gestrichen und mit einem Stückchen Butter abgetrocknet. Nimmt man getrocknete Puffbohnen, so muß man diese zunächst mindestens 30 Minuten kochen und dann die geplatze Haut abreiben. Hierauf kocht man die Bohnen fertig, streicht sie durch und trocknet das Mus ebenfalls ab. Nun läßt man es abkühlen, gibt Eier, geriebene Semmel, Salz und ein wenig gepulvertes Bohnenkraut hinzu und formt von dieser Masse Bratlinge, die man wie alle anderen behandelt.

203. Reisbratlinge.

Man quellt 250 g gewaschenen Reis mit $\frac{3}{4}$ l Milch oder Wasser und etwas Salz aus, bindet mit 2 Eiern und etwas weißer geriebener Semmel und schmeckt mit ganz wenig Zucker ab. Dann formt man die Bratlinge und brät sie paniert oder unpaniert.

204. Spinatbratlinge.

Man hackt den gewaschenen Spinat recht fein, dünstet ihn mit ein wenig Butter und läßt ihn abkühlen. Dann fügt man etwas geweichtes, gut ausgedrücktes Weißbrot, in Butter geschwitzte gehackte Zwiebel, Eier, einen Löffel Weizenmehl und das nötige Salz hinzu und verarbeitet alles zu einem gleichmäßigen Teige, den man zuletzt mit ganz kleinen, gerösteten Semmelwürfeln vermischt. Die geformten Bratlinge brät man paniert oder unpaniert in heißer Butter oder Schmalz.

205. Spinatschnitzel.

Man kocht einerseits 125 g Rollgerste in Salzwasser dick, andererseits 500 g dicke Spinatblätter 10 Minuten in Salzwasser, worauf man sie vollkommen ablaufen läßt. Den grobgehackten Spinat, die Gerste, 1 Ei und ein nußgroßes Stückchen Butter rührt man zu einem festen Brei, den man mit geriebener Semmel formt und wie Schnitzel in der

Pfanne brät. — In gleicher Weise kann man fast alle anderen frischen Gemüse, auch grüne Bohnen verwenden.

206. Tomatenbratlinge.

Man reibt einen Teller voll in der Schale gekochte Kartoffeln, vermischt sie mit 250 g in Butter und mit gehackter Zwiebel recht kurz gedünsteten Tomaten, bindet mit 2 Eigelben und würzt mit Salz und Pfeffer. Die geformten Bratlinge werden mit Mehl bestäubt und so in Butter oder Schmalz gebraten.

207. Gebratene Brotklößchen mit Ei (Deutsches Beefsteak).

Man weicht in dicke Scheiben geschnittenes Schrotbrot in kaltem Wasser, drückt es sehr gut aus, arbeitet es klar und mengt es mit einem Ei, einer Prise Salz und gehackter, in Butter geschwitzter Zwiebel. Dann formt man davon flache Klößchen, brät diese auf beiden Seiten in Butter braun und belegt sie mit Setzeiern (Spiegeleiern).

208. Eierkroketts.

Man schneidet die hartgekochten Eier in kleine Würfel, macht diese mit steif eingekochter Béchamelsauce (die man am besten mit einigen Eigelben legiert) an, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und läßt die Masse auf einem Blech dick ausgestrichen abkühlen. Nun formt man sie zu kleinen Rollen oder Kugeln, paniert diese in Ei und Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz braun.

209. Kürbisbratlinge.

Man schneidet ein Stück geschälten, festen Kürbis in dünne Streifen, salzt diese kurze Zeit ein, trocknet sie ab, wendet sie in Mehl, paniert sie in Ei und Semmel und brät sie in heißer Butter. Beim Anrichten kann man sie mit Zitronenschnitten garnieren.

210. Makkaronischnittchen.

Man kocht 250 g feine Makkaroni nicht zu weich, läßt sie auf einem Siebe ablaufen, und schneidet sie nach dem Auskühlen ganz klein. Dann fügt man 3 feingehackte hartgekochte Eier und 150 g geriebenen Schweizerkäse hinzu, rührt soviel weiße, geriebene Semmel darunter, daß die Masse nicht mehr klebt und formt nun kleine flache Kuchen, die man in Ei und Semmel paniert und in heißer Butter brät. Dazu gebackene Petersilie und Zitronenschnitten.

Gemüse.

211. Blumenkohl in der Form gebacken.

Man kocht den Blumenkohl in kleinen Röschen ab, läßt ihn ablaufen und schichtet ihn in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel. Nun rührt man eigroß Butter mit 2 Löffeln Mehl glatt, fügt 2 Eigelbe und nach und nach 2 Löffel saure Sahne darunter, mischt dies mit einem fest geschlagenen Eiweiß und schüttet die Masse über den Blumenkohl. Sobald sie sich verteilt hat, betropft man das Ganze mit Butter und bäckt es bei mittlerer Hitze ab.

212. Dicke Bohnen, Puffbohnen, Saubohnen.

Man schwitzt die ausgebrochenen Bohnenkerne mit Butter ein wenig an, stäubt etwas Mehl daran, läßt dieses einen Augenblick schwitzen, rührt etwas warmes Wasser und gehacktes Bohnenkraut daran und schmort die Bohnen so weich. Zuletzt kann man noch etwas heiße Sahne oder Butter und eine Prise Pfeffer darunterrühren.

213. Grüne Bohnen.

Man schneidet die abgezogenen Bohnen in gleichmäßige Stücke, wäscht sie und dünstet sie mit Butter, gehacktem Bohnenkraut und ein wenig Wasser weich. Dann rührt man ein wenig kalt aufgelöstes Mehl daran und schmeckt mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie ab.

214. Nudeln mit grünen Bohnen.

Man kocht die Bohnen und die Nudeln gesondert in Salzwasser ab und läßt sie gut abtropfen.

Gleichzeitig kocht man auf je 250 g von diesen Gemüsen 250 g Tomaten zu Mus. Nun verquirlt man 2 ganze Eier mit $\frac{1}{4}$ l Milch und dem Tomatenmus, macht die Nudeln und die Bohnen damit an, gibt das Ganze in eine Backschüssel, tropft etwas Butter darüber und macht die Speise im Ofen fertig.

215. Eierfrüchte mit Nudeln.

Man schneidet die Eierfrüchte in bleistiftstarke Scheiben oder Streifen, wendet diese in Mehl und bräunt sie in recht heißem Öl. Gleichzeitig schwitzt man eine recht fein geschnittene Zwiebel in Butter an, gibt ein paar ausgedrückte Tomaten darauf, dünstet sie weich und streicht sie durch. Nun gibt man zu den Eierfrüchten ungefähr ebensoviel in Salzwasser abgekochte, gut abgetropfte feine Nudeln, macht das Gemüse mit der Tomatensauce an und schüttet es in eine Backschüssel. Es wird mit Käse bestreut, mit Butter betropft und im heißen Ofen überbacken.

216. Endivien.

Man schneidet von den Endivien nur die unsauberen Spitzen ab, kocht die Stücke in Salzwasser weich, hebt sie auf ein Tuch, schneidet die Knollen (Strünke) der Pflanzen ab und richtet die Endivien, ein- oder zweimal durchgeschnitten recht trocken an. Dann übergießt man sie mit zerlassener oder brauner Butter.

217. Frühlingsgemüse.

Man verwendet dazu Spinat, Sauerampfer, Brennessel, Schafgarbe, Taubenkropf, Löwenzahn und dergl. und behandelt das Gemüse genau wie Spinat, Rezept 270.

218. Berliner Grünkohl.

Man streift den Grünkohl von den Stengeln, kocht ihn in reichlichem Salzwasser fast weich,

drückt ihn gut aus und hackt ihn. Dann gibt man ihn in einen Topf mit heißem Schweineschmalz, fügt einen Löffel braunen Sirup hinzu und dämpft den Kohl so weich. Man schmeckt ihn mit Salz ab und stäubt zum Schluß ein wenig Mehl daran, worauf man das Gemüse noch ein Weilchen schmoren läßt. Man kann es mit geschmorten Maronen oder auch mit runden Bratkartoffeln umlegen.

219. Grünkohl mit Reis.

Man hackt den gewaschenen Grünkohl, dämpft ihn mit einer fein geschnittenen Zwiebel in Butter, wobei man nur das notwendigste Wasser hinzusetzt, läßt ihn, wenn er gar ist, ganz kurz gehen und macht ihn dann mit etwas heißer Sahne, Salz und Pfeffer fertig. Gleichzeitig kocht man Reis nach Rezept 331 und richtet nun beides schichtweise an. Das Ganze wird mit brauner Butter übergossen.

220. Grünkohl mit Haferflocken.

Man schneidet den gewaschenen Grünkohl in Streifen, gibt diese nach und nach in wenig kochendes, leicht gesalzenes Wasser und läßt sie eine Stunde kochen. Dann rührt man etwas Haferflocken oder auch Hafergrütze daran, kocht diese gar und macht mit etwas Butter fertig.

221. Gurken.

Man schneidet die geschälten Gurken in fingerlange dicke Streifen, gibt sie einen Augenblick in kochendes Wasser, tropft sie ab und dünstet sie nun mit wenig Wasser und Butter weich. Dann hebt man sie aus der Brühe, macht diese mit ein wenig Buttermehl sämig, zieht sie mit einem Eigelb ab und gibt die Gurken wieder hinein. Nachdem sie so noch etwas gezogen haben, schwenkt man etwas Pfeffer, gehackte Petersilie und Zitronensaft darunter.

222. Gurken.

Man macht von hellem Schwitzmehl, heißem Wasser und gehackten Dill eine klare Sauce, gibt die geschälten, in dicke fingerlange Streifen geschnittenen und einen Augenblick blanchierten Gurken hinein und kocht sie langsam weich. Zum Schluß schwenkt man etwas Butter unter das Gemüse, das man auch mit Zitronensaft und Pfeffer abschmecken kann.

223. Gurken.

Man macht ein helles Schwitzmehl, füllt es mit saurer Sahne auf, gibt die geschälten und in Stücke geschnittenen Gurken hinein und schmort sie darin weich. Beim Anrichten gibt man geriebene Semmel, in Butter leicht gebräunt darüber.

224. Hopfen.

Man kocht die jungen Hopfen ungefähr 30 Minuten in leicht gesalzenem Wasser gar und gießt sie gut ab. Von einem Teile der Brühe macht man eine weiße Sauce, die man mit Eigelb und Sahne abzieht und mit Salz, Zucker und Zitronensaft abschmeckt. Mit dieser Sauce macht man den Hopfen wie ein Spargelgemüse an.

225. Kohlrabi.

Man schneidet den Kohlrabi in dünne Scheiben, gibt die in Streifen geschnittenen zarten Blätter hinzu, kann auch einige in Scheiben geschnittene Kartoffeln hinzufügen und dünstet nun alles in Butter mit wenig Wasser weich. Dann verkocht man das Gemüse mit etwas hellem Schwitzmehl und schwenkt es mit gehackter Petersilie durch.

226. Geröstete Kohlrabi.

Man kocht die zarten, in Scheiben geschnittenen Kohlrabi in Salzwasser fast weich, läßt sie vollkommen ablaufen, gibt sie in eine Kotelettenpfanne mit recht

heißer Butter, läßt sie auf flottem Feuer gelb werden und macht mit Pfeffer und gehackter Petersilie fertig.

227. Gefüllte Kohlrabi.

Man höhlt die geschälten Kohlrabi gut aus, blanchiert sie einen Augenblick und läßt sie abtropfen, während man das Herausgenommene fein hackt und mit etwas Butter dünstet. Dann rührt man dieses Gemüse unter ein wenig abgebrannte Semmelfülle, gibt gehackte Petersilie, Salz und Muskatnuß hinzu und füllt die Kohlrabi damit. So setzt man sie in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr, gießt etwas Sahne oder Milch darunter, dünstet die Kohlrabi zugedeckt weich und läßt zuletzt die Brühe fast völlig verkochen. Beim Anrichten gibt man den Rest der Brühe über die Kohlrabi, wodurch diese einen glänzenden Überzug erhalten.

228. Köhrlabi auf Wiener Art.

Man schneidet den Kohlrabi in gleichmäßig kleine Würfel und hackt seine zarten Blätter. Nun schwitzt man etwas Zucker in Butter braun, gibt den Kohlrabi hinein, läßt ihn etwas schwitzen, rührt dann etwas Mehl darunter und füllt mit heißem Wasser auf. So schmort man das Gemüse fertig.

229. Kohlrüben.

Man schneidet die Rüben in kurze nicht zu dicke Stifte, läßt etwas Butter und Zucker zusammen gelb werden, gibt die Rüben hinein und dünstet sie langsam weich. Die Brühe bindet man mit etwas hellbraunem Schwitzmehl.

230. Gebratene Kohlrüben.

Man kocht die geschälten Kohlrüben in Salzwasser ab, -schneidet sie in reichlich bleistiftdicke

Scheiben, salzt und pfeffert sie und wendet sie in Mehl um. Dann paniert man sie mit Ei und Semmel und brät oder bäckt sie in heißem Schmalz.

231. Kümmelkohl.

Man verwendet nur die zarten Blätter des Kümmels, auch Karbe genannt, die man wäscht und genau wie Spinat, Rezept 270, behandelt.

232. Kürbis mit brauner Butter.

Man schneidet das feste Kürbisfleisch in fingerdicke Streifen, bindet diese wie Stangenspargel zusammen, legt sie in kochendes Salzwasser und kocht sie weich. Recht trocken anrichten und mit leicht gebräunter Butter übergießen.

233. Kürbiskraut, böhmisch.

Man schneidet das feste Fleisch des Kürbis in Streifen (Julienne), salzt diese ein wenig, preßt sie nach $\frac{1}{2}$ Stunde aus und gibt etwas Kümmel hinzu. Nun bräunt man etwas Schweineschmalz und Zucker, gibt das Kraut hinein, ein wenig Essig hinzu und dünstet das Ganze langsam weich. Nötigenfalls fügt man dabei etwas Fleischbrühe hinzu. In Friedenszeiten rührt man unter den fertigen Kürbis ein wenig saure Sahne.

234. Mangold, römischer Kohl.

Man schneidet die gewaschenen Blätter samt den Rippen in Streifen, kocht sie in Salzwasser ab und läßt sie gut abtropfen. Dann macht man sie mit einer einfachen Milchsauce an und kocht sie damit auf. Man kann sie aber auch mit Buttersauce nach Rezept 163 anmachen.

235. Mangoldstiele, Rahmstrünkchen.

Man schält die Mangoldstiele wie Stangenspargel, bindet sie wie diesen zusammen, kocht sie in Salz-

wasser ab und richtet sie gut abgetropft mit heißer Butter an.

Man schneidet die geschälten Stiele in gleichmäßige Stückchen, die man in Salzwasser abkocht, abtropfen läßt und mit einer Buttersauce anmacht.

236. Überbackener Mangold.

Man kocht die Mangoldstiele in Salzwasser ab und läßt sie gut abtropfen. Auf je 1 l solches Gemüse kocht man $\frac{1}{4}$ l Sahne auf, läßt 20 g klargeührtes Kartoffelmehl hineinlaufen und rührt es glatt. Dann gibt man 40 g Butter, 1 Eigelb, 1 Prise Salz, etwas Pfeffer und 60 g geriebenen Schweizerkäse unter diese halb ausgekühlte Creme, mischt den Mangold darunter, füllt das Ganze in eine ausgestrichene Backschüssel, gibt etwas geriebenen Käse und Butter obenauf und bäckt die Speise zu schöner Farbe.

237. Maronen, Kastanien.

Man brät die gebrühten, zweimal geschälten Maronen mit Butter an, stäubt ein wenig Mehl daran, fügt eine Prise Salz und ein wenig Wasser hinzu und dünstet sie so vollends weich.

238. Maronenpüree mit Sellerie.

Man kocht die Maronen nach Rezept 237, streicht sie dann durch ein Sieb und macht das Mus mit etwas Butter, einer Prise Zucker und heißer Milch oder Brühe fertig. Gleichzeitig hat man Sellerie in kleine dünne Scheiben geschnitten, die man in Butter gedünstet hat und nun einfach unter das Maronenmus zieht. Man kann aber auch den Sellerie mit den Maronen zusammen durchstreichen und dann das Mus wie üblich fertigmachen.

239. Melde.

Man verfährt genau wie beim Spinat, Rezept 270.

240. Mohrrüben, gelbe Rüben.

Man schneidet die Mohrrüben in kurze, nicht zu dünne Stifte, schwitzt etwas Zucker in Butter gelb, gibt einen kleinen Löffel Mehl hinzu, rührt die Mohrrüben darunter und rührt das Ganze, bis das Gemüse bräunlich geworden ist. Dann füllt man mit wenig Wasser auf, gibt das nötige Salz daran und dünstet nun die Mohrrüben gut zugedeckt weich.

241. Mohrrübenspeise.

Man putzt 2 l Mohrrüben, dünstet sie in etwas Wasser mit Zucker, Salz und Butter weich, gießt sie ab und streicht sie durch ein Sieb. Man verrührt das Mus mit 8 verquirlten Eiern, füllt es in eine mit Butter ausgestrichene Form und macht die Speise im Wasserbade gar.

242. Frische Morcheln.

Man blanchiert die mehrfach gewaschenen Morcheln, drückt sie gut aus und läßt sie, in flachem Geschirr dicht nebeneinander stehend, mit feingehackten Schalotten, gehackter Petersilie, Butter und Salz gardünsten. Zum Schluß läßt man die Brühe fast vollkommen verkochen.

243. Pastinakwurzeln.

Man schneidet die Wurzeln in fingergliedlange Stücke, kocht sie in Salzwasser ab, tropft sie ab und dünstet sie nun in etwas Butter. Dann gibt man etwas geriebene Semmel oder ungezuckerten Zwieback hinzu und läßt das Gemüse damit schön sämig werden.

244. Geschmorte Pilze.

Man kann hierzu alle Pilzsorten verwenden. Man putzt die Pilze, schneidet größere in Scheiben, wäscht sie, läßt sie gut ablaufen und dünstet sie dann mit etwas fein gehackter Zwiebel in Butter, bis diese klar heraustritt. Nun stäubt man ein wenig Mehl daran,

rührt dies unter, fügt ein wenig heiße Sahne, Milch oder Wasser hinzu und läßt das Ganze schmoren, bis sich eine sämige Sauce gebildet hat. Zum Schluß schwenkt man frisch gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer darunter.

245. Pilzeier.

Man schwitzt die gehackten Pilze mit Butter gar, läßt sie auskühlen, füllt sie in kleine Becherförmchen und gibt einen leicht gepfefferten Eierstich (halb Eier, halb Milch) darüber. Nun macht man sie im Wasserbade gar, ohne sie kochen zu lassen, richtet sie gestürzt auf in Butter gerösteten Weißbrotschnittchen an und gibt eine Milch-, Butter- oder Tomatensauce darüber.

246. Pilzkartoffeln.

Man schmort die nötigenfalls in Scheiben geschnittenen Pilze in Butter mit gehackter Zwiebel, legt eine Backschüssel mit Kartoffelscheiben aus, gibt eine Lage Pilze darauf und fährt so fort, Pilze und Kartoffeln abwechselnd einzuschichten. Dann gießt man etwas saure Sahne über das Ganze, tropft Butter darauf und bäckt das Gericht im heißen Ofen ab.

247. Pilzkartoffeln (wie Irish stew).

Man streicht eine flache Kasserolle mit Butter aus, gibt eine dünne Schicht rohe Kartoffelscheiben hinein, eine Lage zerschnittene Pilze, mit gehackter Zwiebel in Butter geschwitzt, darauf, darüber wieder Kartoffeln und so fort. Dabei streut man immer etwas Salz und Pfeffer dazwischen, gießt dann etwas heißes Wasser unter und dünstet schließlich das Gericht fest verschlossen langsam gar.

248. Pilzpfanne.

Man hackt die Pilze ziemlich fein, drückt 250 g in Milch geweichte Semmel recht gut aus und verarbeitet sie tüchtig mit etwas Butter und 4 Eigelben.

Dann fügt man die Pilze, Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie hinzu, zieht den Schnee der 4 Eiweiß darunter und gibt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne, um es im heißen Ofen zu backen. Dazu am besten frischen Salat.

249. Gebackene Steinpilzköpfe.

Man trocknet die geputzten und gewaschenen, nicht zu großen Pilzköpfe gut ab, salzt und pfeffert sie, wendet sie in Mehl und paniert sie mit Ei und Semmel. Dann bäckt man sie in heißer Butter, richtet sie mit der runden Seite nach unten an und gibt in jede Höhlung ein kleines Stückchen recht feste Kräuterbutter.

250. Porree mit Butter.

Man schneidet die Wurzeln von dem Porree und die einzelnen Stangen so lang, daß noch ein wenig Grün daran ist. So wäscht man sie gut, kocht sie in reichlichem Salzwasser ab und richtet sie recht trocken wie Stangenspargel an. Dazu frische, schaumig gerührte oder zerlassene Butter.

251. Radieschen.

Man schneidet von den Radieschen Wurzeln und Blätter vollkommen ab, kocht die Radieschen mit Wasser gerade bedeckt weich und macht von braunem Schwitzmehl und einem Teil der Brühe eine Sauce, in der man die Radieschen noch ein wenig ziehen läßt. Dann zieht man das Gemüse mit Eigelb und Sahne ab und macht es mit gehackter Petersilie und Butter fertig.

252. Rettichgemüse.

Man schneidet die geschälten Rettiche in Viertel und diese in Scheiben und dünstet sie mit etwas Butter, Zucker und Salz weich. Zum Schlusse kann man ein wenig Mehl daranstäuben. Man kann sie

aber auch mit ein wenig brauner Grundsauce anmachen, die man mit der Rettichbrühe verkocht hat.

253. Rhabarber.

Man kocht eine sehr dicke einfache weiße Gemüsesauce, gibt den in fingerlange Stücke geschnittenen geschälten Rhabarber hinein, läßt ihn einige Male aufkochen und schmeckt ab.

254. Gebackene Rhabarberknospen.

Man wirft die noch geschlossenen Rhabarberknospen einen Augenblick in kochendes Wasser und läßt sie dann gut abtropfen. Nun salzt man sie leicht, bestäubt sie mit Mehl, taucht sie in Ausbackteig und bäckt sie in heißem Schmalz.

255. Rosenkohl.

Man brüht den verlesenen Rosenkohl ab, läßt ihn gut abtropfen und dünstet ihn dann mit etwas Butter und Salz im eigenen Saft weich. Nun stäubt man ein wenig Mehl daran, schwenkt ein paar Tropfen Wasser darunter und läßt das Gemüse so noch etwas schmoren, damit die überflüssige Brühe verkochen kann.

256. Rosenkohl mit Reis.

Man brüht den Rosenkohl, gießt ihn ab und dämpft ihn mit wenig Wasser, Butter, Salz und Muskatnuß. Gleichzeitig kocht man Reis nach Rezept 331 und richtet nun beides zusammen in beliebiger Weise an. Auch kann man den gehäuften Kohl mit dem Reis bedecken, diesen mit geriebenem Käse bestreuen, mit Butter betropfen und ein wenig im Ofen überbacken.

257. Rotkohl, Rotkraut.

Man schneidet den vorgerichteten Kohl in feine Streifen, brüht ihn, läßt ihn gut ablaufen und gibt ihn mit etwas Butter oder Schmalz in einen irdenen

Topf. Man fügt etwas recht fein gehackte Zwiebel, einige säuerliche gehackte Äpfel, Salz, Zitronensaft und Zucker hinzu, gießt etwas heißes Wasser darüber und dünstet den Kohl gut zugedeckt weich. Zum Schluß kann man ihn mit ein wenig klargerührtem Kartoffelmehl abziehen.

258. Rote Rüben.

Man kocht die roten Rüben in reichlichem Wasser weich, läßt sie darin halb auskühlen, schält sie und schneidet sie in kurze dicke Stifte. Gleichzeitig macht man eine Milchsauce von hellem Schwitzmehl, gehackter Zwiebel und etwas Zucker, gibt nun die Rüben hinein und läßt sie einmal darin durchkochen. Das Gemüse wird mit Salz, Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt.

259. Rote Rüben.

Man kocht die roten Rüben in leicht gesäuertem Wasser weich, schält sie und hackt sie halbflein. Dann gibt man sie in etwas helles Schwitzmehl, rührt das gut heißgewordene Gemüse mit etwas Sahne glatt, läßt es ein wenig durchkochen und schmeckt mit Salz, Butter und Zitronensaft ab.

260. Salatgemüse, Lattich.

Man wäscht den Salat in ganzen Köpfen, indem man ihn in viel kaltem Wasser gut durchschwenkt, gibt ihn einen Augenblick in kochendes Wasser, tropft ihn ab und schneidet ihn einige Male durch, wobei man die Strünke entfernt oder ganz dünn schneidet. Dann läßt man das Gemüse in wenig heller Mehlschwitze heiß werden, gießt einige Löffel Sahne an und schmort es so fertig. Zum Schluß rührt man ein Stückchen Butter darunter.

261. Kopfsalat (geschossener).

Man blättert den geschossenen Salat ab, wäscht die Blätter und macht sie nach Rezept 260 fertig.

Gleichzeitig schneidet man die Stiele in gleichlange Stücke, schält sie und kocht sie in Salzwasser ab. Man richtet diese Stücke wie Stangenspargel auf dem anderen Gemüse an und gibt eine Buttersauce darüber.

Man kann auch die geschälten Stengel recht fein schneiden und samt den gewaschenen Blättern in Butter dünsten. Dieses Gemüse verkocht man mit ein wenig geriebenem Zwieback und schmeckt es mit Salz und einer Kleinigkeit Muskatnuß ab.

262. Sauerkraut mit Sahne.

Man kocht das Sauerkraut, das schon roh von angenehmem, weinsäuerlichem Geschmack sein muß, knapp mit frischem Wasser bedeckt weich, gießt die Hälfte der Brühe ab, gibt statt dessen einige Löffel frische, heiße Sahne an das Kraut, fügt etwas Butter hinzu und rührt nun mit einer großen Gabel sehr flott einige zerquirlte Eier darunter. Das Kraut wird hierbei wunderschön weiß und erhält die nötige Bindung. Man soll es nun aber nicht lange stehen lassen.

263. Gebackenes Sauerkraut.

Man dünstet das Sauerkraut mit etwas Schmalz und fein gehackter Zwiebel halb weich, kocht in zwischen Salzkartoffeln, gießt sie gut ab und streicht sie durch oder zerdrückt sie fein. Nun legt man eine Backschüssel mit diesen Kartoffeln gut aus, gibt dann das Kraut und den Kartoffelbrei schichtweise hinein und deckt das Ganze mit Kartoffeln zu. Darüber streut man gehackte Zwiebeln, betropft diese mit Butter, legt nun ein Butterpapier darauf und bäckt das Gericht im heißen Ofen. Kurz vor dem Anrichten entfernt man das Papier, damit die Zwiebel noch Farbe nehmen kann.

264. Sauerkrautpastete.

Man brüht das Sauerkraut (1 kg) nur ab, lockert es nach dem Abgießen gut auf und schichtet es mit

Kartoffel- und Äpfelscheiben in eine dick mit Butter ausgestrichene Form oder Backschüssel. Dann verquirlt man $\frac{1}{4}$ l dicke saure Sahne mit 2—3 Eiern, kann hierbei auch etwas Mehl mit verquirlen, und stellt die Speise im Wasserbade in den heißen Ofen. Backzeit 3 Stunden. Beim Anrichten bedeckt man die Oberfläche der Pastete reichlich mit kleinen, in Butter oder Schweineschmalz gebackenen Semmelwürfeln.

265. Schwarzwurzeln.

Man wirft die sauber abgeschabten Schwarzwurzeln Stück für Stück in kaltes, leicht gesäuertes Wasser, in das man etwas Mehl glatt eingerührt hat. Dann schneidet man sie in gleichlange und gleichdicke Stückchen, läßt sie recht trocken ablaufen und dünstet sie mit etwas Butter an. Hierauf stäubt man ein wenig Mehl an, schwitzt dies einen Augenblick, füllt mit einem Teile des Mehlwassers auf und dünstet das Gemüse so weich. Zum Schluß schmeckt man mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab. Man kann das Gemüse auch mit heißer Sahne und etwas Butter fertig machen und auch mit einem Eigelb abziehen.

266. Sellerie in Buttersauce.

Man schneidet den geschälten Sellerie in Würfel oder dicke Stifte, kocht diese in Salzwasser ab, gießt sie gut ab und macht sie mit einer holländischen Sauce an, zu der man einen Teil des Selleriewassers verwendet. Unter diese Sauce kann man auch ein paar Löffel gute Bratenjus ziehen.

267. Sellerie mit Kartoffeln.

Man schneidet die Sellerieknollen in Scheiben, dünstet sie in Butter, bis diese klar hervortritt, gibt dann ebensoviel gleichdicke Kartoffelscheiben hinzu, salzt und pfeffert und fügt ein wenig Wasser (Sahne oder Milch) hinzu. Nun dünstet man das Ganze gut

weich und schwenkt dann das Gemüse mit gehackter Petersilie leicht um.

268. Spargelgemüse.

Man kocht den in gleichmäßige Stückchen geschnittenen geschälten Spargel in Salzwasser ab, macht von einem Teile der Brühe mit weißem Schwitzmehl eine Sauce, zieht diese mit Ei und Sahne ab und macht den gut abgetropften Spargel damit an.

269. Gestockter Spargel.

Man kocht Gemüsespargel, gießt ihn ab und macht von einem Teile der Brühe mit heller Mehlschwitze und Sahne eine schöne dicke Sauce, die man halb erkalten läßt und dann mit einigen ganzen Eiern verquirlt. Man richtet den Spargel in einer Backschüssel an, gießt die Sauce darüber, streut etwas geriebenen Käse obenauf und betropft das Ganze mit Butter. Nun bäckt man das Gericht bei mäßiger Hitze ab und bräunt dann die Oberfläche mit dem glühenden Eisen.

270. Spinat.

Man pflückt die zarten Spinatblätter von den Stielen, wäscht sie, dünstet sie im eigenen Saft und rührt das nötige Salz und nicht zu wenig frische Butter flott darunter.

Spinat, der nicht ganz zart ist, wird besser in leicht gesalzenem Wasser weichgekocht und dann abgossen. Nun hackt man ihn, rührt ihn in etwas hellem Schwitzmehl heiß, dünstet ihn mit etwas hinzugegossenem Spinatwasser durch und macht das Gemüse mit etwas Butter fertig. Das hierzu erforderliche Schwitzmehl kann man auch mit etwas recht fein gehackter Zwiebel herstellen.

271. Spinatauflauf.

Man kocht den Spinat ab, drückt ihn gut aus

und röstet ihn mit etwas Butter auf dem Feuer recht trocken ab. Auf 500 g solchen Spinat schneidet man 3—4 altbackene Weißbrötchen in Scheiben, feuchtet sie mit etwas heißer Milch an, arbeitet sie, nachdem sie gut geweicht sind, zu einem Teige und vermischt diesen erst mit 3—4 Eigelben, dann mit dem Spinat, Salz und Muskatnuß und zuletzt mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß. Man bäckt den Auflauf in einer Backschüssel und reicht eine Milchsauce dazu.

272. Spinatklößchen zu Ragout.

Man kocht den Spinat in Salzwasser ab, gießt ihn ab, drückt ihn gut aus, streicht ihn durch ein Sieb und röstet ihn mit etwas Butter auf dem Feuer recht trocken ab. Nun läßt man ihn auskühlen, rührt auf 2 volle Löffel Spinat ein ganzes Ei darunter und vermischt diese Masse schließlich mit soviel geriebener Semmel, daß man Klößchen davon formen kann. Diese werden in Salzwasser abgekocht.

273. Spinatstrudel.

Man kocht 1½ kg Spinat in Salzwasser ab, drückt ihn gut aus und streicht ihn durch ein Sieb. Nun passiert man ihn mit 50 g Butter, 50 g Mehl und ½ l Sahne ein, kocht ihn zu einem dicken Brei ein und läßt diesen abkühlen. Dann rührt man 4 Eigelbe, etwas Zucker, Salz und Muskatnuß darunter, gibt vielleicht auch eine Handvoll Korinthen hinein und zieht unter die Masse den Schnee von 4 Eiweißen. Nun gibt man sie gleichmäßig auf einen ausgezogenen Strudelteig nach Rezept 291, rollt diesen zusammen, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene flache Kasserolle und bäckt den Strudel unter öfterem Bestreichen mit Butter langsam ab.

274. Laubfrösche.

Man versteht unter Laubfröschen eigentlich Spinatblätter, die man mit Kalbfleischfüllsel gefüllt

und gedünstet hat. In der fleischlosen Küche ersetzt man das Fleisch durch ein feines Spinatgemüse. Man läßt bei dessen Herstellung die schönsten, größten Blätter zurück und blanchiert sie extra. Dann breitet man sie auf einem Tuche aus, legt auf jedes Blatt ein Häufchen Spinatgemüse, das man mit einem Löffelchen Reis gemischt hat, rollt nun die Blätter zusammen und umschlingt sie mit einem Faden. So dünstet man sie mit etwas Butter an, fügt einen Löffel braune Grundsauce hinzu und schmort die Laubfrösche damit gut weich.

275. Steinpilze, russisch.

Man schneidet die gut gesäuberten Steinpilze in Scheiben, gibt sie in eine große flache Pfanne mit heißer Butter und läßt sie über flottem Feuer schwitzen, bis alle Feuchtigkeit verschwunden ist. Dann gießt man etwas dicke saure Sahne hinzu, schmort das Ganze, bis die Brühe recht sämig ist, und schmeckt nun mit Salz, Pfeffer und gehacktem Dill (im Notfalle nimmt man Petersilie) ab.

276. Gebackene Tomaten.

Man schneidet aus den Tomaten an der Stielseite ein ungefähr markstückgroßes, 1 cm tiefes Stückchen heraus, gibt in jede Öffnung etwas Salz, Zucker und Zitronensaft, legt etwas Butter darauf, streut geriebenen Parmesankäse und Semmel darauf und betropft dies mit Butter. Nun bäckt man die Tomaten bei mittlerer Hitze ab.

277. Tomaten, polnisch.

Man schneidet von den Tomaten einen Deckel, höhlt sie aus, brüht sie und zieht vorsichtig die Haut ab. Nun bestreut man sie mit Salz und Pfeffer, stellt sie wenigstens eine Stunde recht kalt und füllt sie dann mit einem Gemüsesalat, den man mit Mayonnaise angemacht hat.

278. Gefüllte Tomaten.

Man dünstet 300 g fein gehobelten Weißkohl mit einer feingeschnittenen Zwiebel und etwas Butten weich, würzt mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuß und rührt etwas geriebene Semmel unter die Masse. Dann füllt man sie in die leicht ausgedrückten Tomaten, setzt diese in eine mit Butter ausgestrichene flache Kasserolle und dämpft sie im eignen Saft gar. Dazu eine Tomaten- oder Pilzsauce, zu der man den Saft der gefüllten Tomaten mit verwendet hat.

279. Tomatenauflauf mit Blumenkohl.

Man kocht den Blumenkohl in kleinen Röschen ab und läßt ihn gut ablaufen. Die Tomaten schält man, schneidet sie in dicke Scheiben und drückt sie dabei leicht aus. Nun gibt man eine Schicht Blumenkohl in die gut ausgestrichene Form, legt eine Schicht Tomaten darüber, dann wieder Blumenkohl und so fort. Über das Ganze gießt man etwas mit Eigelb verquirlte Milch, streut geriebenen Käse obenauf und bäckt das Ganze im heißen Ofen braun.

280. Gebackene Tomatenscheiben.

Man brüht große, recht fleischige Tomaten, zieht sie ab, schneidet sie in dicke Scheiben und drückt sie dabei leicht aus. Dann salzt und pfeffert man sie, bestäubt sie mit Mehl, zieht sie Stück für Stück durch Backteig und bäckt sie in heißem Schmalz ab. Dazu gebackene Petersilie.

281. Topfkraut.

Man schneidet das von den groben Blättern und Strünken befreite Kraut in feine Streifen, schichtet es in einen irdenen Topf, gibt ein wenig Wasser darüber, ein beschwertes Brettchen darauf und läßt es so eine Woche an einer warmen Stelle stehen. Sobald es vergoren ist, gibt man es ohne Brühe in einen irdenen Topf, fügt etwas Salz, einige säuerliche, feingehackte Äpfel, eine gehackte Zwiebel und nicht

zu wenig Schmalz hinzu, gießt etwas Wasser darüber und dämpft es so weich.

282. Wachsbohnen.

Man bricht die abgezogenen Wachsbohnen in gleichmäßige Stücke, kocht sie mit einem Bündel Bohnenkraut in Salzwasser ab und läßt sie abtropfen. Gleichzeitig macht man von hellem Schwitzmehl (in dem ein wenig gehackte Zwiebel sein kann) und saurer Sahne eine sämige Sauce, zieht diese mit einem Eigelb ab, gibt die Bohnen und gehackte Petersilie hinein und läßt das Gemüse noch eine Weile ziehen.

283. Weiße Rüben.

Man schneidet die geschälten Rüben in gleichmäßige Viertel oder Sechstel, blanchiert sie einen Augenblick, läßt sie abtropfen und dämpft sie nun mit Butter und fein gehackter Zwiebel, wobei man ab und zu ein wenig heißes Wasser zugießt. Wenn sie weich sind, läßt man die Brühe ganz verkochen, gibt ein wenig kochende Sahne hinzu und schmeckt mit Salz und Pfeffer ab.

284. Weiße Rüben mit Senf.

Man schneidet die weißen Rüben in Achtel, schält diese und kocht sie in Salzwasser ab. Gleichzeitig macht man eine kleine Mehlschwitze, gibt einen Löffel Senf daran, füllt mit einem kleinen Teile der Rübenbrühe auf und verkocht die Sauce. Alsdann macht man die abgetropften Rüben damit an. Man kann auch ebensoviel gekochte Kartoffeln hinzufügen und das Gemüse in gleicher Weise einpassieren und anmachen.

285. Gedämpftes Weißkraut.

Man schneidet das von den groben Blättern und den Strünken befreite Kraut in Streifen, brüht diese, läßt sie abtropfen und dünstet sie nun mit Butter, gehackter Zwiebel, Zitronensaft und wenig Wasser

weich. Zum Schluß kann man mit wenig klarge-
rührtem Mehl binden und mit Pfeffer abschmecken.

286. Weißkohl mit Äpfeln.

Man schneidet den von den groben Blättern und Strünken befreiten Weißkohl in kurze breite Streifen, schwitzt eine gehackte Zwiebel in Butter an, gibt den Kohl darauf und läßt ihn 2 Stunden dünsten, wobei möglichst wenig Wasser verwendet wird. Inzwischen schneidet man mindestens $\frac{1}{2}$ Dutzend mittelgroße, säuerliche Äpfel in kleine Würfel, fügt sie nun zu dem Kohl, gibt Salz und etwas Zitronensaft hinzu und dämpft alles zusammen vollends weich. Man kann auch etwas gehackten Kümmel und Zucker beifügen und das fertige Kraut auch mit ein wenig untergerührtem Mehl binden.

287. Gefüllter Weißkohl.

Man blanchiert den Weißkohl kräftig, löst die schönen äußeren Blätter ab, hackt alles übrige und dünstet es mit Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Zwiebel und ein wenig Kümmel. Gleichzeitig brennt man etwas geweichte, gut ausgedrückte Semmel mit Butter ab, rührt einige Eier unter diese halb ausgekühlte Masse, gibt den gedünsteten Kohl hinzu und verarbeitet alles gut. Nun füllt man die auf einem Tuche ausgebreiteten Kohlblätter damit, schlägt sie gut schließend zusammen, legt sie mit dieser Seite nach unten in eine mit Butter ausgestrichene, mit dünnen Mohrrübenscheiben ausgelegte Kasserolle, gießt ein wenig Brühe unter und dünstet nun den Kohl im Ofen fertig. Dabei läßt man ihn zuletzt unter fleißigem Begießen offen gehen, damit er schön glasieren kann.

288. Weißkohl mit Pilzfüllung.

Man kocht den blanchierten Kohl im Ganzen halb weich, löst die größeren Blätter einzeln ab, hackt das Innere fein und dünstet es mit etwas Butter. Gleich-

zeitig hackt man Pilze, schwitzt sie mit Butter scharf an, gibt den gehackten Kohl hinzu und macht diese Fülle mit ein wenig Tomatenpüree fertig. Nun füllt man die großen Blätter damit und verfährt weiter wie im Rezept 287.

289. Überbackener Weißkohl.

Man dämpft den zerschnittenen, gebrühten Weißkohlkopf mit wenig Wasser und Salz weich und läßt ihn etwas abkühlen. Inzwischen brennt man 4 geweichte Tischbrötchen ohne Rinde mit etwas Butter und gehackter Zwiebel gut ab, rührt dann 4 Eier darunter, gibt den Kohl und etwas Kümmel hinzu und verarbeitet das Ganze gut. Die Masse wird in eine Auflaufform gestrichen, mit Semmel bestreut, mit Schmalz betropft und bei starker Hitze gut überbacken.

290. Kohlröllchen mit Käse.

Man blanchiert und dünstet große Kohlblätter und läßt sie ausgebreitet erkalten. Inzwischen rührt man ein wenig Butter mit 2 Eiern schaumig, gibt eine Handvoll weiße, geriebene Semmel, mit etwas Sahne angefeuchtet, und eine Handvoll geriebenen Parmesankäse hinzu, verarbeitet dies gut und schmeckt mit ein wenig Salz ab. Von dieser Fülle gibt man ein Würstchen auf jedes Kohlblatt, rollt die Blätter dann zusammen, wobei man die überstehenden Teile beizeiten nach innen umschlägt, legt dann die Würstchen dicht nebeneinander in eine dick mit Butter ausgestrichene flache Kasserolle, die man mit dünnen Zwiebelscheiben ausgelegt hat, und schmort und dünstet sie so gar und bräunlich.

291. Krautstrudel.

Der Strudelteig: Man macht aus $\frac{1}{3}$ l Mehl, einem Ei, nußgroß Butter, Salz und kaltem Wasser einen weichen Teig, der zwar anfangs noch an Hand und Brett klebt, aber so trocken abgeschlagen wird,

daß er Blasen wirft und sich löst. Diesen Teig läßt man mit einer (kalten) Schüssel bedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde ruhen und zieht ihn dann in der bekannten Weise und auf einem großen, mit Mehl bestäubten Tuche aus, bis er ganz durchsichtig ist. Den dicker gebliebenen Rand schneidet man ab. Den Teig selbst betropft oder bestreicht man vor dem Auftragen der Fülle gut mit Butter.

Die Füllung: Man hackt einen mittleren Kohlkopf fein, schwitzt eine fein gehackte Zwiebel in Butter, gibt den Kohl hinzu und läßt ihn gut anziehen. Dann fügt man Pfeffer und Salz hinzu, gibt etwas Sahne daran und dünstet den Kohl weich. Wenn er halb ausgekühlt ist, streicht man ihn auf den Teig, rollt den Strudel leicht zusammen, legt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne und bäckt ihn unter öfterem Bestreichen mit Butter gar (45 Minuten).

292. Ungarischer Krautstrudel.

Man hackt einen Kohlkopf fein, dünstet ihn mit 2 Löffeln Schweineschmalz, 2 fein gehackten Zwiebeln, Salz und etwas Paprika, läßt ihn dann abkühlen, streicht ihn auf einen nicht zu dünn abgezogenen Strudelteig und macht den Strudel wie im vorigen Rezept fertig.

293. Wirsingkohl.

Man brüht den von schlechten Blättern und Strünken befreiten Wirsingkohl, dünstet ihn einige Zeit mit Butter, Wasser, Salz und einer Prise Pfeffer, gibt dann etwas leicht gebräuntes Schwitzmehl hinzu und schmort ihn so fertig.

294. Wirsingkohl mit Kartoffeln.

Man schneidet den Kohl in Viertel oder Sechstel, entfernt die Strünke, blanchiert die Kohlstücke und drückt sie gut aus. Dann streicht man ein flaches Kasseroll mit Butter aus, gibt eine gleichmäßige Schicht Kohlblätter darauf, bedeckt diese mit einer

Schicht zerschnittener, roher Kartoffeln und streut etwas Salz und Pfeffer darüber. Nun gibt man wieder Kohl darauf und so fort. Zum Schluß füllt man nur knapp mit heißem Wasser auf und dünstet alles zusammen gut weich. Hierauf gießt man die Brühe ab, zieht sie mit ein wenig klar gerührtem Mehl nur leicht ab, rührt etwas gehackte Petersilie darunter, gießt sie wieder über den Kohl und läßt ihn noch einmal aufkochen.

295. Gefüllter Wirsingkohl.

Man blanchiert den Wirsingkohl in möglichst großen Blättern und kocht den Reis halbweich. Dann mischt man ihn abgegossen mit den gehackten Kohlherzen, etwas geriebenem Käse, Tomatenpüree, Salz und Pfeffer und verfährt im übrigen genau wie bei gefülltem Weißkohl, Rezept 287.

296. Wirsingkohl mit Reis.

Man kocht den geviertelten Wirsingkohl fast weich und läßt ihn abtropfen. Der Reis wird nur blanchiert. Nun legt man die ausgestrichene Kasserolle mit Kohl aus, gibt eine dünne Lage Reis darauf, Kohl darüber und so fort. Dann gießt man soviel Kohlbrühe daran, daß das Gemüse knapp bedeckt ist, und läßt es fest zugedeckt langsam eine Stunde kochen. Hierauf überstreut man das Gericht mit geriebenem Käse und läßt es im heißen Ofen schnell Farbe nehmen.

297. Zwiebeln gedünstet.

Man wässert die geschälten Zwiebeln einige Zeit, brät sie dann mit Butter allmählich etwas braun, stäubt einen Löffel Mehl darüber, läßt es etwas mit rösten, fügt dann eine Kelle Wasser hinzu und schmort nun die Zwiebeln in dieser Sauce weich.

298. Zwiebelgemüse mit Kartoffeln.

Man verwendet am besten nur junge, frische Zwiebeln. Im Notfalle muß man ausgewachsene

Zwiebeln zunächst einige Stunden wässern. Man schneidet sie in Viertel oder kleinere Stücke, bedeckt sie mit kochendem Wasser, salzt ein wenig und gibt, wenn sie weich zu werden beginnen, kleingeschnittene Kartoffeln in ungefähr der gleichen Menge hinzu. Gleichzeitig* bereitet man einen Löffel braunes Schwitzmehl, das man mit dem Gemüse verkochen läßt. Man kann dieses Gemüse auch mit Kümmelkörnern herstellen.

299. Gebackene Gemüse.

Man bereitet dazu einen einfachen Backteig, zu dem man zunächst 125 g Mehl mit ein wenig Weißwein und Wasser, einer Prise Salz, ganz wenig Zucker und einem Löffelchen Öl zu einem dicken glatten Teige rührt, unter den man alsdann den Schnee von 2 Eiweiß zieht. Man muß den Teig möglichst wenig rühren, damit er nicht zäh wird.

In diesen Teig taucht man die passend geschnittenen, oft auch vorgekochten Gemüsstücke vollkommen ein, gibt sie so Stück für Stück in das rauchend heiße Backschmalz und bäckt sie zu schöner Farbe. Man richtet sie gut abgetropft auf einer Serviette an und gibt gebackene Petersilie, mitunter auch eine Sauce dazu.

300. Gebackener Blumenkohl.

Man schneidet den Blumenkohl in nicht zu kleine Röschen, kocht diese in Salzwasser nur knapp weich und tropft sie ab. Nun kann man sie entweder einfach mit Mehl bestäuben, dann durch den Backteig ziehen und so nach Rezept 299 fertig machen, oder man kann sie zunächst auch mit einer Decksauce (d. i. eine gut verkochte weiße Grundsauce, die man stark eingekocht und mit einigen Eigelben abgezogen hat) überziehen, kalt werden lassen und dann mit Ei und geriebener Semmel panieren. So vorbereitet bäckt man sie ebenfalls in heißem Schmalze ab.

301. Gebackener Distelkohl (Karden).

Man schneidet die Karden in fingerlange Stücke, blanchiert sie in Essigwasser, reibt sie mit etwas Salz und einem Tuche ab, um die faserige Haut zu entfernen, und kocht sie in Wasser mit Zitronensaft und etwas Butter weich. Dann tropft man sie ab und macht sie nach Rezept 299 fertig.

Statt die Stücke durch Backteig zu ziehen, kann man sie auch mit Mehl bestäuben und dann mit Ei und geriebener Semmel panieren.

302. Gebackene Gurken.

Man schneidet die Gurken in fingerlange, zwei-fingerbreite Stücke, läßt sie in kochendem Salzwasser einige Male aufwallen und tropft sie dann ab. Sie werden nun leicht gesalzen und gepfeffert, dann mit Mehl bestäubt, mit Ei und geriebener Semmel paniert und so in heißem Schmalze gebacken.

303. Gebackener Kürbis.

Man behandelt den Kürbis genau wie die Gurken nach Rezept 302.

304. Gebackene rote Rüben.

Man kocht die Rüben in Salzwasser ab, schält sie, schneidet sie in Scheiben und beizt diese mit Salz, Pfeffer, etwas Öl und Zitronensaft. Dann trocknet man sie ab und macht sie nach Rezept 299 fertig.

305. Gebackener Sauerkohl (Krusteln, Krocketts).

Man schwitzt eine kleine feingehackte Zwiebel mit 125 g gehackten Speck, gibt 500 g Sauerkohl und $\frac{1}{2}$ Flasche Weißwein hinzu und kocht und dünstet den Kohl, bis er zu braten beginnt. Inzwischen reibt man 2 rohe Kartoffeln und verrührt sie mit 2 Eigelben und 2 Löffeln Sahne. Dies rührt man recht schnell und mit einer großen Gabel unter den heißen Kohl, schüttet ihn sofort auf ein Rand-

blech und läßt ihn kalt werden. Dann formt man ihn zu Würstchen oder Klößchen, paniert diese 2 mal in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in gut erhitztem Schmalze aus.

306. Gebackene Schwarzwurzeln.

Man kocht die Schwarzwurzeln, die man in fingerlange Stückchen geschnitten hat, wie üblich in Salzwasser weich, trocknet sie ab und macht sie nach Rezept 299 fertig.

307. Gebackener Sellerie.

Man verwendet den Staudensellerie meist roh, den Knollensellerie am besten ebenfalls roh, da er so sein Aroma am besten bewahrt, doch muß man letzteren in diesem Falle in recht dünne Scheiben schneiden, während man den Staudensellerie nur zu gleichmäßigen Stücken kürzt. Man bestreut den Sellerie mit Salz und wenig Pfeffer, läßt ihn so ein wenig beizen und macht ihn dann nach Rezept 299 fertig. Dazu kann Tomatensauce gegeben werden.

Übrigens kann man beide Selleriearten auch vorher in kurzer Brühe mit einem Stückchen Butter und etwas Zitronensaft dünsten.

308. Gebackener Spargel.

Man schneidet den geputzten Spargel, der nicht zu dünn sein soll, in fingerlange Stücke, kocht diese in Salzwasser nur knapp weich, nimmt sie sogleich heraus, damit sie nicht nachziehen, und läßt sie auf einem Tuche ablaufen. Dann macht man sie nach Rezept 299 fertig.

309. Gebackene Sellerieklöße.

Man dünstet den kleingeschnittenen Sellerie mit etwas Butter und möglichst wenig Wasser weich, läßt ihn ganz kurz kochen, gibt einige frisch gekochte Kartoffeln dazu und dreht das Ganze durch die Fleischmühle. Dann gibt man Salz und gehackte

Petersilie, nötigenfalls auch etwas Mehl und geriebene Semmel daran, formt kleine Klöße, die man mit gerösteten Semmelwürfeln füllt, und bäckt sie in heißem Schmalz.

310. Büchelsteiner Gemüsegericht.

Man schneidet 2 Petersilienwurzeln, 2 Mohrrüben, 2 Zwiebeln, 2 Porree und 1 Stückchen Sellerie in gleichgroße Würfel. Ebenso schneidet man ca. 15 Kartoffeln. Auch hackt man etwas Selleriekraut und Petersilie. Nun streicht man eine Kasserolle mit Butter oder Schweineschmalz aus, gibt das Gemüse und die Kartoffeln schichtweise hinein und streut dabei das gehackte Grün, Salz und Pfeffer dazwischen. Dann gießt man ein wenig Wasser darüber, gibt etwas Butter oder Fett obenauf und läßt das Ganze gut zugedeckt langsam weichdünsten.

Man kann dieses Gericht auch mit hartgekochten Eiern machen, die man in Scheiben geschnitten dazwischen schichtet.

311. Vegetarisches Ragout.

Man schneidet einige Äpfel in haselnußgroße Würfel, ebenso einige gekochte, aber nicht marinierte rote Rüben und einige Salzgurken. Dann bereitet man eine einfache dicke Milchsauce, gibt alles hinein, kocht das Ragout, bis die Äpfel gar sind, und schwenkt zum Schluß etwas Butter und kleine, in Salzwasser abgekochte und in Butter leicht geröstete Kartoffeln darunter.

312. Vegetarische Sülze.

Man schneidet verschiedenes Wurzelgemüse in gleichmäßige Stückchen, fügt etwas in Streifen geschnittenen, blanchierten Wirsingkohl hinzu, gibt auch einige in dünne Scheiben geschnittene Pilze hinein und kocht das Ganze mit wenig Salz und nicht mehr Wasser, als gerade nötig ist, weich. Nun gießt man die Brühe gut ab, läßt Sago darin voll-

kommen ausquellen, gibt das Gemüse und einen Löffel feinste Kapern hinein und schmeckt mit Salz und Zitronensaft ab. Man schüttet die Masse in eine mit Wasser ausgespülte Form und läßt sie erkalten. Dazu eine recht gute Kräutersauce.

Ohne Sago zu verwenden, kann man die Brühe auch steif machen, wenn man sie recht trocken abgießt und dann pro Liter mit 10 g Agar-Agar aufkocht. Man schüttet das Gemüse hinein, stellt es zum Auskühlen, wobei man es ab und zu umrührt, und füllt es unmittelbar vor dem Stocken in Formen. Dazu kann man recht gut eine Mayonnaise anrichten.

313. Weiße Bohnen.

Man kocht die geweichten Bohnen in demselben Wasser mit etwas feingeschnittenem Porree weich, salzt sie und rührt ein Stückchen Butter darunter.

314. Bohnen mit Äpfeln.

Man kocht die weißen Bohnen in Salzwasser ab, gibt, wenn sie weich sind, ziemlich viel kleinstwürfelig geschnittene säuerliche Äpfel hinzu und kocht das Gemüse, bis auch diese weich sind. Nun gießt man es ab, läßt es gut abtropfen und macht es mit einer Buttersauce nach Rezept 163 an.

315. Bohnen mit Mohrrüben (Silber und Gold).

Man kocht die geweichten weißen Bohnen in demselben Wasser weich und dünstet gleichzeitig würfelig oder in Scheiben geschnittene Mohrrüben. Dann schüttet man beides zusammen, läßt das Gemüse einmal ordentlich durchkochen und schmeckt mit Salz, reichlich Butter und ganz wenig Zucker ab.

316. Saure Bohnen mit Pflaumen.

Man verfährt wie bei Linsen mit Backpflaumen nach Rezept 325.

317. Buchweizengrütze.

Man schwitzt die Buchweizengrütze in einer Kottlettenpfanne mit einem guten Stück Butter an, schüttet sie in einen irdenen Topf, gießt die 4—5 fache Menge kochende Milch (mit Wasser gemischt) darüber, fügt etwas Salz hinzu und deckt den Topf fest zu. So stellt man ihn auf eine Unterlage in den heißen Ofen und läßt den Inhalt 4—5 Stunden backen. Beim Anrichten schüttet man die Grütze locker auf eine Schüssel und gibt Butter, kalte Sahne oder gekochtes Obst dazu.

318. Geröstete Erbswürstchen.

Man kocht ein steifes Mus von gelben Erbsen, das man durchstreicht, mit einigen Eiern verrührt, mit Salz und Pfeffer abschmeckt und schließlich mit soviel weißer, geriebener Semmel verarbeitet, daß man davon Würstchen formen kann, die man in heißem Schmalz brät oder, in Ei und Semmel paniert, in Schmalz schwimmend bäckt.

319. Graupen mit Pilzen, böhmisch.

Man kocht $\frac{1}{2}$ l Graupen in Wasser weich, gießt sie ab, salzt sie und gibt ein wenig Kümmel daran. Auch hackt man eine Handvoll gut abgetropfte Pilze und dünstet sie mit ein wenig Butter recht kurz. Nun rührt man 80 g Butter schaumig, mischt die abgekühlten Graupen und die Pilze darunter, schüttet das Ganze in eine ausgestrichene Bratpfanne oder Kasserolle und bäckt das Gemüse mindestens $\frac{1}{2}$ Stunde bei mittlerer Hitze.

320. Warme Creme von Gerstenflocken.

Man kocht 2 l Milch (es kann auch halb Milch, halb Wasser genommen werden) mit einer Prise Salz und einem Löffel Zucker auf, rührt $\frac{1}{2}$ l Gerstenflocken hinein, bringt sie langsam ins Kochen und läßt sie dann noch 1 Stunde bei gelindem Feuer

ausquellen. Kurz vor dem Anrichten zieht man mit leichter Hand 2 fest geschlagene Eiweiß darunter. Dazu kann braune Butter gegeben werden.

321. Graupensalat.

Man verwendet hierzu gern die großen Graupen, die (am besten in der Kochkiste) in leicht gesalzenem Wasser langsam recht gut weich ausgequollen werden. Man gießt sie ab und macht sie noch warm mit Salz, Pfeffer, Essig und feingeschnittener Zwiebel an, die man in gehacktem Speck weichgedünstet hat.

322. Gebackene Grießschnitten.

Man kocht 1 l Milch oder eine Mischung von Milch und Wasser mit etwas Zucker und einer Prise Salz auf, rührt $\frac{1}{4}$ l Grieß hinein und brennt die Masse gut ab. Dann bindet man sie mit 1—2 Eiern, streicht sie auf einem nassen Blech oder Brett reichlich fingerdick aus und läßt sie kalt werden. Nurt schneidet man sie mit dem nassen Messer in 2 Finger breite Streifen, paniert diese in Ei und Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz ab. Dazu Obstmus oder Fruchtsauce.

323. Gebackene Haferflocken mit Nüssen.

Man kocht 250 g Haferflocken mit ungefähr $\frac{5}{8}$ l leicht gesalzenem Wasser zu steifem Brei, gibt ca. 250 g geriebene Nüsse (halb Wal- halb Haselnüsse) hinzu, sticht davon kleine Klöße ab, die man mit gestoßenem Zwieback formt und im Backfett bäckt.

324. Linsen.

Die gut gewaschenen Linsen werden mit kaltem Wasser reichlich bedeckt zum Feuer gestellt, ausgeschäumt und mit etwas Salz recht langsam weichgekocht. Dann schwitzt man etwas gehackte Zwiebel in Butter oder Schmalz, gibt einen Löffel Mehl hinzu, läßt dieses leicht hellbraun rösten und rührt

es nun unter die Linsen, die damit noch ein wenig durchgekocht werden. Vielfach wird dieses Gemüse mit einer Prise Zucker und einem kleinen Schuß Essig abgeschmeckt.

325. Linsen mit Backpflaumen.

Man schneidet etwas Wurzelwerk kleinwürflig, dünstet es in Butter an, gibt die Linsen hinzu, bedeckt sie mit Wasser und kocht sie halbweich. Nun fügt man Backpflaumen (und zerschnittene Kartoffeln) hinzu, kocht beides zusammen recht langsam weich und schmeckt mit Salz, Butter und Zitronensaft ab.

326. Linsen mit Backpflaumen.

Man kocht die etwas geweichten Linsen in leicht gesalzenem Wasser weich. Gleichzeitig dünstet man Backpflaumen. Auch kocht man in mittelgroße Stückchen geschnittene Kartoffeln ab. Dann gießt man die Kartoffeln gut ab, gibt sie samt den Pflaumen zu den Linsen und kocht das Ganze noch einmal auf.

Statt der Backpflaumen kann man Essigpflaumen verwenden, die dem Linsengemüse einen sehr angenehmen Geschmack geben.

327. Linsen mit Sellerie.

Man kocht die geweichten Linsen wie üblich, schneidet gleichzeitig einen Selleriekopf in Achtel und diese in dünne Scheiben und dünstet sie in Butter. Dann schwenkt man sie unter die Linsen, läßt das Gemüse nochmals aufkochen und schmeckt es mit Salz, Pfeffer und ein wenig Zitronensaft ab.

328. Maisgrießklößchen.

Man läßt einen Teil Maisgrieß in zwei Teile Wasser, das man mit Salz und ein wenig Butter aufgekocht hat, einlaufen und kocht davon einen steifen Brei, den man mit gehackter Zwiebel und Petersilie, beides zusammen in Butter gedünstet, vermischt.

Auch ein Eigelb kann daran gegeben werden. Man sticht von der Masse Klößchen ab, die man in kochendes Wasser gibt und, sobald sie schwimmen, recht trocken anrichtet. Sie werden mit einer würzigen Sauce übergossen.

329. Krapfen von weißen Bohnen.

Man kocht 1 l recht steifen Brei von weißen Bohnen, würzt mit Salz und Pfeffer, rührt 3 ganze Eier und 3—4 Löffel geriebene Semmel darunter und formt von der Masse mit Hilfe geriebener Semmel kleine Kugeln, die man in heißem Schmalz ausbäckt.

330. Vegetarischer Braten.

Man kocht 100 g Grünkernschrot, 100 g weiße Bohnen und 200 g Linsen gut weich, gießt die Brühe vollkommen ab, zerkleinert das Gemüse recht fein und läßt es halb kalt werden. Nun arbeitet man 5 ganze Eier, eine gehackte, in Butter geschwitzte Zwiebel, einen Löffel Mehl, Salz, gehackte Kräuter und soviel geriebene Semmel darunter, daß man einen ziemlich festen Teig erhält, den man wie einen Hackbraten formt und ebenso brät. Hierbei kann man etwas saure Sahne untergießen.

Reis, Grieß usw

331. Butterreis.

Man gibt den gut gewaschenen Reis, den man nicht zu blanchieren braucht, wenn er von bester Beschaffenheit ist, in einen Topf, fügt ungefähr dreimal so viel Wasser, eine Prise Salz und ein gutes Stück Butter hinzu, läßt ihn langsam aufkochen und stellt dann den Topf fest zugedeckt so, daß der Reis nicht mehr wallen, sondern nur garziehen kann. Nach 40—45 Minuten ist er fertig und wird mit einer großen Gabel nur leicht durchgerührt. Dazu geriebenen Käse oder eine beliebige Sauce.

332. Butterreis.

Man stellt 250 g gewaschenen Reis mit 2 l Flüssigkeit, teils Milch, teils Wasser und etwas Salz zum Feuer, bringt ihn langsam ins Kochen, stellt ihn zugedeckt so, daß er kaum weiterkochen kann und läßt ihn so ausquellen. Kurz vor dem Anrichten rührt man mit leichter Hand und einer großen Gabel ein ordentliches Stück Butter darunter. Dazu Pilz- oder Tomatensauce.

333. Curryreis mit Eiern.

Man schwitzt den Reis mit Butter und einer gehackten Zwiebel an, fügt wenig Wasser hinzu und dünstet ihn so ziemlich trocken gar. Gleichzeitig bereitet man eine Currysauce, indem man unter etwas weißes Schwitzmehl einen Löffel Currypulver mischt, dann mit Milch auffüllt und das Ganze einige Zeit

kochen läßt. — Man richtet den Reis flach an, stellt weichgekochte Eier darauf und begießt diese mit der Sauce.

334. Gemüsereis.

Man kocht Butterreis nach Rezept 331 und dünstet gleichzeitig allerhand kleinwürflig geschnittenes Gemüse, in erster Linie Mohrrüben, Sellerie, grüne Bohnen, sodann auch Blumenkohl, grüne Erbsen, Spargel, Rosenkohl und einige Pilze in Butter und wenig Flüssigkeit weich. Nun rührt man alles unter den Reis, wobei man gleichzeitig etwas geriebenen Parmesankäse darunterstreut. Zum Anrichten drückt man den Reis leicht in mit Butter ausgestrichene Formen, die man dann stürzt.

335. Reis mit grünen Erbsen.

Man dünstet die grünen Erbsen nur mit Butter, wobei man einen Salatkopf hinzufügen kann, den man später in Streifen schneidet. Gleichzeitig kocht man einen Risotto nach Rezept 341 und richtet ihn mit den Erbsen nach der in demselben Rezept gegebenen Vorschrift an.

336. Reis mit Kapernsauce.

Man kocht einen einfachen, nicht zu trockenen Risotto nach Rezept 341, hackt einige hartgekochte Eier und füllt nun den Reis in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Form, wobei man die Eier und etwas geriebenen Parmesankäse dazwischenschichtet. Nun läßt man das Ganze noch ein wenig im Ofen backen und richtet dann den gestürzten Reis mit einer Kapernsauce an.

337. Gebackener Reis mit Pilzen.

Man stellt Butterreis nach Rezept 331 her, dünstet die Pilze mit Butter und gehackter Zwiebel, schichtet beides in eine Backschüssel, tropft Butter darüber und bäckt das Ganze im heißen Ofen ab.

Man kann die Oberfläche der Speise auch mit geriebenem Käse und Butter fertig machen und so backen. Soll das Gericht besonders locker sein, so läßt man den Reis etwas abkühlen, mischt einige fest geschlagene Eiweiß darunter und verfährt dann auf obige Weise weiter.

338. Reis mit Porree.

Man schneidet den weißen Porree in fingerglied-lange Stückchen und dünstet diese in Butter halbfertig. Gleichzeitig blanchiert man den Reis, gibt ihn nun zu dem Porree, füllt mit heißem Wasser auf, fügt eine Prise Salz hinzu und dünstet beides zusammen fertig.

339. Reis mit Rosinen.

Man kocht einen Butterreis nach Rezept 331 und dünstet gleichzeitig große Rosinen, am besten solche ohne Kerne, weich. Dann mischt man beides leicht durcheinander.

340. Reis mit Spinat.

Man kocht den Spinat in üblicher Weise, mischt ungefähr halb soviel Butterreis dazwischen, richtet das Gemüse an und gießt braune Butter darüber.

341. Risotto.

Man schwitzt eine große, recht feingehackte Zwiebel in ungefähr 150 g Butter gelb, gibt 400 g Reis hinzu und läßt diesen unter fleißigem Rühren recht gut heiß werden. Dann fügt man 4 dl kochende Gemüsebrühe hinzu und kocht den Reis schnell, bis die Brühe fast verschwunden ist. Nun gießt man noch 8 dl kochende Brühe hinzu, zieht den Reis auf eine Stelle, wo er nicht mehr wallen kann, und läßt ihn hier fest zugedeckt gar werden.

Um ihn wirklich sachgemäß anzurichten, läßt man ihn einfach auf eine angewärmte Schüssel fallen, wobei man ihn mit einer großen Gabel leicht bewegt.

Dabei kann man geriebenen Käse oder gehackte, in Butter geschwitzte Pilze dazwischenschichten.

342. Risi-Pisi.

Man hackt eine mittlere Zwiebel ganz fein, gibt sie sowie eine Handvoll gehackte Petersilie in 100 g aufschäumende Butter, fügt $\frac{1}{2}$ l frisch ausgekernte grüne Erbsen hinzu und läßt sie halb weich werden. Dann fügt man 200 g Reis hinzu und dünstet ihn mit den Erbsen weich, wobei man ab und zu etwas Brühe angeißt.

343. Tomatenreis.

Man schwitzt eine fein gehackte Zwiebel in Butter gelb, gibt den Reis hinzu, schwitzt ihn ebenfalls, bis er glasig erscheint, gibt dann viel gebrühte, abgezogene, ausgedrückte und grob zérhackte Tomaten (oder einige Löffel rotes Tomatenpüree), Salz, eine Prise Pfeffer und das nötige Wasser hinzu und kocht das Ganze auf. Dann stellt man den Reis so, daß er nur noch gut ziehen kann, läßt ihn so weich werden, pflückt nun noch etwas Butter darüber und rührt das Gemüse mit einer großen Gabel leicht um. Hierbei kann man auch geriebenen Käse mit darunter-mischen.

344. Reis mit Spargel.

1. Man bereitet ein Spargelgemüse nach Rezept 268, drückt einen Butterreis nach Rezept 331 in eine glatte Randform, stürzt ihn auf die runde Schüssel und gibt den Spargel in die Mitte. Oder

2. Man kocht den in gleichmäßige Stückchen geschnittenen Spargel mit reichlichem, leicht gesalzenem Wasser ab, läßt ihn ablaufen, gibt etwas Butter darüber und deckt ihn zu. In die aufgekochte Spargelbrühe gibt man blanchierten Reis, läßt ihn langsam ausquellen, wobei man auch einige kleingeschnittene Morcheln hinzufügen kann, und gibt zum Schluß die Spargel hinein. Das Gemüse soll etwas suppig sein.

345. Reis nach Radetzky.

Man dünstet 280 g blanchierten Reis mit 70 g Butter, 140 g Zucker mit Orangen- und Zitronengeschmack, dem Saft von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone und 3—4 Löffeln Wasser langsam nicht ganz weich, streicht ihn dann in eine mit Butter ausgestrichene Springform oder Randform mit eingesetztem Boden und bestreicht ihn gut mit Aprikosenmarmelade. Nun schlägt man 5 Eiweiß zu festem Schnee, zieht 150 g Zucker mit Orangengeschmack darunter, streicht ihn über den Reis und bäckt diesen bei mittlerer Hitze zu schöner Farbe.

346. Zitronenreis.

Man kocht den Reis mit Wasser, Zitronensaft, dünner Zitronenschale und ein wenig Salz gar und begießt ihn beim Anrichten mit brauner Butter.

347. Gebackener Apfelreis.

Man vermischt einen fertigen Milchreis mit Eigelben und Zucker, zieht den fest geschlagenen Eierschnee darunter und schichtet nun den Reis in eine Backform, wobei man geschälte, in dünne Scheiben geschnittene Äpfel schichtweise dazwischen gibt und auch ab und zu ein paar Korinthen dazwischenstreuen kann. Über das Ganze streicht man Reis, betropft diesen mit Butter und bäckt das Gericht bei zunächst mittlerer, später stärkerer Hitze eine Stunde lang.

348. Fruchtreis.

Man kocht den Reis in der fünffachen Menge Wasser mit einer Prise Salz gar, rührt ihn sogleich mit schön rotem, recht aromatischem Fruchtsaft an, gibt ein wenig aufgelöste Gelatine hinzu und läßt ihn in einer Form erstarren und kalt werden. Dazu kalte Vanillesauce, kalte Sahne oder Schlagsahne.

349. Milchreis mit Preiselbeeren und Birnen.

Man schneidet kleine Birnen in Viertel, kocht sie halbweich, gießt sie ab, fügt sie zu den Preiselbeeren und läßt sie mit diesen weich werden. Dieses Kompott gibt man kalt zu einem süßen Milchreis extra.

350. Schokoladenreis.

Man kocht dicken aber saftigen Milchreis und schüttet ihn in eine Backschüssel. Dann schlägt man einen festen Eierschnee, zuckert ihn und zieht gleichzeitig reichlich geriebene Schokolade darunter. Diese Meringue gibt man über den Reis und läßt sie nun im ganz milden Ofen steif werden und dabei möglichst wenig Farbe nehmen.

351. Reisküchlein.

Man kocht saftigen aber nicht dünnen Milchreis, rührt einige Eigelbe, etwas geriebene weiße Semmel und gereinigte Korinthen darunter und bäckt von dieser Masse kleine flache Kuchen, die man in Zucker und Zimt wendet.

352. Gefüllte Reisklöße (Bulkins).

Man macht einen saftigen, aber nicht zu dünnen Milchreis mit Vanille oder Zitrone, rührt unter den noch warmen Reis einige Eigelbe und nach dem Erkalten auch etwas Mehl. Nun formt man davon apfelgroße Klöße, die man gleichzeitig mit festem Pflaumenmus oder Marmelade füllt, paniert sie in Ei und geriebener Semmel und bäckt sie in Schmalz braun. Dazu Vanille- oder Fruchtsauce.

Flammeris.

Die Flammeris, soweit sie auch in der feinen Herrschafts-, Hotel- und Gasthausküche üblich sind, fanden im Bande 10, 2 der Kochkunstbibliothek (Berlin, Kalte Süßspeisen) Aufnahme. Im vorliegenden Werke sind nur die dort nicht enthaltenen Speisen dieser Art aufgeführt.

353. Maisgrießflammeri.

Man kocht $\frac{1}{2}$ l Milch mit einem Löffel Zucker, ein wenig Vanille oder Zitronenschale, einigen fein geriebenen Mandeln und einem Löffel Korinthen langsam auf, läßt 1 mittlere Obertasse Maisgrieß, den man mit 2 Tassen kaltem Wasser glatt gerührt hat, hineinlaufen, kocht das Ganze auf und läßt es eine Weile bei mäßigem Feuer ausquellen. Dann rührt man ein festgeschlagenes Eiweiß darunter, füllt den Flammeri in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form und richtet ihn später mit einer kalten Frucht- oder Vanillesauce an.

354. Grießauflauf.

Man läßt in 1 Milch, die man mit einer Prise Salz, 50 g Zucker, 50 g Butter und einem Stückchen Vanille oder etwas dünner Zitronenschale aufgekocht hat, $\frac{1}{4}$ l Grieß einlaufen, brennt die Masse ab, läßt sie in einer Schüssel auskühlen, zieht dann erst 4 Eigelbe und hierauf den Schnee von 4 Eiweiß darunter und bäckt die Masse bei mittlerer Hitze.

355. Maisgrießauflauf.

Man läßt reichlich $\frac{1}{4}$ l Milch mit nußgroß Butter, einer Prise Salz und einem Löffel Zucker aufkochen, rührt 125 g Maisgrieß hinein und brennt die Masse ab. Dann läßt man sie in einer Schüssel abkühlen, arbeitet 4 Eigelbe und etwas abgeriebene Zitronenschale darunter und mischt schließlich das Ganze mit dem festen Schnee von 4 Eiweiß. Man bäckt den Auflauf bei mittlerer Hitze und richtet ihn mit warmer oder kalter Obstsauce an.

356. Makkaroni mit Ei.

Man schneidet die in Salzwasser abgekochten Makkaroni in gleichlange Stückchen, gibt sie in eine Pfanne mit heißer Butter, fügt Salz und Pfeffer hinzu

und läßt sie bis zum Braten heiß werden und dünsten. Dann schüttet man einige, gut mit einem Löffel geriebenem Käse verquirlte Eier darüber und schwenkt das Ganze über dem Feuer, bis die Eier gar sind.

357. Gebackene Makkaroni mit Eierguß.

Man kocht die in Stücke gebrochenen Makkaroni in Salzwasser ab, gießt sie gut ab, macht sie mit frisch geriebenem Schweizerkäse an und gibt sie in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel. Dann gießt man einige mit Milch und Salz verquirlte Eier darüber und bäckt das Ganze bei mäßiger Hitze gar.

358. Gebackene Makkaroni mit Pilzen.

Man kocht die in fingerlange Stückchen gebrochenen Makkaroni in Salzwasser ab, gießt sie ab, mischt sie mit den ebenfalls in Salzwasser gekochten oder in Butter geschwitzten Pilzen und füllt das Ganze in eine Backschüssel. Nun verquirlt man ganze Eier mit Milch oder saurer Sahne, schmeckt mit Salz und Muskatnuß ab, gießt dies über die Makkaroni und gibt ein wenig Butter obenauf. Das Gericht wird bei mittlerer Hitze gebacken.

359. Butternudeln.

Man kocht die breit geschnittenen Nudeln in Salzwasser ab, läßt sie sauber ablaufen und gibt sie recht trocken in die Kasserolle zurück. Nun läßt man ein Stück Butter leicht braun werden, gießt etwas Milch hinzu, schüttet das Ganze über die Nudeln und rührt sie mit einer großen Gabel gut durcheinander.

360. Milchnudeln.

Man schneidet von festem, dünn ausgerolltem Nudelteig breite Nudeln, bringt Milch oder eine

Fleischlose Küche.

Mischung von Milch und Wasser mit etwas Salz, Zucker und Butter zum Kochen, gibt die Nudeln hinein und läßt sie fast weich werden. Dann schüttet man sie in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel und läßt sie im Ofen offen weiterkochen und backen, bis die Flüssigkeit verschwunden ist. Dazu Zucker und Zimt oder gekochtes Obst.

361. Überbackene Zuckernudeln.

Man kocht die Nudeln in Salzwasser ab, läßt sie gut abtropfen, macht sie mit ein wenig Butter an und gibt sie in eine Backschüssel. Dann gießt man einen gesüßten Eierstand (ganze Eier mit Milch verquirlt) darüber, gibt etwas Butter darauf und bäckt das Ganze langsam im Ofen ab. Kurz vor dem Fertigwerden schlägt man ein Eiweiß zu festem Schnee, mischt einen Löffel Zucker darunter, bedeckt die Nudeln damit und läßt den Schnee leicht bräunen, was nur bei sehr milder Hitze geschehen darf.

362. Spätzle.

Man macht einen weichen Teig von 500 g Mehl, 3 Eigelben, einer Prise Salz und reichlich $\frac{1}{4}$ l Wasser oder Milch, legt ihn, zu einer Wurst ausgerollt und flach gedrückt auf ein Brett, stellt dies auf den Rand eines Kessels mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser und schabt nun mit dem flachen Messer kleine nudelartige Teile ab, die man dabei in das Wasser fallen und darin garkochen läßt. Man hebt die fertigen Spätzle von Zeit zu Zeit heraus und auf ein Sieb und richtet sie schließlich entweder trocken an, um sie mit brauner Butter oder Semmelbutter zu übergießen, oder man gibt sie in eine Pfanne mit recht heißer Butter, um sie darin ein wenig zu rösten.

363. Tomatenrissolen.

Man macht ein dickes Tomatenpüree, das man mit Salz und Zucker abschmeckt, rollt Mürbteig dünn

aus, sticht ihn zu runden Scheiben aus, belegt diese mit dem Püree, klappt sie zusammen, drückt die Ränder fest aufeinander und bäckt die Rissolen im Backfett aus.

364. Polenta.

Für Polenta hat fast jede österreichische Köchin ein anderes Rezept. Wir bringen nur eine kleine Auswahl davon, aus denen man ersieht, daß man es mit Maßen und Gewichten nicht allzu genau zu nehmen braucht. Die Polenta ist eine wohlschmeckende und bekömmliche Zuspese und verdient auch bei uns in Deutschland viel mehr Beachtung, als sie bisher gefunden hat. Die fertige Polenta wird am bequemsten mittelst eines Fadens geschnitten.

365. Gekochte Mehlpolenta.

Man schlägt $\frac{1}{3}$ l Mehl, 4 ganze Eier, 3 dl Milch und etwas Salz zu einem Teige gut ab, bindet den Teig locker in ein zuvor in heißes Wasser getauchtes Tuch und bäckt den Kloß eine Stunde in Salzwasser. Dann schneidet man ihn in Scheiben, richtet diese an, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und übergießt sie mit Butter.

366. Abgerührte Polenta.

Man rührt 140 g Butter mit 4 Eigelben schaumig, rührt nach und nach 2 dl Milch und 7—8 dl Mehl darunter, bindet den Teig in eine mit Butter bestrichene Serviette und bäckt ihn 45 Minuten in Salzwasser. Man richtet ihn wie im Rezept 365 an, kann ihn aber dabei statt mit Parmesankäse auch mit Mohn und Zucker bestreuen und so mit Butter übergießen.

367. Gebratene Polenta.

Man kocht 1 l Wasser mit etwas Salz auf, rührt 250 g Maismehl hinein, läßt es 25 Minuten kochen und zieht dann 60 g Butter und 75 g geriebenen

Parmesankäse darunter. Man streicht nun die Polenta in einer kalt ausgespülten flachen Kasserolle aus, stürzt sie auf ein Blech, schneidet sie in Scheiben und brät diese in Butter. Sie werden mit geriebenem Parmesankäse bestreut und mit Butter begossen.

368. Zitronenpolenta.

Man rührt 140 g Butter schaumig, gibt nach und nach 4 Eigelbe, 2 dl Sahne, $\frac{1}{3}$ l Mehl, Salz, Zitronenschale und zuletzt den festen Schnee von 4 Eiweiß dazu, bindet den Teig in eine mit Butter ausgestrichene Serviette und kocht ihn 1 Stunde in Salzwasser. Auch diese Polenta wird nach Rezept 365 angerichtet.

369. Polenta (nach einem alten Recepte).

Man kocht $1\frac{1}{4}$ l Wasser mit etwas Salz auf, schüttet 500 g italienisches Polentamehl darauf, sticht mit dem Rührlöffel ein Loch hinein, durch welches das Wasser hindurchkochen kann, und läßt das Ganze 10 Minuten kochen. Dann rührt man die Masse auf dem Feuer fest ab, bis der Löffel stecken bleibt, gibt sie nun auf ein Brett, schneidet sie und richtet sie wie üblich an.

370. Kartoffelpolenta.

Man mischt einen Teller durchgestrichene Kartoffeln mit 2 Händen voll Mehl, 70 g Butter, 4 Eiern, Salz und einer Handvoll Parmesankäse, bindet den Teig lose in eine mit Butter bestrichene Serviette, läßt ihn eine Stunde kochen und richtet ihn wie üblich an.

371. Mamaliga.

Eine an der unteren Donau, aber auch schon in Ungarn heimische Nationalspeise.

Man bereitet eine weiche Polenta, streicht sie fingerdick in eine gut mit Butter ausgestrichene,

glatte, hohe Form, gibt eine Schicht fein geschnittenen oder geriebenen fetten Schafkäse (Brynza) darauf, wieder Polenta darüber und so fort. Man bäckt das Ganze im Ofen gelb, stürzt die Speise und streut geriebenen Käse darüber.

372. Haferflockenwürstchen.

Man rührt 250 g Haferflocken mit einer Prise Salz und $\frac{3}{4}$ l Wasser langsam ins Kochen, läßt sie gut ausquellen und schüttet sie zum Auskühlen in eine Schüssel. Dann verarbeitet man sie mit etwas gehackter Zwiebel (diese am besten in Butter geschwitzt), 3 Eiern, 1—2 Löffeln Sahne und der nötigen geriebenen Semmel, formt davon Würstchen und bäckt sie in heißem Schmalz.

Kartoffelspeisen.

Wir machen darauf aufmerksam, daß der Band 9 unserer Kochkunstbibliothek (Richter, Gemüse, Teig-gemüse, Kartoffelspeisen und Kompotts) mehr als hundert Rezepte zu guten Kartoffelgerichten enthält, wie solche in erster Linie als Beilagen zu Fleischspeisen angerichtet werden. Man wolle deshalb hier vermißte Rezepte im Band 9 der Kochkunstbibliothek suchen.

373. Kartoffeln mit Birnen.

Man kocht die Birnen in frischem Wasser, bis sie weich zu werden beginnen, gibt dann ungefähr ebensoviele roh geschälte und blanchierte Kartoffeln hinzu, kocht beides zusammen fertig und macht mit etwas heller Mehlschwitze sämig. Das Gemüse kann mit Salz, wenig Zucker und Zitronensaft abgeschmeckt werden.

374. Brühkartoffeln.

Man häckelt etwas Sellerie und Porree recht fein. Es kann auch etwas Selleriegrün dabei sein. Die zerschnittenen Kartoffeln setzt man mit heißem Wasser auf, gibt, wenn sie ausgeschäumt sind, das Gemüse hinzu, läßt alles weichkochen und schmeckt mit Salz, ein wenig Pfeffer und gehackter Petersilie ab.

375. Kartoffeln mit sauren Gurken.

Man füllt braunes Schwitzmehl mit heißem Wasser auf, rührt die Sauce ins Kochen, gibt einige

in Scheiben geschnittene saure Gurken hinzu und läßt die Sauce einen Augenblick kochen. Dann schneidet man die in der Schale gekochten Kartoffeln hinein, kocht das Ganze durch und salzt.

376. Eierkartoffeln.

Man schneidet die in der Schale gekochten Kartoffeln in Scheiben, gibt sie in dünnen Schichten in einen ausgestrichenen Backnapf, wobei man Salz und geriebenen Käse dazwischengibt und Butterstückchen daraufpflückt, und gießt schließlich die mit Sahne verquirlten Eier langsam darüber. Wenn die Flüssigkeit eingezogen ist, pflückt man noch etwas Butter obenauf und bäckt schließlich das Ganze bei mittlerer Hitze ab.

377. Gefüllte Kartoffeln.

Man höhlt große, geschälte Kartoffeln stark aus, gibt sie eine Minute in kochendes Wasser und trocknet sie ab. Die Fülle macht man aus kurzgekochtem Sauerkraut, unter das man weichgekochte, gut abgetropfte große Graupen, gehackte, in Butter geschwitzte Zwiebel und einige Eier mischt. Man stellt die gefüllten Kartoffeln in eine gut mit Butter ausgestrichene, flache Kasserolle, läßt sie über mäßigem Feuer langsam schön braun anbraten, gießt dann etwas Wasser unter und dünstet die Kartoffeln so weich. Wenn dabei Brühe bleibt, so kann man aus dieser mit ein wenig weißem Schwitzmehl, Sahne und gehackten Kräutern eine Sauce herstellen.

Man kann diese Kartoffeln auch mit Spinat, Pilzen und anderen Gemüsen füllen.

378. Gefüllte Kartoffeln.

Man kocht große Kartoffeln in der Schale ab, schält sie und höhlt sie möglichst aus. Dann gibt man eine Pilzfüllung hinein, stellt die Kartoffeln dicht nebeneinander in ein gut mit Butter ausgestrichenes Geschirr, betropft sie mit Butter und röstet sie im

Ofen an. Nun gießt man ein wenig Milch oder Sahne unter und läßt diese im Ofen schnell verkochen.

379. Kräuterkartoffeln.

Man hackt Kerbel, Petersilie, Schnittlauch, Estragon, Pimpernelle, Dill, Majoran, Thymian, Selleriekraut und dergl., wobei man fehlendes ganz gut weglassen kann aber darauf achten muß, daß die kräftigeren Kräuter nicht zu stark vertreten sind. Man schwitzt das Gehackte in Butter an, läßt etwas Mehl darin anziehen, füllt mit Gemüsebrühe auf und kocht das Ganze zu einer sämigen Sauce, in die man die in der Schale gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingibt und ordentlich durchkochen läßt.

380. Kartoffeln mit Mohrrüben.

Man kocht die in Scheiben geschnittenen Mohrrüben halbweich, gibt ungefähr ebensoviel in gleichdicke Scheiben geschnittene, blanchierte Kartoffeln hinzu, läßt beides zusammen fertigkochen und macht die Brühe mit heller Mehlschwitze sämig. Das fertige Gemüse kann mit gehackter Petersilie und Zitronensaft abgeschmeckt werden.

381. Panierte Kartoffeln.

Man kocht große Kartoffeln in der Schale nur knapp weich, schält sie, schneidet sie in Scheiben, paniert sie in Ei und Semmel und brät sie in Butter braun.

382. Kartoffeln mit Pflaumen.

Man kocht die Kartoffeln fast weich, gibt die ausgesteinten Pflaumen hinein, läßt beides zusammen fertig werden, schwenkt gut durcheinander und schmeckt mit Salz und Zitronensaft ab.

383. Kartoffeln mit Porree, Lauchkartoffeln.

Man schneidet viel weißen Porree in Streifen und dünstet diese in Butter. Auch schneidet man rohe Kartoffeln in dünne Scheiben. Nun streicht man eine flache Kasserolle mit Butter aus, gibt eine Schicht Kartoffeln hinein, eine Schicht Porree darüber, Salz und Pfeffer dazu und fährt so fort, die Kasserolle zu füllen. Man läßt das Gericht zunächst einige Zeit auf kleinem Feuer dünsten, gießt dann etwas Milch an und läßt es so fertig dämpfen.

384. Kartoffeln in Rotwein.

Man schwitzt gehackte Zwiebel und Petersilie in Butter an, gibt gleichgroße und gleichmäßig geschälte Kartoffeln darauf und füllt halb mit Rotwein, halb mit Wurzelbrühe auf, so daß die Kartoffeln nur knapp baden. Dann kocht man auf, salzt und läßt die Kartoffeln langsam weich werden. Zum Schluß verdickt man die noch vorhandene Brühe mit ein wenig Mehlbutter.

385. Sahnenkartoffeln.

Man schneidet die in der Schale gekochten Kartoffeln in gleichmäßige Scheiben, gibt sie in eine flüssige Milchsauce nach Rez. 170 und läßt sie darin gut durchschmoren. Zum Schluß stäubt man ein wenig Pfeffer an, pflückt etwas Butter darüber und schwenkt das Ganze gut durch. — Sollen die Kartoffeln säuerlich schmecken, so kann man zum Schluß statt der Butter oder mit dieser etwas heiße saure Sahne darunterschwenken.

386. Saure Kartoffeln.

Man schwitzt eine fein gehackte Zwiebel in Butter gelb, gibt einen Zitronensaft, Salz und etwas heißes Wasser daran, kocht das Ganze einige Minuten und gibt die in der Schale gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hinein, um sie in der Brühe einmal richtig durchzukochen.

Andere Rezepte zu sauren Kartoffeln findet man in dem Werkchen „Richter, Gemüse, Teiggemüse, Kartoffeln usw.“, Band 9 der Kochkunstbibliothek, Preis Mk. 4.—

387. Kartoffelauflauf.

Man rührt 5 Eigelbe, 100 g Zucker und 50 g Butter schaumig, gibt eine Prise Mehl, einen kleinen Löffel geriebene Mandeln und eine Prise Salz hinzu, mengt 250 g geriebene, gekochte Kartoffeln darunter und unterzieht das Ganze mit dem festen Schnee von 5 Eiweiß, wobei man gleichzeitig 25 g geriebene Semmel einstreut. In einer mit Butter und Semmel panierten Form bei mäßiger Hitze backen.

388. Einfachster Kartoffelkuchen.

Die in der Schale oder auch geschält gekochten Kartoffeln werden noch möglichst heiß gut zerdrückt, gesalzen und mit nicht zu wenig Butter tüchtig bearbeitet. Dann drückt man sie in eine gut mit Butter ausgestrichene, am besten etwas flache Kasserolle, streicht die Oberfläche glatt, betropft sie mit Butter und bäckt das Ganze im heißen Ofen schön braun.

389. Kartoffelkuchen mit Pilzen.

Man schneidet die in der Schale gekochten Kartoffeln in nicht zu dünne Scheiben. Die Pilze werden gehackt, worauf man sie mit gehackter Zwiebel und etwas Kümmel recht gut schwitzt und dann abkühlen läßt. Nun verrührt man sie mit einigen ganzen Eiern, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie, rührt die Kartoffeln darunter, füllt alles in eine mit Butter ausgestrichene, glatte hohe Form und macht den Kuchen im Wasserbade fertig.

390. Gebackene Kartoffelnudeln.

Man knetet die in der Schale abgekochten und dann geriebenen Kartoffeln mit einer Prise Salz,

einem Ei und soviel Mehl, daß ein halbfester Teig entsteht, den man bleistiftstark ausrollt, in Fingerlänge schneidet, dann zu rundlichen Nudeln dreht und schließlich in heißem Schmalz bäckt. Dazu gekochtes Obst oder Obstsauce.

391. Schwäbische Kartoffelnudeln.

Man schält 10—12 in der Schale gekochte Kartoffeln recht schnell, zerdrückt sie gut und knetet 2 Hände voll Mehl und etwas Salz darunter. Von diesem Teige formt man kleinfingerdicke und fingerlange Nudeln, die man in der flachen Pfanne in heißem Schmalze schön gelb brät.

392. Kartoffelgrießnudeln.

Man verarbeitet 1 kg kalt geriebene Kartoffeln mit 4 ganzen Eiern, Salz und 500 g feinem Grieß, formt davon die kleinfingerlangen, rundlichen Nudeln, kocht sie 2 Minuten in Salzwasser und läßt sie gut abtropfen. Dann röstet man geriebene Semmel in viel Butter, gibt die Nudeln hinein und schwenkt sie gut darin um.

393. Kartoffelpickert.

Man macht einen Hefenteig von 500 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Milch, 3 Eßlöffeln Hefe und ein wenig Salz, gibt 1 l roh geriebene Kartoffeln hinein, fügt gereinigte Korinthen hinzu und läßt den Teig gut aufgehen. Dann bäckt man davon handgroße Plinsen, wobei die Pfanne zugedeckt wird. Die Plinsen werden einmal gewendet und mit frischer Butter angerichtet.

394. Kartoffelpuffer.

Man reibt große, roh geschälte Kartoffeln, fügt auf je 10 Stück einen Eßlöffel Kartoffelmehl und 1 verquirltes Ei hinzu, würzt mit Salz und ganz wenig Pfeffer und bäckt den Teig in heißem Schweine-

schmalz oder anderem Fett, indem man ihn mit dem Eßlöffel zu dünnen Kuchen austreicht, die sehr heiß aufgetragen werden müssen. Dazu Apfelmus oder Zucker und Zimt.

395. Kartoffelstrudel.

Man macht einen Strudelteig von 200 g Mehl, 30 g Butter, $\frac{1}{3}$ l Milch, 1 Prise Salz und 2 Teelöffel Backpulver. Ferner rührt man 70 g Butter schaumig, gibt 70 g Zucker, 6 mittlere, in der Schale gekochte und geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{8}$ l Milch und ca. 5 Eßlöffel geriebene Walnüsse hinzu und verarbeitet alles gut. Diese Masse streicht man auf den ausgerollten Teig, rollt diesen zusammen und bäckt ihn schön hellbraun.

396. Kartoffelwürstchen.

Man kocht Salzkartoffeln, gießt sie recht trocken ab, streicht sie so schnell als möglich durch und brennt sie mit ein wenig Butter auf dem Feuer ganz trocken ab. Dann läßt man sie ein wenig abkühlen, arbeitet pro Liter Masse ungefähr ein Eigelb darunter, würzt mit Salz und Muskatnuß und formt nun Würstchen, die man in heißem Schmalz braun bäckt. Man kann die Würstchen auch in Ei und Semmel panieren und dann backen und erhält so die bekannten Kartoffelkroketts.

397. Himmel und Erde (Kartoffelbrei mit Äpfeln).

Man kocht Salzkartoffeln, gießt sie ab und zerklopft sie. Gleichzeitig kocht man die geschälten zerschnittenen (Fall-) Äpfel mit etwas Zucker weich, gibt sie nun zu den Kartoffeln und verarbeitet das Ganze gut. Dabei kann man auch ein Stück Butter darunterziehen.

398. Kartoffelsalat mit Meerrettich.

Man bereitet eine Marinade von gehackter Zwiebel (die man mit einem Löffel heißen Wasser

brüht), Salz, Pfeffer, Essig und Öl, schneidet die in der Schale gekochten, noch warmen Kartoffeln hinein, schwenkt das Ganze gut durch und läßt den Salat eine Weile ziehen. Dann fügt man einen Löffel frischgeriebenen Meerrettich, den man mit saurer Sahne verquirlt hat, hinzu und schmeckt noch einmal mit Salz ab.

399. Rheinischer Kartoffelsalat.

Man hackt hartgekochtes Eiweiß, Zwiebeln und saure Gurken, mischt dies unter eine mit den harten Eigelben gerührte Mayonnaise, schneidet lauwarne Kartoffeln hinein, gibt etwas saure Sahne oder auch Milch hinzu und schwenkt den Salat gut durch.

Eierspeisen

mit Ausnahme einiger Eierkuchen enthält dieses Buch nicht, da wir ihnen einen ganzen Band (3) unserer Kochkunstbibliothek gewidmet haben. Dieser Band, der 3,50 Mk. kostet, enthält 1004 Rezepte zur Herstellung ebensovieler Gerichte von Setzeiern, Eiern in Kästchen, Näpfen und Kokotten, Rühreiern und weichgekochten Eiern, hartgekochten, pochierten und gebackenen Eiern, auch von geformten und gestürzten Eierspeisen und einer großen Reihe vorzüglicher Eierkuchen und Omeletts. Wir können den Erwerb dieses Buches angelegentlichst empfehlen.

Eierkuchen, Omeletts.

Man unterscheidet hier zwei große Gruppen: die Eierkuchen mit Gemüse- oder Fleischfüllung, die man schlechthin zu den Eierspeisen rechnet, und die mit Zucker und Früchten usw. hergestellten Omeletts, die zu den Süßspeisen gehören.

Gemüse Eierkuchen, wie z. B. solche mit Artischocken-, Blumenkohl-, Brennessel-, Endivien-, Estragon-, Gurken-, Karotten- usw. Füllung findet man in größter Auswahl im Bande 3 unserer Kochkunstbibliothek (Richter, 1004 Eierspeisen, Preis 3,50 Mk.).

Süße Eierkuchen sind im 10. Bande der Kochkunstbibliothek (Berlin, 929 warme Süßspeisen und Süßspeissaucen, Preis 3,50 Mk.) ebenfalls in reicher Auswahl verzeichnet.

Im vorliegenden Bande sind nur diejenigen Rezepte aufgeführt, die man in den genannten Werken nicht findet.

400. Apfeleierkuchen.

Man schält die Äpfel, am besten Borsdorfer oder Reinetten, schneidet sie in ziemlich dicke Scheiben, beizt diese eine Weile mit Zucker, Rum und vielleicht auch ein wenig Zimt und trocknet sie dann leicht ab. Nun gibt man Butter in die Eierkuchenpfanne, läßt die Apfelscheiben nebeneinanderliegend darin anziehen, gießt nun eine gewöhnliche Eierkuchennasse darüber und bäckt. Dann betropft man die Oberfläche gut mit Butter, schwenkt den Kuchen um und läßt ihn auf der anderen Seite, diesmal am besten im Ofen, braun werden.

401. Brandteigeierkuchen.

Man brennt einen Teig von 70 g Mehl, einer Prise Salz, $\frac{1}{8}$ l Milch, ebensoviel Wasser und einem nußgroßen Stückchen Butter ab, läßt ihn auskühlen, arbeitet 2 Eigelbe darunter und mischt die Masse nun mit dem festen Schnee der beiden Eiweiß. Man bäckt die Eierkuchen möglichst dünn und am besten im Ofen und bestreicht sie dabei gut mit Butter.

402. Gerstenmehleierkuchen.

Man macht den Eierkuchenteig wie jeden anderen, verwendet dazu aber an Stelle des Weizenmehls 8 Teile recht feines Gerstenmehl und 2 Teile Kartoffel- oder Maismehl. Man muß diese Eierkuchen möglichst dünn backen und überstreicht sie nach dem Backen am besten mit ein wenig Butter.

403. Heidelbeereierkuchen.

Man gibt gewöhnlichen gesüßten Eierkuchenteig in eine große Pfanne mit heißer Butter, läßt ihn ein wenig anbacken, schüttet dann eine Lage verlesene, leicht gezuckerte Heidelbeeren darauf, streicht Eierkuchenteig dünn darüber und läßt den Kuchen im Ofen weiterbacken. Ist er von unten gar, so betropft man ihn mit Butter, wendet ihn und bäckt ihn im Ofen vollends fertig.

404. Kartoffeleierkuchen.

Man reibt 1 l rohe Kartoffeln und läßt sie gut ablaufen. Dann macht man ungefähr $\frac{1}{4}$ l Eierkuchenmasse von 1 ganzem Ei und 1 Eigelb, 1 Löffel Mehl und Milch, gibt die Kartoffeln, Salz und Pfeffer hinzu und kann auch ein wenig recht fein gehackte Zwiebel hinzufügen. Nun bäckt man ziemlich dicke Eierkuchen und richtet am besten mit roten Rüben an.

405. Kartoffeleierkuchen.

Man kocht 500 g Kartoffeln in der Schale, reibt sie nach dem Erkalten und mischt sie mit 2 Eiern, Salz, Muskatnuß, 3 Löffeln Mehl und der nötigen Milch zu einem Eierkuchenteige, den man zu kleinen, dünnen Eierkuchen verbäckt. Sie können mit Zucker (und Zimt) bestreut angerichtet werden.

406. Kirscheierkuchen.

Man macht einen recht luftigen Eierkuchenteig, gießt ihn in eine große Pfanne mit heißer Butter, streut die ausgekernten Kirschen darauf, gibt, wenn sie ein wenig angebacken sind, den Rest des Teiges darüber, tropft Butter obenauf und bäckt nun den Kuchen auf beiden Seiten im Ofen fertig.

407. Pilzeierkuchen.

Man schwitzt die gehackten Pilze mit Butter in einer Eierkuchenpfanne über flottem Feuer, bis die Butter klar heraustritt, gießt eine Eierkuchenmasse darüber, bäckt diese an, wobei man nachhelfen muß, damit die Masse nicht an der Pfanne hängen bleibt, streut, wenn der Kuchen halb gebacken ist, gehackte Petersilie darauf, tropft Butter darüber, schwenkt ihn um und bäckt ihn auf der anderen Seite im heißen Ofen fertig.

408. Eierkuchen von Schrotmehl.

Man verfährt wie bei einem gewöhnlichen Eierkuchen, verwendet aber eine Mischung von 1 Teil

Weizenmehl und 2 Teilen Schrotmehl, zu der man das Schrotmehl zunächst mit etwas heißem Wasser brüht. Wenn es abgekühlt ist, fügt man das Weizenmehl hinzu, rührt die Eier darunter, verdünnt den dicken Brei mit kalter Milch und schmeckt ihn mit Salz und Zucker ab. Der Teig muß gut gequirlt und infolgedessen luftig und dünnflüssig sein. Man kann auch etwas fest geschlagenen Eierschnee darunterziehen. Man bäckt die Eierkuchen mit Butter in großen flachen Pfannen im heißen Ofen und richtet sie auf gut angewärmten Schüsseln an. Stehen vertragen sie nicht.

409. Tomateneierkuchen.

Unter einen Eierkuchenteig von 2 Eiern, $\frac{1}{4}$ l Milch, 100 g Mehl und einer Prise Salz mischt man 2 Eßlöffel dickes Tomatenpüree und bäckt den Kuchen wie üblich. Den angerichteten Kuchen überstreicht man mit Butter und kann auch einen Löffel Tomatensauce ringsherum geben.

410. Russische Plinsen (Blinis).

Man macht einen flüssigen Hefenteig von 1 l Mehl, $\frac{3}{4}$ l lauer Milch und 25 g Hefe und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Dann rührt man 2 Eigelbe und 3 zu festem Schnee geschlagene Eiweiß darunter, gibt eine Prise Salz daran und kann gleichzeitig auch noch etwas steif geschlagene Sahne darunterziehen. So läßt man den Teig ruhig noch eine Stunde stehen und bäckt ihn dann in kleinen, gut mit zerlassener Butter ausgestrichenen, eisernen Tellerpfännchen, in die man ihn ungefähr bleistift-hoch hineingießt. Wenn die Plinse auf einer Seite gebacken ist, betropft man sie mit Butter, wendet sie um und bräunt sie auch auf der zweiten Seite, während man die gebackene nochmals mit Butter bestreicht. Zu diesen Plinsen richtet man in Rußland zerlassene Butter, saure Sahne und Caviar an.

411. Plinsen von Hafergrieß.

Man kocht eine Tasse Wasser mit einer Prise Salz auf, läßt eine Tasse Hafergrieß hineinlaufen und quellt diesen zugedeckt ganz langsam aus. Dann arbeitet man nach und nach 3 Tassen Milch und 3 Eigelbe darunter, hebt den festen Schnee von 3 Eißweißen unter die Masse und bäckt nun davon in kleinen Eierkuchenpfannen dünne Plinsen, die man beim Anrichten mit Zucker bestreut.

412. Kartoffelplinsen.

Man rührt ein Eigelb mit noch einmal soviel Butter schaumig, gibt eine Prise Salz, ein wenig Zucker und etwas abgeriebene Zitronenschale hinzu, mischt das Ganze mit 2 Händen voll in der Schale gekochten, geriebenen Kartoffeln und hebt nun den Eierschnee unter die Masse, wobei man gleichzeitig einen Eßlöffel Mehl einstreut. Von dieser Masse bäckt man kleine flache Plinsen in Butter oder Schmalz.

413. Buchweizenplinsen.

Man macht einen Hefenteig von 150 g Buchweizenmehl, einer Prise Salz, 1 Löffel saurer Sahne, $\frac{1}{2}$ l lauer Milch und 30 g Hefe, schlägt ihn gut durch, läßt ihn zugedeckt 2 Stunden langsam aufgehen und bäckt ihn dann zu dünnen Plinsen, die man mit Butter bestreicht und mit Zucker bestreut.

414. Hafermehlplinsen.

Man macht einen Hefenteig von 250 g Hafermehl, 15 g Hefe, einem nußgroßen Stückchen Butter, einer Prise Salz und $\frac{1}{4}$ l lauwarmer Milch, schlägt ihn gut ab, läßt ihn zugedeckt eine reichliche Stunde gehen und bäckt nun davon dünne Plinsen, die man mit Butter bestreicht und mit Zucker bestreut.

415. Kirschplinsen.

Man läßt 500 g gekochte saure Kirschen gut abtropfen, hackt sie fein und mischt sie mit 2 ver-

Man kann die Masse auch mit gehackter Petersilie, mit Schnittlauch oder gehackten Pilzen würzen und verändern.

419. Einfacher Apfelschmarrn.

Man schneidet die geschälten Äpfel zu kleinen Schnitzen, schwitzt diese in einer großen Pfanne mit heißer Butter über flottem Feuer recht gut an, schüttet einen Eierkuchenteig darüber und bäckt diesen im Ofen gar. Dann reißt man den Schmarren in Stücke, zuckert sie und richtet sie recht heiß an.

Man kann auch die Äpfel kleinwürflig schneiden und so roh unter die Masse eines Semmelschmarrns nach Rezept 425 geben.

420. Kaiserschmarrn.

Man rührt 2 dl Mehl mit 4 dl süßer Milch an, in die man 5 Eigelbe eingequirlt hat, gibt eine Prise Salz, den festen Schnee von 4 Eiweiß und eine kleine Handvoll gebrühte Korinthen hinein, schüttet die Masse in eine große Pfanne mit recht heißer Butter und läßt sie darin auf beiden Seiten, am besten im Ofen braun werden. Nun reißt man den Schmarrn mit 2 Gabeln in kleine Stücke, bestreut diese mit Zucker und richtet sie sogleich an.

Nach einem böhmischen Rezept darf der Schmarrn nur auf dem Herde, nicht zu rasch und nur gelb gebacken werden.

421. Grießschmarrn.

Man quirlt 125 g Grieß in $\frac{1}{2}$ l Milch mit einer Prise Salz und ein wenig Zucker aus, schlägt unter den ausgekühlten Grieß 2—3 Eier und bäckt dann den Schmarrn wie jeden anderen.

422. Mehlschmarrn.

Man macht von 250 g Mehl, einer gekochten, fein geriebenen Kartoffel, 4 Eiern, Salz und $\frac{1}{4}$ l

quirkten Eiern und soviel geriebener Semmel, daß die Masse ein wenig zusammenhält. Davon bäckt man in kleinen tiefen Pfännchen die Plinsen, die schön knusprig sein sollen.

416. Sagoplinsen.

Man quellt den Sago in der vierfachen Menge kochender Milch aus, läßt ihn abkühlen und rührt dann einige ganze Eier, etwas feine, weiße geriebene Semmel oder Weizenmehl und eine Prise Salz darunter. Von dieser Masse bäckt man kleine Plinsen in Butter, die mit Zucker (und Zimt) bestreut werden. — Man kann auch einen Teil des Eiweißes zu Schnee schlagen und erst unmittelbar vor dem Backen unter die Plinsenmasse ziehen. In diesem Falle werden die Plinsen lockerer, vertragen dann aber das Stehen noch weniger als sonst.

417. Plinsen von Schrotmehl.

Man brüht das Schrotmehl mit heißem Wasser, arbeitet es gut durch, rührt dann auf $\frac{1}{4}$ l Mehl ebensoviel kalte Milch, 4–5 Eigelbe und eine Prise Salz darunter, läßt die Masse einige Zeit stehen und mischt sie kurz vor dem Backen mit dem festen Schnee der Eiweiß. Sollte der Teig zu fest sein, so muß etwas Milch nachgegeben werden. Man bäckt davon kleine Plinsen, die mit Zucker angerichtet werden.

418. Nudelomeletten.

Man verwendet dazu gewöhnlich übriggebliebene Nudeln, die man etwas zerhackt, damit sie nicht allzu lang sind und dann mit einer einfachen Omelettenmasse von ganzen Eiern, wenig Milch, Salz und Muskatnuß vermischt. Damit werden die Omeletten in üblicher Weise gebacken.

Soll das Gericht noch ausgiebiger sein, so kann man statt der Omeletten- auch eine Eierkuchenmasse dazu verwenden.

Milch einen Eierkuchenteig, den man gut schaumig schlägt oder quirlt und mit gehackter Petersilie und etwas Schnittlauch vermischt. Diesen Teig gießt man ziemlich dick in die Pfanne mit heißer Butter und bäckt ihn wie jeden anderen Schmarrn fertig.

423. Quarschmarrn.

Man verrührt 500 g frischen Quark (weißen Käse) mit 4 Eigelben und soviel saurer Sahne, daß man eine geschmeidige, saftige Masse erhält, fügt eine Prise Salz und 3—4 Löffel Mehl hinzu und zieht nunmehr den festen Schnee von 4 Eiweiß darunter. Man gibt die Masse in eine große Eierkuchenpfanne mit heißer Butter und bäckt sie im heißen Ofen auf beiden Seiten ab.

424. Reisschmarrn.

Man bereitet einen saftigen, nicht zu dicken Milchreis, läßt ihn halb abkühlen und rührt nun ein ganzes Ei und einige Eigelbe darunter. Dann mischt man diesen Teig mit gebrühten Korinthen, Weinbeeren oder kleinwürflig geschnittenen Äpfeln, gibt ihn in eine Eierkuchenpfanne mit heißer Butter und bäckt ihn im Ofen auf beiden Seiten braun.

425. Semmelschmarrn.

Man verquirlt reichlich $\frac{1}{4}$ l Milch mit 3 Eiern, gibt 4—5 würflig geschnittene, altbackene Semmeln hinein, läßt den Teig einige Zeit stehen, damit die Semmeln gut anziehen, und gibt dann gebrühte Korinthen (oder auch große Rosinen) und feinstreifig geschnittene Mandeln hinzu. Nun macht man in großer Pfanne Butter recht heiß, gibt den Teig hinein und bäckt ihn von unten braun, wobei man ihn mit der Eierkuchenschaufel immer wieder absticht und wendet. Zum Schluß schiebt man ihn einen Augenblick in den Ofen, bestreut die Stücke dann mit Zucker und richtet sie recht heiß an.

Eine feinere Masse besteht aus 8 altbackene Semmeln, $\frac{1}{4}$ l Sahne, 3 ganzen Eiern, 40 g zerlassener Butter, Salz und ungefähr 70 g Zucker. Auch hier kann man Rosinen, Orangenschale und Zitronat unterziehen.

426. Eierhaber, schwäbisch.

Man rührt ungefähr 8 Löffel Mehl mit $\frac{1}{4}$ l kalter Milch glatt, rührt 6 Eier und etwas Salz darunter und bäckt davon einen großen Eierkuchen, den man während des Backens mit Hilfe einer kleinen Schaufel stückweise umwendet und gleichzeitig grob zerhackt, so daß man schließlich eine flockige Masse erhält, die beim Anrichten mit Zucker und Zimt bestreut wird.

427. Eierhaber mit Grieß.

Man rührt knapp $\frac{1}{4}$ l feinen Grieß mit $\frac{1}{2}$ l lauwarmer Milch an, gibt 5 Eier, mit ebensoviel Wasser verquirlt, und etwas Salz hinzu und läßt die Masse 2 Stunden lang stehen. Dann schüttet man sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Eierkuchentpfanne und bäckt sie wie einen Eierkuchen, wobei man genau wie im Rezept 426 verfährt. Um den Eierhaber lockerer zu bekommen, kann man zunächst einen Teil des Eiweiß zurücklassen und dann als festen Schnee unter die Masse ziehen.

428. Semmeleierhaber.

Man weicht altbackene Semmel mit soviel heißer Milch, daß sie gerade schön angefeuchtet ist, verquirlt sie mit ganzen Eiern, einer Prise Salz, Zucker und gehackter Petersilie und bäckt die Masse nach Rezept 426.

429. Englischer Eierauflauf.

Man bereitet pochierte (verlorene) Eier und legt sie in kaltes Wasser. Von 100 g Mehl, 1 l recht

guter Milch oder Sahne und einem Stückchen Butter rührt man auf dem Feuer eine Creme ab, rührt sie kalt und zieht 125 g geriebenen Parmesan-, ebensoviel Schweizerkäse, etwas Paprika und Salz darunter. Nun mischt man das Ganze mit dem festen Schnee von 5 Eiweiß und gibt die Masse in eine Auflaufform, wobei man die abgetrockneten Eier dazwischenlegt. Obenauf streut man ein wenig weiße, geriebene Semmel, betropft diese mit Butter und bäckt nun den Auflauf in ca. 30 Minuten ab.

Klöße, Knödel.

Eine große Zahl von Klobrezepten findet man im 9. Bande der Kochkunstbibliothek (Richter, 914 Rezepte zu Gemüsen, Teiggemüsen, Kartoffelspeisen und Kompotts, Preis 4.— Mk.). Man wolle also hier nicht Gefundenes dort nachschlagen.

430. Buchweizenklöße.

Man macht von 1 l Buchweizenmehl, 30 g Hefe, einer Prise Salz und der nötigen lauen Milch einen festen Hefenteig, den man gut abschlägt und dann 2 Stunden aufgehen läßt. Von diesem aufgegangenen Teig, den man also nicht wieder zusammenschlägt, sticht man die Klöße ab und kocht sie sogleich in leicht gesalzenem Wasser. Man richtet sie mit brauner Butter oder gekochtem Obst an.

431. Hefenklöße.

Man macht einen recht festen Hefenteig von 450 g Mehl, 2 Eiern, 15 g Hefe, einer Prise Salz und der nötigen lauen Milch. Diesen Teig schlägt man gut ab, läßt ihn ordentlich aufgehen, walkt ihn wieder zusammen und formt davon kleine Klöße, die man nochmals aufgehen läßt. Dann kocht man sie in Salzwasser oder in Dampf und richtet sie mit heißer Butter an.

432. Hefenkloß in der Form gekocht.

Man macht einen Hefenteig von 500 g Mehl, 50 g Butter, 1 Ei, $\frac{1}{4}$ l Milch, 25 g Hefe und einer

Prise Salz, arbeitet ihn ordentlich durch, mengt Rosinen nach Belieben darunter und gibt ihn in eine mit Butter ausgestrichene Form. Man stellt diese sogleich in kochendes Wasser und kocht den Klob in diesem Bade langsam gar. Dann stürzt man ihn auf eine angewärmte Schüssel und gibt Obstmus oder Sauce dazu.

433. Hirseklöße.

Man brüht $\frac{1}{4}$ l Hirse mindestens 4 mal, um ihr den bitteren Geschmack zu nehmen, und kocht sie dann mit 1 l Milch und einem nußgroßen Stückchen Butter recht langsam gut weich. Dann salzt man sie, läßt sie in einer Schüssel auskühlen und verarbeitet sie nun mit einem Ei und etwas Mehl zu einem Klobteige, aus dem man die Klöße formt, die wie üblich in Salzwasser abgekocht und mit brauner Butter oder mit gebräunter geriebener Semmel angerichtet werden.

434. Klöße von Gerstenflocken.

Man kocht $\frac{1}{2}$ l Milch mit $\frac{1}{2}$ l Wasser, etwas Butter und einer Prise Salz auf, läßt reichlich $\frac{1}{4}$ l Gerstenflocken hineinlaufen und kocht dies zu einem dicken Brei, den man auskühlen läßt und dann mit 2—3 Eiern und einigen Löffel geriebener Semmel vermischt. Von dieser Masse sticht man mit dem nassen Löffel Klöße ab, die man in Salzwasser kocht und beim Anrichten mit brauner Butter übergießt. Sie können jedoch auch mit warmer Obstsauce oder Obstmus angerichtet werden.

435. Haferflockenklöße mit Äpfeln.

Man quellt die Haferflocken mit einer Prise Salz und der sechsfachen Menge Flüssigkeit (Milch oder Wasser) zu einem dicken Brei aus, rührt etwas Butter und einige ganze Eier darunter und macht eine Probe, nach der man evt. noch mehr Eier oder etwas Milch hinzugibt. Dann gibt man reichlich klein-

würflig geschnittene Äpfel unter die Masse, sticht mit einem nassen Löffel Klöße ab und läßt diese in kochendem Salzwasser gar werden. Sie werden recht trocken angerichtet und mit heißer, brauner Butter übergossen oder mit Obstsauce aufgetragen.

436. Kartoffelklöße mit Maisgrieß.

Man reibt 2 Teller voll rohe, geschälte Kartoffeln in kaltes Wasser, läßt sie gut ablaufen und drückt das Geriebene in einem Tuche gut aus. Dann gibt man es in eine Schüssel, gießt einen kochenden Brei von 2 mittleren Tassen Maisgrieß und $\frac{1}{2}$ l Milch darüber, vermischt das Ganze schnell und tüchtig und sticht davon Klöße ab, die man in üblicher Weise in Salzwasser kocht und mit einer Rosinen-, Petersilien- oder Meerrettichsauce aufträgt.

437. Kartoffelklöße mit Majoran.

Man reibt 500 g in der Schale gekochte Kartoffeln auf dem Eisen, gibt Salz, eine starke Prise Majoran und 250 g Kartoffelmehl darüber, mischt dies leicht durcheinander, brüht die Masse mit ein wenig kochender Milch und formt sie dann zu Klößen, die man mit gerösteten Semmelwürfeln füllt und in Salzwasser abkocht.

438. Kartoffelmehklöße.

Man rührt $\frac{1}{2}$ l Kartoffelmehl mit $\frac{1}{2}$ l kochender Milch schnell durch, arbeitet eine Prise Salz und $\frac{1}{2}$ l ziemlich festes Kartoffelmus darunter und mischt den etwas abgekühlten Teig schließlich mit 3 ganzen Eiern. Nun formt man in der gemehlten Hand Klöße, die man dabei mit gerösteten Semmelwürfeln füllt, und kocht sie in Salzwasser ab.

439. Fränkische Kartoffelklöße.

Man reibt die Kartoffeln roh, läßt sie über Nacht in kaltem Wasser stehen, gießt sie dann ab und

drückt sie gut aus. Nachdem das Wasser sich wieder geklärt hat, gießt man es rein von dem sich ausscheidenden Kartoffelmehl ab und gibt dieses zu den Kartoffeln. Nun fügt man eine Prise Salz hinzu und gießt unter fleißigem Rühren soviel kochende Milch zu den Kartoffeln, daß man einen steifen Brei erhält. Diesen mischt man mit einigen geriebenen gekochten Kartoffeln und einigen Löffeln Grieß, formt davon Klöße und füllt diese dabei mit gerösteten Semmelwürfeln. Man kocht die Klöße in Salzwasser ab und gibt gekochtes Obst oder eine beliebige Sauce dazu.

440. Ungarische Maismehlklöße (gefüllte Nudelflecke).

Man knetet einen festen Nudelteig von 1 Ei, 2 Eßlöffel Wasser, 1 Messerspitze Salz, 1 Strich Muskatnuß und dem nötigen Maismehl, rollt ihn dünn aus, schneidet ihn zu quadratischen, 4 Finger breiten Stücken und setzt auf jedes ein Häufchen Quarkfülle. Dann bestreicht man den Rand der Stücke mit Ei, klappt diese zu Dreiecken übereinander, drückt die Ränder fest zusammen und kocht die Stücke in Salzwasser ab. Dazu gekochtes Obst oder eine Obstsauc.

Quarkfülle: Man verarbeitet 250 g frischen, trockenen Quark (weißen Käse) mit ca. 50 g Zucker, ein wenig geriebener Zitronenschale und einem kleinen Gläschen Rum und gibt zuletzt einen Löffel gewaschene, abgetrocknete Korinthen hinzu.

441. Semmelklöße.

Man reibt altbackene Semmeln auf dem Eisen ab, weicht sie in Milch oder Wasser, drückt sie gut aus und rührt Salz, Muskatnuß, die abgeriebene, in Butter geröstete Semmel und pro Brötchen $\frac{1}{2}$ Ei darunter. Nötigenfalls gibt man noch einige Löffel Mehl hinzu, sticht mit dem nassen Löffel davon Klöße ab und kocht sie in Salzwasser.

442. Gebackene Semmelklöße.

Man schneidet die altbackene, abgeriebene Semmel in kloßartige Stückchen, begießt diese mit gezuckerter Milch und läßt sie so von allen Seiten ein wenig weichen. Dann rollt man sie in geriebener Semmel und bäckt sie in heißem Schmalz braun. Beim Anrichten wälzt man sie in Zucker und gibt Fruchtsaft dazu.

443. Großer Semmelkloß, Serviettenkloß.

Man weicht 15 Frühstückssemmeln in heißer Milch, drückt sie gut aus und trocknet sie ein wenig auf dem Feuer ab. Dann rührt man 60 g Butter mit 4 gehäuften Löffeln Mehl und 3 Eiern glatt, gibt die Semmel dazu, streut eine Prise Salz, ein wenig Muskatnuß und einige Löffel in Butter geröstete Semmelwürfel darüber, vermischt das Ganze und bindet die Masse in ein mit Butter ausgestrichenes Tuch. Dieses hängt man wie einen englischen Pudding in einen Topf mit viel kochendem, leicht gesalzenem Wasser und läßt so den Kloß eine Stunde kochen. Dazu gekochtes Obst oder Fruchtsaft.

444. Semmelklopse mit Pilzen.

Man weicht altbackene, abgeriebene Weißbrötchen in Wasser, drückt sie gut aus, gibt sie zu etwas feingehackter, in Butter geschwitzter Zwiebel und brennt die Masse gut auf dem Feuer ab. Dann rührt man nach und nach einige Eier, gehackte in Butter geschwitzte Pilze, gehackte Petersilie, Salz und Muskatnuß darunter, gibt nötigenfalls noch etwas geriebene Semmel daran und formt nun Klöße, die man in Salzwasser abkocht. Dazu Pilz- oder Buttersauce auch saure Sahnensauce.

445. Kapuzinerklöße.

Man brennt geweichte Semmel mit wenig Butter trocken ab, rührt einige Eigelbe und eine Prise Salz darunter, mischt den Teig mit gebrühten Korinthen, formt ihn zu kleinen Klößen und paniert diese in

Ei und geriebener Semmel. Sie werden in Schmalz gebacken und mit gekochtem Obst oder Obstmus angerichtet.

446. Kirschklöße.

Man rührt 40 g Butter geschmeidig, fügt nach und nach 3 Eigelbe und 1 ganzes Ei, 4 dl Mehl, 2 dl laue Milch und 120 g geriebene Semmel hinzu und mischt den Teig schließlich mit 3—4 dl Weichselkirschen, die man ausgesteint hat. Von diesem Teige sticht man kleine Klöße ab, die man in Salzwasser kocht und mit brauner Semmelbutter übergießt.

Man kann auch einfach ausgesteinte Sauerkirschen unter einen Hefen- oder Kartoffelkloßteig mischen, oder noch besser solche Klöße mit den Kirschen füllen, um sie dann ebenfalls mit brauner Butter anzurichten.

447. Grießnocken (ungekochte).

Man kocht 1 l Milch mit etwas Zucker, Salz und Butter auf, läßt $\frac{1}{4}$ l Grieß hineinlaufen, brennt die Masse gut ab und rührt sogleich 2—3 Eier darunter. Dann läßt man sie zugedeckt noch 15 Minuten anziehen. Beim Anrichten taucht man den Eßlöffel in heißes Wasser, sticht damit langrunde Nocken ab, schichtet diese auf die Schüssel und übergießt sie mit reichlicher brauner Butter.

448. Maisgrießklöße.

Man kocht 1 l Milch mit einer Prise Salz, etwas Zucker und Zitronenschale auf, rührt $\frac{1}{4}$ l Maisgrieß hinein und brennt die Masse ab. Dann läßt man sie halb auskühlen, rührt 2 ganze Eier darunter, sticht mit dem nassen Löffel Klöße ab und macht diese in Salzwasser gar.

449. Mehlnocken.

Man rührt 60 g Butter schaumig, rührt nach und nach 2 ganze Eier, $\frac{1}{3}$ l Mehl, knapp 2 dl Milch und eine Prise Salz darunter, sticht davon mit dem

Eblöffel die Nocken ab und kocht sie in Salzwasser. Sie werden gut abgetropft und mit heißer Butter übergossen.

450. Vegetarischer Klops.

Man mischt Grünkerngrieß mit ebensoviel Buchweizengrieß, fügt die dreifache Menge heißes Wasser und eine Prise Salz hinzu, quellt den Grieß zu einem steifen Brei aus und läßt ihn abkühlen. Dann rührt man auf je $\frac{1}{2}$ l Masse 2 Eigelbe darunter, fügt eine Prise Majoran hinzu und mischt das Ganze schließlich mit ein wenig festem Eierschnee. Nun sticht man mit dem nassen Löffel Klöße davon ab, die man in Salzwasser kocht, recht trocken anrichtet und mit einer Buttersauce nach Rezept 163 übergießt.

451. Einfache Knödel.

Man macht* von 500 g Mehl, 2 Eigelben, Salz und der nötigen Milch einen weichen Teig, den man gut abschlägt und dann mit in Butter gerösteten Semmelwürfeln vermischt. Man sticht die Knödel mit einem in heißes Wasser getauchten Löffel ab und kocht sie in Salzwasser gar. Beim Anrichten gießt man braune Semmelbutter darüber.

452. Bayrische Knödel.

Man schneidet altbackene Semmel kleinwürflig, gibt etwas gehackte, in Butter geschwitzte Zwiebel und gehackte Petersilie hinzu, gießt einige mit Milch verquirlte Eier darüber und gibt nun soviel Mehl dazu, daß man einen mäßig weichen Teig erhält. Verwendet man zuviel Mehl, so werden die Knödel hart. Man sticht sie mit dem in heißes Wasser getauchten Löffel ab und kocht sie in Salzwasser gar.

453. Kirschenknödel.

Man macht einen gut geschlagenen Hefenteig von 70 g Butter, 3 Eigelben, 500 g Mehl, 20 g Hefe, 2 dl Milch und einer Prise Salz, läßt ihn aufgehen, rollt ihn aus und schneidet ihn in kleine Stückchen,

in die man je 3 ausgesteinte, ein wenig gezuckerte Kirschen einrollt. Nun läßt man die Knödel aufgehen, kocht sie in Salzwasser (10 Min.), richtet sie gut abgetropft an, bestreut sie mit Reibkäse und gibt zerlassene Butter darüber.

454. Pflaumenknödel, Zwetschenknödel.

Man kocht ungefähr 1 kg mehligte Kartoffeln ab, schält sie schnell, zerdrückt sie noch möglichst warm und verarbeitet sie mit einer Prise Salz, 3 Eiern und dem nötigen Mehl zu einem weichen Teige, den man bleistiftstark ausrollt. Die reifen Pflaumen entkernt man, gibt in jeden Spalt ein Stückchen Zucker, hüllt jede Pflaume mit einem viereckig geschnittenen Teigstückchen gut ein und kocht diese Knödel in Salzwasser ab. Dann richtet man sie gut abgetropft an und gibt braune Semmelbutter darüber.

Man kann übrigens die Pflaumen auch in einen nicht zu festen Nudelteig hüllen und in gleicher Weise behandeln.

455. Pflaumenknödel mit Hefenteig.

Man verfährt wie bei den Kirschenknödeln im Rezept 452.

456. Quarkklöße.

Man verrührt 70 g schaumige Butter mit 4 ganzen Eiern, Salz, 500 g Quark und 4 geriebenen Semmeln. Von dieser Masse sticht man die Klöße ab, kocht sie in Salzwasser und richtet sie mit brauner Semmelbutter an.

457. Quarkklöße mit Grieß.

Man gibt unter 70 g schaumig gerührte Butter 750 g Quark und 6 ganze Eier, fügt dann $\frac{1}{4}$ l Grieß und eine Handvoll geriebene Semmel hinzu und läßt die Masse stehen, damit der Grieß quellen kann. Dann formt und kocht man die Klöße wie üblich und richtet sie mit heißer Butter an.

Puddinge.

458. Backpflaumenpudding.

Man dünstet die Backpflaumen mit nicht zu wenig Wasser, etwas Zimt und Zucker langsam weich, läßt sie erkalten und abtropfen und kernt sie dann aus. Die Brühe verquirlt man mit einigen ganzen Eiern, geriebenen Mandeln und etwa fehlendem Zucker. Nun streicht man eine Form mit Butter aus, legt sie mit dünnen, gerösteten Weißbrotscheiben aus und schichtet auf diese Backpflaumen und Brotscheiben abwechselnd. Dann gießt man die Brühe darüber und macht das Ganze im Ofen oder im Wasserbade gar.

459. Grünkernpudding.

Man kocht Grünkerngrieß in leicht gesalzenem Wasser zu steifem, trockenem Brei, den man auskühlen läßt, dann mit Eigelben, etwas Butter, Majoran und Thymian verrührt und hierauf mit festem Eierschnee vermischt. Man kocht die Masse in einer mit Butter und geriebener Semmel panierten, glatten Form im Wasserbade und gibt eine Gemüse-, Milch- oder Pilzsauce dazu.

460. Käsepudding.

Man wässert 5—6 abgeriebene, altbackene Brötchen, drückt sie gut aus, gibt sie zu einer gehackten, in Butter geschwitzten Zwiebel und brennt das Ganze gut ab. Unter die abgekühlte Masse rührt man 4 bis 5 Eigelbe, 125 g frisch geriebenen Schweizerkäse,

Salz und Kümmel, zieht dann den festen Eierschnee darunter, füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Form und kocht den Pudding ganz leise ungefähr eine Stunde im Wasserbade. Dazu eine Milchsauce.

461. Kartoffelpudding.

Man rührt zu einem kleinen Pudding 2 eigröß Butter schaumig, rührt 3 Eigelbe hinzu, fügt dann nach und nach 8 mittlere, in der Schale gekochte und geriebene Kartoffeln sowie 3 Löffel saure Sahne hinzu und zieht schließlich den Schnee von 3 Eiweiß darunter. Man kocht den Pudding ungefähr 1 Stunde im Wasserbade und richtet ihn am besten mit einer Käse- oder Pilzsauce an.

462. Kartoffelpudding.

Man rührt 200 g Butter mit 180 g Zucker schaumig, gibt nach und nach 12 Eigelbe, 1 abgeriebene Zitronenschale, 15 g bittere Mandeln, eine Prise Salz und 675 g gekochte, geriebene Kartoffeln darunter und hebt zum Schluß den Schnee von 12 Eiweiß unter die Masse. Man kocht den Pudding eine Stunde im Wasserbade.

463. Kartoffelpudding.

Man rührt einen Teig von 400 g geriebenen, am Tage vorher gekochten Kartoffeln, 100 g feinem Grieß, 100 g Zucker, 2 Eigelben, reichlich $\frac{1}{4}$ l Milch, Salz und Muskatnuß. In diesen Teig gibt man $\frac{1}{2}$ Päckchen Backpulver und den Schnee der beiden Eier, füllt ihn in eine ausgestrichene Form und läßt den Pudding 2 Stunden im Wasserbade kochen. Dazu Fruchtsaft.

464. Kohlpudding.

Man kann dazu sowohl Wirsing- wie auch Weißkohl, beide gebrüht und dann kurz gekocht oder gedämpft, verwenden. Man verfährt dabei wie bei gefülltem Weißkohl, Rezept 287, nur packt man das

Fleischlose Küche.

Ganze in eine gut schließende Puddingform, die man dann im Wasserbade mindestens 1 Stunde kocht. Von der Kohlbrühe macht man eine weiße Sauce, die mit Eigelben abgezogen werden kann und zum Pudding gereicht wird.

465. Krautpudding mit Pilzsauce.

Man brüht 5 Pfd. Weißkohl, drückt ihn gut aus und verrührt ihn mit 2 feingehackten Zwiebeln, 2 bis 3 Eiern, 3 geriebenen Semmeln, Salz und Pfeffer. Man füllt die Masse in eine gut ausgestrichene Puddingform und kocht sie 2 Stunden im Wasserbade. — Zur Pilzsauce schwitzt man etwas Mehl in Butter leicht bräunlich, gibt eine Handvoll gehackte Steinpilze hinein, füllt mit Krautwasser auf und verkocht gut, worauf mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt wird.

466. Maronenpudding.

Unter 140 g schaumig gerührte Butter rührt man 6 Eigelbe, 100 g Zucker mit etwas Vanille 100 g geriebene Mandeln, 250 g gekochte, durchpassierte Maronen und schließlich den festen Schnee von 6 Eigelbe, 100 g Zucker mit etwas Vanille, 100 g gemacht und mit Vanillesauce angerichtet.

467. Makkaronipudding.

Man kocht 150 g feine Makkaroni ab und läßt sie gut ablaufen. Gleichzeitig rührt man 30 g Butter schaumig, rührt nach und nach 5 Eigelbe, 100 g geriebenen Parmesankäse und 2 Löffel saure Sahne darunter, fügt Salz und ein paar Löffel in Butter gedünstete, gehackte Pilze hinzu und zieht alsdann den festen Schnee von 4 Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in eine Puddingform und bäckt sie im Wasserbade ungefähr 1 Stunde lang. Dazu Tomaten- oder Pilzsauce.

468. Mohrrübenpudding.

Man kocht 750 g geputzte Mohrrüben in Salzwasser ab, streicht sie durch ein Sieb, rührt sie mit 75 g Butter möglichst trocken ab und läßt sie auskühlen. Inzwischen rührt man 30 g Zucker und 4 Eigelbe nebst einer Prise Salz und ein wenig Zitronenschale schaumig, gibt das Rübenmus hinein und rührt das Ganze ebenfalls gut schaumig. Dann zieht man den Schnee der 4 Eiweiß darunter und bäckt die Masse 1 Stunde im Wasserbade.

469. Nudelpudding.

Einen Nudelteig von 2 Eiern und 2 Eigelben schneidet man zu feinen Nudeln, kocht diese in $\frac{2}{3}$ l Milch dick ein und rührt, wenn sie ausgekühlt sind, 70 g Butter, 70 g Zucker, 5 Eigelbe, etwas Vanille und zuletzt den festen Schnee von 4 Eiweiß darunter. Man bäckt den Pudding im Wasserbade und richtet ihn mit einer Zitronensauce an.

470. Nudelpudding.

Man macht Nudeln von 4 Eiern, bäckt die Hälfte davon in Schmalz braun und kocht den Rest in Milch dick ein. Gleichzeitig rührt man 70 g Butter mit 140 g Zucker schaumig, gibt dann 6 Eigelbe, die abgekühlten Nudeln, etwas abgeriebene Zitronenschale und Rosinen und zuletzt den festen Schnee von 6 Eiweißen darunter und bäckt den Pudding im Wasserbade. Dazu Vanille- oder Zitronensauce.

471. Petersilienpudding.

Man macht eine Semmelmasse wie zu Käsepudding, Rezept 459, läßt natürlich den Käse weg, ersetzt ihn durch einen gehäuften Eßlöffel gehackte Petersilie, die man in etwas Butter geschwitz hat, und macht die Puddingmasse langsam im Wasserbade gar. Dazu eine kräftige Tomaten- oder Pilzsauce.

472. Pilzpudding.

Man hackt die Pilze und schwitzt sie mit etwas Butter und fein gehackter Zwiebel. Auch brennt man gewechtes, gut ausgedrücktes Weißbrot mit etwas Butter gut ab, bindet die halb ausgekühlte Masse mit einigen Eigelben, schmeckt mit Salz und Pfeffer ab und kann auch etwas Sahne hinzugeben. Zum Schluß zieht man einige fest geschlagene Eiweiß darunter und läßt den Pudding im Wasserbade mehr ziehen als kochen. Dazu Pilz- oder Tomatensauce.

473. Semmelpudding mit Brombeeren.

Man weicht 4 altbackene, kleingeschnittene Weißbrötchen in $\frac{1}{2}$ l kalter Milch, gibt 4 gut verquirlte Eier und etwas Zucker hinein und quirlt das Ganze gut durch, so daß sich nur noch kleine Semmelteilchen darin finden. Man gießt diese Masse in eine ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Form und streut dabei frische, gut reife Brombeeren dazwischen. Die Oberfläche wird mit Butter betropft und das Ganze im heißen Ofen gebacken. Man kann diesen Pudding auch im Wasserbade garmachen. Sauce ist nicht nötig, es kann jedoch eine kalte Brombeersauce dazu gegeben werden.

474. Spargelpudding.

Man brennt von knapp 1 l Milch, 150 g Butter, einer Prise Salz und 250 g Mehl einen Teig trocken ab, kühlt ihn aus und rührt dann nach und nach 12—14 Eigelbe darunter. Dann gibt man den gekochten, aber etwas fest gehaltenen Spargel hinzu, zieht den Eierschnee darunter und bäckt nun den Pudding im Wasserbade langsam ab.

475. Spinatpudding.

Man brennt eine Semmelmasse wie zu Semmelklopsen nach Rez. 489 ab, gibt in diese Masse 250 g abgewällten, gut ausgedrückten und gehackten Spinat,

...acht sie mit einem Löffel Sahne noch geschmeidiger und zieht den festen Schnee von 5 Eiweiß darunter. Man bäckt den Pudding im Wasserbade und richtet ihn mit Milchsauce an.

476. Tomatenpudding.

Man macht 2 reichliche Löffel Mehl in 100 g Butter heiß, rührt dies mit ungefähr 4 Löffeln Milch ab und kalt, rührt dann 6 Eigelbe, 8 Löffel dickes Tomatenpüree und ungefähr ebensoviel geriebenen Parmesankäse darunter, gibt Salz und Pfeffer hinzu und mischt die Masse mit dem festen Schnee der 6 Eiweiß. Man bäckt sie in einer auspanierten Form im Wasserbade und gibt eine flüssige Tomatensauce dazu.

477. Zwiebackpudding.

Man legt die mit Butter ausgestrichene, glatte Form mit Butterpapier und dann mit Zwiebäcken aus, streut gehackte Mandeln und gereinigte Korinthen hinein, legt eine Schicht Zwiebäcke darüber, gibt Mandeln und Korinthen darauf und füllt so die Form. Dann gießt man einen gesüßten Eierstich (halb Eier, halb Milch mit etwas Zucker und fein abgeriebener Zitronenschale) darüber, läßt das Ganze einige Zeit stehen und macht dann den Pudding im Wasserbade, das nur gut ziehen, nicht wallen soll, gar. Dazu kalte oder warme Fruchtsauce.

478. Biskuitcreme.

Man rührt 7 Eigelbe und 160 g Zucker schaumig, zieht den Schnee von 4 Eiweiß und 90 g Kartoffelmehl gleichzeitig darunter und macht die Masse vorsichtig im Wasserbade gar. Dazu Fruchtsaft oder Vanillesauce.

479. Fritattencreme.

Man bäckt Eierkuchen aus einem Teige von 3 dl Milch, 3 Eiern und 2 dl Mehl, schneidet sie

nudelartig und füllt sie in eine gut auspanierte Form. Dann gießt man einen süßen Eierstich mit geriebenen Mandeln (3 Eigelb, 2 dl Milch, 70 g Mandeln und 70 g Zucker) darüber und macht die Creme im Wasserbade gar. Dazu Fruchtsaft.

480. Gekochte Nußcreme.

Man rührt 100 g Butter mit 8 Eigelben und 100 g Zucker schaumig, rührt dann nach und nach 140 g fein geriebene Nüsse und je 3 Löffel geriebene Semmel und Sahne darunter, läßt die Masse ein wenig stehen, füllt sie in eine panierte Form und macht sie im Wasserbade gar.

481. Einfacher Apfelkoch.

Man brät 2 Dutzend mittelgroße Äpfel im Ofen, drückt sie durch ein Haarsieb, schmeckt sie mit Zucker und abgeriebener Zitrone ab, rührt die Masse recht luftig und hebt den festen Schnee von 8 Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in eine ausgestrichene Auflaufform und bäckt sie bei nur sehr mäßiger Hitze hellbraun.

482. Kaiserkoch, böhmisch.

Man rührt 170 g Butter, 140 g Mehl und $\frac{1}{3}$ l Milch nebst einer Prise Zucker auf dem Feuer zu einer zarten Creme, rührt diese kalt und zieht dann nach und nach 10 Eigelbe, 200 g Zucker, 100 g weiße, geriebene Semmel, 6 Löffel Rum und 100 g feinwürflig geschnittenes Zitronat darunter. Nun rührt man die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde tüchtig schaumig, hebt den Schnee von 6 Eiweiß darunter und bäckt den Koch in einer mit Butter ausgestrichenen, mit Mehl ausgestäubten Form bei mittlerer Hitze.

483. Béchamel-Auflauf.

Man läßt 100 g Mehl in 70 g Butter heiß werden, füllt mit $\frac{1}{3}$ l Sahne auf und rührt die Masse bei mäßigem Feuer zu einer glatten Sauce und dann

zu einem feinen Teige, der sich vom Löffel löst. Wenn er halb ausgekühlt ist, gibt man nach und nach 5 Eigelbe, 100 g Zucker und etwas Vanille oder Apfelsinenzucker hinzu, hebt dann den Schnee von 5 Eiweiß darunter und macht die Masse im mittelheißen Ofen oder auch im Wasserbade gar.

484. Kaffeespeise.

Man rührt von $\frac{1}{3}$ l Mehl und $\frac{1}{2}$ l Milch eine glatte Creme ab, gibt in diese ungefähr $\frac{1}{5}$ l starken Kaffee (Extrakt) und rührt das Ganze kalt. Dann fügt man nach und nach 6 Eigelbe, 6 Löffel Zucker und schließlich den festen Schnee von 6 Eiweißen hinzu und bäckt die Speise in ungefähr 30 Minuten im mittelheißen Ofen. Dazu als Sauce: eine abgeschlagene Creme von 3 Eigelben, 90 g Zucker, etwas Vanille, $\frac{1}{8}$ l starkem Kaffee und etwas Sahne.

Verschiedene süße Speisen.

485. Bettelmann.

Man schneidet Schwarzbrot in Scheiben, trocknet es gut, stößt oder reibt es fein und vermischt es mit etwas Zucker. Ferner schneidet man geschälte Äpfel in Scheiben, ebenso Walnußkerne. Nun schichtet man alles in eine flache Form oder Backschüssel, tropft immer etwas Butter dazwischen, ebenso oben auf und bäckt dann das Ganze im heißen Ofen ab.

486. Gebackene Käseschnittchen.

Man verquirlt einen stark gehäuften Eßlöffel Mehl mit 2 Eiern, gibt 125 g geriebenen Parmesankäse und eine Prise Salz hinzu und rührt dann noch 2 Löffel Sahne darunter. Nun wendet man Semmelscheiben in dieser Masse und bäckt sie in Butter oder heißem Schmalz braun.

487. Geröstete Schrotbrotschnitten.

Man schneidet Schrotbrot in nicht zu dicke Scheiben, weicht diese ein wenig in frischer Milch, wendet sie in einem nicht zu dicken Eierkuchenteig um und bäckt sie auf beiden Seiten in heißem Schmalz. Dann bestreut man sie mit Zucker oder mit Zucker und Zimt.

488. Schrotbrotwürstchen.

5 dicke, in kaltem Wasser geweichte Schrotbrotschnitten läßt man einige Stunden abtropfen, verührt sie dann mit 2 Eiern, gehackter Zwiebel, Salz, Majoran und Thymian und knetet nötigenfalls noch

etwas geriebene Semmel darunter. Davon formt man mittelst geriebener Semmel kleine Würstchen, die man paniert oder unpaniert in sehr heißem Schmalz bäckt.

489. Käsegötzen, böhmisch.

Man streicht eine Bratpfanne mit Butter aus, belegt sie mit Semmelscheiben, streut über diese eine Schicht trockenen Quark, den man mit etwas Mehl, Salz, Muskatnuß und geriebener Semmel vermischt hat, legt wieder Semmel darüber und fährt so fort, die Form zu füllen. Dann gießt man Milch, mit einigen Eiern verquirlt, darüber, pflückt etwas Butter obenauf und bäckt das Ganze langsam braun.

490. Semmelkuchlein.

Man weicht altbackene Semmel in warmer Milch, verquirlt sie gut und zieht dann Eigelbe, Zucker und gereinigte Korinthen sowie kurz vor dem Backen den steifen Eierschnee darunter. Von dieser Masse bäckt man kleine flache Kuchen, die mit Zucker (und Zimt), bestreut angerichtet werden.

491. Mohnpielen.

Man wäscht den Mohn schon am Abend vorher, weicht ihn über Nacht, läßt ihn dann ablaufen und reibt ihn zunächst trocken und später unter Zusatz von etwas warmer Milch. Diesen Mohn verrührt man mit Sahne oder wenigstens guter süßer Milch zu einem lockeren Brei, den man mit Zucker, fein gestoßenen Mandeln und ein wenig Rosenwasser würzt.

Beim Anrichten legt man die Schüssel mit in Milch geweichten Weißbrotschnitten aus, gibt etwas Mohnbrei darüber und fährt so schichtenbildend fort.

492. Warme Geleezwiebäcke.

Man verquirlt 1 Ei mit $\frac{1}{8}$ l kalter Milch, gießt dies in ein flaches Geschirr, legt runde, holländische

Zwiebäcke hinein und wendet sie dann sogleich um. Sie sollen nur wenig Milch anziehen, werden nun sofort in sehr heißer Butter auf beiden Seiten gebraten und noch heiß mit Fruchtgelee belegt oder bestrichen. Längeres Stehen vertragen sie nicht.

493. Buchteln.

Man macht ein Hefenstück von 2 Kochlöffeln Mehl, etwas lauer Milch und 20 g Hefe. Während es aufgeht, verquirlt man 3—4 dl Milch mit 2 bis 3 Eigelben und 2 Löffeln zerlassenen Schmalz, gibt nun das Hefenstück, 500 g Mehl, Zucker, Salz und geriebene Zitronenschale hinzu und schlägt den Teig, bis er sich vom Löffel löst. Man läßt ihn jetzt aufgehen, drückt ihn zusammen, rollt ihn daumendick aus, schneidet ihn in viereckige Stückchen, gibt auf jedes etwas Fülle (Pflaumenmus, Quarkfülle, Mohn oder dergl.), wickelt diese Füllung gut ein und legt die Buchteln in eine mit Schmalz ausgestrichene Pfanne. Nun läßt man sie nochmals aufgehen, bestreicht die Oberfläche mit Schmalz und bäckt die Buchteln bei guter Wärme goldgelb.

494. Böhmisches Dalken.

Man macht einen Hefenteig von $\frac{1}{2}$ l Mehl, 2 Eigelben, 1 ganzen Ei, 20 g Hefe, Salz, geriebener Zitronenschale, ziemlich viel Zucker und soviel Milch, daß ein dicker Tropfteig entsteht, den man gut abrührt, in einen recht hohen Topf gibt und aufgehen läßt. Dann rührt man 2 Eßlöffel warmes Schmalz leicht darunter, gibt den Teig in kleinen Portionen in die mit heißem Schmalz ausgestrichene Setzeierpfanne (mit runden Vertiefungen) und bäckt die Dalken auf dem Herdfeuer, wobei sie natürlich gewendet werden müssen. Beim Anrichten bestreut man sie entweder mit Zucker und Zimt, oder man bestreicht sie mit Marmelade oder Pflaumenmus.

495. Böhmisches Dalken als Fleischbeilage.

Man macht einen Teig von 10 mittleren Kochlöffeln Mehl, 5 Eigelben, 3 dl Sahne und einer Prise Salz, zieht den steifen Schnee von 5 Eiweiß darunter und bäckt die Dalken sofort in den mit heißem Schmalz ausgestrichenen Förmchen goldgelb.

496. Ausgebackene Dalken.

Man rührt 100 g Butter mit 3 Eigelben, etwas Zucker, Salz und geriebener Zitronenschale ab, fügt 500 g Mehl, 3 dl laue Milch und 25 g Hefe hinzu, schlägt den Teig gut und läßt ihn aufgehen. Dann rollt man ihn fingerdick aus, sticht davon runde Dalken aus, läßt diese nochmals aufgehen und bäckt sie nun in heißem Schmalze.

497. Biskuitdalken.

Man reibt 70 g Zucker mit etwas geriebener Zitrone und 4 Eigelben 30 Minuten recht gut ab, wobei man nach und nach den Saft einer Zitrone hineintropft, gibt etwas von der Masse in die mit Schmalz ausgestrichenen tiefen Setzeierförmchen, läßt dies backen und füllt in die Mitte etwas Marmelade. Nun gibt man wieder Masse darauf, so daß die Form gefüllt ist, wendet die Dalken um und bäckt sie so fertig. Beim Anrichten werden sie mit Zucker bestreut.

498. Grießdalken.

Man kocht von $\frac{1}{3}$ l Milch, Butter, Salz und dem nötigen Grieß einen ziemlich steifen Brei, rührt ihn kalt und zieht dann nach und nach 5 Eigelbe, 6 ganze Eier, 100 g Zucker und etwas geriebene Zitronenschale darunter. Kurz vor dem Backen verührt man ihn langsam mit dem Schnee von 8 Eigelben und bäckt dann die Dalken nach Rezept 494.

499. Parmesandalken (als Beilage, auch zu Fleisch).

Man brennt einen Teig von 2 dl kochender Milch, 70 g Butter und 2 dl Mehl ab, rührt nach und nach 4 Eigelbe, 4 Löffel saure Sahne, Salz und den Schnee von 4 Eiweiß darunter und bäckt von dieser Masse Dalken nach Rezept 494, die man mit geriebenem Parmesankäse bestreut, mit Butter übertropft und noch einen kleinen Augenblick in den heißen Ofen schiebt.

Man kann den Teig auch herstellen, indem man $\frac{1}{3}$ l Mehl in $\frac{1}{3}$ l Milch abbrennt, kalt rührt und nach und nach 8 Eigelbe, 8 Löffel saure Sahne, 6 Löffel geriebenen Parmesankäse und schließlich den steifen Schnee von 8 Eiweiß darunterzieht.

500. Böhmisches Semmeldalken.

Man gibt 4 harte, geriebene Semmeln, möglichst fein, mit 7 ganzen Eiern in einen Topf, fügt Zucker, geriebene Zitronenschale, Salz und ungefähr $\frac{2}{3}$ l gute Milch hinzu und quirlt und schlägt die Masse eine halbe Stunde tüchtig ab. Dann bäckt man sie nach Rezept 494 und macht sie ebenso fertig.

501. Dampfnudeln.

Man macht den Hefenteig wie zu Rohrnudeln, rollt ihn leicht aus, ohne ihn sehr zu drücken, formt davon runde oder langrunde Klößchen und läßt diese auf dem mit Mehl bestäubten Brette nochmals gehen. In eine flache, gutschließende Kasserolle gießt man fingerhoch Milch, kocht sie mit etwas Butter und Zucker auf, legt die Nudeln nebeneinander hinein und deckt die Kasserolle fest zu. So läßt man sie über gelindem Feuer (sie brennen leicht an!) 15—20 Minuten kochen. Sobald man sie prasseln hört, sind sie fertig. Geöffnet darf die Kasserolle während des Kochens nicht werden. Man sticht nun die Nudeln einzeln heraus, richtet sie mit der braunen Kruste nach oben an, und übergießt sie gewöhnlich mit

Vanillesauce, kann sie aber auch mit Backobst oder gekochtem frischen Obst servieren.

502. Rohrnudeln.

Man bereitet einen Hefenteig von 500 g Mehl, 20 g Hefe, ca. 1 l Milch, 1 Ei und ein wenig zerlassener Butter. Man schlägt den Teig, bis er Blasen wirft, deckt ihn mit einem erwärmten Tuche zu und läßt ihn an einem warmen Orte aufgehen. Dann knetet man ihn zusammen, rollt ihn aus, schneidet viereckige Stückchen ab, belegt diese mit einzelnen Weinbeeren oder Sultaninen und rollt sie schneckenartig zusammen. So setzt man sie in eine ausgestrichene Bratpfanne, läßt sie noch etwas gehen und bäckt sie im Ofen ab.

503. Sächsische Käsekeulchen.

Man gibt zu 250 g frischen, trockenen Quark 50 g aufgelöste Hefe, 4 Eigelbe, 1 abgeriebene Zitronenschale, ein wenig geriebene Mandeln, Salz, 450 g Butter, 50 g Zucker, 100 g Mehl, 125 g geriebene Semmel und eine Handvoll gewaschene Korinthen, wobei alle Zutaten etwas angewärmt sein müssen. Man läßt diesen Teig ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde gehen, sticht dann kleine Klöße davon ab und bäckt sie in heißem Schmalze.

504. Gebackene Nudeln.

Man macht einen Nudelteig, dem man dabei etwas feinen Zucker (Puderzucker) zusetzt, und schneidet ihn in feine, dünne Nudeln. Diese läßt man vollends abtrocknen und bäckt sie dann in sauberem heißen Schmalz hellbraun. Man tropft sie auf Löschpapier gut ab, bestäubt sie mit Zucker und richtet sie auf einer Manschette an. Dazu eine warme Vanillesauce.

505. Krausgebackenes.

Man macht einen Nudelteig von 250 g Mehl, 1 Ei, nußgroß Butter, einer Prise Salz und etwas

Sahne oder Weißwein, läßt ihn ein wenig ruhen, rollt ihn dann aus und schneidet ihn in ungefähr 16 Stücke, von denen man jedes mit einer Gabel mehrmals durchsticht. Die Flecke werden in heißem Schmalz ausgebacken und dann mit Zucker oder Zucker und Zimt bestreut.

506. Rädergebackenes.

Man schlägt 3 Eigelbe und 1 ganzes Ei mit 100 g Zucker schaumig, gibt 50 g zerlassene Butter oder auch etwas mehr und $\frac{1}{2}$ Gläschen Rum hinzu, stäubt etwas Zimt daran und wirkt nun soviel Mehl hinein, daß der Teig sich leicht von den Händen löst und fein ausrollen läßt. Man schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen in breite Streifen, die man so oder etwas verschlungen in heißem Schmalz bäckt und mit Zucker und Zimt bestreut.

507. Schneeballen, Spritzkuchen.

Man kocht 2 dl Wasser mit einem nußgroßen Stückchen Butter auf, gibt 2 dl Mehl hinein, brennt die Masse zu einem trockenen Brei ab, rührt sie kalt und zieht dann nach und nach 3 ganze Eier darunter. Nun macht man Schmalz heiß, sticht mit einem Kaffeelöffel haselnußgroße Stückchen von der Masse, möglichst rund, in das heiße Schmalz und bäckt sie unter fleißigem Schütteln braun. Diese Schneeballen wälzt man in feinem Zucker und richtet sie mit heißem Weinschaum an. Will man Spritzkuchen bereiten, so taucht man passend geschnittene Stücke Schreibpapier in das heiße Schmalz, nimmt die Masse in einen Beutel und spritzt sie zu kleinen Kringeln auf das Papier. Nun taucht man dieses in das Schmalz, worauf sich die Ringe ablösen und wie die Schneebälle gebacken werden.

508. Gebackene Regenwürmer.

Man bereitet einen dicken Einlaufteig, indem man $\frac{1}{4}$ l Mehl, 3 Eigelbe, ein wenig Zucker und

eine kleine Prise Salz mit dem nötigen Weißwein glatt zusammenrührt. Unter diesen Teig zieht man den festen Schnee der 3 Eiweiß, füllt den Teig nun in einen ziemlich feinen Trichter und läßt ihn so in das heiße Backschmalz einlaufen. Von Zeit zu Zeit nimmt man die gebackenen Würmer heraus, tropft sie auf Löschpapier gut ab und bestreut sie dann mit Zucker und Zimt.

509. Käsekeulchen.

Man arbeitet 250 g trockenen Quark mit ebensoviele gekochten, geriebenen Kartoffeln, 125 g Mehl, 2 Eigelben, Salz und etwas Zucker zu einem Teige, unter den man gewaschene Korinthen mischt. Man formt den Teig zu kleinen Klößchen und bäckt diese in heißem Schmalze.

510. Gebackene Maronenklöße.

Man kocht 500 g Maronen weich, streicht sie durch ein Sieb und gibt 250 g frisch abgekochte, gut abgessene und sorgsam zerdrückte Kartoffeln hinzu. Man läßt diese Masse auskühlen, schlägt ein Ei hinein, fügt Salz hinzu und knetet nun die zu einem Klobsteige noch nötige geriebene Semmel darunter. Von dieser Masse sticht man kleine Klöße ab und bäckt diese in heißem Schmalze.

511. Apfelberg.

Man schneidet die möglichst gleichgroßen Äpfel je nach Größe in Hälften oder Viertel, schält sie und nimmt das Kernhaus heraus. Nun richtet man alle Äpfel, mit Zucker und ganz wenig Zimt bestreut und ab und zu mit ganz wenig Arrak betropft, auf einer Backschüssel recht hoch übereinander an. Auch knetet man, möglichst schon am Tage vorher, einen Mürbteig von 250 g Mehl, 180 g Butter, 1 Eigelb, ein wenig Arrak und geriebener Zitronenschale, aber ohne Zucker zusammen, den man gut ruhen läßt und nun rund ausrollt. Diese Platte deckt man über

die Äpfel, dreht von den Abfällen einige Schnüre, mit denen man den Rand der Decke verziert, bestreicht das Ganze mit Ei und bäckt den Kuchen recht langsam ab. Zum Schluß wird er mit Zucker bestreut und noch ein wenig glasiert.

512. Apfelsalat.

Man schneidet die geschälten Äpfel in gleichmäßig dünne Scheiben, gibt wenig Zucker und Zitronensaft darüber und schwenkt alles recht gut durch. Unmittelbar vor dem Servieren kann man noch ein Stäubchen feinen Zimt daruntermischen. — Die ganze Arbeit muß möglichst schnell vonschaffen gehen, damit die Äpfel recht weiß bleiben.

513. Bratäpfel mit Maronen.

Man dämpft die gebrühten, geschälten Maronen mit Butter, wenig Wasser, Zucker und ein wenig Salz und läßt dabei die Brühe ganz kurz kochen, so daß die Maronen beim Umschwenken schön glänzen. Gleichzeitig bäckt man die Äpfel, aus denen man das Kernhaus herausgestochen hat, mit etwas Butter und übergestreutem Zucker im Ofen und richtet dann beides zusammen an.

514. Apfeligrieß.

Man kocht 1 Liter leicht gesüßtes Apfelmus auf, läßt ungefähr 100 g Weizengrieß hineinlaufen und darin ausquellen, zieht mit leichter Hand den festen Schnee von 2 Eiweiß unter die noch heiße Masse und füllt sie zum Erstarren in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form. Dazu kalte Vanille- oder Fruchtsauce.

515. Tapioka-Äpfel.

Man sticht aus den geschälten Äpfeln das Kernhaus heraus, schneidet sie in dicke Scheiben und kocht sie mit Wasser, Zitronensaft und Zucker ab. Dann schichtet man sie abgetropft in eine Back-

schüssel, gibt eine fingerhohe Lage besten Tapioka darüber und begießt das Ganze langsam mit der Apfelbrühe. Wenn diese eingezogen ist, streut man ein wenig Zucker obenauf, pflückt etwas Butter darüber, deckt das Ganze recht fest zu und läßt den Tapioka im Ofen langsam ausquellen und gar werden.

516. Warme Apfelmusspeise (Auflauf).

Man kocht $1\frac{1}{2}$ l Apfelmus bis auf 1 l ein, läßt es halb kalt werden, zieht den festen Schnee von 2 Eiweiß, mit 2 Löffeln Zucker und einem Zitronensaft verrührt, darunter, streut gleichzeitig eine kleine Handvoll weiße, geriebene Semmel hinein und bäckt das Ganze in ca. 40 Minuten ab. Dazu in Büttler geröstete Weißbrotschnittchen, mit festem roten Apfelvelee belegt.

517. Semmelspeise mit Äpfeln.

Man schneidet die Äpfel in Scheiben, die Semmel ebenso, legt dann eine Backform mit den leicht in kalte Milch getauchten Semmelscheiben aus und gibt eine dünne Schicht Äpfel darüber. Wenn die Form so abwechselnd gefüllt worden ist, gießt man einen Eierstand von 4—5 Eiern, 3—4 Löffeln Zucker und $\frac{3}{4}$ l Milch — alles recht gut verquirlt — darüber, bestreut die Oberfläche mit Zucker, pflückt etwas Butter darauf und bäckt das Ganze bei ziemlicher Hitze ab.

Man kann die geschnittenen Äpfel auch mit gewaschenen Korinthen und gehackten Mandeln mischen.

518. Gebackener Obstschaum.

Man rührt 2—3 Löffel gute Marmelade glatt, rührt 2 starke Löffel Zucker und 1 Eigelb darunter, rührt die Masse $\frac{1}{2}$ Stunde schaumig und gibt dann nochmals ein Eigelb hinein. Nun rührt man nochmals 30 Minuten, zieht dann den festen Schnee von 3 Eiweiß unter die Masse und bäckt sie, in einer

Fleischlose Küche.

Auflaufform hochangerichtet, bei mittlerer Hitze nur gelb.

519. Kirschmichel.

Man streicht eine flache Form mit Butter aus, legt sie mit Weißbrotscheiben, in Milch geweicht, aus, gibt eine Lage ausgesteinte Kirschen, Zucker, Zimt und gehackte Mandeln darauf, bedeckt dies wieder mit geweichtem Brot und fährt in dieser Weise fort. Man bedeckt das Ganze mit geweichtem Brot, gießt einige verquirlte Eier darüber, gibt Butter darauf und bäckt das Ganze ab.

520. Kirschröster.

Man streicht ein nicht zu hohes Kasseroll gut mit Butter aus, bestreut diese tüchtig mit gestoßenem Zwieback und füllt die ausgesteinten Kirschen hinein. Nun quirlt man einen Guß von $\frac{1}{2}$ l Sahne, 4 Eigelben, 4 Löffeln Zucker, 1 Zitronensaft und etwas abgeriebener Zitronenschale und gießt ihn über die Kirschen. Dann streut man geriebenen Zwieback obenauf, betropft diesen mit Butter und bäckt das Ganze bei ziemlicher Hitze ab. Kann kalt und warm angerichtet werden.

521. Kürbispuffer.

Man reibt 500 g geschälten, rohen Kürbis und drückt ihn recht fest aus. Dann fügt man etwas Mehl, Salz und ein Ei hinzu und bäckt von dieser Masse kleine Kuchen, genau wie die Kartoffelpuffer. Sie werden mit einer Mischung von Zucker und Zimt bestreut und mit gekochtem Obst oder Fruchtsaft angerichtet.

522. Quarknudeln.

Man macht dazu einen Hefenteig wie zu Rohrnudeln, Rezept 502, unter den man, sobald das Hefenstück aufgegangen ist, 250—350 g nicht zu kalten Quark (weißen Käse) mischt. Der Teig muß

nun gut abgeschlagen werden und gut aufgehen. Dann formt man ihn zu dicken Nudeln, die man unter einem angewärmten Tuche nochmals aufgehen läßt und dann im Backfett bäckt.

523. Quarktaschen.

Man macht von 100 g Butter, 100 g Mehl und 100 g durchgestrichenem Quark nebst einer Prise Salz einen Teig, den man eine Stunde ruhen läßt. Nun rollt man ihn messerrückendick aus, schneidet ihn mit dem Kuchenrädchen zu viereckigen Stückchen, belegt diese mit Marmelade, drückt sie zu Täschchen (Rissolen) zusammen und bäckt sie im Ofen oder in Backfett ab.

524. Vareniki, russische Quarktäschchen.

Man macht eine Fülle von schaumig gerührter Butter, Quark, ein wenig Mehl, Salz, Zucker und einigen Eigelben. Die Russen lieben diese Fülle sehr fett und nehmen auf 2 Teile Quark immer 1 Teil Butter. Dann rollt man einen Nudelteig dünn aus, setzt kleine Häufchen auf die eine Hälfte des Teigs, streicht etwas Ei ringsherum, schlägt die andere Teighälfte darüber, drückt diesen Teil auf der Unterlage gut fest und sticht nun die Täschchen aus. Man gibt sie in kochendes Salzwasser, läßt sie aufkochen und dann 15 Minuten ziehen, richtet sie gut abgetropft an und übergießt sie mit zerlassener Butter. Dazu saure Sahne extra.

525. Topfenauflauf.

Unter 140 g schaumig gerührte Butter rührt man 8 Eigelbe, 140 g geriebene Mandeln, 140 g Zucker, etwas Vanille oder Zitrone und dann noch 200 g trockenen aber frischen Quark. Auch eine Handvoll Korinthen oder Sultaninen kann man hineingeben. Zum Schluß hebt man den festen Schnee von 4 Eiweiß unter die Masse und kocht sie 1 Stunde im Wasserbade.

526. Topfenstritzel.

Man verarbeitet 250 g Quark, knapp 250 g Mehl und etwas Salz zu einem Teig, den man zu kleinen, langrunden Koteletten formt und im Backfett braun bäckt.

527. Gebackene Quarkspeise.

Man rührt 250 g trockenen Quark mit 100 g Zucker schaumig, gibt 5 Eigelbe, 50 g geriebenes Schrotbrot, eine Prise Salz, etwas abgeriebene Zitronenschale und eine Idee Zimt hinzu und zieht alsdann den festen Schnee der Eiweiß darunter. Man füllt die Masse in eine breite Form und bäckt sie bei mittlerer Hitze eine knappe Stunde.

528. Waffeln (Kriegsrezept).

Man rührt einen glatten Teig an von 200 g Mehl, 2 Eiern, 8 großen, in der Schale gekochten, geriebenen Kartoffeln, Salz und ein wenig Milch (Magermilch). Diesen Teig gibt man in das erhitzte, mit einer Speckschwarte ausgestrichene Waffeleisen und bäckt ihn auf beiden Seiten braun und knusprig.

Sonstiges.

529. Buttermilchspeise.

Man löst 35 g Gelatine in $\frac{1}{4}$ l warmem Wasser auf, gibt 200 g Zucker hinzu und verrührt dies, wenn der Zucker sich gelöst hat, mit 1 l Buttermilch. Man schöpft die Masse in Glasschüsseln, in denen man sie erstarren läßt, und serviert Fruchtsaft dazu. Durch die Verwendung von roter Gelatine erhält die Speise eine angenehme Farbe.

530. Warme Tomatenbrötchen.

Man schneidet Semmel in bleistiftdicke Scheiben, bestreicht diese mit Butter, bestäubt sie mit ein wenig Paprika und legt eine dicke abgezogene und leicht ausgedrückte Tomatenscheibe darauf. Auf diese streut man etwas Salz und geriebenen Parmesan-käse, betropft diesen mit Butter und bäckt nun die Brötchen, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, im heißen Ofen ab.

531. Einfache Sagospeise.

Man kocht 1 l Milch mit etwas Vanille auf, läßt 100 g Perlsago darin ausquellen, gibt 125 g Zucker hinzu und rührt das Ganze zu einer dicken Masse ab. Dann zieht man 5 Eigelb darunter, kocht die Masse nochmals auf, mischt sie mit dem festen Schnee der Eiweiß und läßt sie in einer Schüssel erkalten. Dazu Schlagsahne oder Fruchtsaft.

532. Rote Grütze.

Man kocht 1 l Flüssigkeit, am besten aus $\frac{1}{5}$ l Himbeersaft, $\frac{1}{5}$ l Johannisbeersaft und $\frac{3}{5}$ l Wasser zusammengesetzt auf, rührt 30 g Mondamin hinein, läßt dies gut ausquellen und rührt nun den Saft von 2 Apfelsinen darunter. Man gießt diese Masse in eine Schüssel oder Form, läßt sie erstarren und richtet sie recht kalt an. Dazu frische kalte Sahne extra.

533. Rote Grütze.

In $\frac{1}{2}$ l kochenden Fruchtsaft, den man nach Belieben mit Wasser verdünnen kann und dementsprechend nachzuckern muß, läßt man $\frac{1}{5}$ l Grieß einlaufen und darin ausquellen. Dann schüttet man die Masse in eine ausgespülte Form, läßt sie erkalten und richtet die Grütze mit kalter Sahne oder Milch an.

534. Wackelpeter.

Man rührt 45 g Mondamin mit ein wenig kalter Milch an, läßt dies in $1\frac{1}{2}$ l kochende Milch einlaufen und darin aufkochen und zieht nun sogleich den festen Schnee von 3 oder 4 Eiweiß darunter. Man richtet die Masse sofort hoch an und läßt sie so gut kalt werden. Dazu Fruchtsaft oder kalte Vanillesauce.

535. Englische Matzen.

Man wirkt einen Teig von 250 g Mehl, 125 g Zucker, 45 g Butter, einer Prise Salz und 1 Tasse Wasser schnell an und rollt ihn ganz dünn aus. Dann sticht man ihn zu runden Scheiben aus, legt diese auf ein mit Butter bestrichenes Blech, sticht sie mit einer Gabel gut ein und bäckt sie in ungefähr 10 Minuten ab.

536. Käseaufläufchen.

Von 90 g Mehl, 60 g Butter und $\frac{1}{2}$ l recht guter Milch rührt man eine Creme auf dem Feuer ab, rührt sie kalt und mischt sie mit 75 g geriebenem Schweizer- und ebensoviel Parmesankäse. Dann zieht man 6 Eigelbe und den Schnee von 6 Eiweiß darunter, füllt die Masse in kleine, mit Butter ausgestrichene Porzellankästchen und bäckt sie nur knapp gar und ganz hellbraun. Es ist hierbei zu beachten, daß die Masse in den Kästchen noch nachzieht und deshalb leicht zu fest wird.

537. Käsekuchen.

Man verrührt ungefähr 100 g geriebenen Schweizerkäse mit ein wenig zerlassener Butter und $\frac{1}{4}$ l Milch, fügt 2 ganze Eier, Salz und eine Prise Paprika hinzu und stäubt dann einen Löffel Mehl daran. Nun rollt man einen einfachen Hefenteig aus, drückt einen Rand in die Höhe, gibt die Käsemasse hinein, tropft Butter darüber und bäckt den Kuchen, wenn er etwas aufgegangen ist, zunächst langsam gar, um ihn dann noch schnell leicht zu bräunen.

538. Parmesankrapfen.

Man brennt $\frac{1}{2}$ l Mehl in $\frac{1}{2}$ l Milch mit 70 g Butter ab, rührt unter die abgekühlte Masse nach und nach 6 ganze Eier und setzt nun davon nußgroße Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech. In die Mitte jedes Häufchens macht man mit einem in Butter getauchten Löffelchen eine kleine Vertiefung, bestreut diese reichlich mit geriebenem Parmesankäse, betropft diesen mit Butter und bäckt nun die Krapfen bei mäßiger Hitze ab.

539. Quarkwürstchen, Kümmelwürstchen.

Man verarbeitet 125 g frischen, trockenen Quark (weißen Käse) mit der doppelten Menge in der Schale gekochten, geriebenen Kartoffeln, 2 ganzen Eiern, Salz und gehacktem Kümmel, gibt nötigen-

falls noch etwas geriebene Semmel hinzu und formt von dieser Masse Würstchen, die man in Ei und Semmel paniert und in heißem Schmalz ausbäckt.

540. Maronensalat.

Man kocht die gebrühten und geschälten Maronen mit Wasser und wenig Salz nicht zu weich, läßt sie abkühlen, schneidet sie in Scheiben und macht diese mit folgender Kräutersauce an: Man blanchiert die Kräuter wie üblich, streicht sie durch ein feines Sieb, rührt sie mit Öl an und schmeckt das Ganze mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ab.

541. Obsttorte.

Man rührt 2 Eier mit 125 g Zucker 15 Minuten schaumig, gibt 125 g Mehl, 6 bittere Mandeln oder 2 Tropfen Mandelessenz und 1 Teelöffel Backpulver hinzu, füllt die Masse in eine ausgestrichene Springform und bäckt sie bei leichter Hitze. Ehe der Teig ganz gebacken ist, legt man das vorher angesmorte Obst darauf und bäckt den Kuchen dann fertig.

542. Teegebäck, billiges.

Man verarbeitet 400 g Mehl, 250 g Zucker, 1 Eßlöffel Butter oder Öl, 1 kleinen Teelöffel feingestoßene Nelken, Anis, Kardamom oder die abgeriebene Schale von 2 Zitronen, sowie 1 Ei, etwas Backpulver und 1 Prise Salz und die nötige Milch zu einem festen Teig, den man ausrollt, aussticht und auf einem mit Mehl bestäubten Bleche in etwa 10 Minuten knusprig bäckt.

543. Pfefferkuchen, einfacher.

Man stellt 500 g Honig (Kunsthonig) in einer Schüssel warm, rührt, wenn er dünnflüssig geworden ist, 250 g Zucker, 750 g Mehl, 3 zerquirte Eier, etwas pulverisierte Nelken und Zimt, sowie schließlich 1 Teelöffel Pottasche und ebensoviel Hirschhornsalz (in lauwarmem Wasser gelöst) hinzu, wobei aber

der Teig nicht kalt werden darf, da er sich sonst nicht streichen läßt. Er wird mit einem in heißes Wasser getauchten Messer fingerdick auf das mit Öl abgeriebene Backblech gestrichen, gebacken und noch warm zerschnitten.

Fischgerichte.

Von der Aufnahme aller Fischspeisen haben wir abgesehen, da man das Fischfleisch im Ernährungssinne schlechtweg zum Fleisch zu rechnen hat. Auch erscheint als Band 6 unserer Kochkunstbibliothek, zu der ja auch der vorliegende Band gehört, ein modernes Werkchen über Fische und Schalthiere, dessen Anschaffung wir nur bestens empfehlen können.

Rezeptverzeichnis.

(Die Ziffern bezeichnen die Seitenzahlen)

A

Apfelberg 143.
Apfeleierkuchen 111.
Apfelgrieß 144.
Apfelkoch 134.
Apfelmusspeise, warme 145.
Apfelmusauflauf 145.
Apfelreis, gebacken 94.
Apfelsalat 144.
Apfelschmarrn 116.
Apfelsemmelspeise 145.

B

Backpflaumenpudding 128.
Bechamelauf 134.
Beefsteak, deutsches 56.
Bettelmann 136.
Biskuitcreme 133.
Biskuitdalken 139.
Blaubeeren s. Heidelbeeren.
Blinis 13.
Blumenkohl, gebackener 81.
" in der Form ge-
backen 58.
Bohnen, dicke 58.
" grüne 58.
" mit Äpfeln 85.
" mit Mohrrüben 85.
" saure, mit Pflaumen
85.
" weisse 85.
Borschtsch 31.
Brandteigekuchen 111.
Bratäpfel mit Maronen 144.
Braten, vegetarischer 89.
Bratlinge 52.
" Bohnen- 53.

Bratlinge, Erbsen- 52.
" Gemüse- 53
" Griess- 53.
" Grünkern- 53.
" Hafermehl- 53.
" Kräuter- 53.
" Kürbis- 56.
" Linsen- 54.
" Melonen- 54.
" Pilz- 54.
" Puffbohnen- 54.
" Reis- 55.
" Spinat- 55.
" Tomaten- 55.

Brotklösschen mit Ei 56.
Brühen 2.
Brühkartoffeln 102.
Buchteln 138.
Buchweizengrütze 86.
" klöße 120.
" plinsen 114.
Büchelsteiner Gemüse 84.
Bulkins 95.
Butter 1.
Buttermilchspeise 149.
Butternudeln 97.
Butterreis 90.

C

Creme von Gerstenflocken 86.
Curryreis mit Eiern 90.

D

Dalken, ausgebackene 139.
" böhmische 138, 139.
Dampfnudeln 140.
Distelkohl, gebackener 82.

E

- Eierauflauf, englisch 118.
- Eierfrüchte mit Nudeln 59.
- Eierhaber mit Grieß 118.
- " schwäbisch 118.
- Eierkartoffeln 103.
- Eierkroketts 56.
- Eierkuchen 110.
- Eierspeisen 110.
- Endivien 59.
- Erbsen, gebackene 3.
- Erbsenkoteletten 53.
- Erbsenwürstchen 86.

F

- Flammeris 95.
- Fritattencreme 133.
- Fruchtreis 94.
- Frühlingsgemüse 59.

G

- Geleezwiebäcke, warme 137.
- Gemüse, gebackene 81.
- Gemüse, Büchelsteiner 84.
- Gemüsebouillon klare 5.
- Gemüsereis 91.
- Gerstenflockencreme 86.
- Gerstenflockenklöße 121.
- Gerstenmehleierkuchen 111.
- Graupen mit Pilzen 85.
- " böhmisch 86.
- " salat 87.
- Grießauflauf 96.
- " dalken 139.
- " nocken 125.
- " schmarrn 116.
- " schneiden, gebackene 87.
- Grünkernpudding 128.
- Grünkohl, Berliner 59.
- " mit Haferflocken 60.
- " mit Reis 60.
- Grütze, rote 150.
- Gurken 60, 61.
- " gebackene 82.

H

- Haferflocken mit Nüssen, gebacken 87.
- Haferklöße mit Äpfeln 121.

- Haferwürstchen 101.
- Hafermehlplinsen 114.
- Hefenklöße 120.
- Hefenklöße in der Form gekocht 120.
- Heidelbeereierkuchen 111.
- Heidelbeermilch 44.
- Himmel und Erde 108.
- Hirseklöße 121.
- Holundermilch 44.
- Hopfen 61.

K

- Käseaufläufchen 151.
- " brötchen 4.
- " götzen, böhmisch 137.
- " keulchen 141, 143.
- " kuchen 151.
- " pfanze 4.
- " pudding 128.
- " schneiden, gebackene 136.
- Kaffeispeise 135.
- Kaiserkoch, böhmisch 134.
- Kaiserschmarrn 116.
- Kaltschalen 43.
- " Brot- 43.
- " Milch- 44.
- " Reis- 44.
- " Wein- 45.
- Kapuzinerklöße 124.
- Karden, gebackene 82.
- Kartoffeln, gefüllte 103.
- " panierte 104.
- " mit Birnen 102.
- " mit Mohrrüben 104.
- " mit Pflaumen 104.
- " mit Porree 105.
- " mit sauren Gurken 102.
- " in Rotwein 105.
- " saure 105.
- Kartoffelauflauf 106.
- " brei mit Äpfeln 108.
- " eierkuchen 112.
- " grießnudeln 107.
- " klöße, fränkische 122.
- " klöße, mit Maisgrieß 122.
- " klöße m. Majoran 122.
- " kuchen, einfach 106.

Kartoffelkuchen mit Pilzen 106.
 " mehlklöße 122.
 " nudeln 106.
 " nudeln, schwäbische 107.
 " pickert 107.
 " polenta 100.
 " pudding 129.
 " puffer 107.
 " salat mit Meerrettich 108.
 " salat, rheinischer 109.
 " speisen 102.
 " strudel 108.
 " wüstchen 108.
 Kastanien 64.
 Kirscheierkuchen 112.
 " klöße 125.
 " knödel 126.
 " michel 146.
 " plinsen 114.
 " röster 146.
 Klops, vegetarischer 126.
 Klöße 120.
 Knödel 120.
 " bayerische 126.
 " einfache 126.
 Kohlpudding 129.
 Kohlrabi 61.
 " gefüllt 62.
 " geröstet 61.
 " auf Wiener Art 62.
 Kohlröllchen mit Käse 78.
 Kohlrüben 62.
 " gebraten 62.
 Kopfsalat, geschossener 69.
 Krapfen mit weißen Bohnen 89.
 Krausgebackenes 141.
 Krautpudding m. Pilzsauce 130.
 " strudel 78.
 " strudel, ungarisch 79.
 Kräuterkartoffeln 104.
 Krokets von Sauerkohl 82.
 Krusteln von Sauerkohl 82.
 Kümmelkohl 63.
 Kümmelwüstchen 151.
 Kürbis mit brauner Butter 63.
 " gebackener 82.
 " kraut, böhmisch 63.
 " puffer 146.

L

Lattich 69.
 Laubfrösche 73.
 Lauchkartoffeln 104.
 Linsen 87.
 " mit Backpflaumen 88.
 " mit Sellerie 88.

M

Maisgrießauflauf 96.
 " klößchen 88.
 " klöße 125.
 Maismehlflammeri 96.
 " klöße, ungarisch 123.
 Makkaroni mit Ei 96.
 Makkaroni, gebacken, mit Eierguß 97.
 Makkaroni, gebacken, mit Pilzen 97.
 Makkaronipudding 130.
 " schnittchen 56.
 Mamaliga 100.
 Mangold 63.
 " überbacken 64.
 " stiele 63.
 Maronen 64.
 " klöße, gebacken 143.
 " pudding 130.
 " püree mit Sellerie 64.
 " salat 152.
 Matzen 150.
 Mehlnocken 125.
 Mehlpolenta 98.
 Mehlschmarrn 116.
 Melde 64.
 Milchnudeln 97.
 Milchreis mit Preiselbeeren und Birnen 95.
 Mohnpielen 137.
 Mohrrüben 65.
 " pudding 131.
 " speise 65.
 Morcheln 65.

N

Nudeln, gebackene 141.
 " mit grünen Bohnen 58.
 Nudelflecke, gefüllte 123.
 " omeletten 115.

Nudelpudding 131.
Nußcreme, gekochte 134.

O

Obstschaum, gebackener 145.
Obsttorte 152.
Omeletts 110.

P

Parmesandalken 140.
Parmesankrapfen 151.
Pastinakwurzeln 65.
Petersilienpudding 131.
Petersilienwasser 3.
Pfefferkuchen, einfache 152.
Pflanzenkraftbrühe 3.
Pflaumenknödel 127.
Pflaumenknödel mit Hefenteig 127.
Pilzeier 66.
" eierkuchen 112.
" kartoffeln 66.
" pfanne 66.
" pudding 132.
Pilze, geschmort 65.
Plinsen von Hafergrieß 114.
" von Kartoffeln 114.
" russische 113.
Polenta 99, 100.
" abgerührte 99.
" gebratene 99.
Porree mit Butter 67.
Pudding 128.
Puffbohnen 58.

Q

Quarkklöße 127.
" klöße mit Grieß 127.
" nudeln 146.
" schmarrn 117.
" speise, gebackene 148.
" taschen 147.
" täschchen, russische 147.
" wüstchen 151.

R

Radieschen 67.
Rädergebackenes 142.

Ragout, vegetarisches 84.
Rahmstrückerchen 63.
Regenwürmer, gebackene 143.
Reis mit Gemüse 90.
" mit grünen Erbsen 91.
" mit Kapernsauce 91.
" mit Pilzen, gebacken 91.
" mit Porree 92.
" mit Rosinen 92.
" mit Spargel 93.
" mit Spinat 92.
" mit Tomaten 92.
" nach Radetzky 94.
" klöße, gefüllte 95.
" küchlein 95.
" schmarrn 117.
Rettichgemüse 67.
Rhabarber 68.
" knospen, gebacken 68.
Risi-Pisi 93.
Risotto 92.
Römischer Kohl 63.
Rohrnudeln 141.
Rosenkohl 68.
" mit Reis 68.
Rote Grütze 150.
Rotkohl 68.
Rotkraut 68.
Rüben, gelbe 65.
" rote 69.
" rote, gebacken 82.
" weiße 76.
" " mit Senf 76.

S

Sagoplinen 115.
Sagospeise, einfache 149.
Sahnenkartoffeln 105.
Salatgemüse 69.
Saubohnen 58.
Saucen:
Apfel- 49.
Apfel-, österreich. 49.
Apfelsinen- 50.
Braune Grund- 45.
Butter- 45.
Erdbeer- 49.
Estragon- 46.
Flagebutten- 46.
Johannisbeer- 49.

Saucen:

- Kapern 46.
- Kümmel- 46.
- Meerrettich. 46.
- Melonen- 50.
- Milch- 47.
- Mostrich- 48.
- Orangen- 50.
- Pflaumen- 50.
- Preiselbeeren- 50.
- Quitten- 50.
- Rosinen- 50.
- saure Sahnen- 47, 48.
- Senf- 48.
- Stachelbeer- 51.
- Tomaten- 48.
- Weinbeeren- 51.
- weiße Grund- 45.
- Zitronen- 48.
- Zwiebel-, braune 49.
- Sauerkohl, gebackener 70, 82.
- Sauerkohlpastete 70.
- Sauerkohl mit Sahne 70.
- Schaumklößchen 4.
- Schmalz 1.
- Schneeballen 142.
- Schokoladenreis 95.
- Schrotbrotsschnittchen, geröstete 136.
- Schrotbrotwürstchen 136.
- Schrotmehleierkuchen 112.
- „ plinsen 115.
- Schwarzwurzeln 71.
- „ gebackene 83.
- Schwemmklößchen 5.
- Sellerie in Buttersauce 71.
- „ gebackener 83.
- „ mit Kartoffeln 71.
- „ klöße, gebackene 83.
- Semmeldalken, böhmische 140.
- „ eierhaber 118.
- „ klöße 123, 124.
- „ klöße, große 124.
- „ klopse mit Pilzen 124.
- „ küchlein 137.
- „ pudding mit Brombeeren 132.
- „ schmarrn 117.
- „ speise mit Äpfeln 145.
- Serviettenkloß 123.

Silber und Gold 85.

Spätzle 98.

Spargel, gebackener 83.

„ gemüse 72.

„ gestockter 72.

„ pudding 132.

Spinat 72.

„ auflauf 72.

„ klößchen 73.

„ pudding 132.

„ schnitzel 55.

„ strudel 73.

Spritzkuchen 143.

Steinpilze, gebackene 67.

„ russisch 74.

Sülze, vegetarische 84.

Suppen:

Apfel- 39.

Apfel- mit Hafergrütze 39.

Apfel- mit Reis 39.

Apfelsago- 49.

Aprikosen- 49.

bayerische Mehl- 26.

Bier- 5.

Birnen- 40.

Blaubeer- 17.

Blumenkohl- 6.

Borschtsch- 31.

braune 6.

Brennessel- 6.

Brombeer- 41.

Brot- 7.

Brot- mit Äpfeln 7.

Buchweizengrütz- 7.

Buttermilch- 8.

Buttermilch mit

Graupen 26.

Buttermilch- m. Hafergrütze 8.

Champignon- 8.

Eierkuchen- 9.

Einbrenn- 9.

Einlauf- 9.

Endivien- 10.

Erbsen- 10, 11.

Erbsen m. Tapioka 11.

Erdbeer- 41.

Flieder- 41.

Flädlein- 11.

Suppen:

Gemüse- 11.
Gemüse-Kraft- 12.
Graupen- mit Äpfeln
und Rosinen 13.
Graupen- m. Milch 13.
Graupen- m. Pflaumen
12.
Graupen- m. Pilzen 13.
Grieß- 13.
Grieß- mit Rosinen 13.
Grieß- mit Wirsing-
kohl 14.
Grießwein- 14.
Grüne Bohnen- 9, 14.
Grünkern- 14, 15.
Grünkohl- 15.
Curken- 15.
Haferflocken- 16.
Hafergrütz- 16.
Hafermehl- 16.
Hagebutten- 17.
Heidelbeer- 17.
Hirse- 17.
Holunder- 41, 42.
Holundermilch- 44.
Hopfen- 17.
Humboldt- 17.
Julienne- 18.
Käse- 18.
Kartoffel- 19.
Kartoffel- mit Äpfeln
19.
Kartoffelbrot- 20.
Kartoffel- mit Gemüse
19.
Kartoffel-, Mailänder
20.
Kartoffel- mit Majoran
19.
Kartoffel- mit Mohr-
rüben 19.
Kartoffel- mit Rosen-
kohl 20.
Kartoffel-, süßsaure 20.
Kerbel- 21.
Kirsch- 42.
Kohl- 21.
Kräuter- 22.
Kraut- 21.

Suppen:

Kraut- m. Tomaten 21.
Kresse- 22.
Kümmel- 22.
Kürbis- 23.
Lattich- 32.
Lauch- 23.
Linsen- 23.
Linsen- mit Äpfeln 24.
Mailänder 20.
Maisgrieß- 24.
Mangold- 24.
Maronen- 25.
Mehl- 25.
Milch- 26.
Milchsago- 26.
Mirabellen- 42.
Morchel- 27.
Nudel- mit Mohn 27.
Nudelmilch- 27.
Petersilien- 27.
Pflaumen- 28, 42.
Pilz- 28.
Pilz- und Reis 28.
Preiselbeer- 42.
Pumpernickel- 28.
Quitten- 43.
Reis- 29.
Reis- mit Äpfeln 29.
Reis- mit Gemüse 29.
Reis- m. Makkaroni 29.
Reis-, süsse 31.
Reis- mit Wirsing-
kohl 30.
Reisflocken- 30.
Rosenkohl- 30.
Rote Rüben- 30.
russische 31.
Sago- mit Kräutern 31.
Salat- 32.
Salat- mit Reis 32.
Sauerampfer- 32.
Sauerampfer- mit
Grieß 33.
Sauerkraut- 33.
Schokoladen- 33.
Schoten- 10.
Schwarzbrot- 34.
schwäbische 34.
Sellerie- 34.

Suppen:

- Semmel- 34.
- spanische Gemüse 35.
- Spargel- 35.
- Spargel- mit Graupen 35.
- Spinat- 36.
- Stachelbeer- 43.
- Tomaten- 36.
- Tomatenflocken- 36.
- Wasser- 37.
- Wein- 37.
- Weinbeeren- 37.
- Weinmost- 37.
- Weißbier- 5.
- weiße Bohnen- 6
- Weißkohl m. Grieß 38.
- Zitronen- 38.
- Zwiebel- 38.
- Zwiebel-, braune 39.
- Zwiebel- mit Grieß 38.

T

- Tapioka-Äpfel 144.
- Teegebäck, billiges 152.
- Tomaten, gebacken 74.
- „ gefüllte 75.
- „ polnisch 74.
- „ auflauf mit Blumenkohl 75.
- „ brötchen, warme 149.
- „ eierkuchen 113.
- „ pudding 133.
- „ reis 93.
- „ rissolen 98.
- „ scheiben, gebacken 75.

- Topfenauflauf 147.
- Topfenstritzel 148.
- Topfkraut 75.

V

- Vareniki 147.
- Vegetarischer Braten 89.
- „ Klops 126.
- Vegetarisches Ragout 84.
- Vegetarische Sülze 84.

W

- Wachsbohnen 76.
- Wackelpeter 150.
- Waffeln 148.
- Weiße Bohnen 85.
- Weißbrotscheiben, glasierte 4.
- Weißkohl, gefüllt 77.
- „ mit Äpfeln 77.
- „ mit Pilzfüllung 77.
- „ überbacken 78.
- Weißkraut gedämpft 76.
- Wirsingkohl 79.
- „ gefüllt 80.
- „ mit Kartoffeln 79.
- „ mit Reis 80.

Z

- Zitronenpolenta 100.
- Zitronenreis 94.
- Zuckernudeln, überbacken 98.
- Zwetschenknödel 127.
- Zwiebackpudding 133.
- Zwiebeln, gedünstet 80.
- Zwiebelgemüse mit Kartoffeln 80.

Großes deutsches Kochbuch

der feinen u. guten bürgerlichen Küche

von **Ernst Lößnitzer**

Obermeister der Köche-Innung zu Dresden

3. Auflage

Großoktav, 650 Seiten mit 220 Abbildungen

 In Ganzleinen gebunden 6,50 Mk. 

Lößnitzers großes deutsches Kochbuch steht hoch über dem Durchschnitt unserer vielen Kochbücher. Denn sein Inhalt beruht nicht auf dem mehr oder weniger nur theoretischen Wissen schriftstellernder Frauen, sondern hier hat ein hervorragend tüchtiger **Fachmann** seine in 35jähriger reicher Praxis gesammelten Kenntnisse und Erfahrungen niedergelegt. Lößnitzer hat es sich zur Aufgabe gemacht, die wirkliche **Kochkunst** ohne große Schwierigkeiten in der Zubereitung und ohne große Ausgaben für die Herstellung zugänglich zu machen.

Lößnitzers Kochbuch ist nach den Ernährungsgrundsätzen der Gegenwart verfaßt. Die **Gesundheit und Leistungsfähigkeit** des einzelnen hängt von der richtigen Ernährung ab. Viel Veraltetes, das sich selbst noch in weitverbreiteten Kochbüchern befindet, ist hier beseitigt. Viele, aufs sorgfältigste hergestellte Original-Abbildungen erhöhen besonders den Wert des Kochbuches.

Heinrich Killinger, Kochkunstverlag, Leipzig und Nordhausen

Die moderne kalte Küche

von **F. J. Beutel**, Küchenmeister

6 Farbdrucktafeln

230 Abbildungen

 In Ganzleinen gebunden 10 Mark 

Das als konkurrenzlos zu bezeichnende Werk gibt im ersten Teile die unentbehrlichen Hilfsmittel der kalten Küche, die Herstellung eßbarer Garnituren, die Bereitung der Farcen und kalten Saucen, sowie ein Kapitel über die hochmodernen Eissockel. Der zweite Teil behandelt Vorgerichte, Appetitsbissen, Schaltiere, Fische, große Fleischgerichte, Galantinen, Chaudfroids usw. Die zahllosen Abbildungen machen das Werk besonders wertvoll.

Handlexikon der modernen Kochkunst

Praktisches Nachschlagebuch für Köche, Kellner und Gastwirte
von **Jules Pernot**

Durchgesehen und ergänzt von **M. Richter**, Küchenmeister

 In Ganzleinen gebunden 6 Mark 

Das Buch ermöglicht in denkbar kürzester Zeit eine eingehende Orientierung über Art und Zusammensetzung aller im modernen Gastwirtsgewerbe vorkommenden Speisen. Es erleichtert die Zusammenstellung von Menus aller Art, wobei es sich durch eine tadellose Rechtschreibung der Speisen auszeichnet.

5672 Gerichte der modernen Küche.

Inhalt:

1. Vorgerichte	368	8. Gemüse, Kartoffel- und Teigspeisen	611
2. Suppen	388	9. Salate	125
3. Saucen	314	10. Süßspeisen	536
4. Eier und Eierspeisen	325	11. Eis und Eisspeisen	325
5. Fische, Schaltiere	476	12. Würzbissen u. Käse- gerichte	128
6. Warme Haupt- und Zwischengerichte, so- wie Braten	952	13. Kalte Küche	288
7. Garnituren	233	14. Getränke	261
		15. Fachausdrücke und Hilfsmittel	342

Heinrich Killinger, Kochkunstverlag, Leipzig und Nordhausen

476 Salatrezepte der modernen bürgerlichen und feinen Küche

von Küchenmeister **M. Richter, Berlin**

 3. Auflage. Preis gut gebunden 3 Mark 

Die 476 Vorschriften schließen alle erdenklichen Varianten der Salatbereitung ein, vom einfachsten Löwenzahn-, Blatt- oder Kressesalat bis zum komplizierten Jacobinersalat. Auch das „Travailler les sauces“, das nach Anschauung der kundigen Franzosen ein wesentliches Moment der Salatbereitung bedeutet, findet erwünschte Berücksichtigung. Unseren Hausfrauen dürfte das Buch besonders viele Anregungen bieten zur Nutzbarmachung von Resten aller Art und Herstellung pikanter Beigaben, wie sie bei Alltags- und Festmahlzeiten oft vermißt und stets goutiert werden. Das Buch wurde mit dem Maggi-Preise des Verbandes deutscher Köche ausgezeichnet. Es ist ein konkurrenzloses Werk, das jedem, der rasch in Kleinigkeiten des Menus Abwechslung zu bringen sucht, unschätzbare Dienste leistet.

Preis-Einmachebuch

Hervorgegangen aus einem Preisausschreiben des
Verbandes deutscher Köche

Mit 330 Rezepten für Einmachen von Gemüse und Früchten,
Herstellung von Fruchtsäften, Gelees, Marmeladen usw.

 Preis gut und dauerhaft gebunden 3 Mark 

4. Auflage. (9.—11. Tausend)

Bewährte Küchenfachleute haben ihr Wissen zu Nutz und Frommen ihrer Kollegen in diesem Buche niedergelegt. Es gibt eine Anleitung für eine ganz unfehlbar richtige und zuverlässige Methode, wie Obst und Gemüse einzulegen sind. Ganz besonders wertvoll sind die allgemeinen Vorschriften. Außer den Rezepten zum Einmachen von Obst, Gemüse und Pilzen sind auch solche zur Herstellung von Likören, Essenzen usw. vorhanden.

Das beste Einmachebuch!

Heinrich Killinger, Kochkunstverlag, Leipzig und Nordhausen

Handbuch der Mehlspeisen

Anleitung zur leichten Bereitung
von besseren Mehlspeisen,
Gallerten, Sülzen u. Gefrorenem

von

E. Petermann

Küchenmeister

500 Rezepte

Sechste, neu bearbeitete und vermehrte Auflage

Preis in Ganzleinen gebunden

M. 2.50

Heinrich Killinger, Kochkunstverlag, Leipzig und Nordhausen

Großes Back- und Süßspeisen-Buch

von Rudolf Karg

Mit 1648 Rezepten und 127 farbigen Tafeln und Abbildungen

3. vermehrte Auflage

 In Ganzleinen gebunden 12 Mark 

Der Verfasser ist Königlicher Mundkoch und Backmeister des Deutschen Kaisers. Das vorzüglich illustrierte Werk steht an der Spitze der einschlägigen Fachschriften und umfaßt alles in Frage kommende an kalten und warmen Süßspeisen, Saucen, Cremes, süßen Suppen, Kuchen, Torten, Teebäckereien, Pasteten und Vorgerichten, Käsebäckereien, Eis, Sorbets, Limonaden, kalten und warmen Punschen, Bonbons und anderen aus Zucker herzustellenden Sachen; Einkochen von Früchten, Marmeladen, Säften und Gelees; Herrichten v. Tafelaufsätzen, Krankenspeisen, Likören usw.

Unentbehrlich für Köche und Patissiers

Back- und Süßspeisenküche

von Rudolf Karg, Königl. Backmeister

2. vermehrte Auflage

Gebunden 3.50 Mark

Ein Buch, das von hohem Werte für die Küche ist. Das reich illustrierte Werk gibt in leichtverständlicher Form Anleitung zur Herstellung von süßen Speisen, Torten, eingemachten Früchten, Bowlen, Cremes, Eis, Krankenspeisen usw. Dem gediegenen Text des Buches entsprechen auch die 61 eingeschalteten Abbildungen. Anerkannt das beste Werk seiner Art.

Süße Speisen und Eis

von Karl Scharrer

2. Auflage

Mit 12 Farbendrucktafeln.

Gebunden 5.— Mark

Obiges Werk, das berufen ist eine fühlbare Lücke in der Fachliteratur auszufüllen, enthält eine Menge neuer, ganz hervorragender Rezepte über „Süße Speisen und Eis“ nebst in Vielfarbendruck vorzüglich ausgeführter Tafeln. Die Fachkreise seien besonders auf diese sehr zeitgemäße Neuerscheinung, deren Preis in Anbetracht der vorzüglichen neuen Rezepte und der prachtvollen Farbentafeln ein mäßiger ist, aufmerksam gemacht.

Heinrich Killinger, Kochkunstverlag, Leipzig und Nordhausen

Die moderne Konditorei in der Küche von Josef Angerer

1124 Rezepte und 134 farbige Abbildungen.

 Preis gebunden 5 Mark 

Das Buch enthält: Torten, Kuchen, Tee-, Kaffee- und Dessertbäckereien, Herstellung von Süß- und Mehlspeisen, Gefrorenes, Eisbomben, Eisspeisen, Bonbons, Einkochen der Früchte und Bereitung kalter und warmer Getränke. Die in 20 jähriger Praxis gesammelten, leicht verständlichen Rezepte und Anweisungen sind absolut zuverlässig und erprobt. Das mit vielen guten Abbildungen versehene Werk ist ganz besonders für die Küche brauchbar.

Verdeutschungs-Wörterbuch für Speisekarte und Küche

von Ernst Löbnitzer

Obermeister der Köche-Innung zu Dresden

==== 2 vermehrte und verbesserte Auflage ====

 Preis gebunden 1 Mark 

Das Buch enthält gegen 7000 Verdeutschungen französischer Benennungen von Speisen, Getränken usw. Das sehr sorgfältig bearbeitete Werk ist für jeden unentbehrlich, der eine deutsche Speisekarte aufzustellen hat, in jedem deutschen Gasthause aber sollte auch eine deutsche Speisekarte zu finden sein

Heinrich Killinger, Kochkunstverlag, Leipzig und Nordhausen

Die modernen Getränke

von
F. J. Beutel

1212 Rezepte mit 68 Abbildungen

Preis gebunden M. 5.—

Die Herausgabe dieses neuen Getränkebuches geschah aus der Überzeugung, daß ein derartiges Werk nur von einem **Fachmann** geschrieben werden kann. Die in anderen Getränkebüchern zusammengetragenen Kuriositäten und gar nicht auszuführenden Rezepte sind hier völlig ausgeschlossen. Alle Rezepte können in der Praxis tatsächlich ausgeführt werden. Der Verfasser hat es verstanden, aus der Unzahl der internationalen Getränke die wichtigsten und besten auszuwählen und so zu beschreiben, daß jeder ohne Schwierigkeit danach arbeiten kann.

Das Beutelsche Werk ist das **reichhaltigste** aller Getränkebücher. Unter den 1212 Rezepten befinden sich 396 für alkoholfreie Getränke.

Das Buch ist in Anbetracht seiner großen Reichhaltigkeit und praktischen Verwendbarkeit außerordentlich billig.

Heinrich Killinger, Kochkunstverlag, Leipzig und Nordhausen

Karamel- Arbeiten

von Adolf Heckmann

**Illustriertes Hand- und Lehrbuch für
sämtliche Zuckerarbeiten**

Im Anhang: Roheisenarbeiten.

Mit 5 Tafeln u. 56 Abbildungen. — Preis geb. 2,50 Mark.

Das Buch behandelt in 7 Abschnitten die Herstellung von **Karamelrosen, Blumen, Blättern, Früchten, Spinnzucker, Karamelkuppeln, Körben, Schalen, Phantasiestücken, Streifen und Bändern** aus gezogenem Zucker. Die Arbeiten sind klar und verständlich beschrieben, sodass jeder leicht auch schwierige Karamelarbeiten erlernen kann. Den Text ergänzen zahlreiche schöne Abbildungen.

Das Dessert

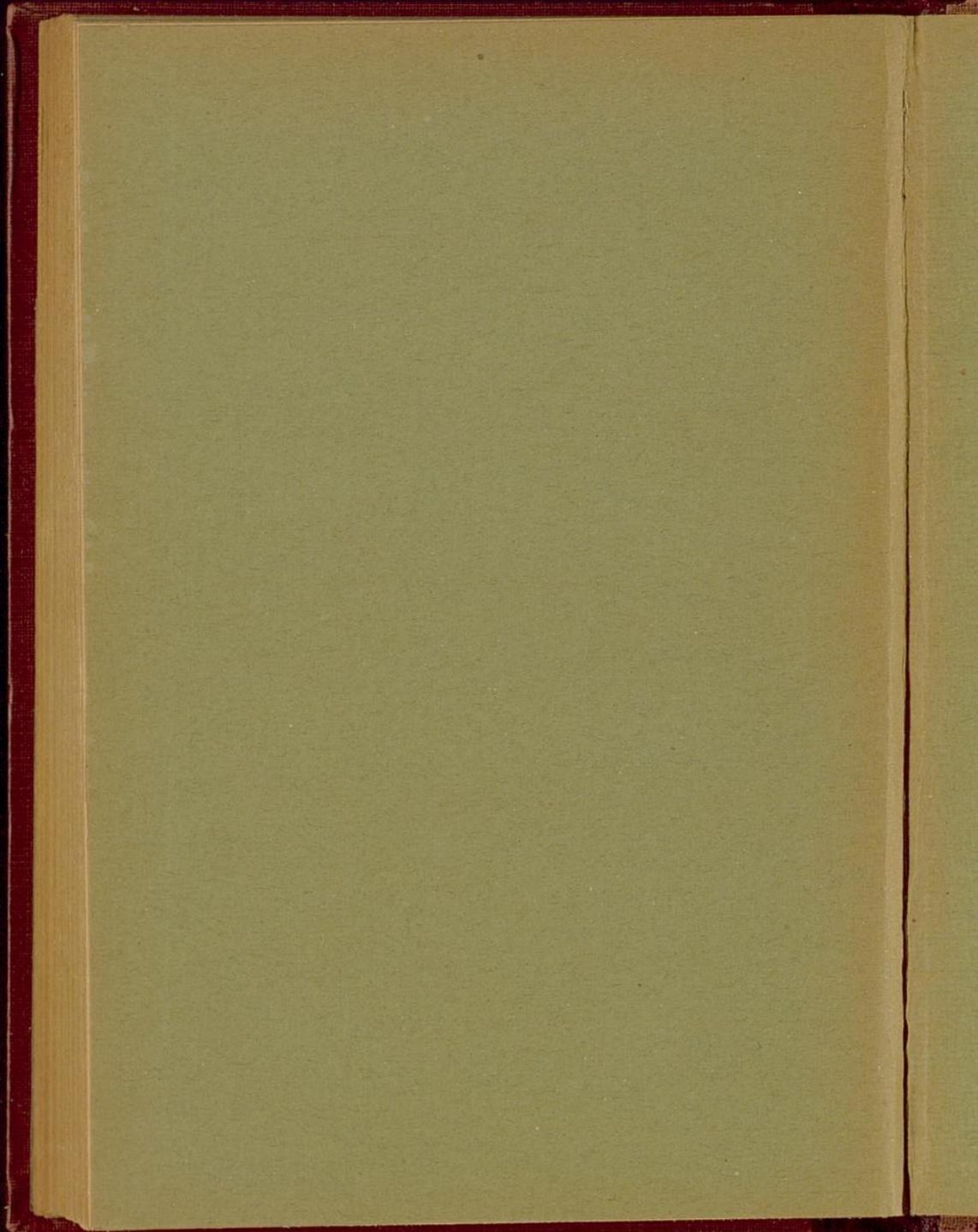
von Adolf Heckmann

314 Rezepte mit 112 farbigen Abbildungen auf 9 Tafeln.

Preis gebunden Mk. 6,50.

1. Abschnitt. Dessertstücke aus Blätterteig.
2. " " " Hefenteig.
3. " " " Mürbteig (Tee- und Weinge-
bäcke).
4. " " " Tortenmasse.
5. " " " Fantasiestückchen.
6. " " " Obsttörtchen und Obstkuchen.
7. " " " Torten.
8. " " " Käse-Dessert, Käse-Fours.
9. " " " Petitfours.
10. " " " Füll- und Dekorier-Cremes.
11. " " " Glasuren.
12. " " " Verschiedenes (Krokant, Agar-Agar, Gelee,
Fondant usw.)
13. " " " Die Kalkulation.

Heinrich Killinger, Kochkunstverlag, Leipzig u. Nordhausen



26 - [33980]
£

23935-872

