

Beilagen zu Gemüsen.

Würstchen von Fleischresten.

Fleischreste werden von Fasern und Knochen befreit und mit Speck, Zwiebeln und etwas Petersilie fein gewiegt. Inzwischen werden Semmel, von welchen die zu braune Rinde abgeschält wurde, in Wasser geweicht und wieder gut ausgedrückt, alles zusammen in einem Stück Butter gedämpft, bis es sich ballt, in eine Schüssel genommen und so viel Eier dazu gerührt, als Semmel dabei sind. Je feiner das Fleisch gewiegt ist und je besser die eingeweichten Semmel verrihrt sind, desto leichter werden die Würstchen. Aus dieser Masse macht man nun mit den Händen die Würstchen, wälzt sie in Semmelmehl und bakt sie in Schmalz gelb.

Croquettes von rohem Kalbfleisch.

50 Deka Kalbfleisch, von aller Haut, Fasern und Knochen befreit, wird in dünne Scheiben geschnitten, eingesalzen und in Butter weich gedämpft; man gebe auch eine fein geschnittene Zwiebel und ein wenig gestoffenen Pfeffer dazu. Wenn alles beinahe gut ist, wird das Fleisch mit Ochsenmark recht fein gewiegt, mit 4 eingeweichten und wieder ausgedrückten Milchbrotten recht fein verrieben oder noch einige Zeit gestoffen, und Salz, etwas Muskat und 2 bis 3 Eier hinzu gegeben. Von dieser Masse werden, wie vorhergehend, Croquettes gemacht und in Schmalz gebacken.

Fleischküchlein von Kalbskopf.

Das Fleisch und die Zunge des Kalbskopfs werden recht fein gewiegt und mit etwas Mehl und Salz vermengt. Dann wird alles zum Erfalten auf eine Platte gefrichen, mit Mehl kleine Kuchen daraus gemacht, mit Ei und Semmelmehl panirt und in Schmalz gebacken.

Wiener Schnitzel.

Man schneidet von einem Kalbschhügel oder einer Schale Stücke von der Größe einer Cotelette, hackt sie mit dem Messer so fein, daß sie zu schönen fingersdicken, runden Küchlein gestrichen werden können, bestreut sie mit Salz, kehrt sie, nachdem sie in verrührtes Ei getaucht, in Semmelmehl um, und wiederholt dies nochmals, damit es eine recht dicke Kruste gibt. Dann werden die Wiener Schnitzel in Schmalz schwimmend auf starkem Feuer schön gelb gebacken und auf Brotschnitten gelegt, damit das Fett abläuft. Man kann sie auch noch mit Citronensaft beträufeln oder mit Citronenschnitzen serviren. Wer sie fett liebt, der backe sie nur auf einer Seite schön gelb; wenn sie auf der andern noch blaßgelb sind, gieße man das Schmalz beinahe ganz ab, decke die Schnitzel fest zu und lasse sie auf langsamen Feuer vollends gut schmorren.

Hirnschnitten.

Ein Kalbshirn wird gewaschen, gehäutelt und in Salzwasser verweilt, Petersilie und ein Stückchen Zwiebel fein gewiegt und in einer Schüssel mit dem Hirn, sowie mit einem geriebenen Milchbrot und 2 Eiern angerührt. Ist noch Salz und Muskatnuß beigefügt, so wird die Masse auf dünne Semmelschnitten gestrichen und in Schmalz gebacken. Die Schnitten müssen aber schön gleich geschnitten und bloß auf einer Seite bestrichen werden. Will man die Schnitten recht gut machen, so pantere man sie vor dem Ueberstreichen mit in süßem Rahm verrührten Eiern und Semmelmehl.

Nierenschnitten.

Diese werden auf dieselbe Weise gemacht, nur nimmt man statt Hirn gebratene Kalbnieren sammt dem Fett.

Kaltes Schweinefleisch.

Schnitten von kaltem Schweinefleisch, gebacken und mit Apfelsauce aufgetragen, sind ein vortreffliches Nebengericht.

Gewöhnliche Schnitten.

Man taucht dünne Semmelschnitten in einen guten Pfannkuchenteig, läßt sie ein wenig darin aufquellen und backt sie in Schmalz schön gelb. Sie können auch einigte Augen-

blicke in Milch eingeweicht und dann erst in den Teig getaucht werden.

Croquettes von Kalbsbries.

In einer Wurzelpresse wird Kalbsbries ganz kurz weich gesotten, sodann mit einigen Champignons blätterig geschnitten und mit Butter auf einem gähen Feuer anpassirt, staubt sie mit Mehl, gibt den Presssaft, einige Tropfen Citronensaft und Salz nach Geschmack dazu, stößt das Ganze fein in einem Mörser und drückt es sodann durch ein Sieb auf eine Schüssel. Dieses Purée theilt man auf einem mit Semmelbröseln bestreuten Brette in gleiche Theile, formirt daraus fingerlange runde Würfchen, tunkt sie in abgeschlagene Eier, panirt sie in feinen Bröseln und backt sie in heißem Schmalz. Sie werden sodann auf einer runden Schüssel angerichtet und mit gebackener grüner Petersilie geziert zur Tafel gebracht.

Sachée.

Alle Sorten Fleischreste werden mit Zwiebeln und Petersilie recht fein gewiegt. Dann wird ein Eßlöffel voll Mehl in Butter braun geröstet, das gewiegte Fleisch darin gedämpft und mit Fleischbrühe, Wein und 2 bis 4 Eßlöffel voll Essig abgelöscht. Ist das nöthige Salz, Pfeffer und ein wenig Citronenschale beigefügt und hat alles gut durchgekocht, so kommen noch einige Löffel voll sauren Rahm hinzu, bevor es angerichtet wird. Man gibt es zu Kartoffelgemüse, aber auch als Ragout.

Gefüllte Kalbsmilz.

Die Milzen werden behutsam durchbohrt, indem man am dicken Theil anfängt einzuschneiden, und mit folgender Fülle gefüllt: Speck und Semmel werden klein gewürfelt und mit gewiegener Petersilie, Salz, Muskatnuß und Eiern angerührt. Auf eine Milz rechnet man 1 Ei, 1 Deka Speck und 1 Deka Brot; man hüte sich jedoch vor zu starkem Füllen, damit sie nicht aufspringen. Nach dem Füllen werden sie auf der äußeren Seite ein wenig eingesalzen, halb gut gesotten und gelb gebraten, oder gleich gebraten und mit etwas Fleischbrühe abgelöscht.

Kastanien zu Gemüse.

Die Kastanien siedet man im Wasser, bis sie sich schälen lassen. Nun werden auf 50 Deka Kastanien 12 Deka Zucker geläutert, wirft die Kastanien darein, kehrt sie vorsichtig um, und sobald sie sich glasiren, sind sie fertig. — Wenn sie zum Winterkohl gegeben werden, wird die Platte, worauf der Kohl ist, damit garnirt.

Kalbsleber.

Eine frische Kalbsleber wässert man in frischem Wasser gut aus, schneidet sie in dünne herzförmige Blätter, salzt und tunkt sie in Butter, worauf man sie auf eine flache Casserolle legt, oben mit fein gehackter Zwiebel und grüner Petersilie bestreut und auf einem gähnen Feuer auf beiden Seiten so lange röstet, bis sie eine schöne Farbe hat.

Die Leber wird hierauf mit etwas guter Suppe oder Glace befeuchtet, und, damit sie durch Stehen ja nicht hart wird, sogleich angerichtet und schnell zur Tafel gebracht.

Pöckelzunge mit Kohl (auf französische Art).

Man reinigt den Kohl in frischem Wasser gut, schneidet jeden Kopf in 4 Theile, und blanchirt diese in Salzwasser, das dann abgeseihen wird. Jedes einzelne Kohlstück muß außerdem gut mit der Hand vom Wasser ausgebrückt werden, dann formirt man daraus runde Stücke und gibt sie in eine Casserolle, deren Boden mit Speckschwarten belegt ist, lagenweise mit Pfeffer und Salz bestreut, bis zum Rande der Casserolle, bedeckt die Kohlstücke oben wieder mit Speckschnitten, deckt sie zu und läßt sie gut dünsten. Die Pöckelzunge wird im Wasser weich gekocht, abgeschält und dann feinblättrig geschnitten. Auf einer Schüssel werden dann die Kohlstücke in der Rundung angerichtet, die Zungenschnitten dazwischen gelegt, der Kohl mit etwas Einmachsauce übergossen und servirt.

Kalbscoteletts mit braun gedünstem Kraut.

In einer Casserolle wird ein Stück Butter und 1 Löffel voll gestoffener Zucker schön gebräunt und sodann das saure Kraut darauf gegeben, welches man braun dünsten läßt. Man kann es dann mit 1 Löffel Mehl stauben und mit Suppe auflassen, aber langsam dünsten. Schöne Kalbscoteletts werden

rund formirt, gesalzen und auf einem Brette mit Eiern und Semmelbröseln panirt, sodann in einer flachen Casserolle auf beiden Seiten schön gebacken. Das Kraut wird in einer runden Schüssel in Gupfform aufgerichtet und die Coteletts werden an der Seite herumgelegt.

Kartoffelkuchlein oder Schnitten.

Eine beliebige Anzahl kalte Kartoffeln werden geschält und gerieben, dann rührt man ein Stück zerlassene Butter, 2 bis 3 Eier, je nach der Anzahl Kartoffel, Salz, Muskatnuß, einige Löffel voll süßen Rahm und ein wenig Semmelmehl dazu. Aus diesem Teig formt man auf einem Brett, mit Mehl bestreut, große Kugeln, drückt sie breit, taucht sie in ein mit Milch verrührtes Ei, hernach in Semmelmehl und backt sie in halb Schweine-, halb Rindschmalz schön gelb; wer es liebt, kann auch einige Sardellen mit Citronenschale fein wiegen, in die Mitte der Kugeln eine Vertiefung machen, die Sardellen hinein füllen, die Oeffnung wieder schließen und dann vollends verfahren wie oben angegeben.

Kleine Kartoffelkuchen.

Man nehme unter geriebene, gekochte Kartoffeln etwas Butter, einige Eier, einige Löffel Sahne, auch kann man saure dazu benutzen, ein wenig Zucker und Citronenschale, rühre es gut durcheinander, nehme so viel Mehl wie man zu Knödeln nehmen würde, darunter, und mache davon kleine zollstarke Kuchen, welche man in einer Casserolle in Butter bäckt und mit Obst, Sauce oder eingemachten Früchten auf den Tisch gibt. Will man nicht sparsam mit der Butter sein, schmecken sie desto besser.

Semmelkuchen.

4 bis 6 Semmeln werden fein eingeschnitten, mit $\frac{1}{2}$ Eiter Milch gebrüht, daß sie recht aufquellen. Hierauf wird 10 Deka Butter leicht gerührt und die völlig erkalteten Schnitten, sowie fein gewiegte Peterfilte, Salz, Muskatnuß und 6 Eigelb gut darunter gemengt. Zuletzt kommt noch der Schnee von den 6 Eiweiß darunter, dann wird der Teig in einem Blech im Ofen oder in einer Pfanne mit einem Aufzugdeckel gebacken, wie der Fleischkuchen. Hat man zur Anfertigung

dieses Kuchens wenig Zeit, so können die Semmeln auch in der Butter gedämpft und die Eier ganz an die Masse geschlagen werden.

Italienischer Reis (Risotto).

Man läßt 12 Dekka Weinmark in einer Casserolle zergehen, gibt Zwiebelscheiben in das Fett, seht es, wenn die Zwiebeln gelblich geworden, durch und gibt in das klare heiße Fett 50 Dekka Reis (nicht gewaschen), nach einigen Minuten füllt man etwas Suppe oder Wasser nach und läßt den Reis dünsten etwa $\frac{1}{4}$ Stunde, von Zeit zu Zeit muß immer ein paar Löffel Fleischsuppe nachgefüllt werden. Man darf den Reis nicht zudecken und muß ihn bei starker Hitze bereiten. Er muß weich, aber noch fest sein, wenn er fertig ist. Gut schmeckt es, wenn man noch einige Dekka geriebenen Parmesankäse dazu mischt; hat man Fleischreste, so kann man diese fein geschnitten darunter mengen.

Eierspeisen.

Eierspeise (Rühreier).

Zu jedem Ei kann man je einen Eßlöffel voll Milch nehmen und klopft Beides tüchtig mit ein wenig Salz; in einer reinen Pfanne bratet man Speck aus oder man nimmt Butter, läßt sie recht heiß werden, schüttet die Eier hinein und rührt sie mit einer Gabel von untenher durch, bis sie langsam dick werden. Hart dürfen Rühreier in der Pfanne nicht werden, da sie, so lange sie heiß sind, stets noch dicker werden. Fein gehackten Schnittlauch kann man in Rühreier durchmischen.

Verlorene Eier.

Ein reichliches Stück Butter wird in einer Kachel zerlassen, einige Kochlöffel voll Mehl hellbraun darin geröstet,

fein geschnittene Zwiebel darin gedämpft und alles mit Fleischbrühe und Essig zu einer dicken Sauce abgelöscht. Hat sie einige Male aufgekocht, so wird sie auf einer Platte angerichtet, die Eier hineingeschlagen und die Platte auf die heiße Herdplatte gestellt, bis das Weiße der Eier fest ist; das Gelbe dagegen muß noch weich sein.

Spiegeleier.

Man schlägt die Eier vorsichtig auf und läßt ihren Inhalt so, daß der Dotter ganz bleibt, in ausgebratenem Speck oder geschmolzener Butter in die Pfanne fließen, bakt sie, bis das Weiße fest geworden ist, und schiebt sie behutsam auf die Schüssel.

Gingeschlagene Eier.

Die Eier werden mit süßem Rahm und Salz recht gut verrührt, nach Belieben kann auch fein geschnittener Schnittlauch dazu genommen werden; zu allen Eier Speisen müssen stets ganz frische Eier verwendet werden. Dann läßt man ein Stückchen Butter in einer Bratpfanne heiß werden, gießt die Eier hinein und bakt sie darin, indem die sich unten bildende Haut immer wieder mit der Backschaufel in die Mitte hinein geschlagen wird. Ist auf diese Weise die ganze Masse fest, so wird der Eierkuchen etwas aufgerollt oder zusammen geschlagen und sogleich servirt. Es ist immer gut, wenn der Kuchen sehr weich ist und die Eier noch nicht recht fest geworden sind.

Saure Eier.

Man röstet einen Kochlöffel voll Mehl in Butter gelb, dämpft fein geschnittene Zwiebel darin, löscht es mit Fleischbrühe und Essig ab, läßt es aufkochen und rührt einige Eier hinein.

Eierkuchen mit Hefe.

Mehl wird in eine Schüssel gethan und in der Mitte mit Milch und mit Hefe ein Vorteig gemacht. Wenn der Vorteig gegangen ist, wird der Teig vollends mit warmer Milch, Eier und Salz angemacht, dann werden Kuchen gebacken.

Gewöhnliche Eierkuchen.

Mehl wird mit Milch glatt gerührt, Eier, Salz und ein wenig Schnittlauch beigemischt, dann wird Schmalz in einer Pfanne heiß gemacht, ein halber Schöpflöffel voll Teig in dieselbe gethan, welchen man darin herumlaufen läßt und auf beiden Seiten schön backt.

Eierkuchen von Becken.

Becken werden fein eingeschnitten, siedende Milch darüber gegossen und zugedeckt. 12 Deka Butter werden leicht gerührt, 6 Eigelb, die Becken, fein gewiegte und gedämpfte Zwiebel und Petersilie, nebst Salz und Muskatnuß werden an den Butter gerührt; zuletzt der Schnee von den 6 Eiweiß. In einer Casserolle wird Schmalz heiß gemacht, die Masse hinein gethan und auf beiden Seiten schön gebacken oder im Ofen aufgezogen.

Französische Eierkuchen.

Eier werden tüchtig verklöppert und ein Eßlöffel voll Milch nebst ein wenig Salz daran gerührt. Nun läßt man Schmalz in einer Pfanne heiß werden und thut das Verklöpperte hinein, dann wird die Omelette unter beständigem Schütteln mit der Pfanne, so daß das Untere jedesmal wieder oben hin- kommt, gebacken. Die Omelette muß zoll dick und handbreit werden. Zuletzt gibt man ihr bei ruhigem Halten über dem Feuer eine schöne Farbe.

Gefüllte Omelette (aux confitures).

3 Eigelb, 1 Eßfel voll süßer Rahm und 1 Kochlöffel voll Mehl werden verrührt und der Schnee der Eier mit einer kleinen Messerspiße Salz darunter gerührt. Dieser Teig wird wie ein Eierkuchen in Rindschmalz gebacken, mit eingemachten Johannisbeeren gefüllt, zusammengerollt, dick mit Zucker bestreut und mit einem glühenden Eisen schnell 3 Streifen darauf gebrannt.

