Schwammerl zu Fisch- und Fleisch-speisen, Pasteten usw.

118. Rheinsalm mit Trüffelsauce.

Ein schönes Stück Rheinsalm wird gesalzen, innen mit Pfeffer bestreut und eine Viertelstunde stehen gelassen. Dann gibt man in einen Tiegel ein Stückchen Butter mit in Scheiben geschnittener Zwiebel und etwas Petersilie, legt den Fisch hinein und dämpft ihn gar. Eine Trüffelsauce kann beigegeben und mit einigen kleinen gedämpften Champignons garniert werden (siehe bei den Saucen). Man kann auch Maggi-Trüffelsauce dazu verwenden, welche man in jeder Delikatessenhandlung bekommt. Sie ist gebrauchsfertig und ergibt durch bloßes Aufkochen mit Wasser oder auch leichter Fleischbrühe eine vollkommene Sauce von überraschendem Wohlgeschmack.

119. Meliertes Ragout an Fasttagen.

Von einem rein geputzten, ausgenommenen und gewaschenen Hecht schneidet

man Stücke, salzt sie ein und stellt sie beiseite. Dann schneidet man der Hechtleber die Galle aus, auch Karpfenmilchner, von 8 bis 10 gesottenen Krebsen die Scheren und ausgelösten Schweifchen. Dieses alles dämpft man in Butter rasch fertig, macht von der bereiteten Krebsbutter, welche man von den ausgelösten Krebsen bereiten kann, mit zwei Eßlöffeln voll Mehl eine schöne Sauce, gibt dann den zerschnittenen Fisch, Leber, Milchner, Krebsschweifchen und eine schöne Portion Champignons und Morcheln, deren Bereitung schon öfters beschrieben wurde, zu dem andern, läßt es fünf bis sechs Minuten in der Sauce aufkochen (nur darf der Fisch nicht zerfallen) und richtet diese Speise gleich heiß an.

120. Fastenpastetchen.

Hechtleber, Rutenleber, Milchner und das Peischl vom Karpfen werden in kleine Stückchen geschnitten sowie auch Champignons nebst einigen Morcheln. In einen Tiegel gibt man Butter nebst fein ge-

schnittener Zwiebel, Petersilie, ein wenig Zitronenschnittchen und dämpft dieses mit etwas Salz und weißem Pfeffer, stäubt es mit einem oder zwei Kochlöffeln voll Mehl, je nach Verhältnis der Masse, verrührt es mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Suppe oder Erbsensud, schmeckt es noch mit Zitronensaft ab und füllt dieses Ragout in die dazu gehörigen Pastetchen, welche man vorher erwärmt hat.

121. Auf andere Art.

Werden wie die vorhergehenden bereitet, statt Champignons und Morcheln kann man auch gut gedämpfte andere Schwämme nehmen, nur muß man die Schwämme erst darunter mengen, wenn die Pastetchen gefüllt werden. Diese Ragouts sind fein und sehr gut.

122. Hecht in der Champignonsauce.

Der Hecht wird ausgenommen und geschuppt, gut ausgewaschen und in Stücke zerschnitten. Man legt in einen Tiegel

etwas geschnittene gelbe Rüben, Zitronenschnitzchen und Zwiebel, gibt den Hecht mit Salz und einigen Pfefferkörnern darein, gießt Essig mit Wasser vermischt darauf und kocht den Fisch eine Viertelstunde, stellt ihn dann vom Feuer und deckt ihn zu. In einen Tiegel gibt man ein Stück Butter, zwei Kochlöffel voll Mehl daran, läßt es schön hellbraun anlaufen, verrührt dieses zu einer dickfließenden Sauce, gibt einige geschnittene Champignons dazu, nimmt den Sud, womit der Fisch gekocht wurde, läßt dieses gut mit den Champignons kochen, gibt den Hecht dazu, läßt ihn darin noch heiß werden und gibt den Fisch gleich zu Tisch. Kleine Knödelchen können dazu gegeben werden.

123. Gedämpfter Hecht mit Schwämmen.

Ein Stück von einem schönen Hecht wird gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und beiseite gestellt. Schwämme werden in Scheiben geschnitten und in

Butter mit Petersilie, Zwiebel, Salz und Pfeffer gedämpft, etwas Zitronensaft dazu gegeben und mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl gestäubt, mit Erbsensud oder Fleischbrühe verrührt und aufkochen lassen. Währenddessen hat man dem Hecht in Butter gedämpft, etwas Maggi beigegeben, denselben auf einer erwärmten Schüssel angerichtet und die bereiteten Schwammerl im Kranze herumgelegt.

124. Hirn mit Schwämmen in Muschelschalen.

Drei Kalbshirne werden gewässert, die Haut rein abgezogen, in Salzwasser abgekocht und dann ausgelegt; in einem Tiegel läßt man ein Stückchen Butter mit drei Stück fein geschnittenen Schalotten, etwas Petersilie und zwei Kochlöffeln voll Mehl schön hell anlaufen. Füllt es dann mit einem Viertelliter Fleischbrühe auf, kocht die Sauce gut aus, passiert selbe durch, gibt von einer halben Zitrone den Saft und etwas Maggiwürze dazu. Die Kalbshirne werden in Stücke zerteilt; die

Muschelschalen werden nun mit einem halben Eßlöffel voll von obiger Sauce gefüllt, von dem zerteilten Hirne drei bis vier Stücke nebst einem Löffel voll gedämpfter Schwämme darauf gelegt, mit der Sauce überstrichen, mit Bröseln leicht bestreut und mit warmem Butter beträufelt; diese gefüllten Muscheln werden auf ein Blech gestellt, im Rohre eine Viertelstunde lang gebacken, bis sie oben eine lichtbraune Farbe haben. Sie werden auf eine flache Platte, welche mit einer schönen reinen Serviette belegt ist, angerichtet und gleich zu Tisch gegeben.

125. Muschelragout mit Champignons und Trüffeln.

Ein halber Kalbskopf wird in Salzwasser weich gesotten, in kaltes Wasser gelegt, abgetrocknet und in kleine Würfel geschnitten. Zwei Kalbsbrieschen werden ebenfalls blanchiert, das Häutchen abgezogen und ebenfalls in Würfel geschnitten. Das gereinigte Hirn von dem halben

Kalbskopf wird übersotten und beiseite gestellt. Acht Stück gereinigte Champignons werden in Scheiben geschnitten, sowie auch sechs Stück Trüffeln, und in Butter heiß geschwungen oder etwas überdämpft. Drei Kochlöffel voll Mehl werden mit einem Stückchen Butter zu einem hellen Einbrenn gemacht, mit Fleischbrühe zu einer dicken Sauce verrührt, durchpassiert, mit einem Gläschen Weißwein, Salz und Paprika gewürzt, der geschnittene Kalbskopf, das Bries, Champignons, Trüffeln hinein gegeben und aufgekocht. Die Muscheln werden mit Sardellenbutter gut ausgeschmiert, mit Bröseln bestreut, mit dieser Masse angefüllt, ein Stückchen Hirn darauf gelegt, mit Bröseln bestreut, die Schalen auf ein mit Salz bestreutes Blech gesetzt, eine Viertelstunde im Rohre gebacken und wie die vorhergehenden zu Tisch gegeben.

126. Cannellons von Bratwürsten.

Vier Paar Bratwürste werden gesotten, die Haut davon abgezogen, in fingerlange

Stückchen geschnitten und in feinen Schwämmen (feingeschnittenen Schalotten, Trüffeln und Champignons) gedämpft und kalt gestellt. Dann werden von Butterteig fingerlange Streifen geschnitten, die Würstchen hinein gelegt, mit den Schwämmen überstrichen, gut in den Teig gewickelt, an beiden Enden mit Eiern bestrichen, gut angedrückt und in gleicher Entfernung auf ein Blech gelegt, wobei darauf gesehen werden muß, daß der Abschnitt gerade in die Mitte auf das Blech zu liegen kommt, damit sie nicht auseinandergehen und der Saft nicht herausfließt, mit abgerührtem Ei überstrichen, lichtbraun im Rohre gebacken und warm zu Tisch gegeben.

127. Fischkotelette mit Schwämmen.

Je nach Gebrauch nimmt man den nächstbesten Fisch, z. B. Weißfische oder Barben, schuppt ihn, nimmt ihn aus und wäscht alles Blutige gut durch, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, gibt in eine Reine ein Stück Butter und legt den ge-

reinigten Fisch nebst einem geschnittenen Zwiebel hinein und läßt ihn einige Minuten braten. Dann nimmt man ihn auf ein Schneidebrett, löst das Fleisch von den Gräten los, wiegt selbes mit Zwiebel, Zitronenschnitzel und etwas Petersilie fein zusammen, weicht eine Semmel ein, drückt selbe gut aus, gibt in eine Schüssel ein Stückchen Butter, treibt selben ab, dazu den fein gewiegten Fisch nebst Salz und Pfeffer, zwei ganzen Eiern, und macht schöne runde Koteletten, in feinen Bröseln umgewendet und in der Omelette-Pfanne schön braun gebacken. Schöne, in Butter gedämpfte Schwämme werden dazu gegeben.

128. Fischwürste mit Schwämmen

können ganz so bereitet werden, nur daß man längliche Würste formt. Sie werden im schwimmenden Schmalze gebacken und gut bereiteten Schwämmen beigegeben.

129. Fischwürste auf andere Art.

Dazu verwendet man die Fische im rohen Zustande. Die Haut wird von den

Fischen abgezogen, das Fleisch aus den Gräten gelöst, fein zusammengewiegt, mit Zwiebel, Petersilie, Zitronenschnitzel, einer eingeweichten und gut ausgedrückten Semmel und einem oder zwei Eiern gut untermengt, nebst dem nötigen Salz und Pfeffer, und durch eine Spritze in das kochende gesalzene Wasser gestreift und so lange stehen lassen, bis die Fische sich auf der Oberfläche zeigen; kochen dürfen sie nicht. Dann werden sie herausgenommen. abgetrocknet, in Milch umgewendet und auf der flachen Pfanne mit reichlich Schmalz oder Butter schön braun gebraten. Ein gut bereitetes Schwammerl-Gemüse wird, mit einigen Tropfen Essig gesäuert, dazu gegeben.

130. Spießvögel mit Schwämmen.

Von einem Kalbsschlegel werden zwei Finger breit und einen Finger lang Schnitzel gemacht, etwas breit geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit einer Bratwurstfülle überstrichen, zusammengerollt, mit

einem Bindfaden umwickelt, in einen Tiegel mit Butter gelegt nebst einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel, und schön braun weich gedämpft. Zuletzt gibt man noch einige Eßlöffel voll sauren Rahm dazu, einige Tropfen Maggi; wird mit einem guten Schwammerlgemüse zu Tisch gegeben.

131. Fricandeau von Kalbfleisch und Schwämmen.

Einem schönen Kalbsschlegel werden die Knochen ausgelöst, derselbe gewaschen, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut und so eine halbe Stunde stehen gelassen; dann gibt man in einen Tiegel ein Stückchen Butter oder Fett, läßt dieses mit einem Stückchen Zucker heiß werden, gibt den Kalbsschlegel dazu nebst in Scheiben geschnittener Zwiebel, und läßt den Schlegel durch Nachgießen von Fleischbrühe schön hellgelb dämpfen. Er wird öfters umgewendet, damit er nicht anbrennt. Die Sauce bestäubt man mit einem Kochlöffel voll

Mehl. Der Schlegel wird ausgelegt, die Sauce aufgekocht, durchpassiert, mit einem Glas Weißwein im Geschmacke gehoben und zu dem Frikandeau gegeben. Dazu schön gedämpfte Schwämme.

132. Gedämpfte Kalbsnuß mit Schwämmen.

Die ausgelöste Kalbsnuß wird gewaschen, mit Speck gespickt, gesalzen und mit Zitronensaft beträufelt. In einen Tiegel gibt man ein Stück Butter oder Fett nebst einem Stückchen Zucker, läßt diesen schön gelb werden, legt die gespickte Kalbsnuß hinein nebst einer geschnittenen Zwiebel und etwas gelber Rübe, und läßt sie durch öfteres Umwenden schön dämpfen. Man kann auch 1—2 Eßlöffel voll sauren Rahm dazu geben. Im übrigen weise ich auf die vorige Nummer hin.

Die gleiche Zubereitung erfahren:

133. Kalbsnuß mit Trüffeln.

134. Kalbsnuß mit Champignons.

135. Kalbsnuß mit Morcheln.

136. Ragout von Kalbfleisch und Schwämmen.

Man schneidet von einem Kalbsschlegel, so viel man braucht, kleine gehörige Stückchen, diese werden rein gewaschen und ein wenig mit Salz bestreut. Dann gibt man in eine Reine ein Stückchen Butter, klein geschnittene Zwiebel und einen Teller voll gewaschene und in Blättchen geschnittene Schwämme (dazu kann man auch mindere Schwämme verwenden), und läßt dieses zugedeckt im eigenen Safte dünsten. Wenn es anfängt weich zu werden, stäube man ein wenig Mehl dazu, gießt zwei bis drei Eßlöffel voll sauren Rahm und einige Tropfen Maggi und das noch nötige Salz dazu, läßt es nochmals gut aufkochen und gibt es zu Tisch.

137. Auf andere Art mit getrockneten Schwämmen.

Wird ebenfalls so behandelt, nur müssen die getrockneten Schwämme im

lauen Wasser öfters gewaschen werden, bis das Wasser klar wird, dann gut ausgedrückt und mit dem Kalbfleisch gedünstet und fertig gekocht werden wie in der vorigen Nummer.

Das Kalbfleisch-Ragout erscheint ferner:

138. Kalbfleisch-Ragout mit Champignons.

139. Kalbfleisch-Ragout mit Morcheln (Mauracheln).

140. Holländerbraten mit Champignons und Trüffeln.

1 ½ bis 2 ½ Kilogramm schwerer schöner Kalbsschlegel wird abgehäutet, gewaschen und abgetrocknet. Dann schneidet man Speck fein, sowie auch geräucherte Ochsenzunge und einige Trüffeln. Mit diesen drei Sachen wird der Kalbsschlegel reihenweise gespickt, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt in ein gut ausgewaschenes Kalbsnetz gewickelt und so im Rohre durch öfteres Begießen mit saurem Rahm schön gebraten. Dann legt man den Schlegel

in eine Kasserolle, zieht das Kälbernetz davon weg, gießt die Sauce darüber und stellt ihn bis zum Gebrauche warm. Ein Champignongemüse wird dazu gegeben oder auch einfaches Schwammerlgemüse.

141. Rindsbraten mit Schwämmen.

Man nimmt ein saftiges Stück Ochsenfleisch, wäscht es in frischem Wasser und salzt es ein. In einen Tiegel gibt man ein Stückchen Fett nebst geschnittener Zwiebel, das Fleisch dazu und dämpft dieses, bis es weich geworden ist. Die Sauce wird mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl bestäubt, durchgeseiht, zu dem Braten gegossen und nochmal aufgekocht. Ein gutes Schwammerlgemüse, wie schon öfters erwähnt, wird dazu gegeben.

142. Lendenschnitten mit Schwämmen.

Von einem Rindsfilet werden, nachdem es abgehäutet ist, runde fingerdicke Scheiben geschnitten; diese werden gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine flache Pfanne mit heiß gemachter Butter

oder Fett gegeben, in Mehl etwas umgewendet und auf beiden Seiten schön braun gebacken, etwas Fleischbrühe zugegossen, in deren Ermanglung Maggi-Suppenwürze, schön angerichtet, die Sauce darüber geseiht und mit dem Schwammerlgemüse zu Tisch gegeben.

Ebenso:

143. Lendenschnitten mit Morcheln (Mauracheln).

144. Lendenschnitten mit Champignons.

145. Lendenschnitten mit Trüffeln.

146. Pfannenbraten mit Schwämmen.

Man schneidet von einem Roastbeef (oder kurzen Rebe) fingerdicke Stücke der Länge nach herunter, löst das Bein aus und klopft das Fleisch breit, gibt Salz und etwas Pfeffer dazu, legt es in eine Pfanne mit Butter oder Fett, das Lendenstück dazu, und läßt es auf beiden Seiten schön braun braten. Unterdessen

hat man schöne Fleischschwämme in Butter gedünstet, mit Petersilie und etwas Mehl bestäubt, etwas Fleischbrühe dazu getan, nochmals aufgekocht und nun zu dem fertigen Rostbraten getan. Es schmeckt sehr gut dazu.

147. Pfannenbraten mit Champignons.

Wird ebenfalls wie der vorhergehende bereitet, nur daß man Champignons statt der Schwämme verwendet.

148. Kesselbraten oder kleine Kasserollenbraten.

Wird ebenfalls solches Fleisch vom Roastbeef genommen; hiezu gibt es ganz kleine Blechkasserollen für eine Portion. Das Fleisch wird breit geschlagen, gesalzen, mit fein geschnittener Zwiebel und Petersilie und einem Stückchen Butter in die Kasserolle gelegt, das Fleisch sowie fein geschnittene Schwämme darauf gelegt, gut verschlossen und im eigenen Saft fertig gedämpft. Diese Speise kommt samt dem Geschirr zu Tisch. Nur muß einmal nach-

gesehen und mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Fleischbrühe nachgeholfen werden, damit nichts anbrennt.

149. Wiener Rostbraten mit Schwämmen.

Man löse das dazu bestimmte Fleisch von der Rippe, schneide soviel man davon braucht ab und klopfe es nach Art der Koteletten, spicke es mit etwas Knoblauch, salze und pfeffere es, lege es in die Pfanne mit Fett und lasse es auf beiden Seiten schön braun braten. Der Braten wird dann, die Schwämme im Kranze schön herumlegt, heiß angerichtet.

150. Kalbsschnitzchen mit Fleischschwämmen.

Man schneidet aus dem unteren dicken Teil eines Kalbsschlegels zwei Finger dicke und drei Finger breite Schnitze, klopfe sie mit einem flachen Messer etwas breit und salze sie leicht auf beiden Seiten. Hierauf legt man auf den Boden eines flachen Geschirres dünne Speckscheiben, legt die Schnitzchen darauf, überstreut sie mit einer halben, in Scheiben geschnittenen Zwiebel

nebst etwas Petersilie und Zitronenschale, gießt über das Ganze zerlassene Butter, deckt es gut zu und läßt es weich dünsten, wobei man jedoch öfters etwas Wein und Fleischbrühe dazu gießt. Beim Anrichten gibt man die in Butter gedünsteten Schwämme auf eine erwärmte Schüssel und die recht weich gedünsteten Kalbsschnitzchen darauf.

151. Kalbsschnitzchen mit Champignons.

Werden den vorhergehenden gleich bereitet und mit einem kleinen Teller voll geschlossenen Champignons, nachdem die Stengel etwas abgestutzt und in frischem Wasser gewaschen sind, dann sogleich mit frischer Butter und dem Safte einer Zitrone, einer Zwiebel, Salz und vier bis fünf Eßlöffeln voll Fleischbrühe einige Minuten gedünstet. Die Kalbsschnitzchen werden auf einer erwärmten Platte, die Champignons im Kranze herum gelegt, angerichtet.

152. Haschee von Kalbfleisch.

In bürgerlichen Haushaltungen verwendet man in der Regel die übrig ge-

Tafel V.

26. Hallimasch. 27. Champignon. 28. Fliegenpilz. 29. Knollenblätterschwamm. 30. Perlschwamm. 31. Pantherschwamm.

bliebenen Kalbsbratenstücke. Man kann auch noch anderes übrig gebliebenes Fleisch dazu nehmen. Das Fleisch wird mit Zwiebel, Petersilie, Zitronenschnitzeln fein zusammengewiegt. Unterdessen läßt man ein Stück Butter oder Fett in einem Tiegel zergehen, gibt einen Kochlöffel voll Mehl dazu, läßt dieses schön anlaufen, gibt das gewiegte Fleisch dazu, läßt es etwas rösten, verdünnt es mit Fleischbrühe, einigen Tropfen Maggi-Suppenwürze und etwas Zitronensaft, läßt es einmal gut aufkochen und richtet es heiß an. Die bereiteten gedämpften Schwämme werden im Kranze herum gerichtet. Es ist ein sehr gutes Abendessen, vorzüglich wenn die Schwammerlzeit günstig ist. Auch können dazu leichtere Schwämme genommen werden, z. B. Schafeuter, Birkenschwämme ꝛc.

153. Hammelsnieren oder Schweinsnieren mit Champignons.

Die Nieren werden gewaschen, das feine Häutchen davon abgezogen, der Länge nach geteilt, nachdem das Innere entfernt,

in feine Scheiben geſchnitten. Einige Champignons werden ebenfalls in Scheiben geſchnitten und mit fein gewiegten Schalotten und Peterſilie ſamt den Nieren in eine Kaſſerolle mit Butter oder Fett gegeben und ſo fünf Minuten lang geröſtet. Dann gibt man einen Kochlöffel voll Mehl dazu und verrührt ſelbes mit Fleiſchbrühe und dem nötigen Salz und Pfeffer, läßt dieſes nochmals aufkochen, drückt etwas Zitronenſaft und gibt einige Tropfen Maggiwürze darauf und richtet es heiß an.

154. Gemiſchtes Ragout von Champignons und Schwämmen.

Weiße und gelbe Rüben werden in Form von Oliven geſchnitten, von jeder dieſer Sorten eine Obertaſſe voll, dann abblanchiert und mit friſchem Waſſer abgeſchwenkt. Zwanzig Stück Kaſtanien werden abgeſchält und ganz weich gedünſtet; dreißig Stück Zwiebel ſchön glaciert, von zwei Paar rohen Bratwürſten kleine Klößchen in Fleiſchbrühe fertig gemacht. Dann kommt noch eine Obertaſſe voll Champig-

nons und ebensoviel Schwämme. Die Schwämme müssen geschnitten, die Champignons sollen fest und klein sein. In einen Tiegel legt man ein Stück Butter, läßt diese heiß werden, gibt zwei Eßlöffel voll Mehl dazu, läßt selbes schön anlaufen, verrührt es mit guter Fleischbrühe zu einer feinen dickfließenden Sauce, passiert es durch ein Haarsieb, gibt die obengenannten Ingredienzen dazu, läßt es noch etwas kochen, würzt noch mit Maggi nebst dem noch nötigen Salz und einer Messerspitze feinen weißen Pfeffers und richtet es an.

155. Eingemachte Kalbsbrust mit Schwämmen.

Eine schöne Kalbsbrust wird gewaschen, in Stücke geschnitten und in gesalzenem Wasser gekocht; dann macht man eine gute Einmachsauce, verrührt selbe mit Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sauce, passiert sie durch, gibt die geschnittene Kalbsbrust dazu, läßt sie gut aufkochen,

schmeckt sie mit Maggiwürze und dem noch fehlenden Salz ab, gibt dann beim Anrichten die gedämpften Schwämme dazu und gleich zu Tisch.

156. Kalbsbrust mit Morcheln.

Wird wie die vorhergehende gekocht, geschnitten, in die bereitete Sauce gelegt nebst einem kleinen Gläschen weißen Wein und einer oder zwei Obertassen voll gekochten Morcheln, schmeckt sie noch mit Maggiwürze und dem noch fehlenden Salz ab und gibt sie mit kleinen Knödelchen zu Tisch.

157. Kalbshirn mit Champignons.

Dieses wird in lauwarmes Wasser gelegt und schön abgehäutet, dann wiederholt, damit sich das Blut gut herauszieht. Dann bereitet man eine gelbe Einmachsauce, legt das abgezogene Hirn hinein, läßt es mit der Sauce gut durchkochen, säuert es mit zwei bis drei Eßlöffeln voll Wein oder Zitronensaft angenehm, gibt einige

gedämpfte Champignons dazu und richtet es heiß an.

158. Ochsenhirn mit Champignons.

Wird ebenso behandelt, in lauwarmem Wasser öfters gewaschen, in gesalzenem Wasser gekocht. Schöne feste Champignons werden in mehrere Teile zerschnitten, in Butter und Zitronensaft, Salz und Pfeffer gedünstet und mit dem Hirn angerichtet. Kleine Klößchen, auch Kartoffelklößchen können dazu gegeben werden.

159. Eingemachte Kalbsbrieschen mit Champignons.

Einige Stücke recht weiße schöne Kalbsbrieschen werden fünf Minuten in gesalzenem Wasser gekocht, dann ins frische Wasser gelegt und abgekühlt. Hierauf wird jedes derselben von dem feinen Häutchen befreit, in vier gleiche Teile geschnitten, in einen Tiegel gelegt, mit einem Stückchen frischer Butter, etwas Salz, einer kleinen Zwiebel, einem Stückchen Zitronenschale nebst sechs bis acht Stück schön geputzten Champignons auf dem Feuer schön ge-

dünstet. Hierauf gießt man die nötige weiße Sauce darüber und kocht mit dieser die Brieschen noch acht bis zehn Minuten. Sie werden dann rein entfettet, gehörig gesalzen, mit etwas Zitronensaft gesäuert und heiß angerichtet.

160. Eingemachte Kalbsbrieschen mit Schwämmen.

Werden ebenfalls so bereitet, nur daß gut gedämpfte Schwämme dazu gegeben werden.

161. Meliertes Kalbsbries.

Hierzu nehme man zwei weiß abgedämpfte junge Hühner, zwei weiß gedämpfte Kalbsbrieschen und von einem halben Kalbskopf den fleischigen Teil, welcher in Salzwasser abgekocht ist. Dieses alles wird in schöne Stücke zerschnitten, in einen Tiegel oder in eine Kasserolle gelegt nebst acht bis zehn Stück schönen weißen Champignons, eine gute Einmachsauce darüber geschüttet, auf dem Feuer heiß gerührt und sogleich zu Tisch gegeben. Kleine Knödeln, Butterteigschnitten können beigegeben werden.

162. Kalbskoteletts mit feinen Kräutern.

Acht Stück Champignons werden rein gewaschen, sechs Stück Schalotten geschält und mit etwas grüner Petersilie nebst zwei Stück Essiggurken fein gewiegt. Hierauf läßt man in einem flachen Geschirr 100 Gramm frische Butter zergehen, gibt diese Kräuter hinein und legt sechs bis acht Stück (nicht mit Brot bestreute) Kalbskoteletts darauf, welche man leicht salzt und etwas pfeffert, zugedeckt eine halbe Stunde langsam dünstet, wobei man aber dieselben öfters umwenden und ein Glas Wein nach und nach dazu gießen muß. Sind sie weich, so drückt man den Saft einer halben Zitrone dazu, gießt ein Quart gute braune Sauce darüber, läßt sie noch zehn Minuten kochen, richtet sie im Kranze, die Rippchen nach oben, entfettet die Sauce rein und gießt diese samt den Kräutern in die Mitte der Koteletts.

163. Kalbshirn mit Champignons.

Das gut ausgewässerte, abgehäutete Hirn wird in gesalzenem Wasser blanchiert

und völlig gar gemacht. Dann legt man in einen Tiegel ein Stückchen Butter oder Fett, läßt dieses heiß werden, gibt zwei Eßlöffel Mehl dazu, läßt es schön hellgelb anlaufen, verrührt es mit Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sauce, läßt selbe aufkochen, passiert sie durch, schmeckt sie mit einem Glas weißen Wein, Salz und etwas Paprika ab und legt das blanchierte Hirn nebst den hergerichteten Champignons in die Sauce, läßt sie einigemal aufkochen und gibt sie gleich zu Tisch.

164. Kalbszungen mit Schwämmen.

Die Kalbszungen werden in gesalzenem Wasser weich gesotten, dann herausgenommen, die Haut abgezogen und in feine Blättchen geschnitten. Es wird eine feine Einmachsauce gemacht, durchgeseiht und mit fein geschnittenen Schwämmen gut gekocht. Beim Anrichten kommt dann die geschnittene Zunge hinein, wird nochmals heiß aufgekocht, mit etwas weißem Wein

und Zitronensaft gesäuert, mit Maggiwürze im Geschmacke gehoben und heiß angerichtet. Zu bemerken ist, daß die Sauce nicht zu dick sein darf, sondern fein fließend.

165. Kalbszungen mit Champignons.

Ganz wie die vorhergehenden bereitet, nur daß die gedämpften Champignons nebst dem zurückgelassenen Fond ganz dazu kommen.

166. Gebackene Widdereier oder Bocksnieren mit Schwämmen.

Man zieht den Widdereiern oder Bocksnieren alle Haut bis auf das Innerste ab, schneidet die Nieren zu runden Messerrücken dicken Schnitzeln auf, salzt sie gut ein und läßt sie eine Weile stehen. Bevor man sie braucht, wischt man mit einem Tuche alles Schleimige gut ab, kehrt sie in abgeschlagenen Eiern, welchen etwas Salz und Pfeffer beigegeben wird, dann in Semmelbröseln um und bäckt sie schön braun aus dem Schmalze heraus. Ein

gut gekochtes Schwammerlgemüse wird in eine Platte gegeben und die gebackenen Nieren herum gerichtet.

167. Escaloppes mit Schwämmen.

125 Gramm Schweinefleisch, ebensoviel Kalbfleisch, 100 Gramm Rindfleisch werden gewaschen, abgetrocknet und fein zusammengehackt, mit Petersilie, Zitronenschnitzchen, Zwiebel in eine Schüssel gelegt, dazu zwei eingeweichte, gut ausgedrückte Semmel nebst Salz und Pfeffer und zwei ganzen Eiern, dies alles gut abgemacht. Dann gibt man auf ein Fleischbrett feine Semmelbröseln, einen Eßlöffel voll von dieser Masse darauf und formt kleine runde oder längliche Kugeln daraus, drückt sie etwas breit und stellt sie bis zum Gebrauch beiseite. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten gibt man in eine flache Pfanne Fett, läßt dieses heiß werden, legt diese Escaloppes hinein, läßt sie schön braun braten, gießt etwas sauren Rahm darüber nebst Zitronensaft und gibt sie zu einem gut gerichteten Schwammerlgemüse.

168. Escaloppes von Reh.

Von einem Rehrücken löst man das Fleisch aus den Knochen, zieht die Haut von den Fleischteilen ab, schneidet diese in fingerdicke Scheiben, bestreut sie mit Salz und weißem Pfeffer, übergießt sie mit zerlassener Butter, bedeckt sie mit Papier und stellt sie bis zum Gebrauche kalt. Das Gerippe hackt man klein zusammen, übergießt es mit 3—4 Schöpflöffeln voll guter Fleischbrühe und kocht es gut aus. Man läßt nun ein Stückchen Butter in einem Tiegel zerschleichen, stäubt zwei Kochlöffel voll Mehl darein, röstet dieses schön hellbraun, verrührt es nach und nach mit der Essenz zu einer dickfließenden Sauce, läßt sie gut aufkochen, passiert sie durch ein Sieb, gießt noch ein Gläschen Madeira dazu und stellt diese Sauce im heißen Wasserbade bis zum Gebrauche warm. Sie werden dann wie die vorhergehenden gebraten und mit Schwammerlgemüse angerichtet.

Ebenso werden zubereitet:

169. Escaloppes von Reh mit Trüffeln

(siehe bei den Gemüsen).

170. Escaloppes von Reh mit Champignons

(siehe bei den Gemüsen).

171. Lammskoteletts mit Schwämmen.

Von einem Lamm werden kleine Koteletts gemacht, wie die Kalbskoteletts. Die Schwämme werden vorbereitet, wie schon oft erwähnt; in einen Tiegel mit Butter die geputzten und fein geschnittenen Schwämme hineingelegt, dazu eine Zwiebel, gewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer, etwas Kümmel und so zugedeckt gedünstet, dann mit einem Kochlöffel voll Mehl bestäubt, mit guter Fleischbrühe verdünnt, zu einem Gemüse bereitet, aufgekocht, in eine flache Schale gegeben und die bereiteten Lammskoteletts im Kranze herumgerichtet.

172. Brotkrustaden mit Schwämmen.

Frische Mundbrote, schöne runde Stücke, werden leicht abgerieben, in runde Scheiben

geschnitten und in Schmalz schnell gebacken, zum Entfetten auf ein Löschpapier gelegt. 100 Gramm Karolinen-Reis wird gewaschen, mit reinem Wasser zugesetzt und mit einem Stückchen Butter und Salz weich gedämpft. Der Reis muß weich sein, aber doch noch ganz. Eine Portion Schwämme hat man hergerichtet, fein geschnitten und in einem Tiegel mit Butter, einer Zwiebel, fein gewiegter Petersilie, etwas Zitronensaft, einigen Tropfen Maggiwürze gedämpft. Nun setzt man auf die gebackenen Scheiben einen Rand von dem gekochten Reis auf, daß inzwischen eine Vertiefung bleibt; hierauf gibt man in die Vertiefung einen Eßlöffel voll von den Schwämmen, legt sie auf eine Platte und stellt sie in das Rohr, bis sie erwärmt sind. Sie werden dann gleich angerichtet.

173. Brotkrustaden mit Champignons.

Werden ebenso bereitet, nur daß statt der Schwämme Champignons dazu gegeben werden.

174. Gänseleber gebacken.

Zwei schöne Gänselebern werden schön zugeschnitten, mit feinen Kräutern gewürzt (siehe in letzter Nummer) und zugedeckt beiseite gestellt. Währenddessen macht man von 500 Gramm Schweinefleisch samt dem Fett eine Farce mit dem Abfall von der Leber und einer eingeweichten und gut ausgedrückten Semmel nebst dem nötigen Salz und Pfeffer und treibt dieses durch ein Sieb. Fein geschnittene Schalotten, Zwiebel, Petersilie, Champignons, Trüffeln, von jedem ungefähr ein halber Eßlöffel voll, werden in Butter gedünstet und dann mit der Farce ganz genau verrührt. Hierauf nimmt man eine tiefe Schüssel, streicht die Vertiefung fingerdick mit Farce aus, legt die Hälfte der Leberstücke darauf, deckt diese wieder mit Farce zu, dazu kommt der Rest der Leber, welcher nun mit der Farce überstrichen wird. Sodann wird die Speise mit Speckplatten belegt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in einem nicht

sehr heißen Rohre gebacken. Ehe sie zur Tafel kommt, wird alles Fett rein abgegossen und einige Löffel voll Trüffel-Sauce darüber gegeben.

175. Römische Pasteten von Champignons.

250 Gramm Makkaroni werden in Salzwasser gekocht, abgeseiht und mit kaltem Wasser abgeschwenkt. Man dämpft nun ein Kalbsbrieschen, weich gekochtes Euter, Lammsbrieschen, Hühnerleber, Trüffeln, Morcheln und Champignons; die Schwämme werden eigens gedämpft, und ebenso auch die Briese, Lebern. In eine Schüssel gibt man ein Stück Butter, rührt dieses zu Schaum nebst drei ganzen Eiern, dem nötigen Salz, geriebenen Parmesankäse und vier Eßlöffeln voll dicken sauren Rahm, mengt dieses alles gut untereinander, füllt eine Form, dick mit Butter ausgeschmiert, mit einer Lage von der Masse, dann mit den Briesen ꝛc., dann mit Makkaroni und so fort, bis alles gar ist. Oben wird die Pastete

mit Bröseln bestreut und im Rohre drei Viertelstunden gebacken.

176. Gebackene Kalbsleber mit Schwämmen.

250 Gramm schöne Kalbsleber werden abgehäutet, in drei längliche Teile geschnitten und in Mehl umgewendet. In eine Omelettepfanne gibt man Butter oder Fett, läßt dieses heiß werden, legt die Leberschnitten hinein und läßt sie mit zwei bis drei in Scheiben geschnittenen Zwiebeln schön braun werden. Unterdessen röstet man fein aufgeschnittene Schwämme besserer Gattung nebst Salz und Pfeffer, Petersilie, etwas Zitronensaft; richtet die Schwämme in einer Platte an, die gebackene Leber, welche vor dem Anrichten gesalzen wird, samt der Zwiebel im Kranze um die Schwämme herum. Auch kann man alles einzeln anrichten.

177. Gansleber mit Champignons.

Die Gansleber wird kurze Zeit vor dem Gebrauche in Milch gelegt; dann gibt man in einen Tiegel oder Kasserolle

Butter nebst drei feingeschnittenen Schalotten, Petersilie, läßt dieses miteinander (auch die Champignons) dünsten, gibt dann die Gansleber, welche abgetrocknet werden muß, zu den gedämpften Champignons, nebst einem Gläschen weißen Wein oder Madeira, läßt alles mitsammen aufkochen, gibt das nötige Salz und etwas Paprika dazu und richtet sie an. Auf diese Art kann man die Gansleber mit Trüffeln und Champignons bereiten.

178. Pastete von Schwämmen.

Vier bis fünf altgebackene Semmeln werden leicht abgerieben und in halb Wasser und halb Milch geweicht. 100 Gramm Butter werden in einer Schüssel schaumig gerührt nebst den gut ausgedrückten Semmeln und drei Eiern, etwas Salz, Muskatnuß und etwas fein geschnittener Zitronenschale. Zwei schöne Briese werden blanchiert, abgehäutet und jedes Bries in sechs Teile zerschnitten; Hierauf schöne Schwämme fein geschnitten,

in einem Stückchen Butter gedämpft mit Petersilie und Zwiebel, nebst Salz und Pfeffer, mit einem Kochlöffel voll Mehl gestäubt, mit Fleischbrühe zu einem Gemüse verrührt, die geschnittenen Briese dazu gegeben und aufgekocht. Eine Puddingform wird mit Butter ausgestrichen, gut ausgebröselt, die Form zur Hälfte mit dem Teig angefüllt, in deren Mitte werden die Briese und die Schwämme gegeben (die Sauce muß man weglassen), die andere Hälfte des Teiges darüber gestrichen, die Form gut zugemacht, eine kleine Stunde im Wasserbade gekocht, behutsam auf eine Schüssel gestürzt, die zurückgebliebene Sauce darüber gegossen und gleich zu Tisch gegeben. Diese Speise kann man zur Abwechslung als einzelnes Gericht geben. Statt der Schwämme kann man auch Champignons verwenden.

179. Pastete von Schwämmen auf andere Art.

In einen Tiegel gibt man Butter, dann in Scheiben geschnittene Schwämme,

in Würfel geschnittenes Rindfleisch, hierauf Kartoffelscheiben, wieder Butter, Salz und Pfeffer, endlich Schwämme, etwas gehackte Petersilie und Zwiebel und so fort, bis die Form voll ist. Zuletzt gibt man noch zwei bis drei Eßlöffel voll guten sauren Rahm darauf und bäckt es drei Viertelstunden schön im Rohre.

180. Eine gute Speise von Champignons.

Eine gute Portion Champignons wird sauber geputzt und gewaschen und länglich geschnitten. Dann legt man in einen Tiegel 100 Gramm Butter, und wenn diese heiß ist, eine Zwiebel nebst den Champignons und läßt sie weich dünsten, bis der Saft ganz eingekocht ist. Hierauf gibt man sie auf ein Brett und schneidet sie fein zusammen. Nun rührt man 100 Gramm Butter nebst zwei ganzen Eiern und drei Dottern schaumig ab, gibt drei bis vier Eßlöffel voll Semmelbröseln und die gewiegten Champignons nebst dem nötigen Salz und zwei bis drei Eßlöffel voll

sauren Rahm dazu, rührt dieses schaumig ab (man kann auch etwas Muskatnuß daran geben), bestreicht eine Form mit Butter, mit Bröseln bestreut, gibt diese Masse hinein und bäckt sie eine halbe Stunde im heißen Rohre. Eine gute Einmachsauce kann dazu gegeben werden. Diese Speise kann ebenso von anderen Schwämmen bereitet werden.

181. Warme Pastete von Ochsengaumen mit Trüffeln.

Vier Stück Ochsengaumen werden mehrere Stunden in lauem Wasser gewässert, die Haut abgezogen und mit guter Fleischbrühe weich gesotten, was einen Tag zuvor geschehen muß. Ferner wird eine Farce von Kalbfleisch bereitet (wie schon öfters erwähnt), die Ochsengaumen erwärmt, in Teile geschnitten, jedes Stückchen mit Farce überstrichen und über diese einige Trüffelstücke gelegt. Wenn dies geschehen ist, wird eine passende Pastetenform mit Butter ausgestrichen,

mit Farce belegt und die Ochsengaumen lagenweise hineingetan, zwischen welche in Scheiben geschnittene Trüffeln kommen. Das Ganze wird mit der Farce überdeckt, mit Speckscheiben belegt und eine Stunde vor dem Anrichten in schöner Farbe gebacken, aufgeschnitten, der Speck abgenommen und eine gut bereitete Trüffelsauce dazu gegossen.

182. Warme Pastete auf englische Art.

Von einem gut abgelegenen Hammelsrückenstück wird das Fleisch rein abgelöst und davon kleine Escaloppes, (Scheiben) geschnitten, und diese mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt. Ferner werden Schalotten wie auch einige Trüffeln, Champignons, von jedem einen Eßlöffel voll, fein geschnitten. Dieses wird mit 100 Gramm Butter einige Minuten gedünstet und zu den Escaloppes gelegt. Hierauf wird eine passende Form mit Butter ausgestrichen, mit Teig ausgelegt, die Hammelsstückchen in einer dickfließenden

Sauce umgewendet und im Kranze um die Pastete gelegt. In ihre Mitte kommen weiße gedünstete Champignons und groß geschnittene Artischockenböden; über das Ganze wird dann die noch übrig gebliebene Sauce gegeben, mit Speckscheiben bedeckt, gut zugemacht und $1\frac{1}{2}$ Stunden schön gebacken. Beim Anrichten wird der Pastete das Fett abgenommen und eine gut bereitete Trüffelsauce kochend heiß darüber gegeben.

Sie erscheinen ferner als:

183. Englische Hühnerpastete mit Champignons.

184. Englische Ochsenfilet-Pastete mit Schwämmen.

185. Englische Kalbs- oder Hammelsschnitten-Pastete.

Zu bemerken ist, daß das Fleisch, welches in rohem Zustande zu den Pasteten genommen wird, sehr gut abgelegen sein muß.

186. Kalbsbrieschen mit Champignons und Morcheln.

Drei Kalbsbriese werden blanchiert, abgehäutet und in kaltes Wasser gelegt.

Dann nimmt man sie heraus, trocknet sie mit einem Tuche ab und spickt sie fein. In einen Tiegel gibt man ein Stück Butter, einige in Scheiben geschnittene Zwiebel, ein Stückchen rohen Schinken und dünstet die Briese völlig gar. Eine Portion schöne Champignons und Morcheln dämpft man ebenso gut und wiegt sie fein zusammen, In eine Schüssel gibt man dann 100 Gramm Butter, treibt diese mit vier Eidottern schaumig ab, dazu drei bis vier Eßlöffel voll Semmelbröseln, das nötige Salz und etwas Pfeffer und gibt die gewiegten Champignons und Morcheln daran, vermischt alles gut durcheinander, mengt den Eierschnee darunter, schmiert eine Form mit Butter aus, belegt die Form mit der Hälfte der Masse, die gespickten Kalbsbriese darauf, deckt mit der andern Hälfte zu und bäckt es im Rohre drei Viertelstunden; eine weiße Sauce kann dazu gegeben werden.

187. Kalbsbriese mit Schwämmen.

Wird ganz wie die vorhergehenden bereitet; man kann hiezu auch geringere

Schwämme verwenden, z. B. die Schafeuter, wenn sie gut abgeschält, das Futter herausgenommen, fein aufgeschnitten, in Butter mit Zwiebel und Petersilie gedämpft und dann dazu verwendet werden. Die Schafeuter sind überhaupt gute Schwämme, nur dürfen sie nicht zu groß sein.

188. Kalbsbriese mit Trüffeln.

Werden wie in Nr. 186 bereitet, nur daß statt der Champignons ein Gläschen Trüffeln genommen wird.

189. Grillierte Ochsenzunge mit Champignons.

Nachdem die Ochsenzunge weich gekocht ist, wird die Gurgel weggeschnitten, der Zunge die weiße Haut abgezogen, und wenn sie erkaltet ist, in fingerdicke Scheiben geschnitten. Die Scheiben werden gesalzen, mit etwas Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet, dann in abgeklopften Eiern und in Paniermehl in einer flachen Pfanne mit Butter oder Fett auf beiden Seiten schön hellgelb gebacken, mit Zitronen-

saft beträufelt, auf einer Platte im Kranze angerichtet und in die Mitte das Champignongemüse gegeben.

190. Ochsenzunge mit Schwämmen.

Wird wie das vorhergehende bereitet, nur daß statt der Champignons in Butter gedämpfte Schwämme dazu kommen.

191. Schweinsfilet mit Schwämmen.

Das Schweinsfilet wird von Haut und Fett befreit, gespickt, mit Salz und etwas Paprika bestreut und mit Butter, Zwiebel und einer klein geschnittenen gelben Rübe schnell gedämpft. Das Filet wird öfters mit saurem Rahm übergossen, die Sauce mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl gestäubt, gut aufgekocht, die Sauce durchpassiert, in der Mitte der Platte das Filet angerichtet und außen ein Kranz von den Schwämmen gemacht. Zu bemerken ist, daß die Schwämme immer gedämpft sein müssen, ein wenig gestäubt oder schön weiß gedämpft.

192. Schweinsfilet mit Champignons.

Wird wie das vorhergehende behandelt, nur daß statt der Schwämme Champignons genommen werden. Ist sehr fein.

193. Ochsenfilet mit Champignons und Trüffeln.

Ein schönes ausgelöstes Filet wird sauber abgehäutet, gewaschen, mit fein geschnittenem Speck schön gespickt, mit Salz und Paprika eingerieben, mit Zitronensaft beträufelt, und mit Butter und saurem Rahm bei öfterem Begießen schön gebraten. Die Sauce wird etwas gestäubt, ein Gläschen Wein dazu gegeben, durchgeseiht und gut ausgekocht. Ein Gläschen Trüffeln, sowie auch Champignons, werden in Scheiben geschnitten, zu der Sauce gegeben und nochmals aufgekocht, der Braten schön aufgeschnitten, wieder in die gehörige Form zusammengeschoben, mit einem Schöpflöffel voll Sauce von den Champignons und Trüffeln übergossen und die noch übrige Sauce eigens dazu serviert.

194. Kalbsrücken mit Champignons und Trüffeln.

195. Schweinsrücken mit Champignons und Trüffeln.

Werden wie die Ochsenfilets behandelt, nur muß der Schweinsrücken ganz von Haut und Fett abgelöst werden.

196. Rebhühner mit Trüffeln gefüllt.

Zwei bis drei Rebhühner werden schön geputzt und ausgenommen, wobei man darauf sehen muß, daß die Kopfhaut recht lang gelassen wird. Französische Trüffeln werden rein gebürstet, gewaschen, fein abgeschält und schön rundiert. Das Abgeschälte von den Trüffeln wird mit einigen Champignons, Schalotten sehr fein geschnitten, mit schönem Speck und den rundgeschälten Trüffeln in eine gut schließende Kasserolle getan, etwas gesalzen, eine Prise feine Kräuter dazu und zugedeckt eine halbe Stunde gedünstet. Die Trüffeln werden samt ihrem Safte, in zwei oder drei Teile geteilt, die Rebhühner damit

gefüllt, schön dressiert, mit Speck überbunden, in einer Kasserolle eingerichtet, und mit einem kleinen Gläschen Madeira weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten werden die Rebhühner ausgehoben, aufdressiert und auf einer Platte schön angerichtet. Die zurückgebliebene Sauce wird mit einem Eßlöffel voll dicker weißer Sauce aufgekocht, entfettet und darunter gegossen.

197. Rebhühner auf andere Art.

Diese werden wie die vorhergehenden bereitet, zehn bis zwölf Stück schöne frische Champignons in Scheiben geschnitten und mit fein geschnittener Petersilie und einigen Schalotten, etwas Salz und Zitronensaft in Butter gedämpft. Drei bis vier Paar Bratwürste werden ausgestreift, mit einem Eidotter und einer abgeriebenen und eingeweichten Milchsemmel untermengt, die gedämpften Champignons darunter gegeben, die Rebhühner mit dieser Farce gefüllt und fertig gekocht wie die vorhergehenden.

198. Rebhühner-Fülle auf billige Art.

Statt der Champignons kann man schöne Schwämme verwenden, nur müssen sie kleiner verschnitten werden, ebenso gedämpft wie die Champignons. Statt der Trüffeln kann man ganz gut die sogenannten Frauenschwämme nehmen, auch Rothautröhrling genannt, welche ebenso geschnitten, nur muß die rote Haut abgeschabt und die Pilze eigens gedämpft werden. Sie geben einen sehr guten Geschmack.

199. Gebackene Kälberfüße mit Schwämmen.

Gereinigte Kälberfüße werden weich in gesalzenem Wasser gesotten, herausgenommen, mit Salz und Pfeffer bestreut, in einem dickfließenden Pfannenkuchenteig umgewendet und in Schmalz oder Fett gebacken, heiß angerichtet und zu einem Schwammerlgemüse gegeben. Diese Speise ist sehr gut.

200. Eingemachte Hühner mit Schwämmen.

Zwei junge Hühner werden jedes in vier Teile zerlegt, etwas gesalzen und

in Butter und Fleischbrühe weich gekocht. Es wird eine Einmachsauce bereitet, mit der Essenz von den Hühnern verrührt, durchgeseiht und mit drei bis vier schönen Fleischschwämmen, welche man gut reinigt und feinblätterig aufschneidet, zu der Sauce gegeben, gut durchgekocht, die zerlegten fertigen Hühner dazu. Alles nochmals heiß gemacht und mit kleinen Knödelchen zu Tisch gegeben.

201. Eingemachte Hühner mit Morcheln.

Werden ebenso bereitet wie die vorigen, nur daß statt der Schwämme Morcheln, welche gut gewaschen und dann gedämpft worden sind, zu den eingemachten Hühnern gegeben werden.

202. Eingemachte Hühner mit Reis, Champignons und Trüffeln.

125 Gramm schöner Karolinenreis werden einigemal in lauwarmem Wasser gewaschen, abgeseiht, in eine Kasserolle getan, gesalzen und mit einer ganzen

Zwiebel und der nötigen Fleischbrühe weich gedünstet, doch so, daß die Körnchen ganz bleiben. Die Hühner werden wie in voriger Nummer bereitet, Champignons und Trüffeln dazu gegeben. Alles miteinander in einer tiefen Platte angerichtet und der Reis im Kranze herumgelegt.

203. Hühnerbrüste mit Champignons.

Von zwei jungen Hühnern werden die Brüste ausgelöst, mit feingeschnittenen Trüffeln gespickt, in eine Kasserolle mit Butter und Zitronensaft eingerichtet und schön weiß gedämpft. Ebenso die Schlegel, welche mit Paprikaspeck gespickt werden. Eine gute Einmachsauce wird bereitet, mit einem Glas Madeira im Geschmacke gehoben, das noch nötige Salz dazu gegeben, nebst den vorbereiteten Champignons, welche ganz bleiben müssen. Sie werden in einer erwärmten Schüssel oder Platte angerichtet, die gespickten Hühnerschlegel auf den Boden, die Brüste darüber gelegt, die Sauce darüber gegeben, die

Champignons zierlich herum gelegt, und heiß zu Tisch gegeben. Diese Hühnerbrüstchen können bei jedem feinen Diner gegeben werden.

204. Gänseleberwürste.

500 Gramm Schweinefleisch und 250 Gramm Kalbfleisch werden aus Haut und Sehnen gelöst und fein gewiegt; ebenso werden 250 Gramm weißer Speck geschnitten zu dem Fleische getan, eine schöne Gansleber oder zwei kleinere gewaschen, abgetrocknet, von allen Seiten zugeschnitten und ebenfalls dazu gegeben. Die Lebern selbst werden grobwürfelig geschnitten und zugedeckt kalt gestellt. Ferner wird ein Gläschen Trüffeln kleinwürfelig geschnitten, sowie auch acht bis zehn fein geschnittene und in Butter gedämpfte Champignons dazu getan. Das geschnittene Fleisch, der Speck und die Abfälle der Leber werden fein zusammengestoßen und zu der Leber und den Trüffeln gelegt, alles zusammen gut vermengt, gehörig

Tafel VI.

32. Mousseron. 33. Nelkenschwindling. 34. Parasolschwamm.
35. Speisemorchel. 36. Spitzmorchel. 37. Flaschenbovist.

gesalzen und in gut gereinigte Schweinsdärme gefüllt, fingerlang abgebunden, zusammen in ein mit Butter bestrichenes Geschirr gelegt und in ein nicht zu heißes Bratrohr gestellt. Nach Verlauf einer halben Stunde werden die Würstchen fertig sein; sie werden dann zwischen zwei flachen Deckeln bis zum völligen Erkalten beschwert und müssen einige Tage vor dem Gebrauche an einem kalten Ort abliegen.

205. Tauben mit Schwämmen.

Zwei schöne Tauben werden gehörig gereinigt, die Füßchen eingesteckt, in der Fleischbrühe zwei Minuten gekocht, dann in einem Tiegel mit Butter nebst einer geschnittenen Zwiebel und etwas Salz weich gedünstet. Man bereitet ein gutes Schwammerlgemüse, gibt die Schwammerl auf eine Platte, richtet die in Teile zerschnittenen Tauben im Kranze herum, gießt die Essenz von den Tauben darüber und gibt sie zu Tisch.

206. Enten mit Bratwürsten und Champignons gefüllt.

Eine rein geputzte Ente wird gut ausgewaschen, gut gesalzen, innen mit Pfeffer bestreut und so stehen gelassen. Zwei Paar Bratwürste werden gebraten und in Scheiben geschnitten. Hierauf läßt man in einem Tiegel ein Stück Butter heiß werden, gibt einen halben Eßlöffel voll fein geschnittene Zwiebel wie auch Petersilie dazu, reinigt schöne Champignons, schneidet sie in Scheiben und gibt sie zu dem Butter, läßt sie dämpfen, gibt die Bratwürstchen dazu, füllt alles zusammen in die Ente und brät sie dann bei öfterem Begießen mit Fett schön braun.

207. Gedämpfte Enten mit Schwämmen.

Eine kleine Ente wird, nachdem sie gereinigt und gut gewaschen ist, in sechs Teile zerschnitten, gesalzen, mit Pfeffer bestreut, in einen Tiegel mit Butter gegeben und so weich gedämpft. Unterdessen schneidet man schöne Schwämme,

einige Champignons und zwei bis drei Morcheln in Scheiben, dämpft diese in Butter weich, knötet ein Stückchen Butter in Mehl ab, gibt sie zu den Schwämmen, verrührt sie noch mit einigen Löffeln voll Fleischbrühe, läßt sie nochmals aufkochen und richtet sie mit der Ente an.

208. Ragout von Enten mit Champignons.

Zwei schöne junge Enten werden, nachdem sie gehörig geputzt und gereinigt sind, gut ausgewässert, eingesalzen, mit feinem Pfeffer bestreut und mit Speck gespickt. Dann gibt man sie in eine Reine und brät sie unter öfterem Begießen mit saurem Rahm. Unterdessen werden schöne, kleine, feste Champignons abgeschabt, gewaschen, in einen Tiegel mit Butter gegeben, gesalzen, mit Zitronensaft beträufelt, eine Viertelstunde weich gedämpft. Vor dem Anrichten werden die Enten in Stückchen zerlegt, die Sauce entfettet, mit zwei bis drei Löffeln voll brauner Einmachsauce verrührt, durchpassiert, nochmals heiß ge-

macht und nebst den gedämpften Champignons über die Entenstückchen gegeben.

209. Gefüllter Kapaun mit Champignons.

Der rein geputzte Kapaun wird am Halse untergriffen und wie eine Taube mit folgender Farce gefüllt: Man streift vier Paar Bratwürste aus und gibt sie in eine Schüssel. Zwei Mundbrote werden abgerieben und eingeweicht. Unterdessen schneidet man gedämpfte Champignons in feine Scheiben, nebst etwas Petersilie, Zitronenschale, Zwiebel, gibt dies nebst der gut ausgedrückten Semmel und etwas Pfeffer zu der Bratwurstfarce, mengt alles gut untereinander ab und füllt damit den Kapaun, bindet ihn oben zusammen, damit keine Fülle herausquellen kann, und brät denselben bei guter Hitze im Rohre unter öfterem Begießen mit Butter schön braun. Ehe man ihn zu Tisch gibt, wird er samt der Fülle schön zerlegt und heiß angerichtet.

210. Gefüllter Kapaun mit Champignons und Trüffeln.

Wird ganz wie die vorhergehenden behandelt, nur daß fein geschnittene Trüffeln noch dazu verwendet werden.

211. Gefüllter Kapaun mit Champignonsauce.

Der Kapaun wird ebenfalls so zubereitet wie der vorhergehende, nur daß man statt der Schwämme in die Fülle die fein gewiegte Leber nebst dem Grünzeug dazu verwendet; es wird dann eine gut bereitete Champignonsauce (siehe bei den Saucen) dazu gegeben.

Ferner **212. Kapaun mit Trüffelsauce.**
213. „ „ Morchelsauce.
214. „ „ Pilzensauce.

215. Gefüllter Indian mit Trüffeln und Champignons.

Der rein geputzte junge Indian wird, wenn er gut gesalzen und innen mit etwas Pfeffer bestreut ist, mit folgender Farce

gefüllt. Es wird eine feine Kalbfleischfarce bereitet (es kann auch eine Bratwurstfarce genommen werden), mit eingeweichter Semmel vermengt nebst einem Ei, dem nötigen Salz, Pfeffer und Zitronenschnitzel, der fein gewiegten Leber des Indian, der Trüffeln und Champignons; alles gut untereinander gemengt, der Indian gefüllt und 1½ Stunden bei öfterem Begießen mit dem eigenen Fett gebraten und vor dem Anrichten samt der Fülle schön zerschnitten zu Tisch gegeben.

216. Indian mit Trüffeln gespickt.

Ein schöner junger Indian wird noch rein nachgeputzt, innen und außen gut mit Salz eingerieben und dann mit schön geschnittenen Trüffeln gespickt. Vor dem Anrichten wird er schön zerschnitten, auf einer erwärmten Platte angerichtet und eine gut bereitete Trüffelsauce dazu gegeben.

217. Blanchette von Indian.

Alle unter diesem Namen bezeichneten Gerichte bestehen von gebratenem Fleisch

oder Geflügel, welches ausgelöst, die Haut abgezogen und fein blätterig geschnitten wird. In der Regel werden hierzu nur die unberührten Reste des von der Tafel übrig gebliebenen Indianbratens verwendet, wovon jedoch nur das weiße Fleisch verwendet werden darf. Dieses wird von aller Haut befreit, blätterig geschnitten und nebst einem Teil in Butter eingeschmolzener, ebenso fein geschnittener Champignons untermengt, mit legierter Sauce begossen, mit etwas Zitronensaft im Geschmacke gehoben, durcheinander geschwungen und in einer tiefen Schüssel mit Butterteigschnitten oder auch mit einem Reisrand belegt. Auch kann man Indianknödel noch dazu geben oder Champignonsknödel (siehe darüber bei den Knödelchen).