

GEMÜSE.

Blumenkohl in Beschameltunke.

Ein Blumenkohl wird in Salzwasser gekocht, wobei man sehr darauf achten muß, daß er nicht auseinander fällt. Dann macht man ein Beschamel, bestehend aus heiß gemachter Butter, Mehl, etwas Milch, und legt den Karfiol in eine feuersichere Schüssel, überstreicht ihn mit dem Beschamel, gibt kleine Butterstücke und Parmesankäse darauf und bäckt das Gericht im Rohr, bis die Masse oben braun ist.

Champignon-Pfannkuchen.

(Man rechnet per Person 1 Ei.)

Eine beliebige Anzahl Eier werden in einem Topf ausgeschlagen, mit etwas Milch vermennt, etwas Salz dazu gegeben und alles gut miteinander versprudelt. In einer Pfanne wird etwas Butter heiß gemacht und von den abgesprudelten Eiern werden Pfannkuchen aufgegossen, die, von beiden Seiten gebacken, mit gedünsteten Champignons gefüllt und mit Parmesan bestreut, angerichtet werden.

Erbsenschnitzel.

1 Viertelkilogramm trockene grüne Erbsen werden gekocht und durchgedrückt und mit einer Einbrenn von 2 Dekagramm Butter, entsprechend Mehl und Maggi's Suppe vermennt. Dann werden 10 Dekagramm Selchfleisch gehackt und daruntergemengt. Die Masse wird zu Schnitzeln geformt, diese eingekrustet und in Schmalz gebacken.

Gefüllte Gurken.

Salatgurken werden geschält, in der Mitte auseinander geschnitten und ausgehöhlt. Hierauf gibt man etwas rohes, fashiertes Fleisch hinein, dünstet die Gurken auf Fett und Zwiebel, bis sie gar sind, übergießt sie dann mit saurem Rahm und läßt sie darin noch einige Minuten am Herd.

Hirsebrei.

1 halber Liter Hirse wird in lauwarmem Wasser gewaschen, dann sieht man das Wasser ab und ersetzt es durch anderes warmes Wasser. Nachdem man die Hirse auf diese Art dreimal durchgewaschen hat, gibt man sie in 1 Liter siedende, mit einer Prise

Salz versehene Milch, und kocht die Hirse zugedeckt ungefähr 1 Stunde lang, bis sie weich ist. Die Masse wird nun auf eine runde Schüssel dick aufgestrichen, dann werden mit dem Eßlöffel Vertiefungen darein gemacht, heiße, braune Butter darübergegossen und Zimt und Zucker, oder geriebener Lebkuchen darüber gestreut.

Gebackener Karfiol.

Karfiol wird in Salzwasser gekocht. Man macht einen Teig, wie zu den Palatschinken, gibt den in Röschen gerissenen, gekochten Karfiol hinein und bäckt ihn im Schmalz aus.

Karfiolwürstchen.

Karfiol wird in Salzwasser gekocht, dann in kleine Rosen zerrissen. Hernach gibt man in eine Pfanne ein Stück Butter, den Karfiol, schlägt 3 ganze Eier darüber und läßt diese Masse auf der Herdplatte stocken. Nun feuchtet man eine halbe Backoblate an, gibt etwas von der Masse darauf, rollt daraus Würstchen, wälzt sie in Ei und Semmelbröseln und bäckt sie in Schmalz.

Gebackener Kochsalat.

Kochsalat wird in vier Teile geschnitten, in Salzwasser gebrüht und in Schmalz herausgebacken.

Gebackener Kohl.

Kohl wird in Vierteln geschnitten, einen Augenblick in heißes Wasser gelegt, in Mehl, Ei und Semmelbröseln gewälzt und in heißem Schmalz herausgebacken.

Gefüllter Kohl.

Die obersten Blätter eines Kohlkopfes werden von diesem heruntergeschnitten und auf einige Minuten in kochendes Salzwasser gelegt. Der übriggebliebene Kohl wird fein geschnitten, gedünstet und mit etwas gedünstetem Reis und gedünsteten Schwämmen vermengt. Diese Masse wird in die Kohlblätter eingefüllt, mit Fett und Zwiebel gedünstet und mit etwas Paradeismark übergossen.

Kohlknödel.

3 Kohlköpfe werden gekocht und durchgedrückt und 15 Dekagramm fein gewiegtes Selchfleisch, etwas Salz und Pfeffer und soviel Semmelbrösel dazu gegeben, daß sich Knödel formen

lassen. Die Knödel werden nun in Semmelbröseln gewälzt, in heißem Schmalz herausgebacken und mit Parmesan bestreut angerichtet.

Kohlpudding.

2 Kohlköpfe werden gekocht und durchgedrückt. Dann werden 5 Dekagramm Butter flaumig abgetrieben und 2 Dotter, 5 Dekagramm feingewiegtes Selchfleisch, der erkaltete, durchgedrückte Kohl und zuletzt 2 Klar Schnee hineingetan. Die ganze Masse wird in eine Serviette eingebunden und eine Stunde in Salzwasser gekocht.

Kohlpudding.

Zutaten: 2 Kohlköpfe, 5 Dekagramm Butter, 2 Dotter, 2 Klar Schnee, 1 Knackwurst, 1 Achtelliter Rahm. Die 2 Kohlköpfe werden in Salzwasser gekocht und durch die Fleischmaschine getrieben. Dann wird Butter abgetrieben und die Dotter sowie die feingewiegte Knackwurst, der Rahm, der Kohl und der Schnee dazugemengt. Die Masse kommt in eine geschmierte Puddingform, wird eine Stunde gekocht und mit einer Eier- oder Paradeistunke aufgetragen.

Kohlrübenpudding.

1 halbes Kilogramm junge Kohlrüben wird in Salzwasser weich gekocht und durchgedrückt, dann gibt man eine leichte Buttereinbrenn dazu und vergießt sie mit Suppe, mengt die Kohlrüben hinein und läßt sie solange kochen, bis ein dicker Brei daraus wird. Hernach bestreicht man eine Puddingform mit Butter, bestreut sie mit Semmelbröseln und schichtet zirka 3 cm dick von den Kohlrüben hinein. Darüber kommt eine Lage feingewiegte Knackwurst, eine Lage Kohlrüben, eine Lage gedünstete Champignons und zuletzt wieder Kohlrüben. Das Ganze wird gekocht, gestürzt und mit gedünstetem Reis aufgetragen.

Kohlrüben mit Rahmtunke.

Kohlrüben werden in Salzwasser gekocht und dann in Scheiben geschnitten. Man läßt hernach ein Stück Butter heiß werden und gibt 1 Achtelliter Rahm und die gekochten Kohlrüben, etwas Salz und Gewürz nach Geschmack hinein und läßt die Kohlrüben darin 10 Minuten sieden. (Vor dem Anrichten verbessert man den Geschmack mit etwas Maggi's Würze.)

Kohlschnitzel.

3 Kohlköpfe werden geschnitten, gekocht und durchgedrückt, dann nocheinmal auf das Feuer gegeben und dick eingekocht. Hernach gibt man 1 ganzes Ei darunter und 5 Dekagramm feine, gewiegte Extrawurst. Aus dieser Masse formt man kleine Laibchen, die in Semmelbröseln eingerollt und in Schmalz herausgebacken werden.

Gefülltes Kraut.

Man höhlt einen festen Krautkopf so tief aus, daß nur drei Zentimeter von dem Kraut übrig bleiben und kocht dieses in Salzwasser. Die ausgehöhlte Masse wird geschnitten und extra gedünstet. Dann wird Blaukraut ebenfalls fein geschnitten und mit Kastanien gedünstet. Ist der Krautkopf weich, füllt man das Blaukraut ein, gibt dann etwas von dem gedünsteten weißen Kraut darüber und zum Abschluß oben eine faschierte Kastanie. Der freie Schüsselrand um den Krautkopf wird mit einem Kranz Weißkraut und Blaukraut belegt.

Gefülltes Kraut.

Große, ausgewählte Krautblätter werden abgebrüht und die nachstehende Fülle hineingerollt: Ein wenig gedünsteter Reis wird mit entgrätetem und zerstückeltem Selchfisch und den übrig gebliebenen, gleichfalls abgebrühten Krautblättern vermengt, in die großen Blätter eingerollt und diese dann in einer Kasserolle, dicht aneinandergereiht, gedünstet. Nach Belieben wird auch etwas Paradeis mitgedünstet.

Pilzlingschnitzel.

Pilzlinge werden geschnitten und gedünstet. (Wenn man getrocknete verwendet, werden sie über Nacht ins Wasser gelegt und dann getrocknet und wie frische zubereitet.) Auf je 1 Achtelkilogramm Pilzlinge kommen 2 ganze Eier, etwas Salz, Pfeffer und feingewiegte Petersilie. Diese Masse läßt man am Herd stocken, wälzt die Schnitzel in Semmelbröseln und bäckt sie in Schmalz aus.

Pudding aus Kochsalat.

(Für 4 Personen.)

Es werden 4 Dekagramm Butter abgetrieben, 2 Dotter dazu gegeben, ferner 1 Viertelkilogramm gekochter, durchgedrückter Koch-

salat (roh gewogen), 1 Achtelliter gedünstete Erbsen, sowie 8 Dekagramm Mehl, 2 Klar Schnee und etwas Salz. Eine Puddingform wird ausgeschmirt, die Masse eingefüllt, 3 Viertelstunden gekocht, gestürzt und mit Sardellenbutter übergossen aufgetragen.

Reisreifen mit Fisolen.

Reis wird gedünstet und mit etwas gedünsteten Schwämmen und grünen Erbsen vermengt, in einen Reisreifen eingedrückt. Hernach werden Fisolen gedünstet, der Reis aus dem Reifen gestürzt, mit den Fisolen gefüllt und am äußeren Rand Fisolen garniert.

Gelbe Rüben mit Aepfeln oder Birnen.

Man schält 6 mittelgroße, säuerliche Aepfel und schneidet sie in nicht zu dünne Scheiben, von welchen man das Kernhaus austicht. Dann stutzt man 3 gelbe Rüben von oben nach unten, schabt, wäscht und schneidet sie der Dicke nach in fünf Teile, jeden derselben wieder in Blätter und zuletzt in Nudeln. Diese gibt man zu 7 Dekagramm Butter, in die man eine große feingeriebene Zwiebel durchgedrückt hat, gibt einen halben Liter Wasser oder Rindsuppe, 2 Eßlöffel Staubzucker sowie die blätterig geschnittenen Aepfel dazu und siedet die gelben Rüben (zugedeckt), bis sie weich sind. Man kann nach Geschmack zuletzt eine reichliche Messerspitze Salz beifügen, ebenso 4 Dekagramm frische Butter, welche mit einem gehäuften Kaffeelöffel voll Mehl abgeknetet wurde.

Gedünstete rote Rüben.

Recht dunkle rote Rüben werden gewaschen und im Rohr gebraten. Dann wird die Haut abgeschält, die Rüben nudelig geschnitten und in Fett und etwas Zwiebel mit Kümmel gedünstet. Wenn sie weich sind, werden sie mit Essig ein wenig angesäuert, leicht gezuckert und mit Mehl gestaubt. Dieses Gemüse schmeckt vorzüglich und sieht wunderschön aus.

Schinkenkarfiol.

Man kocht 1 Karfiolrose in Salzwasser, gibt sie dann in eine Backschüssel und bestreut sie mit 4 Dekagramm feingehacktem Schinken. Sodann verquirlt man 1 Achtelliter Rahm mit 2 Eidottern, gießt dies über den Karfiol, ebenso 2 Klar Schnee und stellt die Kasserolle mit dem Karfiol in die Röhre zum backen.

Gebackene Selleriescheiben.

Ein alter, aber nicht holziger Sellerie wird geschält, in Salzwasser gekocht und dann in kaltes Essigwasser gelegt. Hierauf läßt man ihn, in Scheiben geschnitten, ein wenig trocknen, worauf er in Mehl, Ei und Semmelbröseln gewälzt und in Schmalz gebacken wird.

Falscher Spargel (Schwarzwurzel).

Schwarzwurzeln werden geputzt und in Salzwasser gekocht, bis sie weich sind, dann mit Buttertunke übergossen oder sie werden in eine feuersichere Schüssel gelegt, mit einem Abtrieb von Rahm mit versprudelten Eiern übergossen, gesalzen und im Rohr gebacken.

Gefüllte Spinatpfannkuchen.

(Für 6 Personen.)

1 halbes Kilogramm Spinat wird gekocht, durchgedrückt und darnach recht dick eingekocht. Während dieser Zeit werden 4 Dotter flaumig abgetrieben und der zum Erkalten gestellte Spinat, ferner 8 Dekagramm Mehl, etwas Salz und zuletzt von 4 Klar Schnee dazugerührt. Aus dieser Masse werden 3 Pfannkuchen im Rohr gebacken und mit entgrätetem, zerschnittenem Selchfisch gefüllt.

Spinatfrittaten.

Frittaten werden gebacken und mit gekochtem, durchgedrücktem Spinat, Salz und einem Stückchen Butter abgerührt, ein Dotter, etwas Rahm und Brösel dazugemischt, die Frittaten gefüllt, in eine Schüssel gelegt und mit Rahm, in dem ein Dotter versprudelt wurde, übergossen und gebacken.

Spinateierkuchen.

Der Schnee von 3 Klar wird geschlagen, bis er fest ist, dann werden nacheinander 3 Dotter dazugegeben, 3 Dekagramm Mehl, 3 Eßlöffel Milch, etwas Salz und hernach 1 Viertelkilogramm gekochter, durchgepreßter Spinat (roh gewogen) daruntergemengt, worauf in zwei Pfannen je 1 Stückchen Butter gegeben wird. Dann wird die Masse hineingetan, im Rohr gebacken und zuletzt mit gewiegter Extrawurst gefüllt.

Spinateierkuchen mit Schinkenfülle.

20 Dekagramm Spinat, 3 Dotter, 1 Achtelliter Milch, 3 Klar Schnee, etwas Mehl, Salz, 10 Dekagramm gehackter Rollschinken.

Der Spinat wird gekocht, durchgedrückt und zum verdicken abermals aufs Feuer gestellt. Drei Dotter werden abgetrieben und der ausgekühlte Spinat, die Milch, der Schnee, etwas Mehl und Salz dazugegeben. Diese Masse wird geteilt und jeder Teil in einer mit Butter bestrichenen Pfanne auf der Herdplatte auf beiden Seiten gebacken und mit gehacktem Rollschinken gefüllt.

Spinatpalatschinken.

Zutaten: 2 Eier und 1 Achtelliter Milch, Mehl, 1 Viertelkilogramm Spinat, 3 Dekagramm gehackter Schinken und Rahm. — Zuerst macht man Palatschinken. Dann wird der Spinat gekocht und durchgedrückt, mit 2 Dottern vermennt, etwas gehackter Schinken dazugegeben. Die Palatschinken werden beliebig gefüllt, in eine Pfanne gegeben, mit Rahm übergossen und im Rohr gebacken.

Spinat-Pfannkuchen.

1 Dotter wird abgetrieben, gekochter, durchgedrückter Spinat dazugegeben und 3 Klar Schnee hinein vermennt. Dann wird auf eine Pfanne Butter gegeben, die Masse daraufgelegt, im Rohr gebacken und zuletzt mit gehacktem Schinken gefüllt.

Spinatpudding.

25 Dekagramm Spinat, 10 Dekagramm Selchfleisch, 8 Dekagramm Butter, 2 Dotter, 2 Schnee, Salz. Der Spinat wird roh gewiegt und in 3 Dekagramm Butter gedünstet. Die übrige Butter wird mit 2 Dottern abgetrieben, das faschierte Selchfleisch darunter gemengt, ferner etwas Salz, der ausgekühlte Spinat, und zum Schluß der Schnee von zwei Klar. Die Masse wird in eine Puddingform gefüllt und im Wasserbad eine Stunde gekocht.

Spinat-Pfannkuchen mit Schwämmen.

Man treibt 4 Eidotter flaumig ab, gibt 1 halbes Kilogramm durchgedrückten, dick eingekochten, aber bereits erkalteten Spinat, ferner 3 Dekagramm Mehl, 4 Klar Schnee und etwas Salz hinzu, backt aus dieser Masse im Rohr 2 Pfannkuchen und füllt sie mit gedünsteten Schwämmen.

Spinatschnitzel.

1 halbes Kilogramm Spinat wird mit ganz wenig Wasser zugesetzt, gekocht, durchgepreßt, abermals auf das Feuer gegeben und dick eingekocht. Dann mengt man 2 Eßlöffel Semmelbröseln dazu, etwas Rahm und Salz, gibt den Spinat in kleinen Häufchen

auf das Brett, läßt diese erkalten, formt kleine Schnitzel daraus, indem man sie mit Semmelbröseln einkrustet und bäckt sie in heißem Schmalz heraus.

Spinat-Schnitzel.

1 Viertelkilogramm Spinat wird gekocht, durchgedrückt und mit 2 ganzen Eiern zwei Minuten am Herd verrührt. Dazu kommen 5 Dekagramm Krakauerwurst, ein wenig Semmelbröseln und etwas Salz. Diese Masse legt man in kleinen Häufchen auf das Brett, läßt sie auskühlen und formt daraus Schnitzel, die man in Semmelbröseln wälzt und in Schmalz herausbäckt.