

Innerei.

68. Beuschel auf Wiener Art.

60 Deka Rinds- oder Schweinsbeuschel — Essig — Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt — Ruttelkraut — $\frac{1}{2}$ Zitrone — Wurzelwerk — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl.

Man stellt Wasser mit Essig, Salz, Pfeffer, dem Lorbeerblatt, etwas Ruttelkraut und der geschnittenen Zitrone zu und läßt das Beuschel darin weich kochen. Wenn es gekocht und ausgekühlt ist, wird es nudelig geschnitten. Das Wurzelwerk wird durch ein Sieb getrieben. Nun bereitet man aus dem Fett und Mehl eine nicht zu dunkle Einbrenne, gibt das Wurzelwerk hinein, vergießt dies mit der Brühe, worin das Beuschel gekocht wurde, gibt das Beuschel und nach Geschmack noch etwas Essig, Salz, Zitronenschale und Saft dazu und läßt dies gut verkochen. Man kann mit dem Beuschel auch ein Stückchen Herz mitkochen und, nudelig geschnitten, mitverwenden.

69. Beuschelknödel.

40 Deka Rinds- oder Schweinsbeuschel — 10 Deka Herz — 10 Deka gekochte, kalt durchgetriebene Kartoffeln — 1 Ei — Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Essig.

Man läßt das Beuschel samt Herz in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt kochen und treibt beides durch die Fleischhackmaschine. Hierauf mengt man die Kartoffeln, das Ei, Salz und Pfeffer bei und formt daraus Knödeln oder Klopsche. (Wenn die Masse zu weich ist, kann man sie mit etwas Mehl festmachen.) Aus dem heiß gemachten Fett und Mehl bereitet man eine lichte Einbrenne, vergießt sie kalt, fügt dann etwas von der Beuschelbrühe dazu, würzt dies mit Essig und legt die Knödeln hinein, die man einige Minuten an einer mäßig warmen Herdstelle durchziehen läßt, um sie dann, mit der Soß übergossen, aufzutragen.

Man kann der Soß auch 2 gepuhte, entgrätete Sardellen beimengen, wodurch sie pikanter wird.

70. Beuschel-Mischgericht.

40 Deka Rinds- oder Schweinsbeuschel — 10 Deka Herz — 8 Deka Fett — 8 Deka Reis — Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß — 1 Lorbeerblatt — Essig oder Zitronensaft.

Das Beuschel wird samt dem Herz in Salzwasser mit einem Lorbeerblatt weichgekocht, dann ganz fein gehackt und unter öfterem Umrühren im heißen Fett gebraten. Inzwischen läßt man den Reis in Wasser dünsten, mengt ihn zu dem Beuschel, fügt feingeschnittene Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas gestoßene Muskatnuß, Essig oder Zitronensaft bei, gießt Beuschelbrühe nach Bedarf auf und läßt das Gericht noch gut verkochen. Es soll eine dicke Soß haben.

71. Beuschelpudding.

$\frac{1}{2}$ Kilo Rinds- oder Schweinsbeuschel — Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Essig, Zitronenschale — 3 Eier — 5 Deka Fett — 1 Zwiebel, Petersilie — 4 gekochte, durchgedrückte Kartoffeln — 3 Eßlöffel Milch.

Man kocht das Beuschel in üblicher Weise mit Wurzelwerk, Salz, Pfeffer, Essig und Zitronenschale und schneidet es fein. Dann treibt man das Fett mit den Dottern ab, mischt die mit der Milch verrührten Kartoffeln dazu, gibt das Beuschel, die fein geschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, vermengt alles gut, gibt den festgeschlagenen Schnee der Eiweiß bei und läßt die Masse in einer mit Fett bestrichenen Puddingform im Wasserbade kochen. Dazu reicht man Zitronen- oder Edelpilzsoß.

72. Kalbsherz, gefüllt.

1 Kalbsherz — 1 Ei — 2 Eßlöffeln Milch — $\frac{1}{4}$ Zwiebel — ungefähr 5 Deka Brösel (oder Brot) — feingehackte Petersilie — Salz, Pfeffer, Muskatnuß — 6 Deka Fett — 3 Deka Mehl — 1 Suppenwürfel — 1 gelbe Rübe — 1 Stückchen Sellerie — 1 Stückchen Petersilienwurzel.

Das Kalbsherz wird sehr gut gereinigt und mit einem scharfen Messer ausgehöhlt. Das herausgeschnittene Fleisch wird sorgsam von allen Adern befreit, durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit einem Ei, etwas feingehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer und Muskat, Petersilie und soviel Bröseln oder geriebenem Brot vermischt, daß die Masse recht fest ist. Nun füllt man sie in das Herz ein, näht dieses zu, reibt es ein wenig mit Salz ein und läßt es in heißem Fett braten, wobei man etwas Suppe nachgießt. Wenn es gelb gebraten ist, wird das Mehl darauf gestreut, die in Scheiben geschnittenen Rüben hinzugefügt und das Herz unter Nachgießen von Suppe fertig gedünstet.

Noch feiner schmeckt das Gericht, wenn man die Soß mit ein wenig Wein vergießt.

73. Kalbszunge

wird in gleicher Weise bereitet, wie Rinds- und Schweinszunge. Siehe diese Kochvorschriften.

74. Kalbszunge, eingemacht.

1 Kalbszunge — Wurzelwerk, Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt — 1 Karfiol — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — gestoßene Muskatblüte — Zitronensaft — feingehackte Zitronenschale.

Man läßt die Zunge in Wasser mit dem Wurzelwerk, Salz, Pfeffer und einem Lorbeerblatt kochen. Gleichzeitig läßt man auch den Karfiol in Salzwasser kochen. Die Zunge wird abgehäutet und in grobe Würfel geschnitten, der Karfiol wird in Röschen geteilt. Nun bereitet man aus dem in heißem Fett gerösteten Mehl eine leichte Einbrenne, vergießt sie vorerst kalt, gießt dann die Brühe, worin der Karfiol gekocht wurde, und eventuell auch etwas Zungenbrühe, dazu, läßt die Soß aufkochen, würzt sie nach Geschmack mit Zitronensaft und ein wenig feingehackter Zitronenschale, gibt die Zungenwürfel und die Karfiolrosen hinein und läßt die Speise noch gut durchziehen.

75. Rubenteufel in Soß.

$\frac{3}{4}$ Kilo Rubenteufel — Suppengrünes — Salz, Pfeffer — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — 1 Lorbeerblatt — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — 1 Zwiebel — 1 Suppenwürfel — Essig, Zucker.

Das Rubeuter wird ausgewässert, mit heißem Wasser abgebrüht und mit Suppengrünem, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Zwiebel solange gekocht, bis sich die Haut abziehen läßt. Dies dauert ungefähr 5 Stunden. Dann nimmt man es aus der Brühe, überspült es kalt, zieht die Haut ab und schneidet es nudelartig oder in Scheiben. Nun läßt man das Fett heiß werden, gibt etwas Zucker hinein, läßt ihn lichtgelb anlaufen, läßt feingehackene Zwiebel dunkelbraun darin rösten, und staubt nun das Mehl hinzu, das man solange rösten läßt, bis das Fett gut aufgefogen ist. Dann vergießt man diese Einbrenne kalt, fügt Suppe hinzu, würzt die Soß mit Salz und Essig und läßt sie gut verkochen. Das Rubeuter wird hineingegeben und in dieser Soß noch ungefähr eine Viertelstunde gekocht.

Man kann auch eine Paradeis- oder Sardellensoß bereiten.

Zum Kochen des Rubeuters eignet sich die Kochkiste ganz besonders. Man kann es aber auch schon tagsvorher kochen, nur darf man es dann nicht über Nacht in der Brühe liegen lassen.

76. Rubeuter auf Kriegsort.

60 Dekka Rubeuter — Suppengrünem — 1 Lorbeerblatt — $\frac{1}{4}$ Kilo Kartoffeln — 1 Zwiebel — 2 Dekka Fett — Salz, Pfeffer — Petersilie — 1 Suppenwürfel.

Das in der in Nr. 75 angeführten Weise mit Suppengrünem, Salz, Pfeffer, einem Lorbeerblatt und einer halben Zwiebel gekochte und kalt überspülte Rubeuter wird fein zerschnitten und durch die Fleischhackmaschine getrieben (eventuell zweimal). Dann wird es mit den gekochten, durchgedrückten Kartoffeln, etwas Petersilie, Salz und Pfeffer nach Geschmack und einer halben feingehackten und leicht angerösteten Zwiebel vermengt und in eine feuerfeste Schüssel gedrückt, mit etwas sehr kräftiger Suppe übergossen und noch ungefähr eine halbe Stunde in der Röhre gebacken. Man kann es auch in einer Kasserolle auf dem Herde durchdünsten. Es wird in der Schüssel gereicht. Separat gibt man Gemüse dazu.

77. Kuttelflecke mit Kartoffeln.

(Kaldaunen, Löser.)

Ungefähr 1 Kilo Kuttelflecke — Mehl, Salz, Pfeffer — Wurzelwerk — 1 Lorbeerblatt — 1 Zwiebel — 6 Dekka Fett — 5 Dekka Mehl — Essig — $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln.

Man läßt die Kuttelflecke vom Fleischer gründlich reinigen und legt sie in frisches Wasser, das man mehrmals wechselt. Am besten ist es, sie über Nacht in Wasser liegen zu lassen. Am anderen Tage werden sie mit Mehl und Salz abgerieben, in siedendem Wasser aufgekocht und kalt überspült. Nun schneidet man sie in viereckige Stücke oder nudelartig, setzt sie mit kaltem Wasser zu und läßt sie ungefähr 4 Stunden kochen, wobei man sie fleißig abschäumt. Dann nimmt man sie aus der Brühe, stellt sie mit frischem Wasser zu, fügt Salz, Pfeffer, Wurzelwerk, Lorbeerblatt und ein Stückchen Zwiebel hinzu und läßt die Kuttelflecke nun ganz weich kochen, was noch ungefähr 3—4 Stunden in Anspruch nimmt. Man läßt sie in der Brühe erkalten. Sie müssen sich mit dem Böffel durchstechen lassen. Nun läßt man feingehackte Zwiebel in heißem Fett rösten, mengt das Mehl bei, läßt es gut verkochen, vergießt kalt, gießt dann etwas von der Kuttelfleckbrühe auf, würzt nach Geschmack mit Salz, Pfeffer, Essig oder Zitronensaft, gibt die Kuttelflecke hinein,

läßt sie aufkochen, mengt die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffel bei und läßt das Gericht noch eine Viertelstunde verkochen.

Zum Kochen der Kuttelflecke eignet sich die Kochkiste vorzüglich. Es ist am besten, sie am Tage vor dem Verbräuche kochen, in der Brühe erkalten zu lassen und dann erst fertig zu bereiten.

78. Kuttelflecke, eingekrustet.

Ungefähr 1 Kilo Kuttelflecke — Mehl — Salz, Pfeffer — Wurzelwerk — 1 Lorbeerblatt — ein Stückchen Zwiebel — 1 Suppenwürfel — 1 Eßlöffel feingehackte Kapern — 3 gepuzte, entgrätete Sardellen — Bröseln.

Die Kuttelflecke werden, wie in Nr. 77 angegeben, weich gekocht. Erkalten aus der Brühe genommen, läßt man sie gut abtropfen, schichtet sie, mit den Kapern und Sardellen vermengt, in eine mit etwas Fett bestrichene flache Backschüssel ein, begießt sie mit etwas sehr kräftiger Suppe, bestreut sie dicht mit Bröseln (auch Brotbröseln) und läßt sie in heißer Röhre rasch etwas Kruste bekommen.

79. Kuttelflecke, eingemacht.

Ungefähr 1 Kilo Kuttelflecke — Wurzelwerk — 1 Lorbeerblatt — $\frac{1}{2}$ Liter Milch — Petersilie — 4 Deka Fett — 1 Zwiebel — 3 Deka Mehl — Salz, Pfeffer — 5 Deka Reibkäse — 1 Suppenwürfel oder $\frac{1}{8}$ Liter Rahm oder Rahmersatz.

Nachdem die Kuttelflecke, wie in Nr. 77 angegeben, weich gekocht wurden, nimmt man sie erkalten aus der Brühe, läßt sie abtropfen und dann in einer Mischung von Milch und Wasser zu gleichen Teilen mit einem Petersilienbündel aufkochen. In heißem Fett läßt man feingeschnittene Zwiebel anlaufen, staubt das Mehl dazu, läßt es hell verrösten, vergießt dies kalt, mengt etwas Suppe oder Rahm oder Rahmersatz bei, würzt die Soß mit Salz, Pfeffer und gießt sie zu den Kuttelflecken, die noch gut verkochen müssen. Vor dem Anrichten fügt man den geriebenen Käse bei.

80. Leber auf süddeutsche Art.

$\frac{3}{4}$ Kilo Rinds- oder Schweinsleber — 8 Deka Fett — 1 Zwiebel — Petersilie — Salz, Pfeffer — 1 Eßlöffel Mehl — 3 bis 4 Eßlöffel Essig — 1 Suppenwürfel.

Die etwas gewässerte und abgehäutete Leber wird in kleine Schnitten geteilt. Nun läßt man in heißem Fett die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt die Leberstücke hinein, läßt sie gut andünsten, staubt das Mehl darüber, gibt etwas Suppe und Essig dazu, läßt die Leber rasch fertig dünsten und gibt knapp vor dem Auftragen etwas Salz und Pfeffer dazu. Schnell zu Tisch bringen.

81. Leberfuchen.

40 Deka Rindsleber — 20 Deka fettes vorderes Fleisch — 3 Deka Fett — 1 Zwiebel — 6 Deka Schwarzbrot — 1 Suppenwürfel — 1 Kaffeelöffel feingehackte Kapern — 2 gepuzte, entgrätete und durchgetriebene Sardellen — Salz, Pfeffer, Pastetengewürz.

Man brüht die Leber mit heißem Wasser ab, schneidet die Adern sehr gut heraus und läßt die Leber, in Stücke geschnitten, in heißem Fett, worin man vorher feingeschnittene Zwiebel anlaufen ließ, dünsten. Dann salzt und pfeffert man sie und

treibt sie durch die Fleischhackmaschine. Das Fleisch wird in sehr wenig Brühe mit Salz und Gewürz gekocht und würfelig geschnitten. Inzwischen läßt man das Brot in etwas Fleischsuppe weich werden, drückt es aus, vermengt die Leberfisch mit den Fleischwürfeln und dem Brot, fügt die Kapern, Sardellen und etwas Pastetengewürz (nach Geschmack auch noch Salz und Pfeffer) bei, füllt die Masse in eine mit Fett bestrichene Form ein und läßt sie im Wasserbade in der Röhre backen. Der Kuchen wird kalt, am besten mit Salat, gegessen. Um zu erkennen, ob diese Speise gar ist, sticht man ein Hölzchen ein. Es darf daran nichts hängen bleiben.

Statt gekochtem Fleisch kann man auch Fleischreste verwenden. Dann ist es aber ratsam, auch würfelig geschnittenen Speck beizumengen. Das Brot kann in diesem Falle in Wasser erweicht werden.

82. Leberpudding.

60 Deka Rinds- oder Schweinsleber — $\frac{1}{4}$ Liter Milch — 1 geriebene oder feinhackte Zwiebel — 4 Deka Fett (am besten würfelig geschnittener, gerösteter Speck) — 2 Eier — 5 Deka Reibkäse — 4 große, gekochte, kalt durchgedrückte Kartoffeln — Salz, Pfeffer, Pastetengewürz — 2 Kaffeelöffel Backpulver.

Man brüht die Leber mit heißem Wasser ab, schneidet die Adern heraus und läßt sie, in Stücke geschnitten, einige Stunden in Milch liegen. Dann treibt man sie durch die Fleischhackmaschine, läßt die Zwiebel im Fett rösten, mengt sie zu dem Fisch, fügt die Eidotter, den geriebenen Käse, die Kartoffeln, Salz, Pfeffer und Gewürz (nach Geschmack) und zum Schlusse den Schnee der Eiweiß und das Backpulver dazu, füllt die Masse in eine mit wenig Fett bestrichene Puddingform ein und läßt sie im Wasserbade kochen. Zu dem Pudding reicht man eine Butter- oder Sardellensoß.

Anstatt des Reibkäses kann man auch 2 gepuzte, entgrätete und durchgetriebene Sardellen heimengen. In diesem Falle reicht man den Pudding mit einer Kräuter-, Schwammerl- oder Buttersoß.

83. Ochsenfleisch auf Matrosenart.

1 Ochsenfleisch — 1 Suppenwürfel — 1 Zwiebel — Petersilie — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — 1 Stückchen gelbe Rübe — 1 Stückchen Sellerie — Salz, Pfeffertörner, Thymian — 1 Lorbeerblatt — 1 Sardelle — einige Edelpilze oder getrocknete Schwämme — 2 Deka Fett.

Der Ochsenfleisch wird sauber gereinigt, gliedweise nach den Gelenken geteilt, in ungefähr 5 cm lange Stücke geschnitten eine Viertelstunde in siedendem Wasser aufgekocht und dann mit kaltem Wasser überspült. Nun werden die Stücke auf ein aufgetrocknetes Tuch gelegt und damit abgetrocknet. Hierauf gibt man sie in ungefähr einen Liter Suppe und läßt sie darin zirka 2 Stunden kochen, worauf man die Suppe durch ein Sieb gießt. In heißem Fett läßt man die ringelig geschnittene Zwiebel und Petersilie rösten, fügt das Mehl hinzu, läßt es hell anlaufen, vergießt die Einbrenne kalt, gießt dann etwas Suppe auf, mengt die in Scheiben geschnittene Rübe und Selleriewurzel, Salz, Pfeffer, Thymian, das Lorbeerblatt und die gepuzte, durchgetriebene Sardelle bei, gibt die Fleischstücke hinein, läßt sie in dieser Soß dünsten, bis sie sich ganz vom Knochen lösen, schichtet sie dann auf eine heiße Schüssel, gießt die Soß durch ein Sieb, fügt die in etwas Fett gedünsteten Edelpilze hinzu, läßt dies aufkochen und gießt die Soß über das Fleisch.

84. Schensschlepp auf Wiener Art.

1 Schensschlepp — 2 Eßlöffel Essig — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Wurzelwerk, — 1 Lorbeerblatt — etwas Kuttelkraut — Zitronenschale — Salz, Pfefferkörner — 1 Stück Würfelzucker — $\frac{1}{8}$ Liter Weißwein — 3 Defa Speck — 3 Defa geriebenes Schwarzbrot — 3 Defa Fett — 3 Defa Mehl.

Das Schenschwanzstück wird gliedweise nach den Gelenken geteilt und in eine Beize gelegt, die man aus dem Essig, Wasser, der geschnittenen Zwiebel, dem Wurzelwerk, Lorbeerblatt, Kuttelkraut und Zitronenschale, Salz und Pfeffer kochen und auskühlen ließ. Dieser Beize fügt man noch den Zucker und den Wein bei und läßt nun das Fleisch 24 Stunden darin liegen. Am anderen Tage nimmt man das Fleisch heraus, salzt es eventuell nach, läßt in einer Pfanne den Speck heiß werden, gibt das Wurzelwerk hinzu und, wenn dieses etwas geröstet ist, auch das Fleisch. Nun streut man das Schwarzbrot darüber und läßt das Fleisch unter Nachgießen der Beize so lange dünsten, bis es sich von den Knochen lösen läßt. Dann seiht man den Saft ab, bereitet aus Fett und Mehl eine Einbrenne, vergießt sie kalt und vermengt sie mit dem Saft zu einer Soß.

85. Rinderherz und Milz in Rahmsöß.

$\frac{1}{2}$ Kilo Herz — 20 Defa Milz — Wurzelwerk — Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — 5 Defa Fett — 4 Defa Mehl — $\frac{1}{4}$ Liter Rahm oder Rahmersatz — Essig.

Man läßt das von den Blutresten und Adern gut gereinigte Herz und die Milz im Wasser mit dem kleingeschnittenen Wurzelwerk, Salz, Pfeffer und dem Lorbeerblatt ungefähr 3—4 Stunden kochen, bis es weich geworden ist und sich in schöne Schnitten teilen läßt. Nun bereitet man aus der in Fett gerösteten Zwiebel und dem Mehl eine lichte Einbrenne, vergießt sie vorerst kalt, dann mit einem Teil der Brühe, worin Herz und Milz gekocht wurden, gibt die Schnitten vom Herz und Milz in diese Soß, läßt dies aufkochen, mengt den Rahm oder Rahmersatz und Essig nach Geschmack hinzu, läßt dies noch gut verkochen und reicht zu dieser Speise Kartoffeln, Knödeln oder Nockerln.

86. Rinderherz, pikant zubereitet.

$\frac{1}{2}$ Rinderherz — 1 Zwiebel — $\frac{1}{8}$ Liter Essig — 2 Lorbeerblätter — Thymian, Wachholderbeeren — Salz, Pfeffer, Gewürz — 8 Defa Speck — 2 Eßlöffel Mehl — Brotkrinde.

Man säubert das Herz von Blut und Adern und legt es in eine aus allen Zutaten (mit Ausnahme von Speck und Mehl) mit $\frac{1}{8}$ Liter Wasser vermengte Marinade. So läßt man es 2—3 Tage liegen und schneidet es dann in feine Scheiben. Den würfelig geschnittenen Speck läßt man nun in einer Pfanne heiß werden, gibt die Fleischstücke hinein, bestreut sie mit Mehl, läßt sie auf einer Seite rasch braten, wendet sie, läßt sie unter Hinzugießen von etwas Marinade auf der anderen Seite braten, gießt dann den Rest der Marinade auf, fügt ein Stück Brotkrinde hinzu und läßt die Schnitten noch sehr gut durchdünsten. Sollte die Marinade zu scharf sein, darf nur ein Teil davon und dann etwas Wasser oder Suppe aufgegossen werden.

87. Nierensnieren mit Kartoffeln gebacken.

$\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln — ungefähr $\frac{1}{2}$ Kilo Nierensnieren — 1 Zwiebel, Petersilie —
3 Stück Sardellen — 5 Deka Fett — $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Suppenwürze — Salz,
 $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter saurer Rahm oder Rahmersatz.

Gefochte Kartoffeln werden geschält und in Scheiben geschnitten. Die Nieren werden in Salzwasser gefocht und in Scheiben geschnitten. Dann hackt man etwas Zwiebel, ein wenig grüne Petersilie und die gut gewaschenen und entgräteten Sardellen recht fein und läßt dies in Fett dünsten, worauf man dies zu den Nierenschnitten mengt, die man dann noch salzt und mit etwas aufgelöster Suppenwürze vermischt. Nun gibt man in eine tiefe Backschüssel etwas sauren Rahm, dann eine Lage Kartoffeln, hierauf eine Schichte Nieren usw., bis Kartoffeln und Nieren eingefüllt sind. Die oberste Lage sollen Kartoffeln bilden, die mit saurem Rahm oder Rahmersatz begossen werden. Dann läßt man die Speise in der Röhre goldgelb backen.

88. Nierensnieren mit Paradeis.

1 Nierensnieren — 1 Zwiebel — 5 Deka Fett — Salz, Pfeffer — 1 Suppenwürfel
— 3 Eßlöffel Paradeismark — Essig.

Man wäscht die Niere mit einem in Milch befeuchteten Tuch sehr gut ab, zieht die Haut ab und schneidet sie in feine Scheibchen. Nun läßt man die ringelig geschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen, gibt die Nieren hinein und läßt sie auf starkem Feuer rasch rösten. Dann salzt und pfeffert man sie erst, nimmt sie aus dem Saft, gibt sie auf eine heiße Schüssel, läßt den Saft mit einigen Löffeln sehr kräftiger Suppe aufkochen, mengt das Paradeismark bei, läßt die Soß verkochen, würzt sie mit etwas Essig (und auch Zucker nach Geschmack) und richtet sie über den Nieren an.

89. Nierensnieren-Mischgericht.

1 Nierensnieren — Mehl — 6 Deka Fett — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Petersilie — eine Handvoll frische oder getrocknete Schwämme oder Gelpilze — 2 Deka Fett — 1 Ei — Salz, Cayennepfeffer — 1 Suppenwürfel.

Man schneidet die mit einem in Milch befeuchteten Tuch gut abgewaschene und abgehäutete Niere in dickere Scheiben, taucht diese in Mehl und läßt sie rasch auf starkem Feuer in heißem Fett braten. Dann hackt man sie würfelig. Inzwischen läßt man die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen und mit feingehackter Petersilie und den gepuzten, feingehackten Schwämmen rasch dünsten, wobei man etwas Suppe nachgießt. Man schlägt dann ein verquirltes Ei hinein, würzt mit Salz und Cayennepfeffer, gibt die Niere samt dem zurückgebliebenen Fett und Saft dazu, gießt etwas Suppe darauf und läßt das Gericht rasch aufwallen, worauf man es schnell zu Tisch bringt.

Nach Geschmack kann man auch etwas Essig oder Zitronensaft begeben.

90. Nierenszunge, gefocht.

1 kleine Zunge — Wurzelwerk — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Thymian, 1 Lorbeerblatt,
Pfeffer und Gewürz — Salz.

Man läßt die Zunge, in leicht gesalzenem Wasser mit dem blätterig geschnittenem Wurzelwerk und Gewürzen weich kochen, zieht die Haut ab, schneidet sie in dünne Schnitten und gibt diese, damit sie warm bleiben, mit etwas Brühe übergossen, in die Röhre.

91. Nindszungen-Mischgericht.

40 Deka Nindszunge — 20 Deka Nindsbries — 5 Deka Fett — 5 Deka Mehl — 3 bis 4 Edelpilze — 2 Sardellen — Saft von einer halben Zitrone oder Essig — Salz, Pfeffer — 1 Deziliter Rahm oder Rahmersaft — etwas Suppenwürze.

Man schneidet die gefochte Nindszunge würfelig. Das Bries läßt man in Salzwasser mit Zitronensaft kochen und schneidet es ebenfalls würfelig. Nun bereitet man aus Fett und Mehl eine lichte, dicke Einmach, vergießt sie und läßt die feingeschnittenen Edelpilze und die würfelig geschnittenen Sardellen mit etwas Zitronensaft oder Essig darin dünsten. Man salzt und pfeffert dies, gibt die Zungen- und Briesstücke dazu, verdünnt die Soß eventuell mit dem Brieswasser und fügt etwas Rahm und Suppenwürze hinzu. Man kann dieser Speise auch geröstete Nieren u. dgl. beifügen oder sie nur aus Zunge bereiten. Sie wird in einem Reis- oder Kollgerstelkranz oder mit Knödeln zu Tisch gebracht.

92. Nindszunge mit Gurkensoß.

1 kleine Nindszunge — Wurzelwerk — $\frac{1}{2}$ Zwiebel — Thymian — 1 Lorbeerblatt — Salz, Pfeffer, Gewürz — 5 Deka Fett — 4 Deka Mehl — Petersilie — 2 Essiggurken — etwas Zitronensaft oder Essig.

Die in der angegebenen Art (Nr. 90) gefochte und abgehäutete Zunge wird in Scheiben geschnitten. Aus dem heißen Fett bereitet man mit Mehl eine dunkle Einbrenne, mengt die feingeschnittene Petersilie bei, läßt dies gut verrösten, vergießt dies vorerst kalt und dann mit einem Teil der Zungenbrühe, mengt die feingeschnittenen Gurken und Zitronensaft oder Essig nach Geschmack bei, läßt die Soß gut verkochen und gießt sie über die auf einer heißen Schüssel befindliche Zunge.

93. Nindszunge mit pikanter Soß.

1 Zunge — Wurzelwerk — Salz — 3 große Äpfel — 2 Kaffeelöffel geriebener Kren — 1 Kaffeelöffel geriebener Zucker — 2 bis 3 Eßlöffel Weinessig.

Man läßt die Zunge, wie in Nr. 90 angeführt, kochen, zieht die Haut ab, schneidet die Zunge in Scheiben und reicht sie mit einer in folgender Weise bereiteten Soß: Man schält und schneidet die Äpfel und läßt sie mit ein wenig Wasser und einer Prise Salz kochen. Wenn die Flüssigkeit ganz verdunstet ist, mengt man den Äpfeln den Kren bei und treibt diese Masse durch ein Sieb. Dann fügt man den geriebenen Zucker und Essig bei und läßt die Soß im Wasserbade auf mäßigem Feuer, bis der Zucker ganz zergangen ist. Sie darf nicht kochen.

Diese Soß schmeckt besonders gut zu gesälzten Zungen. Verfeinert wird die Soß noch, wenn man statt Essig den Saft von 2 Orangen oder Zitronen verwendet und den Zucker vorher ein wenig an den Orangen oder Zitronen abreibt.

94. Nindszunge mit Nibiselssoß.

1 Zunge — Wurzelwerk — 2 Eßlöffel Nibiselmarmelade oder Gelee — Zitronensaft — Salz, Pfeffer — 1 Stückchen Brotkruste.

Eine frische, gepöckelte oder geräucherte Zunge wird, wie in Nr. 90 angegeben, gefocht. Geschält und aufgeschnitten, wird die Zunge auf einer Schüssel angerichtet

und mit einer in folgender Weise bereiteten Soß übergossen: $\frac{1}{4}$ Liter der Zungenbrühe (wenn diese zu scharf sein sollte, kann Suppe, aus einem Suppenwürfel bereitet, verwendet werden) vermengt man mit der Marmelade, nach Geschmack mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer (eventuell auch mit etwas Senf), läßt dies mit einem Stückchen Brotkruste aufkochen und gießt diese Soß durch ein Sieb auf die Zunge.

In gleicher Weise kann statt Ribiselmarmelade Hagebuttengelee verwendet werden.

95. Rindszunge mit Sardellensoß.

1 Zunge — Wurzelwerk — Salz, Pfeffer — 4 Defa Fett — 3 Defa Mehl — $\frac{1}{2}$ feingehackte Zwiebel — 1 Kaffeelöffel Kapern — 2 gepuzte, durch ein Sieb getriebene Sardellen (oder 1 Kaffeelöffel Sardellenpasta) — 1 Kaffeelöffel feingehackte, grüne Petersilie — Essig.

Die frische, gepöckelte oder geräucherte Zunge wird, wie in Nr. 90 angegeben, gekocht, abgehäutet und in Scheiben geschnitten. Nun läßt man das Mehl in heißem Fett, worin man vorher die Zwiebel anlaufen ließ, braun rösten, vergießt dies vorerst kalt und dann mit einem Teile der Zungenbrühe, mengt die Kapern, Sardellen, Petersilie, Salz und Pfeffer nach Geschmack dazu und läßt die Zungenschnitten in dieser Soß gut dünsten. Dann ordnet man die Schnitten auf einer Schüssel, würzt die Soß noch mit Essig oder Zitronensaft, läßt sie aufkochen und gießt sie über die Zunge.

Noch wohl!schmeckender wird die Zunge, wenn man sie tagsvorher kochen und über Nacht, mit feingehackten Kräutern bestreut und mit etwas Wein begossen, stehen läßt. Man kann auch das Gericht verfeinern, indem man der Soß vor dem letzten Aufkochen etwas Wein beimengt.

96. Schweinszungen.

3 frische Zungen — nudelig geschnittenes Wurzelwerk — Salz, Pfeffer, Gewürz, 1 Lorbeerblatt — Essig — ein Stück Kren.

Man läßt die Zungen mit dem Wurzelwerk, den Gewürzen und ein wenig Essig in Wasser weich kochen, zieht die Haut ab, schneidet die Zungen in Scheiben oder der Länge nach in zwei Teile, legt die Zungenschnitten auf eine Schüssel, gießt ein wenig Brühe darüber und streut das gekochte Wurzelwerk und geriebenen Kren darauf.

97. Schweinszungen, gebraten.

3 Zungen — Wurzelwerk — Salz, Pfeffer, Gewürz — 1 Lorbeerblatt — Essig — 1 Eßlöffel Sardellenbutter — Suppe oder Rahm oder Rahmersatz.

Die Zungen werden, wie in Nr. 96 angegeben, gekocht, enthäutet, in Scheiben geschnitten. Dann läßt man die Sardellenbutter heiß werden, gibt die Zungenschnitten hinein und läßt sie in der Röhre rasch braten, wobei man etwas Suppe, Rahm oder Rahmersatz aufgießen kann.

98. Schweinszungen-Mischgericht.

2 Schweinszungen — Wurzelwerk — Salz, Pfeffer — 1 Lorbeerblatt —
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel — 4 Deka Fett — 3 Deka Mehl — einige getrocknete oder frische
Schwämme — Petersilie — Zitronensaft oder Essig — $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln —
1 Ei — ungefähr 4 Eßlöffeln Mehl.

Man läßt die Schweinszungen mit dem Wurzelwerk und Gewürzen, wie in Nr. 96 angegeben, kochen, zieht die Haut ab und schneidet die Zungen in grobe Würfel. Nun läßt man die feingeschnittene Zwiebel in heißem Fett anlaufen, gibt das Mehl dazu, läßt es recht dunkel verrösten und gießt dies zuerst kalt, dann mit einem Teil der Zungenbrühe auf. Inzwischen läßt man die feingeschnittene Schwämme in Suppe oder etwas Fett und mit ein wenig feingeschnittener Petersilie dünsten, mengt sie zu der Soß, gibt die Zungenwürfel und kleine Kartoffelknödel, die man in Salzwasser kochen ließ, hinein, würzt die Speise noch nach Geschmack mit etwas Zitronensaft oder Essig, läßt sie gut durchziehen (nicht kochen) und trägt sie auf. Zur Bereitung der Knödeln werden die Kartoffeln gekocht, geschält, mit dem Ei, etwas Salz und soviel Mehl vermengt, daß man aus dem Teig Knödel formen kann.

Gemüse.

99. Bohnen im Schnee.

$\frac{1}{4}$ Kilo weiße Bohnen — $\frac{1}{2}$ Kilo Kartoffeln — 2 Deka Fett — $\frac{1}{2}$ Zwiebel —
Salz, weißer Pfeffer — etwas Suppenwürze — 2 Eiweiß — 1 Eßlöffel Rahm
oder Rahmersatz.

Man läßt die Bohnen in Salzwasser sehr weich kochen, treibt sie durch ein Sieb und vermischt sie mit der feingeschnittenen, in Fett gedünsteten Zwiebel, Salz, Pfeffer und den gekochten, gleichfalls durchgedrückten und gesalzenen Kartoffeln. Man mengt etwas Suppenwürze und, falls der Brei zu dick sein sollte, etwas Milch (oder auch restlichen Bratensaft, der der Speise einen besonders guten Geschmack verleiht) dazu, füllt die Masse in eine mit etwas Fett bestrichene Backschüssel ein und überzieht sie mit dem festgeschlagenen Schnee der Eiweiß, den man mit etwas Salz und Rahm oder Rahmersatz leicht vermengt hat. Dann wird die Schüssel zum Backen in die Röhre geschoben. Der Schnee muß fest und gelb werden.

100. Erbsenauflauf.

20 Deka getrocknete gelbe oder grüne Erbsen — 1 kleine Karfiolrose — 2 bis
3 gelbe Rüben — 2 Eier — 3 Deka Fett — 3 Deka Reibkäse — Salz.

Man läßt die Erbsen über Nacht im Wasser liegen, kocht sie am nächsten Tage weich und treibt sie zweimal durch eine Hackmaschine. Der Karfiol und die gelben Rüben werden, jedes Gemüse für sich, ebenfalls gekocht und durch ein Sieb getrieben. Nun treibt man das Fett und die Dotter gut ab, mengt die Erbsen, den Karfiol und die Rüben dazu, salzt die Masse, fügt den geriebenen Käse und den Schnee der Eiweiß dazu und, wenn zum Festmachen notwendig, noch etwas Bröseln oder 1 Eßlöffel Mehl. Dann füllt man die Masse in eine mit Butter bestrichene Auflaufschüssel ein, gibt oben etwas Fett und läßt sie in der Röhre backen. Dieser Auflauf wird mit Butter- oder Paradiessoß gereicht.