

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Gemüse

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

Butter mit 6 Eidottern schäumig gerührt, mit den geriebenen Kartoffeln und etwas Salz und Muskatnus vermengt, das Weiße der Eier zu Schnee geschlagen und unter die Masse gerührt. Alsdann wird von der Masse in die Formen gefüllt, eine Höhle in der Mitte gemacht und folgendes Ragout hineingefüllt: ein Hering wird sauber gepuzt, zu kleinen Stückchen geschnitten, eine klein geschnittene Zwiebel in einem Stückchen Butter weich gedämpft, ein Stückchen klein geschnittener Speck in einem Glas Milch gekocht, sodann ein Stückchen Kalbsbraten klein geschnitten. Dieses wird nebst dem zuvor aus der Milch genommenen Speck zusammen in eine Schüssel gethan und mit 5 Eiergelb abgerührt. Fülle nun von dem gefertigten Ragout etwas in die Höhlung, thue von der Kartoffelmasse etwas darauf, daß sie zugedeckt werde, backe sie im Ofen schön gelb, stürze sie und bringe sie warm zu Tisch.

G e m ü s e.

76. Schwarzwurzeln.

Schabe sie rein und wirf sie während dem Reinigen, damit sie nicht roth werden, in's Wasser, worin etwas Mehl mit Essig angerührt ist; alsdann schneide sie in beliebige Stücke und koche sie in Salzwasser weich. Brüh sie durch einen Sieber, behalte von dem Wasser ein wenig an den Wurzeln, mache eine Buttersauce daran und laß diese noch ein wenig mit den Wurzeln kochen.

77. Brockelerbsen.

So viel Brockelerbsen, als man zu einer Platte nöthig hat, werden rein gewaschen; dämpfe sie mit einem Stück frischer Butter, etwas fein gehacktem Pfefferling und Zwiebeln, auch ein wenig Zucker und etwas Salz,

gieße immer ein wenig Fleischbrühe daran, bis sie weich sind, dann streue 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, rüttle sie recht untereinander und laß sie noch ein wenig kochen; ehe sie angerichtet werden, verkleppre 2 Eiergelb und ein wenig sauern Rahm und rühre es daran.

78. Artischocken.

Wenn die Artischocken gereinigt sind, werden sie in Wasser mit Salz abgekocht, bis die Blätter sich leicht abnehmen lassen und der Boden weich ist, dann wird das Mittlere herausgenommen und folgende Sauce dazu gegeben: Man nimmt 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, etwas gestoßenen Pfeffer, 2 Eßlöffelvoll Essig, 3 Glas kaltes Wasser und etwas Salz, rührt alles gut untereinander, nimmt sie dann auf's Feuer und läßt sie einige Minuten unter beständigem Rühren kochen, hierauf rührt man das Gelbe von 4 Eiern daran, und richtet sie an.

79. Gelbe Rüben.

Junge gelbe Rüben werden mit Salz abgerieben und zu kleinen langen Stückchen geschnitten, gewaschen und mit einem Stück Butter, etwas fein gewiegten Zwiebeln, Peterfilie und Salz auf das Feuer gesetzt; man läßt sie langsam dämpfen und gießt immer etwas Fleischbrühe daran, bis sie weich sind, streuet dann ein wenig Mehl daran, rüttelt sie unereinander und läßt sie noch eine Viertelstunde kochen.

80. Weiße Rüben.

Ein Stück Gänsefchmalz thut man in ein Kasserol, dämpft eine halbe fein geschnittene Zwiebel darin, schält die Rüben, schneidet sie in kleine viereckige Stückchen, wäscht sie und legt sie in das Schmalz, gießt ein

wenig Fleischbrühe und Salz darauf, und läßt sie weich dämpfen, rüttelt sie aber öfters um, damit sie nicht ansetzen, streut alsdann ein wenig Mehl darüber, gießt noch ein wenig Fleischbrühe daran, brennt ein Stüchchen Zucker, thut es auch daran, und läßt es mit den Rüben noch eine Zeitlang kochen.

81. Hopfen.

Die Hopfen werden unten ein wenig abgebrochen, so weit sie hart sind, alsdann gewaschen und in Büschlein gebunden, in Salzwasser weich gekocht, mit kaltem Wasser abgeloßt und mit der flachen Hand ein wenig ausgedrückt, dann nimmt man den Faden von den Büschlein weg, legt sie, wie die Spargeln, auf eine Platte und macht eine gute Buttersauce, gießt sie über die Hopfen und läßt sie auf den Kohlen anziehen; ehe sie zu Tisch gebracht werden, verkleppert man 3 Eiergelb mit ein wenig von der Sauce, und gießt solches wieder an die Hopfen.

82. Hopfen auf andere Art.

Wenn sie gepuzt sind, werden sie in Wasser und etwas Salz abgekocht; gieße sie durch einen Seiher und schütte ein wenig kaltes Wasser darüber, mache eine Buttersauce, thue etwas Salz und Muskatnuß daran und lasse die Hopfen vollends weich darin kochen; ehe man sie anrichtet, werden 2 Eiergelb mit ein wenig saurem Rahm verkleppert und an die Hopfen gerührt.

83. Rosenkohl.

Der Rosenkohl wird rein gepuzt und in Salzwasser weich gekocht, dann schütte ihn durch einen Seiher, drücke ihn mit der flachen Hand aus, und mache folgende

Sauce daran: Man thut ein Stück Butter in ein Kasserol, dämpft eine fein gewiegte Zwiebel, Petersilie, und einen Kochlöffelvoll Mehl darin, rührt es mit Fleischbrühe ab, thut den Rosenkohl nebst ein wenig Salz und Muskatnuß hinein, und läßt es noch eine Viertelftunde kochen.

84. Spargeln.

Die Spargeln werden sauber gepuht, gewaschen und in Büschel locker zusammen gebunden und in Salzwasser weich gekocht; dann giebt man folgende Sauce dazu: Man thut ein Stück Butter in ein Kasserol, läßt 2 Kochlöffelvoll Mehl darin dämpfen, rührt es mit Fleischbrühe und ein wenig von dem Wasser, worin die Spargeln gekocht wurden, ab, und läßt sie ziemlich dick einkochen, richtet dann die Spargeln auf eine Platte schön an, verrührt das Gelbe von 2 Eiern, rührt es an die Sauce, und schüttet sie über die Spargeln.

85. Zuckerschoten.

Man zieht von den Schoten die Fäden ab, wäscht sie und dämpft sie mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, ein wenig fein gehackten Zwiebeln, Petersilie und Salz in einem Kasserol, gießt dann immer ein wenig Fleischbrühe daran, bis sie weich sind, zettelt dann eine Messerspiße voll Mehl und Zucker darüber und läßt sie noch ein wenig kochen.

86. Endivien-Gemüse.

Wenn der Endivie gepuht und gewaschen ist, wird er in kochendem Wasser weich gekocht, dann schüttet man ihn durch einen Sieber, kühlt ihn mit kaltem Wasser ab, und schneidet ihn einige Mal durch, dann dämpfe mit einem Stück Butter eine Handvoll gehackte Zwiebeln, ein wenig Petersilie und einen Kochlöffelvoll

Mehl, thue alsdann den Endivie auch hinein und laß ihn ein wenig mitdämpfen, rühre es dann mit guter Fleischbrühe ab, thue etwas Salz und Muskatnuß daran und lasse es noch eine halbe Stunde kochen.

87. Kohlraben.

Man schält die Köpfe recht sauber und schneidet sie in 2 Theile, dann nimmt man etwas von dem Grünen der Kohlraben und kocht jedes besonders in Salzwasser weich. Die Kohlraben werden alsdann fein geblättert und das Kraut fein gewiegt, dann macht man eine weiße Buttersauce, thut Muskatnuß, Pfeffer und Salz hinein, läßt dann jedes besonders noch in der Buttersauce kochen, richtet dann die Kohlraben zuerst auf die Platte an und setzt in die Mitte das Grüne.

88. Gefüllte Kohlraben.

Man schält die Kohlraben und höhlt sie aus, doch so, daß sie keinen Sprung bekommen, und füllt diese Höhlungen mit folgender Fülle: Zu 8 bis 10 Kohlraben rührt man 6 Loth Butter weiß, nimmt etwas fein gehackten Schinken, Salz und Muskatnuß, nebst einem ganzen und das Gelbe von 2 Eiern, rührt es untereinander und füllt die Köpfe damit; dann stellt man die gefüllten Köpfe alle nebeneinander in ein Casserol, doch so, daß keiner umfallen kann, weil in die Füllet kein Wasser kommen darf, und kocht sie mit etwas Wasser weich. Die Füllet wird während des Siedens heraufkommen; mache alsdann eine Buttersauce mit Salz und Muskatnuß und gieb sie mit den Kohlraben zu Tisch.

89. Sauerampfer-Gemüse.

Wenn der Sauerampfer gelesen und gewaschen ist,

brüht man ihn in Salzwasser ab, dann wiegt man ihn recht fein, thut $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Kasserol, röstet einen Kochlöffel voll Mehl nebst etwas fein geschnittenen Zwiebeln schön gelb darin, thut den Sauerampfer hinein und läßt ihn ein wenig mitdämpfen, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, auch etwas Salz und Muskatnuß, läßt es dann noch eine halbe Stunde kochen; vor dem Anrichten verkleppert man ein Eigelb mit etwas saurem Rahm und rührt es an den Sauerampfer.

90. Spinat.

Der Spinat wird sauber gelesen, in Salzwasser abgebrüht, durch einen Seiber geschüttet, in kaltes Wasser gelegt, dann fest ausgebrüht und fein gewiegt. Für 10 Personen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Kasserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb darin, thut hierauf eine kleine fein geschnittene Zwiebel hinein, dann den gehackten Spinat dazu, und läßt ihn einige Minuten mitdämpfen, gießt dann Fleischbrühe daran und läßt ihn noch eine halbe Stunde kochen.

91. Saubohnen.

Man nimmt die Bohnen aus ihren Schalen und brüht sie etliche Minuten ab, dämpft alsdann Charlotenzwiebeln und Petersilie in einem Stück frischer Butter einige Minuten, thut die Bohnen hinein nebst etwas Salz, gestoßenem Pfeffer und einigen Löffelvoll saurem Rahm, deckt sie zu und läßt sie langsam dämpfen, bis sie weich sind; ehe man sie anrichtet, rührt man das Gelbe von 4 Eiern und einen Eßlöffelvoll Senf darunter.

92. Weißkraut in einer Buttersauce.

Wenn das Weißkraut gereinigt ist, kocht man es in

Salzwasser
drückt es
 $\frac{1}{4}$ Pfund
schnittene
thut Fleisch
das Kraut
halbe St
liebt, Ri

Butter

Man
in Salzw
daran:
Kalbfleisch
 $\frac{1}{4}$ Pfund
voll fein
alsdann
rührt sich
läßt sie die
gehackte P
tamauf dar
man Karfi
weg man
Süß ist
gar ind un
alsdann ein
in einhöf
brühe kann
darauf, je
Kohlend
hen, mach

Salzwasser weich, legt es dann in kaltes Wasser und drückt es leicht aus; für 8 Personen legt man hierauf $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Kasserol, dämpft eine fein geschnittene Zwiebel und einen Kochlöffelvoll Mehl darin, thut Fleischbrühe, Salz und Pfeffer daran, zerschneidet das Kraut, thut es in die Sauce und läßt es noch eine halbe Stunde kochen; auch kann man, wenn man es liebt, Kümmel daran thun.

93. Wirsing-Kraut.

Wird ebenso gekocht, wie das Weißkraut, in einer Butter sauce, nur der Kümmel weggelassen.

94. Gefülltes Weißkraut.

Man kocht die Blätter von einem Kopf Weißkraut in Salzwasser nicht ganz weich, und macht folgende Fülle daran: Man hackt $1\frac{1}{2}$ Pfund rohes oder gebratenes Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett recht fein, nimmt dann $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Kasserol und dämpft eine Handvoll fein gehackte Zwiebeln und Petersilie darin, rührt alsdann 4 Eier auf dem Feuer hinein, wenn sie verührt sind, thut man 2 eingeweichte Wecke hinein und läßt sie dämpfen, nimmt sie dann vom Feuer, thut das gehackte Fleisch und Nierenfett, Pfeffer, Salz und Muskatnuß daran, verdünnt es alsdann mit Eiern; wenn man Kastanien hat, kann man auch hinein thun, dann legt man immer ein Blatt Weißkraut und eine Lage Füllet fest aufeinander, bis die Blätter und die Füllet gar sind und einen hübschen runden Kopf bilden, thut alsdann ein Stück Butter und einige Scheiben Speck in ein Kasserol, setzt den Kopf hinein, gießt etwas Fleischbrühe daran, legt wiederum eine Scheibe Speck oben darauf, stellt ihn auf fein zu starkes Feuer, thut einen Kohlendekel darauf und läßt ihn 2 bis 3 Stunden kochen, macht alsdann eine Butter sauce und rührt es mit

der Krautkopsbrühe ab und schüttet es beim Anrichten über den Krautkopf. Man kann auch kleine Würstchen davon machen.

95. Gedämpftes Weißkraut.

Reinige einen Kopf Weißkraut, schneide ihn in 4 bis 6 Theile und wasche es, thue $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in ein Kasserol, dämpfe eine fein geschnittene Zwiebel darin, lege das Kraut hinein und thue einige Scheiben Schinken auf den Boden, gieße dann immer etwas Jus daran und laß es weich dämpfen, thue auch etwas Salz und Pfeffer daran.

96. Blumenkohl mit Buttersauce.

Wenn der Blumenkohl gereinigt ist, kocht man ihn in Salzwasser, bis die Stengel weich sind, richtet ihn auf eine Platte an und macht folgende Sauce dazu: $\frac{1}{2}$ viertel Pfund frische Butter und 2 Kochlöffelvoll Mehl werden miteinander verrührt, nimm dann etwas von dem Wasser, worin der Blumenkohl gekocht wurde, und etwas Fleischbrühe dazu, rühre es alsdann auf dem Feuer, bis die Sauce einige Minuten gekocht hat, nimm sie dann vom Feuer, rühre 4 Eiergelb daran und schütte es über den Blumenkohl.

97. Blumenkohl auf eine andere Art, im Backofen.

Wenn der Blumenkohl gereinigt und in Salzwasser weich gekocht ist, richtet man ihn auf eine Platte an und macht folgende Masse darüber: Man nimmt 4 Kochlöffelvoll Mehl, rührt sie mit einem Schoppen sauern Rahm, nebst etwas Salz und Butter untereinander, und rührt diese Masse auf dem Feuer ab, läßt sie verfühlen und schlägt alsdann 4 Eiergelb hinein; das Weiße

der Eier wird zu einem Schnee geschlagen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Parmesankäse unter die Masse gerührt, mit welcher alsdann der Blumenkohl überzogen wird, darauf im Ofen eine halbe Stunde gebacken und servirt.

98. Grüne Bohnen.

Wenn die Bohnen von den Fäden gereinigt und fein geschnitzelt sind, werden sie in Salzwasser schnell weich gekocht, damit sie hübsch grün bleiben; schütte sie dann durch einen Seiher, hernach thue sie in ein Kasserol, zettle fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie daran, auch etwas Pfeffer, mache alsdann ein Stück Butter heiß, schütte es über die Bohnen, stelle sie auf's Feuer und lasse sie noch einige Minuten dämpfen; alsdann richte sie an.

99. Grüne Bohnen, auf andere Art.

Wenn die Bohnen gepuzt und gewaschen sind, wird ein Stück Butter in ein Kasserol gethan und fein gewiegte Zwiebel, Petersilie und ein wenig Knoblauch darin gedämpft, thue dann die Bohnen mit etwas Bohnenkraut, Pfeffer und Salz hinein, lasse sie dämpfen, mit öfterm Zugießen von Fleischbrühe, bis sie weich sind, dann zettle einen Kochlöffelvoll Mehl daran und lasse sie noch ein wenig kochen.

100. Eingemachte Bohnen.

Die Bohnen werden mit heißem Wasser hingestellt und weich gekocht, dann durch einen Seiher geschüttet und folgende Sauce daran gemacht: Man thut Gänse- oder Schweineschmalz in ein Kasserol, röstet einen starken Kochlöffelvoll Mehl schön gelb darin, thut alsdann fein geschnittene Zwiebeln, Petersilie, Bohnenkraut und

Knoblauch daran, läßt es auch ein wenig dämpfen, rührt es dann mit Fleischbrühe zu einer dünnen Sauce ab, thut die Bohnen hinein, auch etwas Salz und Pfeffer, und läßt es noch eine Zeitlang kochen.

101. Linsen.

Die Linsen werden zuerst sauber gelesen, gewaschen und dann mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und weich gekocht, schüttet das Wasser davon ab, dann thut man Schweine- oder Gänfeschmalz in ein Kasserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb nebst einer fein geschnittenen Zwiebel, löscht es dann mit Fleischbrühe und ein wenig Essig ab, schüttet es an die Linsen und läßt es noch eine Zeitlang kochen, thut auch Salz und etwas Pfeffer daran.

102. Dürre Erbsen.

Die Erbsen werden sauber gelesen, gewaschen und mit kaltem Wasser nebst einer Zwiebel zum Feuer gesetzt und weich gekocht, so daß sie keinen Saft mehr haben, dann durch ein Sieb getrieben, gesalzen und etwas frische Butter dazu gethan; man läßt sie dann noch ein wenig kochen und richtet sie an.

103. Weiße Bohnen.

Wenn die Bohnen gelesen sind, werden sie mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt und weich gekocht; man schüttet dann das Wasser davon ab und macht eine Butter- sauce mit etwas Essig und Salz, schüttet sie an die Bohnen und läßt sie noch eine halbe Stunde kochen.

104. Mangold- Stiele.

Man nimmt breite weiße Stiele, dann werden sie

abgezogen, fingerlang und fingerbreit gespalten, gewaschen und in Salzwasser abgekocht; wenn sie weich sind, werden sie abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgelöst, alsdann macht man eine gute Buttersauce mit Peterfilie und Muskatnuß, thut die Stiele hinein und läßt sie noch eine Viertelstunde mitkochen; vor dem Anrichten rührt man ein wenig sauern Rahm und Eiergelb daran.

105. Brennessel = Gemüse.

Man nimmt junge zarte Brennesseln, thut das Unreine und Harte davon weg, wäscht sie und setzt sie mit siedendem Salzwasser auf's Feuer; wenn sie weich sind, legt man sie in kaltes Wasser, drückt sie aus, hackt sie aber nicht zu klein, dann thut man ein Stück Butter in ein Kasserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb, thut hierauf eine klein geschnittene Zwiebel darein, dann die gehackten Brennesseln, läßt sie auch noch ein wenig dämpfen, gießt dann Fleischbrühe daran und läßt sie noch eine Zeitlang kochen.

106. Morcheln als Gemüse.

Zu diesem nimmt man große Morcheln, macht die Stiele weg und kocht sie in Salzwasser, schüttet kaltes Wasser darüber, drückt sie fest aus, schneidet sie in runde, nicht zu kleine Stückchen und thut geschnittene Peterfilie dazu. Sind es viele, so thut man ein großes Stück Butter in ein Kasserol, dann die geschnittenen Morcheln nebst der Peterfilie darein, streut einen halben Kochlöffelvoll Mehl darauf nebst Muskatnuß u. Salz, dämpft alles ein wenig und gießt gute Fleischbrühe daran, läßt die Sauce dann kurz daran einkochen und richtet sie an.

107. Morcheln mit Rahm.

Wenn die Morcheln gepuht und öfters in warmem

Wasser gewaschen und abgerührt sind, daß kein Sand mehr daran zu spüren ist, drückt man sie gut aus und dämpft sie mit einem Stück frischer Butter, etwas fein gehackten Charlottenzwiebeln und Petersilie etliche Minuten, streut hierauf einen Kochlöffelvoll Mehl darüber, gießt etwas süßen Rahm dazu, auch etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß, läßt sie dann noch eine Viertelstunde kochen und richtet sie an.

108. Nothkraut.

Rothes Kraut wird gereinigt und auf einem Krauthobel oder mit einem Messer fein geschnitten, dann nimmt man ein Stück Gänse- oder Schweineschmalz, läßt es heiß werden und dämpft eine fein geschnittene Zwiebel darin, löscht es dann mit 1 Glas Essig und 1 Glas Wein ab, thut alsdann das Kraut hinein, gießt etwas Fleischbrühe, Salz und Kümmel darauf und läßt es weich dämpfen; ist es nicht sauer genug, kann man noch ein wenig Essig daran thun; wenn das Kraut weich ist, zettelt man einen halben Kochlöffel Mehl daran und läßt es noch ein wenig kochen. Man kann auch weißes Kraut auf dieselbe Art zubereiten, dann nennt man es bairisches Kraut.

109. Sauerkraut.

Wenn das Kraut recht sauer ist, schüttet man heißes Wasser daran, läßt es wieder davon ablaufen, thut es mit heißem Wasser auf's Feuer und läßt es 3 bis 4 Stunden kochen; wenn es weich ist, läßt man das Wasser sauber davon ablaufen, thut alsdann ein Stück Gänseschmalz in ein Casserol, läßt es heiß werden, dämpft eine Handvoll Zwiebeln nebst einem schwachen Kochlöffelvoll Mehl darin, schüttet es an das Kraut nebst etwas Fleischbrühe und läßt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

110. Sauerkraut auf andere Art.

Man thut ein Stück Schweine- oder Gänsefchmalz in ein Casserol, läßt es heiß werden und dämpft eine Handvoll feingewiegte Zwiebeln schön gelb darin nebst ein wenig Knoblauch, nimmt Sauerkraut, wäscht es aus frischem Wasser heraus, drückt es aus, thut es in das heiße Schmalz, gießt etwas Fleischbrühe daran und läßt es 3 bis 4 Stunden dämpfen, wendet es aber öfters um, damit es nicht anhängt; wenn es weich ist, streut man einige Messerspitzenvoll Mehl daran und läßt es noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

111. Sauerkraut mit Kapaun.

So viel Sauerkraut, als man zu einer Platte nöthig hat, wird fest ausgedrückt, dann werden 3 Handvoll feingehackte Zwiebeln in $\frac{1}{2}$ Pfund Gänsefett gelb gedämpft, alsdann legt man das Sauerkraut hinein und läßt es unter öfterem Herumwenden 1 Stunde langsam dämpfen, gießt nach und nach Wein dazu und läßt es ganz einkochen, bis es weich und zum Anrichten recht ist. Während dem läßt man einen Kapaun besonders in einem Casserol dämpfen, bis er überall schön gelb und weich ist. Die Brühe von dem Kapaun wird mit 1 Glas Wein aufgekocht und durch ein Sieb in das Sauerkraut geschüttet; lasse es noch ein wenig damit eindämpfen, und richte sodann das Kraut mit dem Kapaun an.

112. Kartoffeln in einer Sauce.

Schäle rohe Kartoffeln, schneide sie in nicht zu dünne Blättchen und koche sie in Salzwasser weich, lasse $\frac{1}{4}$ Pfund Butter in einem Casserol zergehen und dämpfe eine feingehackte Zwiebel nebst ein wenig Petersilie und einem Kochlöffelvoll Mehl darin, lösche es mit

Fleischbrühe ab, schütte die Kartoffeln hinein und lasse sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; ehe man sie anrichtet, werden 2 Eigelb mit etwas saurem Rahm verkleppert und an die Kartoffeln gerührt.

113. Geröstete Kartoffeln.

Man siedet Kartoffeln ab, schält sie alsdann und schneidet sie in feine Blättchen, thut alsdann ein Stück Gänsefchmalz in eine Pfanne, dämpft eine Handvoll Zwiebeln nebst etwas Petersilie darin, thut die geblättelten Kartoffeln daran nebst Salz und läßt sie hübsch gelb rösten.

114. Gedämpfte Kartoffeln.

Nimm ungefähr 50 Stück englische Kartoffeln, schäle sie und lege sie $\frac{1}{2}$ Stunde in kaltes Wasser, thue $\frac{1}{4}$ Pfund Gänsefchmalz sammt den Kartoffeln, fein gewiegte Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer in ein Casserol, decke sie zu und laß die Kartoffeln auf gelinder Kohle dünsten. Aufdecken darf man sie nicht eher, bis man glaubt, daß sie fertig sind, dagegen muß man das Casserol von Zeit zu Zeit schütteln; in der Regel brauchen sie $\frac{1}{2}$ Stunde, bis sie weich sind und eine hübsche gelbe Farbe haben; Fleischbrühe darf man nicht daran thun. Dampf und mäßige Hitze bewahren vor dem Anbrennen.

115. Kartoffelbrei.

Man kocht große Kartoffeln nicht zu weich, läßt sie erkalten, reibt sie alsdann auf einem Reibeisen, nimmt ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft die geriebenen Kartoffeln nebst einem schwachen Kochlöffelvoll Mehl darin, lösch es mit Fleischbrühe und Milch zu einem

dicken Brei ab, thut auch etwas Salz daran und läßt ihn noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

116. Gefüllte Kartoffeln.

Große Kartoffeln (ohngefähr 16) werden gewaschen, roh geschält und wieder gewaschen, man schneidet oben Deckelchen ab und höhlt die Kartoffeln schön aus, legt ein Stück Butter in ein Casserol, und stellt die Kartoffeln darein; dann macht man folgende Füllung hinein: eine Handvoll fein gewiegte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter gedämpft, dann thut man einen geweichten Weck nebst einem Stück fein gewiegtes gebratenes Kalbfleisch hinein und läßt es auch noch ein wenig dämpfen, thut Pfeffer, Muskatnuß und Salz daran, rührt es mit 4 Eiern ab und füllt es in die Kartoffeln, thut die Deckelchen darauf, streut ein wenig Salz über die Kartoffeln, gießt etwas Fleischbrühe daran, thut einen Kohlendeckel darauf, stellt sie nicht auf zu starkes Feuer und läßt sie weichdämpfen; sie dürfen aber nicht zerfallen; wenn sie weich sind, werden sie auf eine Platte neben einander gesetzt und man gibt eine Buttersauce dazu.

117. Kartoffeln mit Milch.

2 bis 3 in Scheiben geschnittene Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehackter Schinken, einige Nelken und Pfefferkörner werden in einem Casserol mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter einige Minuten gedämpft, dann läßt man 2 Kochlöffelvoll weißes Mehl auch ein wenig mitdämpfen, lösch es mit einer halben Maas Milch ab; läßt es dann $\frac{1}{4}$ Stunde kochen und seih es durch ein Sieb. Nun werden abgekochte Kartoffeln in dünne Blättchen geschnitten, in ein dazu geschicktes Geschirr gethan, die Sauce sammt etwas feingehackter Petersilie, Muskatnuß und Salz dazu gethan; man läßt sie dann noch $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen.

118. Saure Kartoffeln.

Die Kartoffeln werden roh geschält, in Blättchen geschnitten und in Salzwasser weich gekocht; dann thut man ein Stück Butter in ein Casserol, röstet einen Kochlöffelvoll Mehl schön dunkelgelb darin, dämpft eine feingeschnittene Zwiebel darin, löscht es mit Fleischbrühe und einigen Eßlöffeln voll Essig ab, thut die Kartoffeln mit etwas Pfeffer hinein und läßt sie noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen.

119. Kartoffeln mit Senf.

Fein geschnittene Zwiebeln, auch etwas fein geschnittener Schinken werden in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter so lange gedämpft, bis die Zwiebeln braungelb sind; röste ferner 2 Kochlöffelvoll Mehl noch damit braun, fülle es dann mit einem Schöpfelvoll braunen Jus auf, thue Salz und Pfeffer dazu und lasse es $\frac{1}{2}$ Stunde langsam verkochen, hernach treibe es durch ein Haarsieb, thue abgekochte und in Blättchen geschnittene Kartoffeln in ein Casserol, schütte die Sauce daran und laß sie noch $\frac{1}{4}$ Stunde mit einander kochen; beim Anrichten thut man 6 Eßlöffelvoll Senf daran.

120. Kartoffeln mit Haring.

Die Kartoffeln werden gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten, alsdann werden 3 Häringe gepuzt, von den Gräten gereinigt und in kleine Stückchen geschnitten, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird auch in kleine Stückchen geschnitten; man nimmt 1 Schoppen sauern Rahm, dann thut man etwas von der Butter in ein Casserol, legt eine Lage von den Kartoffeln, dann etwas von den Häringen und von dem sauern Rahm hinein, und fährt so fort; man muß aber Sorge tragen, daß von der Butter noch so viel übrig bleibt, um es zuletzt oben

auf die Kartoffeln legen zu können; thut sie alsdann auf ein schwaches Feuer, und oben einen Kohlendefel darauf, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und stürzt sie dann auf eine Platte.

121. Kartoffeln mit Sardellen.

Die Kartoffeln werden abgekocht, geschält, und in Scheiben geschnitten, dann nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, wäscht sie, reinigt sie von den Gräten und schneidet sie in kleine Stückchen. Dann bestreicht man eine Schüssel stark mit Butter, legt eine Lage Kartoffeln hinein, dann eine Lage Sardellen darauf, auf welche man in Butter gedämpfte, kleingeschnittene Zwiebeln streut, hierauf mit der ersten Lage anfängt und so fortfährt, bis man fertig ist; nun bestreut man es stark mit geriebenem Milchbrod, übergießt es stark mit zerlassener Butter und $\frac{1}{2}$ Schoppen sauern Rahm, setzt es in den Ofen, läßt es backen und bringt es in derselben Schüssel zu Tische.

122. Gurken in einer Sauce.

Man nimmt ziemlich große Gurken, schält sie und schneidet sie der Länge nach in 4 Theile und nimmt die Kerne heraus. Hierauf werden sie in Stückchen von der Größe eines Zolls geschnitten, in Salzwasser ein wenig abgekocht und wieder abgeschüttet. Nun dämpfe mit einem Stückchen Butter etwas feingehackte Petersilie einige Minuten, thue die Gurken hinein und lasse sie bis zum Weichwerden mitdämpfen. Hierauf schütte etwas weiße Butter sauce darüber und laß es noch ein wenig mit einander kochen; ehe man sie anrichtet, rührt man das Gelbe von 3 Eiern sammt etwas Salz und Muskatnuß daran.

123. Gefüllte Gurken.

Große grade Gurken werden oben und unten ein wenig abgeschnitten, das Innere mit einem Kochlöffel sauber herausgestoßen, schäle sie, laß sie ein wenig kochen und im Wasser verkühlen; hierauf werden sie mit einem Tuch sauber abgetrocknet und mit folgender Fülle gefüllt: Man nimmt $1\frac{1}{2}$ Pfund rohes Kalbfleisch, 12 Loth Nierenfett und hacht es recht fein, dann dämpft man einen geweichten Beck mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer, nebst 3 ganzen Eiern, mengt sodann das Fleisch, Brod, Eier, etwas Muskatnuß, Salz und Pfeffer wohl unter einander und füllt die Gurken damit; hierauf legt man sie in ein Casserol neben einander mit etwas kleingeschnittenem Schinken, schüttet etwas fette Fleischbrühe daran und läßt sie bis zum Weichwerden kochen; wenn man sie anrichtet, wird jede Gurke der Länge nach gespalten, auf eine Platte gelegt und eine weiße mit Eiergelb legirte Sauce darüber gegeben.

124. Gurken auf andere Art.

Man nimmt 3 bis 4 große Gurken, schält und schneidet sie in Blättchen, legt nun 1 Stück Butter in ein Casserol, thut die Gurken nebst etwas Pfeffer und Fenchel hinein und läßt sie dämpfen; nach einigen Minuten thut man etwas Mehl, Salz, Essig und Kapern daran und läßt sie noch ein wenig kochen, doch darf man sie nicht zudecken, damit sie nicht zu viel Brühe bekommen.

125. Steinpilze.

Man reinigt die Pilze, zerschneidet sie in mittelmäßige Stückchen und wäscht sie, dann thut man ein Stück Butter in ein Casserol, dämpft etwas fein-

geschnittene Petersilie darin, thut dann die Steinpilze hinein und läßt sie in ihrer eigenen Sauce weichdämpfen; streue hierauf eine Messerspitze voll Mehl, auch ein wenig Salz, Pfeffer und Fleischbrühe daran und lasse die Sauce kurz einkochen. Uebrigens darf man nicht vergessen, eine große weiße Zwiebel mitzukochen; wenn diese im Kochen die Farbe ändert, befinden sich unter den Schwämmen giftige, welche man alsdann wegschütten muß. Dieses Mittel wendet man bei allen Schwämmen an.

126. Champignons.

Man kocht sie ganz auf dieselbe Art, wie Steinpilze; wenn man sie aber einmachen will, so nimmt man ganz kleine, pußt und wäscht sie sauber, kocht sie alsdann einige Minuten in Wasser, schüttet sie durch einen Sieber und trocknet sie mit einem Tuche ab, thut sie in ein dazu schickliches Glas, gießt verkühlten, mit Nelken, Pfeffer und 2 Lorbeerblättern, abgekochten Weinessig darüber, thut oben darauf einige Löffelvoll Olivenöl und bindet sie fest zu. Man kann sie als Sallat zum Ochsenfleisch oder in Saucen essen.

127. Trüffeln.

Die Trüffeln werden in siedendes Wasser eingeweicht und mit einem Bürstchen sauber gepußt und noch einige Mal durch Wasser gewaschen, damit die Erde ganz davon weggeht; hierauf wird ein Schoppen rother Wein und von allen Sorten ganzes Gewürz, ein Stück Butter, Salz und einige Citronenscheiben hineingethan, dann die Trüffeln auch hinein, auf's Feuer gesetzt und so lange darin gekocht, bis sie weich sind. Alsdann bricht man eine Serviette auf einen Teller, legt die Trüffeln darein und gibt sie so auf die Tafel. Man kann sie auch ohne

Scaviette geben, indem man die Sauce durch ein Sieb laufen läßt und sie darübergießt.

128. Trüffel auf andere Art.

Die Trüffel werden sauber mit einer kleinen Bürste gepuzt wie oben, dann werden sie fein geschnitten, mit etwas Del, Salz und Pfeffer auf einem Teller warm gemacht, Citronensaft daran gedrückt und mit geriebenem Parmesankäse bestreut und auf Weißbrodschnittchen gelegt; man gibt es zu *Dejeuners à la fourchette*.

129. Reis-Gemüse.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird rein geseien, mit kochendem Wasser 3 Mal abgebrüht und das Wasser wieder davon abgeschüttet. Dämpfe eine Handvoll feingehackte Zwiebeln in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich, doch daß die Zwiebeln weiß bleiben, schütte den abgebrühten Reis darauf nebst 2 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, etwas Salz, 2 Nelken, und 3 Pfefferkörnern, lasse den Reis weich kochen, doch rühre nicht zu viel darin, damit er ganz bleibt; wenn der Reis eine gelbe Kruste hat, richte ihn mit sauerem Rahm und geriebenem Parmesankäse auf die Platte. Die Nelken und Pfefferkörner müssen davonkommen; lege die gelbe Kruste darauf.

Beilagen zu Gemüse.

130. Croquet von Kalbfleisch.

Man dämpfe etwas fein gehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in Butter weich, nehme alsdann einen starken Eßlöffelvoll Mehl, lasse es auch dämpfen, lösche