



Fig. 11. Angerichtete Schnitzel oder Koteletts.

## Falsche Schnitzel als Fleischersatz.

(Auch Bratlinge genannt, und bilden eine vortreffliche Beilage zu jedem Gemüse und Kartoffeln. Will



Fig. 12. Formen der Koteletts.

man sie ohne Gemüse geben, so reicht man weiße Soße oder Sardellen- oder Tomatensoße oder Pilzsoße dazu. [S. dort.]

### 114. Pilzschnitzel.

1 Pfd. frische oder 80 g gedörrte Pfefferlinge oder Steinpilze oder andere werden durch die Fleischmaschine getrieben oder feingewiegt und in 1 Eßlöffel Fett mit 2 geriebenen Zwiebeln weichgedämpft. Hat man gedörrte Pilze genommen, so müssen sie vorher in kaltem Wasser mehrere Stunden weichen, dann gut gespült werden. Die gedämpften und erkalteten Pilze werden dann entweder mit 40 g in  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  l Wasser dick und weich gekochter Graupe oder Reis oder Maisgrieß, oder mit so viel geriebenen Kartoffeln und geriebener Semmel oder Brot vermischt, daß der Teig zusammenhält; auch 1 Ei, Salz, Pfeffer und 1 Teelöffel gehackte Petersilie hinzugefügt. Aus dieser Masse werden reichlich fingerlange, zweifingerbreite, fingerdicke Schnitzel oder runde Plätzchen geformt, die in Mehl oder geriebenes Brot gedrückt und in etwas heißem Fett oder Öl von beiden

Seiten schön braun gebraten werden. Auch kann man Kotelets davon formen, wie Fig. 12 zeigt, und ein Stückchen ungekochte Rohrnudel (Makkaroni) hineinstecken, um den Knochen nachzuahmen.

### 115. Blumenkohlschnitzel.

Ein halber nicht zu weich gekochter Blumenkohlkopf wird mit der Gabel fein zerdrückt, einige gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eßlöffel Mehl, und 1 Löffel geriebene Semmel, etwas Salz und Muskatnuß und 1 Ei hinzugefügt, Schnitzel geformt, in Mehl gedrückt und in Fett gebraten.

### 116. Spinat- oder Kopfsalatschnitzel.

Hierzu kann ausgewachsener oder härtlich gewordener Kopfsalat verwendet werden. Der Salat oder Spinat wird gut gewaschen, drei Minuten in Wasser gekocht, in kaltem gekühlt, gut ausgedrückt und durch die Maschine getrieben oder feingewiegt. Ein altes Brötchen wird in kleine Würfel geschnitten, mit einer feingeschnittenen Zwiebel und etwas gehackter Petersilie in ein wenig Fett geröstet und unter den Spinat gemischt. Oder man gibt einige mit der Gabel fein zerdrückte Kartoffeln dazu und so viel geriebenes Brot oder Semmel, daß die Masse zusammenhält. Ei kommt nicht hinein, dafür werden aber die geformten Schnitzel in Ei und geriebener Semmel oder Brot gewälzt, dann in heißem Fett oder Öl schön braun gebraten.

### 117. Krautschnitzel.

Ein halber Weißkohlkopf oder ein ganzer Wirsing wird gebrüht, durch die Maschine getrieben oder feingewiegt, mit 1 Ei, einigen zerdrückten Kartoffeln oder etwas Mehl, 1 Messerspitze gestoßenem Kümmel, einer feingeschnittenen Zwiebel und dem nötigen Salz vermischt, Schnitzel geformt, in Mehl getaucht und in Fett oder Öl braun gebraten.

### 118. Bohnenschnitzel.

Kalter dicker Brei von weißen Bohnen (in wenig Wasser dick gekocht) wird mit Salz, Pfeffer und so viel halb geriebene gekochte Kartoffeln, halb geriebener Sem-

mel oder Brot vermischt, daß die Masse zusammenhält, Schnitzel geformt, in Ei und geriebenem Brot oder Semmel gewälzt und in Fett oder Öl schön braun gebraten.

Etwas geschwitzte Zwiebel und ein Scheibchen roher Schinken oder gekochtes Pökelfleisch oder Wurst, feingehackt unter den Bohnenbrei gemischt, verbessert sie noch bedeutend. Auch kann man halb Bohnenbrei, halb Mohrrübenbrei verwenden.

### 119. Linsenschnitzel.

Wie Bohnenschnitzel. Auch kann man halb Linsenbrei, halb gekochte Hafergrütze oder Graupe verwenden.

### 120. Hirse- oder Maisgrießschnitzel.

$\frac{1}{2}$  Pfd. Maisgrieß oder Hirse wird in  $\frac{1}{2}$  l kaltem Wasser mehrere Stunden eingeweicht, dann 1 Eßlöffel Fett und so viel heißes Wasser dazugetan, daß sie reichlich bedeckt ist und langsam weichgekocht. In diesen steifen Brei rührt man 1—2 Eier, einige Eßlöffel geriebenen Schweizerkäse,  $\frac{1}{2}$  Tasse Milch, etwas Salz und eine große Zehe zu Brei zerquetichten Knoblauch, welcher einen kräftigen, guten Geschmack gibt, doch kann man ihn auch weglassen, wenn er nicht erwünscht ist. Von der erkalteten Masse werden Schnitzel geformt, die in Mehl getaucht und in heißem Fett oder Öl schön braun gebraten werden.

**Weißschnitzel** (s. Muster-Speisezettel).

### 121. Nudelschnitzel.

Nudeln werden in Salzwasser 25 Min. gekocht, abgeseigt und auf einer flachen Schüssel ausgebreitet. Nach dem Erkalten schneidet man Streifen davon oder sticht mit einem Wasserglase runde Plätzchen aus, wälzt sie in Ei und Semmel und brätet sie schön knusperig. Obstsaft oder Kompott paßt auch dazu.

**Haferstodenschnitzel** (s. Nr. 45).

### 122. Kartoffelschnitzel.

Ungefähr 8 gekochte geriebene Kartoffeln werden mit 4 Eßlöffel Mehl, 1 Ei, etwas Salz, wenn man es haben kann, auch etwas gehacktem Schinken, oder geriebenem

Käse oder Fleischresten vermischt, kleine Schnitzel geformt, in geriebene Semmel oder Mehl gedrückt und gebraten. — Ganz besonders zu Spargelgemüse oder zu Kopfsalat sehr gut.

### 123. Heringschnitzel.

Etwas übriggebliebener Weiß- oder Wirsingfohl wird mit einem gewässerten feingehackten Salzhering, 1 Ei gelb und so viel geriebenem Brot oder Semmel vermischt, daß sich kleine Schnitzel formen lassen, die in Mehl getaucht und in heißem Fett oder Öl gebraten werden.

### 124. Grieben Schnitzel.

1 Tasse heiße Grieben (Rückstände vom Fett- oder Talgausbraten) werden fein gehackt, mit 1 Ei, Salz,  $\frac{1}{4}$  l Milch und so viel halb geriebenem Brot, halb Semmel vermischt, daß ein fester Teig entsteht. Davon werden Schnitzel geformt und braun gebraten.

Anstatt Brot und Semmel kann man gekochte geriebene Kartoffeln nehmen, läßt dann aber die Milch fort.

## Fischgerichte.

### 125. Frische grüne Heringe gekocht.

Die Fische werden geschuppt, ausgenommen und gewaschen, mit Salz eingerieben, in Essig getaucht und in kochendes Salzwasser gelegt, fest zugedeckt und zurückgestellt 10 Min. ziehen lassen. Man gibt sie mit Petersilien-, Tomaten- oder Senfsoße zu Tisch. (Siehe unter Soßen.)

### 126. Fischklopse.

Auch hierzu kann man frische grüne Heringe nehmen oder Schellfisch. Die Fische werden roh von Haut und Gräten befreit und fein gehackt oder durch die Maschine getrieben. 1 Pfd. Fischfleisch wird mit 1 Eßlöffel zerlassenem Fett, 1 Ei, 2 Löffel geriebener Sem-