

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

B. Warme Vorspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Gefüllte Eier

10 bis 12 Eier werden hartgekocht und, solange sie noch heiß sind, in kaltes Wasser gelegt, damit man sie besser schälen kann; nun schneidet man am breiten Teile unten etwas weg, daß die Eier aufgestellt werden können, halbiert sie (nicht der Länge nach, sondern schneidet sie quer durch) und füllt sie mit folgender Fülle: 8 Sardellen werden gewiegt, ebenso die Eidotter, und beides in eine Remouladentunke eingerührt, auf eine Platte gesetzt und mit Monatrettichen und Petersilie oder Sardellen, Kapern, geröstetem Brot usw. garniert. — Man kann die Fülle dadurch noch feiner machen, daß man kleingeschnittene Krebschwänze und 100 Gramm Kaviar darunter rührt.

Gefüllte Eier einfacherer Art

Die Eier werden hart gesotten, in der Mitte durchgeschnitten, das Gelbe herausgenommen, mit etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Essig, Öl und einigen Tropfen süßen Rahm gut verrührt. Die halben Eier werden dann mit einem Messer gezackt, eingefüllt, auf eine Platte gesetzt und mit Kapern bestreut.

B. Warme Vorspeisen**Reispastetchen.**

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund feinen Reis, wasche ihn öfters und koche ihn ab, lasse ihn auf einem Sieb ablaufen, gib ihn dann in eine Kasserolle nebst einer mit Nelken gespickten Zwiebel und koche ihn mit etwas fetter, kräftiger Bouillon recht steif, nimm die Zwiebel heraus, drücke den Reis in kleine Förmchen und stürze diese um, so daß der Reis becherähnliche Pastetchen bildet. Sobald diese kalt geworden sind, werden sie mit Ei, geriebenem Milchbrot und geriebenem Parmesankäse paniert und in heißem Schmalz langsam ausgebacken. Hierauf schneide von diesen Pastetchen oben eine Scheibe ab, höhle sie aus und fülle sie mit einem beliebigen Ragout, decke den Deckel wieder darauf und gib sie zur Tafel.

Brotpastetchen

Reibe von Milchbrot die Rinde ab, schneide sie in zwei Teile und feuchte sie gehörig mit kalter Milch an, drücke sie dann gut aus, jedoch so, daß sie nicht zerbröckeln, und backe sie unpaniert in heißem Schmalz goldgelb, nimm sie mit dem Schaumlöffel heraus, lege sie zum Aπτropsen auf Flièhpapier, schneide die obere Rinde ab, höhle sie inwendig rein aus und fülle diese Pastetchen mit einem beliebigen Ragout. Dann bestreue das Gefüllte oben mit geriebenem Parmesankäse, beträufle es mit Krebsbutter und gib ihm im Ofen oder durch Darüberhalten einer glühenden Schaufel eine hellbraune Farbe.

Kartoffelpastetchen

Nimm 1 Pfund gesottene und geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, 4 Eigelb und 2 ganze Eier, dämpfe zuerst die Butter mit den Kartoffeln gehörig durcheinander, vermenge damit 4 Eigelb und 2 ganze Eier, salze es, rühre 60 Gramm Butter dazu, so daß das Ganze einen guten Teig bildet, bestäube kleine Blechformen mit Mehl, drücke den Teig fest hinein und stürze die Form um, so daß der Kartoffelteig becherförmige Klöße bildet. Dann werden die Klöße mit Ei und geriebenen Semmeln paniert und in heißem Schmalz recht langsam schön gelb ausgebacken; zuletzt schneidet man oben eine Scheibe ab, höhlt innen aus und füllt ein beliebiges Ragout hinein; die abgeschnittenen Deckel werden dann wieder darauf gedeckt und die Pastetchen zur Tafel gegeben.

Kümmelkuchlein

Butterteig wird in doppelter Dicke eines Messerrückens ausgewellt, mit einem Glas ausgestochen, mit Ei bestrichen, mit Kümmel bestreut und in guter Hitze gebacken. Die Küchlein kommen warm auf die Tafel.

Kartoffelpastetchen mit Sardellen

Schäle rohe Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel, bringe sie mit feingeschnittener Zwiebel in eine Kasserolle, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund Speck in kleine Würfel, röste diese auf dem Feuer hellgeb, vermenge sie mit Salz, Pfeffer und 96 Gramm gereinigten, feingehackten Sardellen mit den Kartoffeln, belege kleine Förmchen mit gutem Butterteig, fülle die Kartoffeln hinein, gib in jedes einen Eßlöffel gute Fleischbrühe und lasse die Formen im Ofen so lange backen, bis die Kartoffeln weich sind und keine Brühe mehr zu sehen ist, dann nimm sie heraus und gib sie heiß zur Tafel.

Tomatenschnitten

Wedschnitten werden in Milch und Ei eingeweicht, gesalzen, in Fett gebacken, mit Tomatenpüree bestrichen und mit Spiegeleiern (Ochsenaugen) garniert.

Warme Käsebrötchen

Reibe 150 Gramm Parmesankäse. Rühre 60 Gramm etwas erwärmte Butter mit einem Teelöffel Senf und einer Prise Cayennepfeffer schaumig. Röste hierauf Weißbrotschnitten, bestreibe sie mit frischer Butter und gib auf jede zuerst geriebenen Käse, dann von der gerührten gewürzten Butter und oben wieder Käse darauf. Stelle die Brötchen in mäßig heißen Ofen und serviere sie sehr heiß.

Käseschnitten

100 Gramm leichtgerührte Butter, 100 Gramm Mehl, 100 Gramm geriebenen Käse, Salz und Pfeffer menge man untereinander und lasse es

1—2 Stunden stehen. Hierauf wird der Teig ausgewellt, kleine Plätzchen davon ausgestochen und diese im Ofen gebacken. Inzwischen bereitet man folgende Fülle: 50 Gramm geriebenen Käse, 2 ganze Eier, 2 Löffel saurer Rahm, Salz und Pfeffer wird verrührt und in einem Gefäß im Wasserbade gekocht, bis es steif ist. Nun bestreicht man die Plätzchen mit der Fülle, setzt immer zwei aufeinander, stellt sie noch einmal zum Aufwärmen in den Ofen und gibt sie zu Tisch.

Salmuscheln

Ein Eßlöffel voll Butter wird in eine Kasserolle gegeben, 2 Eßlöffel Mehl schön hellgelb darin abgedämpft und mit einer Tasse Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht. Dann werden 3 bis 4 Sardellen, Kapern und die Schale einer Zitrone fein gewiegt und mit einem Eßlöffel voll Weißwein und 3 Eßlöffel geriebenem Käse in die Tunke gegeben. Nun schneidet man Salm in kleine Stückchen und gibt ihn mit Champignons ebenfalls in die Tunke, kocht alles noch einmal auf, verrührt 2 Eigelb damit, nimmt die Masse vom Feuer, füllt sie in gut bestrichene Muscheln und bestreut sie am Rande mit feingestoßenem Zwiebackmehl. Ehe man die Muscheln zu Tisch gibt, legt man in die Mitte ein Stückchen Butter, stellt die Muscheln in den Ofen zum Wärmen und serviert sie so heiß wie möglich.

Feines Ragout in Muscheln

125 Gramm gesalzene Zunge, übrig gebliebenes Huhn, Kalbsbriesle, Kalbsbraten, etwas Schinken und Champignons, Trüffeln werden in kleine Würfel geschnitten, mit etwas dicker Butterschmalz, welche mit 3 Eigelb abgezogen und mit Zitronensaft gesäuert ist, vermengt und in Muscheln gefüllt, mit Paniermehl überstreut, mit zerlassener Krebsbutter beträufelt, auf ein mit Salz bestreutes Blech gestellt und 10 Minuten im heißen Ofen gebacken.

Briesleragout in Muscheln

2 Kalbsbriesle werden gereinigt, mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und weich gekocht. Unterdessen dämpft man gewiegte Zwiebel und Petersilie in Butter, gibt weiße Butterschmalz mit Eigelb und Zitronensaft daran, schneidet die abgekochten Briesle in Würfel, rührt sie in die Tunke ein und würzt das Ganze mit Salz. Nun werden eingemachte halbierte Champignons mit der Brühe in das Ragout gegeben, das man in mit Butter bestrichene Muscheln einfüllt, dick mit Parmesankäse bestreut, mit heißer Butter beträufelt und 20 Minuten im Ofen bäckt. Diese Portion reicht je nach Größe der Brieslen für 15—18 Muscheln.

Muscheln von übrigem Fleisch

Man rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, verwiege 90 Gramm Sardellen fein und menge 60 Gramm geriebenen Parmesankäse, verwiegte Peter-

silie und Schalottenzwiebeln sowie 4 Eßlöffel Weckmehl darunter. Von dieser Masse belegt man die Böden der bestrichenen Muscheln, gibt dann abgekochten, feingeschnittenen Fisch darauf, deckt ihn wieder mit der Masse zu und bäckt das Ragout kurz vor Tisch im Ofen.

Neue holländische Heringe

werden gut gepuht, in zwei Teile geschnitten, ausgegrätet, mit gehackten, hartgesottenen Eiern und Butter garniert und mit frischgesottenen Kartoffeln serviert.

Rühreier mit Schinken

6 Eier werden kalt in einer Pfanne verrührt, ein Stückchen Butter, 3 Eßlöffel Milch oder süßer Rahm, 2 Kaffeelöffel geriebener Schweizerkäse, Salz (nur wenig, da der Käse scharf ist), Pfeffer und gewiegter Schinken vermengt, auf lebhaftes Feuer gesetzt und unter beständigem Rühren darauf gelassen, bis sie eine breiartige, lockere Masse bilden; dann nimmt man sie vom Feuer und streut geschnittenen Schnittlauch darauf.

Kiebißeier

werden hart gekocht, in eine gebrochene Serviette angerichtet und mit süßer Butter serviert.

Heringe en Papillote

Die Heringe werden gewässert, ausgegrätet, in zwei Teile geschnitten und gut abgetrocknet; unterdessen dämpft man in einem Stück Butter Petersilie und geschnittene Zwiebeln, belegt die Heringe damit, nimmt ein Blatt Papier, welches in feines Öl getaucht ist, legt ein Stückchen Hering darauf, klappt es zusammen, brät es auf dem Rost und gibt es heiß zur Tafel.

Gebakene Eier mit Remouladentunke

In eine Pfanne wird ein Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Essig und ein Eßlöffel Salz getan. Wenn dies siedet, ein ganz frisches Ei hineingeschlagen und mit dem Schaumlöffel zusammengemacht, damit das Weiße über das Gelbe hergezogen wird, worauf man das nächste Ei hineinschlägt. Man darf jedoch nicht mehr als 3—5 Eier gleichzeitig sieden. Nach etwa fünf Minuten werden sie herausgenommen, auf einen Seiher gelegt, mit Ei bestrichen, mit Pfeffer und Salz gewürzt, im Weckmehl umgewendet und im Schmalz gebacken. — Man serviert sie mit Remouladentunke.

Gefüllte Eier

Die hartgesottenen Eier werden der Länge nach in zwei Hälften geschnitten, das Gelbe mit Olivenöl, etwas Senf, einige Tropfen Essig, gewiegten Sardellen und Kapern verrührt, die weißen Eierhälften damit gefüllt und in eine Kasserolle in Butter gesetzt. Dann streut man etwas Schnittlauch und geriebenen Käse darüber, gibt eine halbe Tasse sauren Rahm daran und läßt die Eier 10—15 Minuten im heißen Ofen backen.