

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für bürgerliche Küche

Haushaltungsschule St. Elisabeth

Freiburg i. Br., [nach 1891]

II. Eingangsgerichte und Gemüsebeilagen

[urn:nbn:de:bsz:31-294702](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294702)



II. Eingangsgerichte und Gemüsebeilagen.

85. Sardellenbutter.

70 Gramm Sardellen werden gewaschen, sauber abgeschabt, ausgegrätet, fein gestoßen, während des Stoßens 140 Gramm Butter und etwas Pfeffer dazu gegeben und das Ganze durch ein Haarsieb gestrichen

oder:

Die gepuzten und ausgegräteten Sardellen werden mit der Butter durch ein Haarsieb gestrichen und mit Pfeffer gut verrührt. Man gibt die Butter auf geröstete Weckschnitten oder serviert sie extra dazu.

86. Sardellenbrötchen.

Milchbrötchen werden in dünne Scheiben geschnitten und auf Kohlen oder im Ofen auf einer Seite gelb geröstet. Dann bestreicht man die ungeröstete Seite mit Sardellenbutter, setzt ausgewaschene, ausgegrätete und in Streifen geschnittene Sardellen schneckenartig darauf und gibt in jedes Sardellenkränzchen einige Kapern. Sehr schön sieht es aus, wenn man sie mit feingehackten roten Rüben oder Schnittlauch bestreut oder auch mit durch ein

Sieb gedrücktem hartem Eigelb. Die Brötchen können auch mit Streifen von Kalbsbraten gitterartig belegt werden.

87. Champignonbrötchen.

Getrocknete Champignons werden gewaschen, mit kaltem Wasser beigestellt, weichgekocht und alsdann fein gewiegt. Hierauf dämpft man in frischer Butter etwas Mehl, rührt es mit Rahm zu einer dicklichen Sauce, gibt die Champignons hinein, nimmt es vom Feuer und rührt es mit einigen Eigelb ab. Nun werden Weißbrotschnitten in eine Pfanne in heiße Butter gelegt, die Champignonmasse darauf gestrichen und die Schnitten heiß zu Tisch gegeben. Sie sind gut zu Bouillon in Tassen.

88. Hirnschnitten.

Kalbshirn wird in warmes Wasser gelegt, gehäutet, auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt und fein gewiegt. Hierauf rührt man es mit einigen Löffeln Mehl, einigen Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und fein gewiegten, in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilien ab, streicht die Masse auf Milchbrotschnitten, die man in eine Pfanne in heiße Butter legt und im Ofen zu hellgelber Farbe backt.

89. Falscher Kaviar.

Ein sauber gepuzter, ausgegräteter Hering wird mit einer Zwiebel fein gewiegt, mit zwei hartgekochten, durch ein Sieb gedrückten Eigelb, 1 Löffel Senf, ein wenig Essig und Del und 1 Löffel Brosamen gut verrührt und dann auf Weckschnitten gestrichen.

90. Frühlingschnittchen.

Weckschnitten werden mit Butter oder Sardellenbutter bestrichen, franzförmig feingewiegte Eigelb und Eiweiß darauf gegeben und Schnittlauch oder geriebener Schweizer-

käse darüber gestreut. Zur Abwechslung belegt man die Brötchen mit feinerwiegem Schinken oder in Streifen geschnitten und schneckenartig gerollten Sardellen, Radis-scheiben und Wurstscheiben.

91. Fleischschnitten.

Uebrigcs Fleisch wird mit einigen Kapern ganz fein gewiegt, mit Essig, Del, Salz, Pfeffer und Senf vermischt und dick auf Butterbrötchen gestrichen.

92. Sardellen mit Kapern.

Sardellen werden gepuht, gewaschen, der Länge nach gespalten und ausgegrätet. Dann ordnet man sie schön auf Plättchen, bestreut sie mit Kapern, treibt durch ein gröberes Sieb hartgekochtes Eigelb darauf und übergießt sie mit gutem Weinessig und feinem Del.

93. Röllmöpsle.

Neue Heringe werden gehäutet, geklopft, einige Stunden in halb Wasser, halb Milch eingeweicht, dann abgetrocknet, in Hälften geschligt, ausgegrätet, die innere Seite mit Senf bestrichen, zusammengerollt und mit einer Nelke befestigt. Man legt sie hierauf in eine Schüssel, gibt Zwiebeln, Vorbeerblatt und Pfefferkörner daran und gießt folgende Sauce darüber: Die Heringsmilchner werden durch ein Sieb getrieben und mit Essig und Del vermischt. Nach 2 Tagen zu gebrauchen. Statt Del kann man auch sauren Rahm nehmen.

94. Falsche Austern.

2 Kalbsbriesle werden in kaltes Wasser gelegt, in kochender Fleischbrühe weichgekocht und in kleine Würfel geschnitten. Hierauf verwiegt man 1 Handvoll abgezupfte Peterfilie, 4—5 Schalotten, etwas Zitronenschale, 125 Gramm gepuhte Sardellen, 125 Gramm geriebenen Käse

und 250 Gramm Brot ohne Rinde zusammen recht fein und dämpft es in 125 Gramm frischer Butter. Nun wird etwas Mehl in Butter gelb geröstet, mit Fleischbrühe abgelöscht, das Gewiegte gut damit aufgekocht und noch etwas fette Fleischbrühe daran gegeben, bis es die Dicke einer Fülle hat. Alsdann gibt man in jede Austerschale 1-2 Stückchen Briesle, belegt sie mit der Fülle, streicht diese mit einem Messer glatt, streut nach Belieben Brotsamen darauf, backt sie im Ofen bis sie zu kochen anfangen und serviert sie sogleich.

95. Ragoutmuscheln.

Uebrigcs Fleisch, am besten Kalbsbraten oder Geflügel, wird in Würfel geschnitten oder fein gewiegt und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Dann dämpft man 1 Löffel Mehl in süßer Butter, rührt es mit saurem Rahm oder Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce, läßt sie gut aufkochen, bringt ein paar Eßlöffel Kapern oder etwas feingewiegte Schalotten, 3 Eigelb und zuletzt das Fleisch dazu und läßt es darin heiß werden. Nun bestreicht man kleine Förmchen oder Muscheln mit Butter, bestreut sie mit Weckmehl, füllt die Masse ein, streut wieder etwas Weckmehl darüber, belegt sie mit Butterflöckchen und läßt sie im Ofen hellbraun werden.

96. Gefüllte Eier.

Auf die Person werden 2 Eier hart gekocht, geschält und so durchgeschnitten, daß die zwei Hälften kleine Becher bilden. Diese werden unten glatt geschnitten, damit sie stehen. Dann nimmt man das Gelbe heraus, drückt es durch ein Sieb, verrührt es mit Eßig, Del, Senf, zerlassener Butter, Salz, Pfeffer und Schnittlauch, füllt das Weiße wieder damit und verziert mit aufgerollten Sardellen und Kapern.

97. Italienische Eier.

Hartgekochte Eier werden geschält, in Hälften geteilt

und unten glatt geschnitten, damit sie stehen. Aldann werden gewaschene, gepuzte und in Streifen geschnittene Sardellen gitterartig daraufgelegt und auf jedes Ei 1 Kaffeelöffel voll feingewiegte, in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilien gegeben. Hierauf bestreicht man eine flache Pfanne mit Butter, stellt die Eier hinein, gibt einige Eßlöffel sauren Rahm dazu, läßt sie 5—6 Minuten in heißem Ofen aufziehen, richtet sie bergartig auf erwärmter Platte an und serviert sie sogleich.

98. Böhmishe Eier.

Man kocht Eier nach Bedarf recht hart, schält sie, teilt sie in Hälften, nimmt vorsichtig die Eigelb heraus, legt dieselben auf einen Haarsieb und gleichzeitig auf je 1 Ei 1—1 $\frac{1}{2}$ gut geweichte und gepuzte Sardellen und treibt es mit einem Stückchen Butter (auf 4 Eier ein wallnußgroßes) durch das Sieb. Nun gibt man dies alles zu vorher abgeriebene und in Rahm eingeweichte Milchbrote (auf 4 Eier für 3 L) rührt es gut ab, gibt noch etwas feingewiegte Petersilie dazu, füllt es in die Eiweißbecher und stellt diese in eine mit Butter bestrichene Porzellanform. Bleibt noch Fülle übrig, so legt man diese zwischen die Becher und läßt dann die Speise in ziemlich heißem Ofen ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde backen. Die Fülle muß recht saftig sein, was man durch mehr oder weniger Rahm erreicht.

99. Käseauflauf.

Unter 140 Gramm schaumig gerührte Butter werden nach und nach 8 Eigelb, 8 Eßlöffel Parmesan- oder Schweizerkäse gegeben, gut abgerührt und der steife Schnee der Eiweiß darunter gemischt, die Masse sodann auf eine butterbestrichene Platte bergartig angerichtet, diese auf einem mit Salz bestreutem Blech in den heißen Ofen gebracht, und der Auflauf 10—15 Minuten gebacken

oder:

3 trockene Milchbrote werden abgerieben, in Milch und Wasser eingeweicht, ausgedrückt und gut verrührt. Dann rührt man 140 Gramm Butter schaumig, gibt nach und nach 6 Eigelb, die eingeweichten Weck, 4 Löffel geriebenen Parmesan- oder Schweizerkäse und zuletzt den Schnee der Eiweiß dazu, füllt die Masse auf eine butterbestrichene Platte und backt sie im mäßig warmen Ofen.

100. Gebackene Zigel.

Eier werden hart gekocht, geschält, mit stiftartig geschnittenen Mandeln gespickt, in einem Omelettenteig umgewendet und in heißem schwimmendem Fett gebacken.

101. Croquetten von Briesle.

2 Kalbsbriesle werden in lauwarmes Wasser gelegt mit $\frac{1}{2}$ Glas Wein, 2 Schöpflöffel ($\frac{1}{2}$ Liter) Fleischbrühe, Lorbeerblatt, Zwiebel und Zitrone kernig weichgekocht und in feine Würfel geschnitten oder verwiegt. Dann dämpft man in frischer Butter 1 Löffel Mehl mit feingewiegten Zwiebeln und Petersilie, rührt es mit saurem Rahm zu einer dicken Sauce ab, läßt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut aufkochen, nimmt es vom Feuer, rührt 2 Eigelb und die Briesle darunter, streicht die Masse auf einer Platte dünn aus, und stellt sie zum Erkalten. Ist sie steif geworden, so werden Würstchen daraus geformt, in Eiweiß umgewendet, paniert und im schwimmenden Fett gebacken.

102. Croquetten von Kalbsbraten.

Man dämpft in einem Ei groß Butter, 2 Eßlöffel Mehl, rührt es mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm oder Milch zu einer dicken Sauce ab, kocht diese mit Salz, Pfeffer und feingewiegter Zitronenschale auf, mischt nach Belieben Eigelb, und zuletzt feingeschnittenen Kalbsbraten oder Reste von

Geflügel darunter und streicht die Masse zum Erkalten auf die Platte. Dann formt man kleine Würstchen daraus, wendet sie in Ei und Weckmehl um und backt sie in schwimmendem Fett.

104. Croquetten von Hammelfleisch.

Man verwiegt Reste von gebratenem oder gekochtem Hammelfleisch, vermischt sie mit gekochten geriebenen Kartoffeln, 1 Drittel davon auf 2 Drittel Fleisch, etwas gewiegten Zwiebeln und Petersilie, Salz, Pfeffer und ein paar Eier, formt die Masse zu Würstchen, paniert diese mit Ei und Weckmehl und backt sie in schwimmendem Fett.

104. Croquetten mit Kartoffeln und Käse.

Frisch gekochte Kartoffeln werden geschält und durch die Maschine oder ein Sieb getrieben. Auf 500 Gramm Kartoffeln werden 3 gehäufte Eßlöffel Mehl, 2 Eier, 70—100 Gramm Parmesankäse und etwas Salz auf einem Backbrett zu einem Teig geschafft, Croquetten daraus geformt, diese in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem schwimmendem Fett gelb gebacken.

105. Heringskartoffeln.

Heringe oder Sardellen werden gewaschen, gepulvt, ausgegrätet und in kleine Stücke geschnitten. Unterdeffen kocht man Kartoffeln weich und schneidet sie in Scheiben. Nun werden die Heringe nebst Pfeffer, Muskatnuß, saurem Rahm und wenn nötig Salz zu den Kartoffeln gegeben, das ganze gut miteinander vermischt, auf eine butterbestrichene Platte angerichtet, mit Butterflöckchen belegt und in heißem Ofen gelblich gebacken.

105. Schinken mit Kartoffeln.

250 Gramm Schinken werden in kleine Stücke geschnitten oder gewiegt und mit $\frac{1}{4}$ Liter Rahm und 2 Eier verrührt.

Inzwischen kocht man Kartoffeln weich und schneidet sie in Scheiben. Alsdann bestreicht man eine Form mit Butter, füllt eine Lage Kartoffeln mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, dann eine Lage Schinken, hierauf wieder Kartoffeln zc. ein, bis man damit fertig ist, doch sollten zu oberst Kartoffeln sein, legt Butterstückchen daran und läßt die Speise im Ofen gelb backen.

107. Fischcroquetten.

Man reinigt Reste von gekochten oder gebratenen Fischen von Haut und Gräten und treibt sie ein bis zwei Mal durch die Fleischhackmaschine. Dann nimmt man zu 2 Pfund Fisch $\frac{1}{4}$ bis $\frac{1}{2}$ Pfund gekochte, geriebene Kartoffeln und 2 Eier, würzt es mit feingeschnittenen, gedämpften Zwiebeln, dem nötigen Salz, etwas Pfeffer, nach Belieben auch mit etwas feingewiegter Zitronenschale und 2 Löffel Schweizer- oder Parmesankäse und gibt noch eine Messerspitze Backpulver darunter. Man formt dann aus der Masse kleine Würstchen, welche man mit Weizmehl paniert und in schwimmendem heißem Fett schön gelb backt. Die Croquetten lassen sich auch von rohem Fischfleisch machen; auch kann man es gemischt verwenden

oder:

Man reinigt ein Stück gekochten oder gebratenen Fisch sorgfältig von Haut und Gräten, schneidet es in ganz kleine Würfel und behandelt sie im übrigen wie die Croquetten von Kalbsbraten.

108. Schinkennudeln.

Breit geschnittene Nudeln werden im Salzwasser weichgekocht, auf ein Haarsieb geschüttet und mit kaltem Wasser abgospült. Alsdann quirlt man guten sauren Rahm, Eier, Salz und Muskatnuß gut untereinander, mischt die abgetrockneten Nudeln und kleine Stückchen gekochten Schinken darunter, gibt es in eine bestrichene Form und läßt es im Ofen aufziehen.

109. Schinken in Reisberg.

Man kocht 250 Gramm gebrühten Reis mit Salz und Wasser weich, so daß er ganz bleibt und vermischt ihn mit 90 Gramm zerlassener Butter und einer Tasse geriebenen Käse. Dann streicht man eine dicke Schichte davon auf eine Platte, gibt eine Schichte gehackten Schinken darauf, dann wieder Reis und so fort bis das Ganze einen Berg bildet, wobei der Reis das Fleisch überall bedecken muß. Dieser wird nun mit verklopftem Ei bestrichen, mit Käse bestreut und in mäßiger Hitze gebacken.

110. Susarenessen.

Ein schönes Stück Blumenkohl wird gepuzt, gewaschen und in Salzwasser weichgekocht. Inzwischen verwiegt man übriges Fleisch recht fein und rührt 1—2 Eier, 1 Eiweiß, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Rahm daran. Alsdann bringt man den Blumenkohl in die Mitte einer Platte, legt das Fleisch im Kranze um denselben, gießt eine dicke Buttersauce, welche mit geriebenem Schweizerkäse aufgekocht und 1 Eigelb abgezogen wurde, über den Blumenkohl, aber so, daß das Fleisch frei bleibt, gibt noch etwas geriebenen Käse und einige Butterflöckchen dazu und läßt die Speise im Ofen eine gelbe Farbe annehmen.

