

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Küche des Friedrich-Stifts

**Gruben, Lina von
Hartdegen, Luise**

Karlsruhe, 1896

X. Die Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-106093

210. Maccaronipastete.

Die Maccaroninudeln werden in Stücke gebrochen, in Salzwasser weichgekocht und zum Ablausen auf ein Sieb geschüttet. Zuvor bereiteter Pasteteig wird nicht zu dünn ausgewellt, eine mit Butter bestrichene Auslaufform damit ausgelegt. Man drückt den Teig fest an die Form an und läßt ihn am obern Rande fingerbreit herabhängen, giebt nun eine Lage Maccaroni hinein, etwas Salz, geriebenen Parmesankäse oder Schweizerkäse und sauren Rahm darüber, dann wieder Maccaroni, Käse und Rahm und so fort, bis die Form gefüllt ist, die obere Lage müssen Maccaroni sein, bedeckt sie mit einem aus Teig geschnittenen Deckel, rollt den oben an der Form herabhängenden Teig zusammen und drückt ihn mit dem Deckel gut aneinander, bäckt die Pastete $\frac{3}{4}$ —1 Stunde in ziemlich heißem Ofen schön braun und stürzt sie auf eine runde Platte. (Nach Belieben auch mit Schinkenmaccaroni zu füllen).

X. Die Gemüse.

Man unterscheidet verschiedene Arten, als Wurzel, Knollen, Kohl, Blattgemüse und Hülsenfrüchte. Dieselben enthalten außer den Hülsenfrüchten durchschnittlich wenig Nährstoffe und werden je nach ihrer Beschaffenheit zubereitet.

211. Gelbe Rüben.

Die gelben Rüben werden geschabt oder dünn geschält, gewaschen und in feine längliche Streifen geschnitten. Hierauf thut man Suppenfett und etwas Butter in einen Topf, läßt es heiß werden und röstet feingeschnittene Zwiebeln darin gelb, rührt 2—3 Löffel Mehl dazu, löscht es mit Bouillon ab, daß es eine dünne Sauce giebt, das nötige Salz, Pfeffer, etwas Zucker daran und dämpft die gelben Rüben darin, bis sie weich sind und die Sauce kurz eingekocht ist.

212. Karotten.

Kleine Karotten werden gleich gelben Rüben gepuzt, doch ganz gelassen, alsdann mit etwas Bouillon, ein Stück frischer Butter, dem nötigen Salz und ein wenig Zucker in eine Kasserolle gethan und langsam ungefähr 20—30 Minuten weich gedämpft. Größere Karotten zer Schneidet man in 2 oder 4 Teile und bedürfen dieselben etwas längere Zeit zum gar werden. Letztere kann man auch gleich den gelben Rüben in einer Butter Sauce zubereiten.

213. Weiße Rüben.

Die weißen Rüben werden geschält und in egale, längliche Stückchen geschnitten, gewaschen und mit kochendem Wasser überbrüht, damit der strenge Geschmack sich etwas verliert. Hierauf wird eine feingeschnittene Zwiebel und 2 Löffel Zucker in Butter gebräunt, 1 Löffel Mehl gelb darin geröstet, mit Bouillon oder Wasser aufgefüllt, etwas Salz und Pfeffer daran und die weißen Rüben darin weich kochen lassen. Die Rüben müssen kurz eingekocht sein und eine bräunliche Farbe haben.

214. Weiße Rüben anderer Art.

Die Rüben werden geschält, gewaschen und in Scheiben geschnitten, in Salzwasser weich gekocht; hierauf werden dieselben gewiegt oder durchpassiert und in einer dicken Butter Sauce fertig gemacht.

215. Teltower Rübchen.

Die Rübchen werden geschält und gewaschen, dann bräunt man etwas feingeschnittene Zwiebel mit 1 Löffel Zucker in Butter, die Rübchen hinzugegeben und so viel Bouillon, daß sie darin dämpfen können, stäubt etwas Mehl darüber, giebt Salz und Pfeffer daran und läßt sie langsam weich kochen.

216. Schwarzwurzeln.

Die Schwarzwurzeln werden geschabt und, damit sie nicht braun werden, in Wasser, mit etwas Essig und Mehl vermischt,

gelegt. Man schneidet sie in feine längliche Streifen, bereitet eine dünne Buttersauce, die gewaschenen Schwarzwurzeln hineingethan, etwas Salz daran, dieselben ungefähr 2 $\frac{1}{2}$ Stunden langsam weich dämpfen lassen.

217. Schwarzwurzeln anderer Art.

Dieselben werden gleich vorhergehenden gepuzt, geschnitten und in Salzwasser weich gekocht, abgegossen und in einer Buttersauce, welche mit Eigelb und süßem Rahm legiert ist, zu Tisch gegeben.

218. Wirsing.

Der Wirsing wird gepuzt, alle Rippen aus den Blättern genommen und mehrmals gewaschen, dann in gesalzenem Wasser abgekocht. Hierauf läßt man etwas Butter und Fett in einer Kasserolle heiß werden, röstet eine Zwiebel gelb darin, giebt den Wirsing, Salz und die nötige Bouillon dazu und dämpft das Gemüse weich. Kurz vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl darüber, untermengt es gut und dünstet den Kohl noch einige Minuten.

219. Wirsing anderer Art.

Der Wirsing wird, nachdem er gepuzt und gewaschen ist, in Salzwasser abgekocht und fein gewiegt; hierauf wird ein Stück Butter und etwas Fett heiß gemacht, Zwiebeln darin gelb geröstet, ein wenig Mehl und Bouillon dazu gerührt und den Wirsing mit den nötigen Gewürzen darin aufkochen lassen.

220. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird belesen, gewaschen und in Salzwasser weich gekocht, doch vorsichtig, damit die Röschen ganz bleiben; man gießt das Wasser ab, giebt etwas Bouillon und ein gutes Stück Butter dazu, eine gelb geröstete Zwiebel, sowie Salz daran, vermischt alles gut und dämpft den Kohl einige Minuten weich.

221. Braunkohl oder Winterkohl.

Der Braunkohl wird von den Stengeln abgestreift, gut gewaschen und in Salzwasser abgerührt; setzt den Kohl, welcher etwas gewiegt wird, mit Schweinefett, noch besser mit Gänsefett auf, giebt Bouillon, Salz, ein wenig Pfeffer, nach Belieben auch etwas Zucker dazu, streut ein wenig Mehl darüber und läßt ihn weich dämpfen. Man garniert den Braunkohl gewöhnlich mit gerösteten Kartoffeln oder Maronen.

222. Blumenkohl.

Beim Einkauf von Blumenkohl hat man besonders darauf zu achten, daß die Blumen recht weiß, dicht geschlossen und nicht mit grünen Blättchen durchwachsen sind. Die Blumenkohlrösen werden von allen ihren Blättern befreit, der Stengel etwas abgeschnitten, eine Zeit lang in kaltes Wasser gelegt und alsdann in kochendem Salzwasser so langsam gefocht, daß der Blumenkohl beim Herausnehmen nicht zerfällt, läßt ihn dann auf einem Sieb abtropfen, bereitet eine Buttersauce von 85 Gramm Butter, 2 bis 3 Löffeln Mehl, läßt die Butter heiß werden, rührt das Mehl daran und füllt so viel Blumenkohlwasser dazu, daß es eine dickliche Sauce giebt, legiert dieselbe mit 2—3 Eigelb, welche mit etwas saurem Rahm verquirlt sind, richtet den Blumenkohl mit dem Stiel nach unten auf einer Schüssel an und gießt die Sauce darüber. Man kann auch statt dieser Sauce eine geschlagene holländische Sauce darüber geben oder ausgelassene Butter.

223. Gebakener Blumenkohl.

Die Blumenkohlrösen werden den vorhergehenden gleich abgekocht, dann in eine Auflaufform gelegt, mit geriebenem Parmesankäse überstreut und mit obiger dicken Blumenkohlsauce übergossen, hierauf wieder Käse, einige Butterstückchen sowie Krumen darüber gestreut und etwa 20 Minuten im Ofen braun aufziehen lassen. In der Form servieren.

224. Gebackener Blumenkohl anderer Art.

In Salzwasser abgekochte ganze Blumenkohlköpfe werden auf einer Schüssel angerichtet, mit heißer Butter übergossen, etwas geriebenen Parmesankäse, Salz und ein wenig Zitronensaft darüber und $\frac{1}{4}$ Stunde in mäßig heißem Ofen gebacken.

225. Blumenkohl in Muscheln.

Hierzu wird der Blumenkohl in gesalzenem Wasser abgekocht und in kleine Köschen geteilt, dann werden Ragout-Muscheln mit Butter bestrichen und Krumen ausgestreut, die Blumenkohlröschen hineingelegt, mit etwas Sauce übergossen und gleich vorhergehendem fertig bereitet. Die Muscheln werden auf ein Blech in den Ofen gestellt und 15—20 Minuten gebacken — als Vorspeise zu geben.

226. Weißkraut.

Einige Kohlköpfe werden halbiert, die Blätter losgelöst und aus diesen die Rippen geschnitten, die Blätter rein gewaschen und in kochendem Salzwasser 10 Minuten lang abgekocht, dann mit einem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben; sodann eine kleine Zwiebel fein geschnitten, mit einem Stück Butter oder Bratenfett gelb geröstet, das Kraut dazu gethan, etwas Salz, Pfeffer und Fleischbrühe darüber gegossen, mit ein wenig Kümmel gewürzt und langsam weich gedämpft und kurz eingekocht. Vor dem Anrichten wird etwas Mehl darüber gestäubt, gut untermengt und, wenn nötig, noch ein wenig Bouillon daran gegeben.

227. Bayerisch Kraut.

Die Kohlköpfe werden halbiert und nachdem die dicken Rippen entfernt sind, auf dem Hobel fein geschnitten, gewaschen und mit kochendem Salzwasser überbrüht. Alsdann wird eine feingeschnittene Zwiebel in Butter oder Schweinesfett gelb geröstet, das Kraut dazu gethan, ebenso Essig nach Geschmack, etwas Salz, Pfeffer, Zucker, die nötige Bouillon daran und

langsam weich gedämpft. Anstatt Essig kann man auch Weißwein nehmen, schneidet einen Apfel daran, giebt kurz vor dem Anrichten einen Löffel Mehl darüber, mengt alles gut untereinander und läßt das Kraut noch einige Minuten weiterkochen.

228. Gerolltes Weißkraut.

Von einigen Kohlköpfen werden vorsichtig die größeren Blätter gelöst, die Rippen daraus entfernt, der Kohl gewaschen und in Salzwasser einige Male aufgekocht, die Blätter müssen ganz bleiben und mit dem Schaumlöffel vorsichtig aus dem Wasser genommen werden, alsdann auf ein Brett zum Abkühlen gelegt. Man schneidet nun die Blätter der Rippe nach durch, legt sie zusammen, rollt dieselben und schneidet sie etwa fingerlang. Hierauf legt man die Krautrolladen in eine Pfanne, streut Salz und Pfeffer darüber, etwas Bouillon und heiße Butter daran und läßt sie etwa 20—30 Minuten im Ofen dämpfen, bis sie braunen, dabei öfters begießen und, wenn nötig, noch etwas Bouillon zugeben. Dieselben sind zur Garnierung bei Speisen à la jardinière zu empfehlen.

229. Gefüllte Krautwickel.

Hierbei gilt das gleiche Verfahren wie bei vorhergehendem, doch dürfen die Blätter nicht zu weich gekocht sein und müssen ganz bleiben. Man bereitet eine gute Frikandellenfarce von Schweinefleisch, Kalbfleisch oder Bratenreste, formt kleine Frikandellen daraus, legt diese auf die abgekochten Blätter, schlägt sie gleichmäßig von jeder Seite zusammen und bratet dieselben mit Butter und etwas Fett in der Omelettepfanne schön braun, giebt übrige Braten- oder Buttersauce, mit etwas Citronensaft gewürzt, dazu.

230. Kraut-Budding.

Von einem schönen Krautkopf löst man die größern Blätter vorsichtig ab und läßt sie in kochendem Salzwasser einigemal aufkochen; das übrige Kraut wird weicher gekocht und gewiegt.

Man bestreicht alsdann eine Puddingsform mit Butter, belegt sie ringsherum mit den Krautblättern, macht eine Farce von 1 Pfund gehacktem Schweinefleisch, 3—4 eingeweichten, abgeriebenen Brötchen, welche gut ausgedrückt und fein verarbeitet werden müssen, 1—2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat sowie in Butter geröstete Zwiebel. Alles dies gut vermischen und mit dem Kraut lagenweise in die Form füllen. Zuerst gewiegtes Kraut, drückt dieses mit einem Eßlöffel fest und egal ein, giebt etwas Salz, ein Butterstückchen darauf, dann eine Lage Fleischfarce, dann wieder Kraut, verfährt so weiter, bis die Form gefüllt ist, die letzte Lage muß Kraut sein; schlägt die Krautblätter oben zusammen und kocht den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasser. Man serviert eine Butter sauce dazu und mischt die Brühe, welche beim Stürzen des Puddings herausläuft, unter dieselbe, rührt sie mit Eigelb ab und träufelt etwas Citronensaft daran. Genügend für 8—10 Personen.

231. Gebackenes Kraut.

Hierbei verfährt man gleich vorhergehendem, nur mit dem Unterschiede, daß man, nachdem das gewiegte Kraut mit der Fleischfarce vermischt ist, eine Auflaufform mit den Blättern auslegt und die Farce in die Form füllt, streut Krümchen darauf und bäckt das Kraut ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunde; serviert eine Butter sauce dazu.

232. Sauerkraut.

Das Sauerkraut wird gut gewässert, ausgedrückt und wieder gelockert, dann nimmt man Schweinefett in einen Topf, läßt dies heiß werden, röstet eine Zwiebel gelblich darin, das Sauerkraut dazu und so viel Wasser, daß das Kraut beinahe damit bedeckt ist, thut einen zerschnittenen Apfel und ein Glas Weißwein daran und läßt das Kraut 3—4 Stunden kochen, bis es weich ist. Kurz vor dem Anrichten 1—2 Löffel Mehl darüber gestäubt, gut durchgerührt und einige Minuten weiter kochen lassen.

233. Sauerkraut mit Fisch.

2 $\frac{1}{2}$ Pfund Hecht oder Schellfisch wird in Wasser mit dem nötigen Salz weich gekocht, die schwarze Haut entfernt und der Fisch vorsichtig von den Gräten befreit, dann bestreicht man eine Auflaufform mit Butter, streut sie mit Weckmehl aus, thut eine Lage fertig gekochtes Sauerkraut, ein wenig Salz, Krumen, etwas sauren Rahm hinein, dann eine Lage Fischstückchen, wieder Sauerkraut und so fort, bis die Form voll ist, die letzte Lage oben muß Sauerkraut sein; streut Krumen darüber, legt einige Butterstückchen darauf und bäckt die Speise $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen, bis sie von oben bräunt. Man kann jeden Rest von Fischen dazu verwenden.

234. Rotkraut.

Einige Köpfe Rotkraut werden von ihren harten äußeren Blättern befreit, halbiert und fein geschnitten oder gehobelt, hierauf wäscht man das Kraut und überbrüht es mit kochendem Wasser, dann wird Schweinefett in eine Kasserolle gethan, eine feingeschnittene Zwiebel gelb geröstet, das Kraut hinzu, Essig nach Geschmack, das nötige Salz, Pfeffer, etwas Zucker und ein Glas Rotwein beigegeben, 1—2 geschnittene Äpfel untergemengt und so langsam bei öfterem Umrühren weich gedämpft; wenn nötig, auch etwas Bouillon zugegeben. Kurz vor dem Anrichten 1 Löffel Mehl darüber gestäubt, gut durchgerührt und noch ein wenig kochen lassen.

235. Kohlrabi.

Schöne zarte Kohlrabi werden geschält und in dünne Scheibchen geschnitten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht, ebenso die grünen zarten Blättchen, aber jedes allein. Hierauf etwas fein geschnittene Zwiebel in Butter gelblich geröstet, fein gewiegte Petersilie mitgedämpft, 1 Löffel Mehl und etwas Bouillon sowie süßer Rahm dazu gegeben und mit Salz, Pfeffer, ein wenig Muskat gewürzt, die Kohlrabi hinzugethan, gut untergemengt und noch einige Minuten in der Sauce dünsten lassen.

lassen. Das Grüne wird gewiegt, etwas in Butter gedämpft und beim Anrichten in einem Kranz um die Kohlrabi garniert. Man kann auch die Blättchen fein schneiden und unter die Kohlrabi mischen.

236. Gefüllte Kohlraben.

Zarte Kohlrabi in gleicher Größe werden recht schön rund abgeschält, mit einem Apfelbohrer ausgebohrt und in kochendem Salzwasser halb weich gekocht, vorsichtig herausgenommen und auf eine Platte zum Abkühlen gesetzt, dann füllt man sie mit einer guten Schweinefleisch- oder Kalbfleischfarce, setzt sie in eine flache Kasserolle, salzt sie, giebt Bouillon und heiße Butter darüber und läßt sie langsam im Ofen unter öfterem Begießen gar dünsten. Wenn man übrige Bratenfsauce hat, kurz vor dem Fertigwerden darüber geben, wodurch sie wie glasiert aussehen.

237. Spinat.

Schöner grüner Spinat wird gepuht, von den groben Stielen abgestreift, mehrmals gut gewaschen, dann in kochendem Salzwasser nur einigemal aufswellen lassen, da durch längeres Kochen der Spinat seine schöne grüne Farbe leicht verliert, auf ein Sieb geschüttet und mit kaltem Wasser übergossen. Abgekühlt, wird derselbe leicht ausgedrückt und sehr fein gewiegt. Hierauf läßt man etwas Butter und Fett heiß werden, röstet eine fein geschnittene Zwiebel darin gelb, rührt 2 Löffel Mehl, etwas Bouillon und $\frac{1}{4}$ Liter süßen Rahm dazu, das nötige Salz und wenig Muskat, läßt dies alles aufkochen, giebt den Spinat hinein, untermengt ihn gut und läßt ihn noch einige Minuten langsam dämpfen.

238. Spinat-Budding.

Etwas 1 Pfund gut ausgedrückter, fein gewiegter Spinat wird mit ebenso fein gewiegter Petersilie und fein geschnittener Zwiebel in 100 Gramm Butter auf dem Feuer abgerührt bis zum Heißwerden, dann 4—5 Brötchen abgerieben, in Milch eingeweicht, gut ausgedrückt, mit 6 Eigelb, Salz, Pfeffer, ein

wenig Muskat recht gut verarbeitet und mit dem gedämpften Spinat vermischt; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, leicht darunter gemengt. Hierauf eine Puddingform für 10 Personen gut mit Butter ausgestrichen, $\frac{1}{2}$ Pfund gebratenes Fleisch, am besten Kalbsbraten oder Reste vom Braten, fein gewiegt, die Puddingform mit dem Fleisch ausgestreut, das übrige noch zur Spinatmasse gegeben, die Form nicht ganz voll gefüllt und $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasser gekocht. Man giebt eine holländische oder Butterauce dazu.

239. Endivien-Gemüse.

Von Endivien werden die äußeren harten Blätter entfernt, die übrigen in Stücke geschnitten, gut gewaschen und in Salzwasser abgekocht. Hierauf bereitet man folgende Rahmsauce: 1 Stück Butter läßt man heiß werden, röstet Zwiebel ganz hell darin, giebt etwas Mehl dazu und rührt dies mit süßem Rahm zu einer glatten Sauce, läßt sie aufkochen, giebt die nötigen Gewürze und die abgebrühten Endivien dazu, vermischt alles gut untereinander und läßt das Gemüse noch einige Minuten aufkochen.

240. Bohnen.

Junge, zarte Bohnen werden von ihren Fäden befreit, gewaschen und fein geschnitten, Zwiebel in Butter oder gutem Fett gelblich geröstet, ein Löffel Mehl und etwas Bouillon dazu gerührt, giebt die Bohnen mit dem nötigen Salz, etwas Bohnenkraut hinein und läßt sie langsam $1\frac{1}{2}$ Stunden dämpfen; dieselben müssen kurz eingekocht sein und keine Brühe haben. Beim Anrichten streut man fein gewiegte Petersilie darüber.

241. Bohnen anderer Art.

Die Bohnen werden gleich vorhergehenden geschneitelt, in kochendem Salzwasser abgekocht und auf ein Sieb zum Abtropfen gegeben, dann läßt man ein Stück Butter heiß werden, dämpft etwas gewiegte Petersilie, nach Belieben auch ein wenig Zwiebel darin, giebt die Bohnen, etwas Bohnenkraut und ein wenig

Bouillon dazu, salzt, schwingt sie gut durch und läßt sie noch einige Minuten dämpfen. Man kann die Bohnen auch nur in Salzwasser abkochen und ein Stück frische Butter beim Servieren darauf geben.

242. Brockelbohnen.

Nachdem junge zarte Bohnen von ihren Fäden befreit und gewaschen sind, werden sie in der Mitte durchgebrochen und in gesalzenem Wasser einige Minuten gekocht und wieder abgegossen; alsdann läßt man ein Stück Butter heiß werden, röstet Zwiebel gelblich und dämpft etwas gewiegte Petersilie mit, giebt die Bohnen, Salz und ein wenig Bohnenkraut dazu, schwingt sie gut durch und thut so viel Bouillon daran, daß die Bohnen darin weich dämpfen können, nach Belieben stäubt man etwas Mehl darüber, rührt die Bohnen um und kocht sie kurz ein.

243. Weiße Bohnen.

Weiße Bohnen, welche von ihren Fäden befreit sind, werden 2—3 mal quer durchgeschnitten, gewaschen, in gesalzenem Wasser weich gekocht und abgegossen; hierauf bereitet man eine dünne Butter Sauce, giebt gewiegte Petersilie daran und untermengt die Bohnen gut damit. Man kann die Bohnen auch nur in zerlassener Butter mit Petersilie und den nötigen Gewürzen fertig machen.

244. Spargelböhnchen.

Hierzu verwendet man schöne weiße Bohnen von gleicher Länge, zieht die Fäden ab, wäscht sie und bindet etwa 10 bis 12 Bohnen wie Spargeln zusammen, dann kocht man sie in Salzwasser weich und richtet sie egal auf einer Platte an, streut Petersilie darüber und serviert eine gute Butter Sauce dazu oder man giebt heiße Butter, worin Petersilie gedämpft ist, darüber.

245. Geringemachte grüne Salzbohnen.

Die Bohnen werden gut gewässert und in reichlich kaltem Wasser zu Feuer gesetzt. Sobald das Wasser kocht, abgegossen und frisches Wasser zugegeben. Damit die Bohnen schneller weich

werden, fügt man etwas Natron zu und kocht sie etwa 2 bis 2½ Stunden. Die Bohnen dürfen ihre schöne, grüne Farbe nicht verlieren, dann werden sie abgesehen, in einer Kasserolle ein Stück Butter oder Fett heiß gemacht, feingeschnittene Zwiebel darin gelb geröstet, die Bohnen, sowie die nötige Bouillon, ein wenig Salz und Pfeffer dazu, mit etwas Mehl überstäubt, leicht umgerührt und noch 15—20 Minuten gedämpft. Eingemachte Bohnen werden meistens mit getrockneten weißen Bohnen gegeben und franzartig angerichtet.

246. Grüne Erbsen.

Aus jungen frischgepflückten Schoten werden die Erbsen ausgebrockelt, dabei gut durchsucht, in kochendem Salzwasser 20—25 Minuten abgekocht, zum Ablaufen auf ein Sieb gethan, dann in einer Kasserolle mit einem Stück sehr frischer Butter, etwas Salz und Zucker leicht untermengt und sofort zu Tische gegeben, da durch längeres Stehen die Erbsen Aussehen und Geschmack verlieren. Beim Anrichten feingewiegte Petersilie darüber streuen.

247. Erbsen anderer Art.

Die Erbsen werden ausgebrockelt, nicht abgekocht, in einer dünnen Buttersauce mit dem nötigen Gewürz und Zucker weich gedämpft und mit etwas Petersilie überstreut. Auf diese Art kann man sie mit Karotten vermischt kochen.

248. Spargeln.

Schöne, dicke Spargeln werden vorsichtig dünn geschält und zwar fängt man unter dem Kopf an, gewaschen, je 8 bis 10 Stück zusammen gebunden und gleichmäßig abgesehen, hierauf in kochendem Salzwasser in 20—30 Minuten weich gekocht, dann eine Spargelsauce bereitet: 1—2 Löffel Mehl werden in 50 Gramm Butter gedämpft, mit Spargelwasser zu einer glatten Sauce gerührt und 5 Minuten gekocht, mit 2 Eigelb

und etwas saurem Rahm legiert, die Spargeln gehäuft auf einer Platte angerichtet und die Sauce extra dazu gegeben. Man kann auch nur ausgelassene Butter dazu servieren.

249. Bruchspargeln.

Hierzu wählt man nur mitteldicke Spargeln, schält dieselben wie vorhergehende, schneidet sie in egale Stückchen, die man in gesalzenem Wasser etwa 20 Minuten weich kocht. Alsdann bereitet man eine Spargelsauce, giebt die abgessenen Spargelstückchen dazu, untermengt sie leicht, richtet sie in einer Gemüseschüssel an und serviert sie gleich.

250. Artischocken.

Nachdem man die Artischocken gepuzt und die äußeren Blätter abgelöst hat, werden sie in kochendem, leicht gesalzenem Wasser, dem man den Saft einer Citrone beifügt, etwa 1 Stunde gekocht; läßt sich eines der Kelchblätter leicht herausziehen, so sind sie weich; hebt die inneren Blätter nebst den Fasern vorsichtig mit einem kleinen Löffel heraus, arrangiert sie auf einer Schüssel und giebt eine gut mit Citronensaft gewürzte holländische oder Butterauce dazu.

251. Hopfenkeimchen.

Junge Hopfenkeimchen müssen sich leicht brechen lassen, sie werden gewaschen und in gesalzenem Wasser weich gekocht abgossen und mit kaltem Wasser überspült. 2 Eßlöffel Mehl in Butter gedämpft, mit Bouillon zu einer glatten Sauce gerührt, dann etwas Citronensaft und das nötige Salz daran, aufkochen lassen und mit 2 Eigelb legieren; giebt die Hopfenkeimchen hinein und läßt sie heiß werden, nicht kochen. Man serviert verlorene Eier dazu.

252. Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden möglichst rund geschält, je nach Größe in 2 oder 4 Teile geschnitten, öfters gewaschen und mit heißem Wasser und dem nötigen Salz zugedeckt, schnell weich

gekocht, abgesehen, der Deckel gelüftet, damit der Dampf entweichen kann. Besser werden dieselben, wenn man einen Kartoffeldampfstopf dazu benützt.

253. Kartoffeln anderer Art.

Die Kartoffeln werden gleich vorhergehenden weich gekocht, mit heißer Butter, in welcher etwas feingewiegte Petersilie gedämpft ist, leicht untermengt und gleich zu Tisch gegeben.

254. Gebratene Kartoffeln.

Gefochte kalte Kartoffeln werden in Scheibchen geschnitten, etwas Salz darüber gestreut und in einer Omelettepfanne mit heißem Fett und Butter auf beiden Seiten schön braun gebraten.

255. Rohe, gebratene Kartoffeln.

Rohe Kartoffeln werden geschält, zu kleinen runden Kartoffelchen ausgestochen oder auch mit einem Buntschneide-Messer in Scheibchen geschnitten, gewaschen und gut abgetrocknet, dann in heißem, schwimmendem Schmalz kurz vor dem Anrichten gebacken, auf Papier zum Entfetten gelegt, in einer heißen Schüssel angerichtet, etwas feines Salz darüber gestreut und gleich serviert.

256. Rahm-Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden hierzu entweder in feine Scheibchen geschnitten oder zu runden kleinen Kartoffelchen ausgestochen, gewaschen und weich gekocht, dann bereitet man eine Rahmsauce, 2—3 Löffel Mehl in Butter gedämpft, mit süßem Rahm und etwas Bouillon zu einer glatten Sauce gerührt, etwas Salz daran, die Sauce aufkochen lassen und mit 2—3 Eigelb legieren; dann über die zuvor abgesehenen Kartoffeln geben und dieselben leicht damit untereinander mengen.

257. Petersilie-Kartoffeln.

Hierzu werden die Kartoffeln in Scheibchen geschnitten, gewaschen, gesalzen, nicht ganz weich gekocht und abgesehen, alsdann läßt man in einer Kasserolle Butter heiß werden, röstet

feingehackte Zwiebeln gelblich, dämpft gewiegte Petersilie mit, thut 1—2 Löffel Mehl, sowie kräftige Bouillon dazu, daß es genügend Sauce giebt, die Kartoffeln hinein, fügt noch etwas Salz bei, untermengt sie leicht und dämpft sie noch etwa 10 Minuten.

258. Saure Kartoffeln.

Die geschälten Kartoffeln werden in Scheibchen geschnitten und weich gekocht. Hierauf werden 1—2 Löffel voll Mehl in halb Butter und Fett mit einem Eßlöffel voll Zucker und feingehackten Zwiebeln braun geröstet, mit Bouillon oder Wasser aufgefüllt und zu einer glatten Sauce gerührt; Essig nach Geschmack, sowie Salz, einige Pfefferkörner dazu, alles gut kochen lassen, durchpassieren und mit den abgesehenen Kartoffeln leicht untermengen.

259. Kartoffelpüree.

Hierzu wählt man Kartoffeln, welche sich recht mehlig kochen. Diese werden, nachdem sie geschält und weich gekocht sind, gleich durch ein Sieb passiert und mit kochender Milch und einem Stück frischer Butter in einer Kasserolle zu einem dicken Brei recht glatt geschlagen. Man kann auch etwas süßen Rahm daran geben, wodurch der Geschmack sich verfeinert. Je schaumiger die Püree geschlagen, desto besser ist sie.

260. Kartoffelschnee.

Sehr weiße mehligte Kartoffeln werden geschält, gut gewaschen und mit wenig Wasser und etwas Salz weich gekocht, dann gießt man das Wasser ab, läßt sie ausdämpfen und passiert sie durch ein feines Sieb in eine gewärmte Schüssel, so daß sie eine ganz leichte, flockige Masse bilden.

261. Kartoffelcroquets.

Kartoffeln, welche tagsvorher gekocht sind, werden geschält und auf dem Reibeisen gerieben. Auf 1 Pfund geriebene Kartoffeln rechnet man 50 Gramm Butter, 2—3 Eier; die Butter wird schaumig gerührt, 2 ganze Eier und 1 Eigelb dazu gegeben

und mit den Kartoffeln, 1—2 Eßlöffel Mehl zu einer teigartigen Masse verarbeitet, auf ein gut mit Mehl bestäubtes Radelbrett gelegt und längliche egale Würstchen daraus geformt, wendet diese in Ei und Semmelkrümchen um und bäckt sie in heißem Schmalz von allen Seiten schön braun. Man giebt sie zu Braten und verwendet sie auch zur Garnierung bei verschiedenen Gemüsen.

262. Kartoffelbällchen.

Die Bereitung ist die gleiche wie bei vorhergehenden, man formt von der Masse kleine runde Klößchen, wendet sie in Ei und Krumen um und bäckt sie in heißem Schmalz schön braun.

263. Kartoffelauflauf.

90—100 Gramm Butter werden zu Schaum gerührt, 4 Eigelb zugefügt, 10—12 geriebene und durchpassierte Kartoffeln, etwas Salz dazu gegeben, das Eiweiß zu Schnee geschlagen und leicht darunter gemischt. Die Masse wird in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und 20—30 Minuten im Ofen aufziehen lassen.

264. Heringskartoffeln.

Abkochte Kartoffeln werden geschält und in dünne Scheiben geschnitten, drei gut gewässerte, sauber gepuzte und von den Gräten befreite Heringe schneidet man in Würfel. Hierauf wird eine Auflaufform mit Butter ausgestrichen und Krumen bestreut, dann kommt zuerst eine Lage Kartoffeln, etwas feingeschnittene und in Butter geröstete Zwiebeln, ein wenig Salz, dann Hering und saurer Rahm darüber, dann wieder Kartoffeln u. s. w., bis die Form gefüllt ist, die letzte Lage muß von Kartoffeln sein; diese werden mit Krumen bestreut, einige Butterstückchen darauf gelegt und die Speise $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde im Ofen braun gebacken.

265. Reisgemüse.

Für 10 Personen rechnet man 1 Pfund Reis; derselbe wird belesen, mit heißem Wasser abgebrüht, alsdann in einer Kasserolle mit kochendem Wasser, dem nötigen Salz und einem

Stück Butter an die Seite des Feuers gestellt, zugedeckt, langsam quellen und kochen lassen. Der Reis darf nicht gerührt werden, doch muß man öfters nachsehen, ob er sich nicht ansetzt. Sobald das Wasser eingekocht ist, füllt man etwas nach und kocht den Reis etwa $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde. Die Körner müssen weich sein, aber ganz bleiben; man giebt noch ein Stückchen Butter dazu und untermengt es leicht.

266. Reis anderer Art.

Der Reis wird, nachdem er abgebrüht ist, mit genügend Bouillon oder Wasser aufgestellt und etwa 20 Minuten gekocht, die Brühe abgegossen, ein Stück Butter, sowie das nötige Salz und geriebener Parmesankäse dazu, schwingt den Reis auf dem Feuer und giebt ihn zu Tisch.

267. Reis mit Nieren.

Der Reis wird hierzu in Bouillon nicht ganz weich gekocht, einige Kalbsnieren ganz fein geschnitten, in einer Kasserolle Butter heiß gemacht, die Nieren dazu gegeben, etwas Mehl überstäubt, leicht angebraten und mit ein wenig Bouillon weich dämpfen lassen, hierauf der Reis mit den Nieren gemischt und angerichtet.

268. Risotto.

Etwa $\frac{1}{2}$ Pfund Reis wird gewaschen, $\frac{1}{4}$ Pfund Ochsenmark ausgelassen und durchpassiert, der Reis darin gelb geröstet, dann mit Bouillon aufgefüllt, Salz daran und etwa 20 bis 25 Minuten gedämpft. Nach Belieben kann man auch Butter anstatt Mark nehmen und etwas Safran daran thun, wodurch der Reis eine schöne Farbe erhält; kurz vor dem Anrichten mit geriebenem Parmesankäse gut untermengt.

269. Maccaroni.

Die Maccaroni werden in fingerlange Stücke gebrochen und in kochendem Salzwasser 20—25 Minuten gekocht, abgegossen, mit kaltem Wasser abgespült und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Man läßt nun ein Stück Butter heiß werden, giebt die

Maccaroni dazu, schwingt sie auf dem Feuer, bis sie wieder vollständig heiß sind und überstreut sie mit geriebenem Parmesan- oder Gorgonzola-Käse oder giebt in Butter geröstete Krümchen darüber und serviert sie gleich. Will man die Maccaroni sehr gut haben, kocht man sie in Milch ab.

270. Schinkenmaccaroni.

Auf eine Form für 10 Personen rechnet man $\frac{3}{4}$ Pfund Maccaroni, $\frac{1}{2}$ Pfund gewiegten gekochten Schinken und etwa $\frac{1}{2}$ Liter sauren Rahm. Die Maccaroni werden wie vorhergehende gebrochen, abgekocht und mit kaltem Wasser überspült, auf ein Sieb zum Abtropfen gethan. Alsdann bestreicht man eine Form gut mit Butter, streut sie mit Krumen aus, legt eine Schichte von den Maccaroni hinein, überstreut sie mit geriebenem Parmesan- oder Schweizerkäse, ein wenig Salz, eine Lage gewiegten Schinken, einige Butterstückchen und Rahm darauf, dann wieder Maccaroni Käse, Schinken und Rahm darüber und fährt so fort, bis die Form gefüllt ist; die letzte Lage müssen Maccaroni sein, diese mit Krumen überstreuen, einige Butterstückchen darauf legen und $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Stunde im heißen Ofen aufziehen und backen.

271. Schinkenmaccaroni anderer Art.

Man füllt eine Auflaufform in gleicher Weise wie vorhergehende, läßt den Rahm fort, giebt, nachdem die Form gefüllt ist, 6 ganze Eier in $\frac{3}{4}$ Liter Milch verquirlt darüber und bäckt die Speise $\frac{1}{2}$ Stunde im Bratofen.

272. Italienische Maronen.

Dieselben werden 5 Minuten in kochendes Wasser gelegt, dann von der äußeren und inneren Schale befreit. Sodann läßt man in einer Kasserolle 1 Löffel Zucker in Butter braun werden, giebt die Maronen hinein und so viel Bouillon dazu, daß dieselben eben bedeckt sind, das nötige Salz daran und dämpft sie langsam weich. Man kann die Maronen allein servieren oder Rosenkohl, Winterkohl und Rotkraut damit garnieren.

Hülsenfrüchte.

273. Getrocknete weiße Bohnen.

Die Bohnen werden belesen und eine Zeit lang ins Wasser gelegt; alsdann mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und langsam einige Stunden weich gekocht. Sobald das Wasser eingekocht ist, etwas Bouillon nachgefüllt. Kurz vor dem Anrichten ein Stück Butter, das nötige Salz daran geben, etwas Mehl überstäuben und die Bohnen leicht damit untermengen.

274. Erbsenpüree.

Man muß die Erbsen, gut belesen, einige Male waschen und eine Zeit lang im Wasser quellen lassen. Hierauf werden sie mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, wenn sie kochen, abgeschäumt und langsam einige Stunden kochen lassen, giebt nach und nach etwas heiße Bouillon oder Wasser zu, bis sie ganz weich sind, passiert sie durch ein Sieb, verrührt den Brei mit einem Stückchen Butter, läßt ihn wieder heiß werden und giebt das nötige Salz daran. Nach Belieben auch feingeschnittene, in Butter geröstete Zwiebel darunter.

275. Linsengemüse.

Schöne, große Linsen, die gut belesen und gewaschen sein müssen, werden zeitig mit kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und langsam weich kochen lassen, ohne sie viel zu rühren, damit sie ganz bleiben, gießt das Wasser ab, giebt Bouillon und das nötige Salz daran. Hierauf wird ein Löffel Mehl in Butter und feingeschnittenen Zwiebeln braun geröstet, mit etwas Bouillon aufgefüllt und glatt gerührt, Essig nach Geschmack dazu gegeben, das Mehl aufkochen lassen, mit den Linsen vermischen und noch etwas dämpfen, worauf man die Linsen mit Frankfurter Würstchen oder Rauchfleisch zu Tisch giebt.