



Vorspeisen.

Farcewanneln.

Saftige Farce aus rohem Kalbs- oder Geflügelfleisch füllt man in ausgeschmierte Formen, welche mit geräucherter Zunge ausgelegt sind, siedet sie in Dunst oder bäckt sie. Sodann wird eine Sauce bereitet, indem 3 Löffel saurerer Rahm mit 2 Eiertottern, etwas Citronensaft und einem nussgrossen Stück Butter in heissem Wasser so lange gesprudelt werden, bis die Sauce dick ist.

Farcewurst.

Rind-, Kalb-, Schweinfleisch und Beinmark hackt oder schneidet man recht fein, mischt 2—3 Dotter dazu und formirt es zu einer Wurst; dann bratet man sie, mit Butter begossen, schön braun, gibt gegen Ende saueren Rahm darauf und garnirt sie mit gefüllten Champignons.

Falsche Netzwürste.

Rohes Kalb- und Rindfleisch zu gleichen Theilen wird geklopft und ohne Haut und Fasern fein geschnitten, mit gesalzenen und fein geschnittenen Bratenresten, Eiern und saurem Rahm gemischt zu Würstchen formirt, die man in Grahambrod-Brösel dreht, in heisses Fett nebeneinander legt, bratet und gegen Ende mit gutem, saueren Rahm begiesst.

Fleischreif.

Von Wildgeflügel bereitetes Fleischpurée mit Dottern gemischt, wird in den mit weissem Brustfleische und Zungen ausgelegten Model gefüllt, in Dunst gesotten und dann gestürzt. Dazu gibt man eine Sauce wie zu Farcewanneln.

Frische gespickte Zunge.

Eine gesottene Zunge schneidet man nach der Länge auseinander, spickt sie auf der geschnittenen Seite mit Speck, bratet sie bei jäher Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt, wobei man sie fleissig mit Butter, Citronensaft und Suppe betropft.

Frische Zunge mit Sardellen.

Die gesottene Zunge wird von der Haut abgezogen, sodann spickt man sie dicht mit Sardellen, gibt sie in die Bratpfanne und begiesst sie beim Braten mit Butter und sauerem Rahm.

Gekröse (Beuschel).

Das gekochte Gekröse wird nudelig geschnitten, dann mit etwas Buttersauce aufgekocht und mit Citronensaft und Dottern fricassirt.

Geräucherte Ochsenzunge.

Man kocht eine Ochsenzunge, je nach Grösse 2—3 Stunden, zieht die Haut ab, sobald man die Zunge aus dem Sude nimmt, schneidet sie etwas schief zu Scheiben und gibt sie warm zu beliebigem Gemüse.

Kalt: Man zieht die Haut ab, so lange die Zunge noch heiss ist, schneidet sie kalt zu Scheiben, legt sie zierlich halb übereinander auf einen Teller oder einer Schüssel auf und gibt Aspik dazu.

Geröstete Nieren.

Man schneidet Nieren vom Schwein, Lamm u. s. w. dünnblättrig und röstet sie mit blättrig geschnittenem Speck wenige Minuten unter beständigem Umrühren, da sie sonst hart werden. Man würzt sie mit Salz und gibt sie zu Gemüse.

Gespicktes Herz.

Man durchzieht ein Kalbs- oder Lammherz mit Speckfäden, legt es ganz oder halbirt auf Fleischabfälle und Speckschnitteln, gibt etwas Suppe nach und nach dazu, dünstet es mit Oberhitze, schöpft den Saft fleissig darüber und gibt es mit Gemüse.

Haché von Kalbs- oder Geflügelfleisch.

Reste von gebratenem Kalbs- oder Geflügelfleisch schneidet man sehr fein, lässt dasselbe in heisser Butter eine Weile rösten, übergiesst es dann mit Suppe, aber so, dass es dicklich bleibt, gibt fein geschnittene Citronenschalen hinein und legirt es mit 2—3 Eidottern. Man richtet es in einer tiefen Schüssel an und garnirt es mit Karfiolröschen, mit Artischocken, mit Zungenstückchen oder mit einem Spiegelei.

Hirn in Aspik.

Das Kalbshirn wird mit einer klaren Suppe gedünstet und ausgekühlt zu kleinen Stücken geschnitten, welche man zwischen Aspik in kleinen Formen einlegt.

Käsekapseln.

Man treibt 6 Dg. Butter mit 4 Dottern ab, gibt 12 Dg. geriebenen Parmesankäse, Salz und den Schnee von 4 Klar dazu, füllt es in Papierkapseln, bäckt dieses 8—10 Minuten und servirt sie gleich, da sie sonst zusammenfallen.

Kleine gesulzte Fleischkuchen.

Die kleinen Kuchen von Fleischpurée werden lau gestürzt, dann kaltgestellt. Die Becherformen gräbt man in Eis, giesst einen Spiegel von Sulz ein, belegt diesen nach dem Stocken mit ausgestochenen Zungenstückchen, gibt etwas Sulze darüber, und wenn sie fest ist, nimmt man die kleinen zugeschnittenen Kuchen, welche in denselben Bechern bereitet wurden, und füllt den leeren Raum voll. Gestürzt, stellt man sie auf gesulztes Aspik, mit dem man den Boden der Schüssel ausgefüllt hat, und garnirt sie dann mit fein geschnittenem Aspik.

Kleine Kuchen von Fleischpurée.

Bratenreste von Geflügel oder Wildpret macht man zu Purée, mischt, wenn es passirt ist, rohe Dotter dazu, füllt es in die ausgeschmierten Becherformen, siedet sie langsam in Dunst, bestreicht sie nach dem Stürzen mit Glace und gibt eine passende Sauce dazu.

Marmorirter Kuchen.

Von einem rohen Poulard wird das schöne Fleisch wie dicke Nudeln geschnitten. Vorher überkocht man ein Kalbseuter, ein Schweinsohr und Wammel, etwas geräucherte Zunge und Kaiserfleisch. Ausgekühlt, wird alles nudelförmig geschnitten. Dann lässt man Petersilie und Champignons in Butter anlaufen, überdünstet damit das Geschnittene, würzt es mit Salz, gibt fein geschnittenen, frischen Speck und einige Dotter dazu. Gut gemischt, füllt man es in einen mit Speckschnitten ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Ochsengaumen.

Ein weichgekochtes Stück Ochsenkopf schneidet man erkaltet nudelig, gibt es in heisse Butter, dann etwas Citronensaft und -Schalen dazu und richtet es an, sobald es heiss ist. Es soll saftig, aber nicht sauer sein.

Pökeltzunge.

Man kocht sie mit Wasser und etwas vom Pökelsafte, zieht die Haut ab, gibt sie heiss auf die Schüssel und gibt Gemüse dazu.

Schinkenkröpfeln.

2 Dg. Butter mit 2 Dottern und 2 Esslöffel guten saueren Rahm abgetrieben, mischt 1 Dg. geriebenen Parmesankäse, den Schnee von 2 Klar und etwa 15 Dg. fein gehackten Schinken dazu und lässt es in einer Pfanne backen. Mit sauerem Rahm bestrichen, streut man Schinken darüber, bäckt es fertig und sticht es aus.

