

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

Hinweis auf schnell zu machende Speisen

urn:nbn:de:bsz:31-106702

Aus F. Fische.

39. Stockfisch mit Sahne. Nr. 58.
40. Pannfisch. Ein sächsisches Gericht von übriggebliebenem Stockfisch. Nr. 59.
41. Beignets von Fisch. Nr. 85.

Aus G. Puddinge.

42. Warmer Pudding von kaltem Kalbsbraten. Nr. 43.
43. Pudding von übriggebliebenem Stockfisch. Nr. 44.

Aus H. Aufläufe.

44. Auflauf von Reis-, Pudding- und Kompottresten. Nr. 34.
45. Gebackene Schinkenreste mit Nudelsteig. (Ein wohlsehendes Gericht, vorzüglich zu Sauerkraut und Spinat.) Nr. 46.

Aus I. Plinsen, Omelettes etc.

46. Plinsen von verschiedenen Resten, als: gekochtes Obst, Reiskreis oder Kalbsbraten. Nr. 4.
47. Plinsen mit Schinken gefüllt, genannt Schinken-Russell. Eine Beilage zum Spinat, Rosenkohl und anderen Gemüsen dieser Art. Nr. 5.
48. Omelette von verschiedenartigen Fleischresten. Nr. 10.
49. Pfannkuchen von übriggebliebenem Reiskreis. Nr. 39.
50. Desgleichen von übriggebliebenen gekochten Nudeln. Nr. 40.
51. Desgleichen von übriggebliebenen Kartoffeln. Nr. 41.

Aus N. Klöße.

52. Suppenklöße von übriggebliebenem gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 8.

Aus P. Salate.

53. Polnischer Salat. Nr. 13.
54. Salat von gutem übriggebliebenem Suppenfleisch. Nr. 14.

Hinweis auf schnell zu machende Speisen.

B. Suppen.

1. Schnell gemachte Rindfleischsuppe. Nr. 3. Wünscht man Klößchen in einer dieser Suppen zu haben, so können Weißbrot- oder Kartoffelklößchen am schnellsten gemacht werden.

2. Klare.
3. Suppe.
4. Wohlk.
5. Suppe.
6. Sauer.
7. Kerbel.
8. Kräut.
9. Weiß.
10. Schau.
11. Schne.
12. Grieß.
13. Schau.
14. Schne.
15. Bierf.
16. Bierf.
17. Feine.
18. Grieß.
19. Butter.
20. Suppe.
21. Südd.
22. Südd.
23. Südd.
24. Grieß.
25. Nitro.
26. Suppe.
27. Apfel.
28. Suppe.
29. Die
30. Spra.
31. Spin.
32. Port.
33. Spa.
34. Hop.
35. Jun.
36. Blin.
37. Jun.
38. Rote.
39. Gem.
40. Kart.
41. Kart.
42. Kart.
43. Fein.

2. Klare braune Rindfleischsuppe. Nr. 4.
3. Suppe von Bratensauce. Nr. 10.
4. Bohlschmeckende schnellgemachte Kartoffelsuppe. Nr. 36.
5. Suppe von jungen Erbsen. Nr. 42.
6. Sauerampfersuppe. Nr. 47.
7. Kerbelsuppe. Nr. 48.
8. Kräutersuppe. Nr. 49.
9. Weiße Weinsuppe. Nr. 51.
10. Schaumsuppe von Weißwein. Nr. 52.
11. Schnell zu bereitende Zwiebacksuppe. Nr. 54.
12. Grießmehlsuppe mit Korinthen und Wein. Nr. 57.
13. Schaumbiersuppe. Nr. 59.
14. Schnell zu machende Biersuppe. Nr. 60.
15. Biersuppe mit Brot. Nr. 62.
16. Biersuppe mit Milch. Nr. 63.
17. Feine Milchsuppe, warm und kalt zu geben. Nr. 64.
18. Grießmehlsuppe mit Milch. Nr. 68.
19. Buttermilchsuppe mit Mehl. Nr. 71.
20. Suppe von weiß gebranntem Mehl. Nr. 85.
21. Süddeutsche gebrannte Mehlsuppe. Nr. 86.
22. Süddeutsche Becksuppe. Nr. 87.
23. Süddeutsche Zwiebelsuppe. Nr. 88.
24. Grießmehlsuppe. Nr. 92.
25. Zitronensuppe. Nr. 99.
26. Suppe von frischen sauren Kirschen. Nr. 101.
27. Apfelsuppe. Nr. 103.
28. Suppe von frischen Zwetschgen. Nr. 107.
29. Die verschiedenen Kalteschalen. Nr. 114 bis 126.

C. Gemüse und Kartoffelspeisen.

30. Sprossenkohl. Nr. 5.
31. Spinat. Nr. 7.
32. Portulak. Nr. 11.
33. Spargel. Nr. 20 und 21.
34. Hopfen. Nr. 23.
35. Junge Kohlrabi. Nr. 41.
36. Blumenkohl. Nr. 43.
37. Junge Salatbohnen. Nr. 46 und 47.
38. Roter Kohl. Nr. 54.
39. Gemüsegurken. Nr. 73.
40. Kartoffeln mit verschiedenen Saucen. Nr. 106.
41. Kartoffel-Mus. Nr. 117.
42. Kartoffeln mit Äpfeln. Nr. 122.
43. Feine gebratene Kartoffelbällchen. Nr. 127.

D. Fleischspeisen.

Mit Inbegriff von solchen, die man vorrätig halten kann.

I. Rindfleisch.

44. Würbebraten auf englische Art. Nr. 8.
45. Beefsteaks. Nr. 20.
46. Beefsteaks von gehacktem Fleisch. Nr. 21.
47. Escalops mit Senfsauce. Nr. 23.
48. Feine Klopps. Nr. 24.
49. Klopps mit Kartoffeln. Nr. 25.
50. Kleine schnell gemachte Frikandellen. Nr. 44.
51. Gedämpfte Frikandellen. Nr. 45.
52. Salat von übriggebliebenem Suppenfleisch. Nr. 53.
53. Frikandellen von gebratenem oder gekochtem Fleisch. Nr. 46 und 47.
54. Haschee statt Fleischwurst mit Apfelmus. Nr. 54.
55. Übriggebliebenes Suppenfleisch mit Äpfeln geschmort. Nr. 57.
56. Desgleichen in Rosinensauce. Nr. 58.
57. Ragout von Suppenfleisch oder Braten. Nr. 59.
58. Saure Rollen mit Apfelmus. Nr. 60.
59. Panhas zu Kartoffeln mit Äpfeln. Nr. 64.
60. Frische Rindfleischwurst mit Apfelmus. Nr. 65.
61. Brustkerne (als Beilage zu jedem Gemüse). Nr. 67.
62. Gesalzene oder geräucherte Zunge. Nr. 70.

II. Kalbfleisch.

63. Kalbskopf-Sülze (als Beilage oder mit einer Sülzensauce allein zu geben). Nr. 100.
64. Kalbs-Kotelettes. Nr. 102.
65. Kotelettes auf andere Art. Nr. 103.
66. Grilladen von kaltem Kalbsbraten. Nr. 105.
67. Gebratene Leber (als Beilage). Nr. 115.
68. Nierenschnitten (als Beilage oder allein zu geben). Nr. 118 und 119.
69. Würstchen oder kleine Frikandellen von kaltem Kalbsbraten. Nr. 120.
70. Kalbsbraten in Würfel geschnitten in Rosinensauce. (Allein zu geben.) Nr. 122.
71. Eingesehnittener Braten wie frischer mit Kompott. Nr. 123.
72. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten. Nr. 125.

73. Hamm
74. Rago
Nr. 1
75. Grillo

76. Rober
Nr. 6
77. Schin
78. Würst
79. Schin
80. Grillo
81. Klop
82. Beeff
83. Brat
84. Fric

85. Wild
lade.

Da F
sich sch
darum, n
da, wo st
Kal und

86. Dm

87. Pli

88. Ch

89. Dm

Nr.

ang

weg

Zu

90. Dm

91. Be

Dambis-

III. Hammelfleisch.

73. Hammel-Kotelettes. Nr. 133.
 74. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch.
 Nr. 136.
 75. Grilladen von Hammelfleisch. Nr. 137.

IV. Schweinefleisch.

76. Roher oder vorrätig gekochter Schinken. Nr. 141, auch A.
 Nr. 65.
 77. Schinkenschnittchen. Nr. 146.
 78. Würstchen von Schweinefleisch. Nr. 152.
 79. Schweins-Kotelettes. Nr. 153.
 80. Grilladen von Pöckelfleisch. Nr. 156.
 81. Klopfs von Schweinefleisch. Nr. 157.
 82. Beefsteaks von Schweinefleisch. Nr. 158.
 83. Bratwurst mit Äpfeln. Ein sächsisches Gericht. Nr. 159.
 84. Frische Bratwurst, als Beilage zum Gemüse. Nr. 160.

V. Wildbret.

85. Wildschweinskopf mit der Sauce à la diable oder Remoulade. Nr. 174.

F. Fische.

Da Flussfische jeder Art, auch frischer Kabeljau und Schellfisch schnell zubereitet werden können, so handelt es sich nur darum, was gerade zu haben ist. Im übrigen kann man sich da, wo stets eine Aushilfe zur Hand sein muß, mit mariniertem Aal und marinierten Heringen behelfen.

H. Aufläufe.

86. Omelette soufflé. Nr. 1 und Nr. 2. Nr. 13 und Nr. 14.

I. Plinzen, Omelettes oder Eierkuchen.

87. Plinzen. Nr. 1, 2 und 3. Nr. 2, 3 und 4.
 88. Ohrfeige. Nr. 1 und 2. Nr. 6 und 7.
 89. Omelette (Eierkuchen). Nr. 1 und 2. Nr. 8 und 9. Zu Nr. 1 und 2 sind eingemachte Preiselbeeren besonders angenehm, auch kann man Zucker und Zimt im Omelette weglassen und Sommerwurst, Rauchfleisch und geräucherte Zunge dazu geben.
 90. Omelette von Weißbrotschnitten mit Preiselbeeren. Nr. 11.
 91. Verschiedene Obstpfannkuchen. Nr. 20 bis 32.

92. Kleine Apfelfuchen. Nr. 27.
 93. Kuchen mit Schwarzbrot und Äpfeln. Nr. 28.
 94. Kleine Reibefuchen. Nr. 2, 3 oder 4. Nr. 50 bis 52.
 95. Zwiebäcke mit Saucen oder mit Gelee zu bestreichen.
 Nr. 55.
 96. Preiselbeer-Schnitten. Nr. 56.
 97. Arme Ritter mit frischem Kompott oder Eingemachtem.
 Nr. 57.
 98. Arme Ritter schnell und gut zu backen, desgleichen. Nr. 58.
 99. Kartäuser-KlöÙe, desgleichen, oder mit einer Wein- oder
 Fruchtsauce. Nr. 59.

K. Eier-, Milch-, Mehl- und Reisspeisen.

100. Rührei. Es können Bückinge, Sommerwurst, kalte Zunge
 und Rauchfleisch dazu gegeben werden. Nr. 4.
 101. Eier mit Senfsauce. Nr. 8.
 102. Geschlagene Milch. Nr. 12.
 103. Zerrührte Käsemilch. Ein Nachgericht in heißer Jahres-
 zeit. Nr. 13.
 104. Reis mit Äpfeln. Ein warmes Abendessen. Nr. 15.
 105. Reis mit Rosinen. Desgleichen. Nr. 16.

L. Gelees.

In Verhältnissen, wo man für unerwartete Gäste stets eine
 Geleeschüssel vorrätig zu haben wünscht, da sind folgende zu
 empfehlen:

106. Beef-Royal. Nr. 8.
 107. Kalbfleisch in Gelee. Nr. 9 und 10.
 108. Kalbskopffülze. Nr. 11.
 109. Köllchen von Schweinefleisch in Gelee. (Von der Gelee,
 worin sie liegen, kann eine Sauce wie für kalte Feldhühner
 gerührt und diese darüber angerichtet werden.) Nr. 26,
 Abschnitt V.
 110. Schweinsrippchen in Gelee. Nr. 12. Nr. 30, Abschnitt V.
 111. Sülze von Schweinefleisch. Nr. 1, 2 und 3. Nr. 27, 28
 und 29, Abschnitt V.
 112. Geleeschüssel von Geflügel nach Belieben, besonders sei
 auf Gans und Ente hingewiesen. Nr. 16 bis 19.
 113. Beliebige Saucen sind an Ort und Stelle bemerkt. Als
 Beilage kann, mit Ausnahme von Fisch- und Fleischsalat,
 jede Art von Salat, ganz besonders Kopf-Endivien, roter
 gemischter Salat und Schweizer-Salat dazu gegeben wer-
 den. Nr. 21, 30, 34 und 39 aus Abschnitt P.

M. Verschiedene kalte, süße Speisen.

114. Blancmanger, Nr. 4, mit Sauce von Fruchtfaß oder Schaumsauce, auch kann man Preiselbeeren mit vielem Saft dazu geben. Nr. 27.
115. Geschlagene Sahne mit Schwarzbrot und Frucht-Gelee. Nr. 37.
116. Wein-Creme. Nr. 39.
117. Tutti-frutti. Agnese. Nr. 49.
118. Speise von Reismehl oder Grießmehl. Nr. 1 u. 2. Nr. 56 u. 57.
119. Creme von Himbeer- und Johannisbeerfaß, in Schalen oder Gläser zu füllen. Nr. 69.
120. Creme von Kartoffelmehl. Nr. 55.
121. Gewöhnliche Milchspeise. Nr. 61.
122. Schale mit Apfelsinen. Nr. 62.

O. Kompotte.

Jedes Kompott von frischen Früchten, mit Ausnahme von Birnen und süßen festen Nirschen, ist rasch zu bereiten.

P. Salate.

Neben den frischen und gemischten Salaten ist roter Kohlsalat, Nr. 32, und Salat von eingemachten Gurken, Nr. 41, zu empfehlen.