

Einschiebe-Speisen.

Gedünstetes Fleisch und Eingemachtes.

Wildschweinsfleisch. Mit Sauce. Man überkocht eine Keule oder ein anderes entsprechend großes Fleischstück mit gesalzenem Wasser und schöpft dabei Schaum und Fett ab. (Die schwarze Haut an Schlegel oder Schulter schabt man mit einem Messer rein.) Dann gibt man 2 große Zwiebeln, eine Sellerie, mehrere Petersilienwurzeln und gelbe Rüben, einige Lorbeerblätter, Pfefferkörner und Gewürznelken, einen schwachen Löffel Wacholderbeeren, einen Schöpflöffel Rindsuppe und einen Liter guten roten Wein dazu und dünstet das Fleisch in zugedecktem Geschirre, bis es weich ist, wozu es einige Stunden braucht. Hierauf nimmt man es heraus und feigt und entfettet die Brühe. Man schneidet das Fleisch samt der dunklen Schwarte dünn auf, legt es auf die Schüssel, übergießt es mit einem Theile der Brühe, garniert es mit Lorbeerblättern und Limonenscheiben und gibt die übrige Brühe oder mit dieser Brühe zu einer dicklichen Sauce gekochte Hagebuttenfalsche oder mit der Brühe gemischte dunkle Pomeranzen-Sauce (S. 133) oder Pfeffer- oder Robert-Sauce (S. 124 und 125) in einer Sauceschale dazu. Man kann auch Ribisel- oder polnische Sauce (S. 133 und 134) oder Cumberland-Sauce (S. 140) oder Preiselbeeren oder sauren Kren oder Senf à la diable (S. 139) dazu servieren.

Mit Kruste. Man bereitet das Schluß- oder Rückenstück mit einer Kruste, wie den Hirschziemer, und serviert süße Sauce dazu.

Mit Sauerkraut. Man schneidet warm aus der Brühe genommenes Fleisch zu dünnen Schnitten und legt dieselben auf leicht gedünstetes Sauerkraut.

Hirsch- und Gemsenfleisch. Mit süßer Sauce. Schlegel und Schulterfleisch oder der Rücken von älteren, weniger zarten Tieren wird mit Wurzeln, Gewürzen, Suppe und rotem Weine gedünstet und dann im Ganzen angerichtet oder zu Stücken geschnitten und auf der Schüssel wieder wie ganz zusammengeschohen. Man serviert eine Hagebutten- oder Ribisel-Sauce (S. 133) oder Cumberland-Sauce (S. 140) oder polnische Sauce (S. 134) oder Preiselbeeren dazu.

Hirschziemer mit Kruste. Man dünstet ein Rückenstück mit Wurzeln, Gewürzen, Suppe und rotem Weine, schneidet es zu Scheiben, schiebt es wieder wie ganz zusammen, legt es auf die Schüssel und gibt etwas von der Brühe dazu. Dann bestreicht man das Fleisch oben mit Ei, streut Brösel von Roggenbrot, die man mit etwas Zucker, Gewürznelken und Pfeffer gemischt hat, darauf, träufelt Butter darüber und stellt die Schüssel in das Rohr, damit die Brösel steif werden. Man wiederholt dies, bis sich eine kleinsingerdicke Kruste gebildet hat. Dann richtet man den Braten an und gibt eine süße Sauce dazu.

Mit brauner Sauce. Man dünstet ein Stück vom Vordertheile mit Beize Nr. II, vergießt mit dem geseihten Saft eine Pfeffer-, Wildbret- oder Pomeranzen-Sauce (S. 124, 125 und 134), kocht das Fleisch mit der Sauce auf und serviert Knödel, Nudeln, Polenta o. dgl. dazu.

Hasen- und Rehfleisch. Reh=Schlegel, =Ruß oder =Rücken. Man löst das Häutchen ab, salzt und spickt das Fleisch, legt es auf Wurzeln mit Beize Nr. I oder II (S. 29), belegt es oben mit Speckschnitten, deckt es zu und dünstet es im Rohre, hebt hierauf den Deckel ab, nimmt den Speck weg und gibt dem Fleische Farbe. Dann wird es geschnitten und wieder zusammengeschoben, auf die Schüssel gelegt, mit einem Teile des geseihten Saftes übergossen und mit Ragout Nr. II oder III (S. 177) oder mit Linsen- oder Fleisch-Püree und Ochsenaugen oder mit Wildbrethasché und kernweich gekochten, halbierten Eiern oder mit Salmi (S. 41) und gebackenen Semmelschnitten (CROUTONS) garniert.

Man kann das Fleisch auch mit Erdäpfel=Bögen, =Ripferln oder =Nocken (S. 169 bis 171) oder mit Germbuttermteig (S. 175) oder mit Krappeln von Buttermteig, die man mit Wildbrethasché oder Salmi gefüllt hat, garnieren und eine Pfeffer- oder Wildbret-Sauce (S. 124 und 125) in einer Schale dazugeben oder es mit Trüffel-Sauce (S. 130) übergießen.

Oder man dünstet das gespickte Fleisch mit Speck, Schalotten, Petersilie und Champignons und etwas Suppe bei Oberhize, begießt es mit Limonensaft und Rahm, kocht es mit Suppe auf, damit sich eine kurze Sauce bildet, und garniert es mit Rahmnocken (S. 173) o. dgl.

Rehschulter. Man löst die Beine aus, reibt das Fleisch mit Salz, Pfeffer und feingehacktem Zwiebel ein, spickt es und dünstet es mit Beize. Zugleich macht man Wildbret-Sauce mit Rahm (S. 126) und kocht das Fleisch damit auf. Man garniert es mit kleinen Erdäpfeln oder Polenta=Nocken und gibt die Sauce in einer Schale dazu.

Das Junge von einem Hasen (das Hasenklein) oder eine Schulter oder Brust von Reh, Hirsch oder Gemse schneidet

man zu Stücken und dünstet dieselben mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. I oder II. Wenn die Beize eingegangen ist, legt man das Fleisch heraus, macht von den Wurzeln eine braune Sauce (S. 125), vergießt sie mit Beize und gibt das Fleisch wieder hinein. Da die vorderen Teile gewöhnlich sehr blutreich sind, wird die Sauce auch ohne weitere Zutaten dunkel und schmackhaft. Man kann aber auch, nachdem man das Fleisch herausgelegt hat, ein Viertelliter Rahm mit 2 Böffel Mehl absprudeln (bei einem Hasen ein wenig Hasenblut dazumischen) und die Sauce damit aufkochen. Zu so zubereitetem Wild serviert man Knödel von Semmeln, Erdäpfeln oder Gries oder eine andere abgeschmalzene Mehlspeise.

Schweinefleisch. Krenfleisch. Fleisch von Rücken, Brust oder Schulter eines jungen Schweines wird mit der Schwarte zu Stücken geschnitten und mit Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Essig und so viel Wasser oder Suppe, daß das Fleisch anfangs davon fast bedeckt ist, gedünstet. Man läßt die Brühe kurz einkochen, seiht sie beim Anrichten über das Fleisch und bestreut dasselbe mit Bröseln und geriebenem Kren.

Gedünstetes Schweinefleisch mit Senf. Man dünstet ein abgezogenes Stück vom Rücken oder der Schulter eines größeren Schweines auf die oben angegebene Weise, gibt dabei auch Weißwein und Limonenschalen dazu und läßt den Saft bei Oberhitze ganz kurz eingehn. Man serviert es mit Senf.

Mit Gemüse. Mit Wurzeln (jedoch ohne Essig) gedünstetes Fleisch gibt man zu eingebrannten weißen Rüben, Sauertraut u. s. w.

Mit Hirsebrein. Man schneidet Fleisch von Hals, Schulter oder Bauch zu Stücken, salzt es und läßt es eine Stunde liegen. Dann dünstet man das Fleisch mit Wurzeln und Wasser und nimmt dabei den Schaum ab. Wenn es weich ist, nimmt man es heraus, seiht die Brühe, gibt 4 Deziliter mehrmals mit heißem Wasser gewaschenen Hirsebrein dazu, kocht ihn weich, was beinahe eine Stunde dauert, und gibt dabei öfters Wasser nach. Dann richtet man ihn an und belegt ihn mit den indessen warmgehaltenen Fleischstücken.

Mit Reis als Pilaw. Man schneidet 60 Deka fettes Fleisch (von Bauch, Hals oder Schulter) zu Würfeln, salzt es und läßt es eine Stunde liegen. Dann gibt man es mit vieler feingeschnittener Zwiebel in eine Kasserolle, deckt es zu, dünstet es im eigenen Saft, bis es mürbe ist, und mischt hierauf 20 Deka mit Wasser oder Suppe dick gekochten Reis (S. 109) dazu.

Mit Paradiesäpfeln und Reis. Das Fleisch wird zu Stücken geschnitten, eingesalzen, in Mehl gedreht, zu gelb angelauferen, fein-

geschnittener Zwiebel in heißes Fett gegeben und gedünstet, bis es Farbe hat. Dann gibt man gedünstete, passierte Paradiesäpfel und Reis dazu, gießt nach ein paar Minuten so viel Wasser darauf, daß es darübersteht, und dünstet das Ganze, bis der Reis weich genug ist.

Als Gulyas. Fettes Schweinefleisch schneidet man zu daumendicken Würfeln, salzt es ein und dünstet es mit feingeschnittener Zwiebel, einer Messerspitze gestoßenem Paprika und Kümmel im eigenen Saft, bis es Farbe hat. Dann vergießt man es mit Wasser und dünstet es weich.

Als falsches Schwarzwild. Man reibt die Schwarte einer Schweinskeule mit Stroh-Arche ein und sengt sie mit glühendem Eisen, um sie der Wildschweinhaut ähnlich zu machen. Dann wäscht man die Keule, salzt sie auf der Fleischseite ein, legt das Stück in ein irdenes Geschirr, welches es ziemlich ausfüllt, übergießt es mit frischgekochter, heißer Beize Nr. III mit wenig Essig (S. 29), läßt es einige Tage in der Beize liegen und wendet es täglich um. Dann dünstet man es mit der Beize weich, schneidet es samt der Schwarte fein auf und serviert kalte Senf-Sauce dazu.

Einen Schweinsrücken dünstet man ebenso. Dann löst man die Schwarte ab, gibt dem Fleisch eine Kruste (wie dem Hirschziemer) und serviert es mit einer süßen Sauce.

Kalbfleisch. Einfach gedünstet. Man legt ein Stück gesalzenes Kalbfleisch in heißes Fett mit angelautenen Zwiebelscheiben, deckt es zu und dünstet es anfangs im eigenen Saft, dann mit öfterem Zugießen von etwas Rindsuppe, bis es mürbe und schön braun ist.

Ohne Fett gedünstet. Man gibt gut abgelegenes, mäßig gesalzenes Fleisch mit etwas Milch in eine Kasserolle, deckt es zu und dünstet es, wobei man von Zeit zu Zeit etwas Milch nachgibt. Zuletzt läßt man die Milch ganz eingehn, gibt etwas Suppe in das Geschirr, damit sich ein kurzer Saft bildet, und mischt zu dem Saft ein wenig Fleisch-Extrakt oder Limonensaft. So bereitetes Kalbfleisch eignet sich besonders für Kranke, die kein Fett vertragen.

Kalbs-Fricandeau.¹⁾ Man legt das abgehäutete, gespickte Fleischstück auf Speck, Zwiebel und Wurzeln in eine Kasserolle, deckt es zu und dünstet es im Rohre, wobei man öfters ein wenig Suppe dazu gibt und den Saft fleißig über das Fleisch schöpft. Wenn es weich ist, nimmt man

¹⁾ Mit dem Namen Fricandeau bezeichnet man die Kalbsnuß oder den zarten, dicken Fleischtheil an der inneren Seite des Fußes, überhaupt jedes aus einer großen Keule nach den Hauptabteilungen gelöste Fleischstück ohne Knochen. In einer großen Keule sind fünf solche Fleischstücke enthalten.

den Deckel ab und läßt es bei starker Hitze schön braun werden. Beim Anrichten sieht man den Saft über das Fleisch und garniert dasselbe mit gedünsteten Schwämmen, Karfiol o. dgl.

Oder: Man dünstet das Fleisch mit Butter anstatt Speck, mischt den Saft zu einer Champignons-, Trüffel- oder Kräuter-Sauce und serviert diese in einer Sauce-Schale zum Braten.

Oder: Man gibt beim Dünsten nebst der Suppe ein Glas Weißwein oder etwas Limonensaft zum Fleisch und garniert den angerichteten Braten mit Schalotten und Erdäpfel-Püree.

Fricandeau mit Rahm-Sauce. Man dünstet die gespickte Kalbsnuß wie oben auf Speck, Zwiebeln und Wurzeln weich, hebt sie dann heraus, passirt die Wurzeln, legt das Fleisch wieder darauf, übergießt es mit saurem Rahm, stellt es wieder in das Rohr und läßt es dünsten, bis die Sauce eine lichtgelbe Farbe hat.

Gespickter Schlegel. Man spickt den abgehäutelten Schlegel und dünstet ihn wie das Kalbs-Fricandeau.

Gesäuert mit Rahm. Man dünstet einen gespickten Schlegel bei Oberhitze mit Speck, Zwiebel und etwas Pfeffer, Thymian, Ingwer und Neugewürz und gibt dabei Suppe und etwas Essig oder Limonensaft dazu. Hierauf sprudelt man einen Löffel Mehl mit 2 Deziliter saurem Rahm ab, schüttet das Abgesprudelte über das Fleisch, läßt die Sauce gut verkochen und passirt sie dann über den angerichteten Braten.

Mit Kapern-Sauce. Man mischt zerdrückte Sardellen mit Weinmark, streicht die Mischung in das Fleisch (S. 13), dünstet dasselbe mit Speck, Zwiebel, Limonen-Saft und -Schalen, 3 Deziliter Wein und ebensoviel Suppe, bis es braun ist, und kocht es dann mit saurem Rahm und Kapern auf.

Mit pikanter Sauce. Man klopft, wäscht und salzt einen Schlegel, sticht Löcher in das Fleisch und schiebt in diese Speck, Zunge und Schinken, welche man kleinfingerdick und fingerlang geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut hat. Dann wird der Schlegel mit Speck, Zwiebel, einer Zehe Knoblauch, etwas Limonenschalen, ganzem Pfeffer, Neugewürz, Ingwer, einem Lorbeerblatt und Suppe bei Oberhitze zwei Stunden gedünstet und dabei fleißig mit dem Saft begossen. Wenn er mürbe ist und eine schöne Farbe hat, legt man ihn heraus, sieht den Saft und hält ihn mit dem Fleische warm, gibt das Fett in die Kasserolle zurück, mischt zwei Eßlöffel Mehl dazu und macht eine goldbraune Sauce, die man dann mit Suppe, Wein, Limonensaft und etwas saurem Rahm aufkocht und zum Schlegel passirt.

Mit Sauerampfer-Püree. Man dünstet einen gespickten Schnitz mit Butter und etwas Suppe, staubt ein paar Eßlöffel Mehl in das Fett, rührt Suppe dazu, läßt dies aufkochen, gibt dann 2 Deziliter sauren Rahm, den man mit einem Dotter abgesprudelt hat, hinein, richtet das Fleisch mit der Sauce an und serviert Sauerampfer-Püree dazu.

Gespickte Brust. Man übersiedet eine Kalbsbrust, bis man die Rippen ausziehen kann, schwert sie hierauf ein und läßt sie auskühlen, spickt sie dann auf der Fleischseite und dünstet sie wie den Schlegel.

Gefüllte Brust mit Sauce. Man füllt die gesalzene, untergriffene Brust mit Krebsfülle (S. 28), zu der man Spargel und Erbsen gemischt hat, dünstet sie mit Oberhitze und schöpft dabei den Saft fleißig über das Fleisch. Dann mischt man den Saft zu passierter Champignons-Sauce (S. 129) und serviert dieselbe in einer Sauce-Schale zum angerichteten Fleische.

Oder: Man füllt die Brust mit einer Trüffelfülle (S. 27) und serviert spanische Sauce (S. 124) dazu.

Mit Paradiesäpfeln. Man füllt eine gesalzene Kalbsbrust mit Risotto, steckt sie zu und dünstet sie mit Butter, Zwiebelscheiben, mehreren halbierten Paradiesäpfeln ohne Saft und Kerne, einem Stücke Sellerie und einigen Pfefferkörnern. Wenn der Saft eingeht, hebt man die Brust heraus, kocht das in der Kasserolle Zurückgebliebene mit etwas Suppe auf, streicht es durch ein Sieb und dünstet die Brust damit fertig.

Oder: Man schneidet die Brust zu Stückchen, salzt dieselben, dreht sie in Mehl und gibt sie zu feingeschnittener Zwiebel in heißes Fett. Dann mischt man gedünstete, passierte Paradiesäpfel dazu und kocht das Ganze mit etwas Suppe auf. Man garniert das angerichtete Fleisch mit gedünstetem Reis und serviert Parmesankäse dazu.

Gedünstete Kalbsbrust mit Makkaroni. Man hackt die Brust zu kleinen Stückchen, die man salzt und pfeffert. Dann läßt man viele feingeschnittene Zwiebel in Butter gelb anlaufen, gibt das Fleisch dazu und vergießt es, wenn sein Saft eingegangen ist, mit etwas Suppe, damit eine kurze Sauce wird. Man garniert die Schüssel mit dünnen Makkaroni mit Bratenresten und Paradiesäpfeln (S. 172) und serviert Käse dazu.

Kalbspilaw. Man dünstet ungefähr ein halbes Kilo zu Würfeln geschnittenes Fleisch mit Butter oder Beinmark und einer feingeschnittenen Zwiebel und gibt dann einen Kaffeelöffel Fleisch-Extrakt, 15 Deka mit Wasser dickgekochten Reis und geriebenen Parmesankäse dazu.

Kalbs-Gulyas. Man läßt viele feingeschnittene Zwiebel mit

Speck gelb anlaufen, gibt eine Messerspitze gestoßenen Paprika und eine samt den Knorpeln und Rippen zu kleinen Bröckeln geschnittene Kalbsbrust dazu, läßt das Fleisch im eigenen Saft dünsten, bis es Farbe hat, und kocht es dann mit etwas Suppe oder mit Suppe und saurem Rahm auf.

Eingemachtes Kalbfleisch. Fleisch von Brust, Schulter o. dgl. wird zu Stücken geschnitten, gesalzen und mit Butter, Suppenfett oder Schweineschmalz in anfangs zugedecktem Geschirre gedünstet. Wenn das Fleisch mürbe ist und Farbe hat, nimmt man es heraus, gibt so viel Mehl in das Fett, als dieses befeuchtet, läßt es anlaufen, vergießt es mit Suppe, läßt die Sauce aufkochen, seigt sie dann und gibt das Fleisch hinein. Man kann auch das gedünstete Fleisch in eine lichte Butter-Sauce mit feingeschnittener Petersilie geben. In die Sauce gibt man gedünstete Champignons oder Erbsen oder Spargel, oder man serviert halbierte Limonen zum Eingemachten oder garniert die Schüssel mit Karfiolröschen.

Bratenreste mit Sauce. Gebratenes Kalbfleisch wird zu Stücken geschnitten, in Champignon-Sauce (S. 129) oder in Rahm-Sauce mit Sardellen (S. 132) oder in Butter-Sauce mit Kräuterbutter (à la maître d'hôtel, S. 128) oder in Krebs-Sauce (S. 130) gegeben, mit der Sauce aufgekocht und mit Reis, Karfiol o. dgl. garniert.

Braungedünstetes Kalbfleisch. Man legt das gesalzene Fleisch (Schlegel, Brust, gespickte Nuß oder kleinere Fleischstücke) auf Speckschnitten, Zwiebelscheiben, gelbe Rüben und Sellerie in eine Kasserolle, gibt einige Körner Neugewürz und Pfeffer, etwas Ingwer, Muskatblüte und Thymian und ein wenig Suppe dazu, deckt die Kasserolle zu und dünstet das Fleisch mit Oberhitze schön braun. Dann legt man es heraus, staubt die Wurzeln, macht mit Suppe und etwas Wein oder Limonensaft eine schöne gelbbraune Sauce, passiert dieselbe über das Fleisch und garniert dieses mit Makkaroni oder gibt Muscheln, Austern, Oliven, Schwämme oder Schalotten in die Sauce.

Heißabgesottenes Kalbfleisch. Fleisch von Brust, Schulter u. s. w. wird zu Stücken geschnitten, gesalzen und mit Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatte, Suppe und Essig gedünstet. Wenn es weich ist, nimmt man es heraus, seigt die Brühe, sprudelt sie mit einigen Eßelvoll saurem Rahm ab und kocht sie dann mit dem Fleisch damit auf. Beim Anrichten seigt man die Brühe über das Fleisch und bestreut dasselbe mit Kren, oder man streut Brösel mit feingeschnittener Petersilie (und etwas Knoblauch) auf das Fleisch und gießt heiße Butter darüber.

Oder: Man gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Pastinak und Sellerie, alles nudelig geschnitten, mit einem Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und etwas Neugewürz in eine Kasserolle und dünstet diese Wurzeln mit Essig und Suppe oder Wasser. Wenn sie halbweich sind, gibt man das zu Stücken geschnittene, gefalzene Fleisch hinein und kocht es, bis es weich ist. Dann richtet man das Fleisch samt dem Wurzelwerk und der Brühe in einer tiefen Schüssel an, läßt Semmelbrösel und feingeschnittene Petersilie in heißer Butter anlaufen und gibt sie darüber.

Hammel- oder Schöpfsfleisch. Im eigenen Saft. Man klopft einen abgelegenen Schlegel tüchtig, löst ihn aus, schneidet Haut und Fett weg, salzt das Fleisch und durchzieht es schief und nach dem Faden mit federkiel dick geschnittenen, mit Salz und Pfeffer bestreuten Streifen von Speck und magerem Schinken. Hierauf schnürt man den Schlegel mit Bindfaden netartig ein und gibt ihm dabei seine natürliche Form, legt ihn dann auf Speck- und Zwiebelcheiben in eine Kasserolle, welche er beinahe ausfüllt, gibt die zerhackten Knochen, gelbe Rüben und Petersilie, eine Beize Knoblauch, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und einen Schöpflöffel Suppe dazu, deckt die Kasserolle zu, dünstet den Schlegel zwei bis vier Stunden, je nachdem das Fleisch zart oder fest ist, und gibt dabei öfters etwas Suppe nach. Beim Anrichten feiht man den Saft über das geschnittene Fleisch und garniert dasselbe mit gerösteten Erdäpfeln oder Erdäpfel-Püree und Essiggurken oder mit gedünsteten Gurken oder Rüben oder mit Bohnen-Püree und eingelegten Schalotten u. s. w.

Die von einem großen Schlegel ausgelöste, geklopfte Nuß (*Fricandeau*) bereitet man wie die von Kalbfleisch (S. 240).

Braungedünstet. Man dünstet einen Schöpfschlegel oder eine Schulter wie Kalbfleisch (S. 243), schöpft von der fertigen Sauce das Fett ab und gibt die sehr heiße Sauce über das angerichtete Fleisch oder serviert sie in einer Saucechale zu demselben. Man garniert das Fleisch mit einer Mehlspeise oder einer Kartoffelspeise.

Mit Beize. Man dünstet Schöpfsfleisch mit Beize, vergießt mit dem geseihten Saft eine Wildbret-Sauce (S. 125) und kocht mit derselben das Fleisch auf. Man gibt abgeschmalzene Knödel dazu.

Mit Kapern-Sauce. Man zieht einer geklopfen Keule oder Schulter die Haut ab, sticht an mehreren Stellen in das Fleisch und steckt feine Scheiben von Rokambole hinein, dünstet das Fleisch wie braungedünstetes Kalbfleisch (S. 243), macht mit den Beigaben und dem Saft vom Dünsten gestaubte braune Sauce, passirt sie, gibt sauren Rahm, Kapern und Limonenschalen hinein und kocht das Fleisch mit der Sauce auf.

Mit Kräutern. Man klopft eine Keule, häutet sie ab, löst Knochen und Fett weg und reibt die Keule mit einer Mischung von feingeschnittener Peterfilie, feingeschnittenem Schnittlauch, Thymian, Pfeffer und Salz ein. Dann schneidet man Speck nudelig, dreht ihn auch in eine solche Mischung, durchzieht den Schlegel mit dem Speck und dünstet ihn. Den Saft läßt man kurz einkochen, seiht und entfettet ihn und gibt ihn beim Anrichten über das Fleisch. Man garniert die Schüssel mit Erdäpfeln und Schalotten.

Mit Sardellen. Man zieht einem geklopften Schlegel die Haut ab, löst das Bein aus, reibt das Fleisch mit Salz, etwas Thymian und Majoran ein, spickt es auf der oberen Seite mit Sardellen, schwert es ein und läßt es 24 Stunden liegen. Dann dämpft man es zwischen Speckplatten in einer verklebten Kasserolle mit Oberhize fast drei Stunden. Beim Anrichten seiht man den Saft über das Fleisch und garniert dasselbe mit Makkaroni oder Nudeln.

Mit Paradiesäpfeln. Man belegt den Boden einer Kasserolle mit Speckschnitten, Zwiebelscheiben, Rinden von Roggenbrot und halbierten Paradiesäpfeln, legt eine gesalzene Keule oder Schulter darauf und dünstet sie mürbe. Wenn das Fleisch Farbe hat, hebt man es heraus, passiert die Sauce, nimmt das Fett ab und kocht die Sauce mit dem Fleisch auf.

Gedämpft mit Kraut und Erdäpfeln. Man legt einen papinianischen Topf mit Krautblättern aus, gibt eine Schicht roh geschälte und zu Scheiben geschnittene Erdäpfel hinein, legt gut geklopfte, gesalzene und gepfefferte Schnitzchen von Schöpfsfleisch darauf, gibt wieder Krautblätter, Erdäpfel und eine Lage Schnitzchen hinein, fährt so fort, bis alles Fleisch eingelegt ist, und bedeckt die letzte Lage mit Krautblättern. Dann gießt man seitwärts zwischen Topf und Blättern einige Eßlöffelvoll Wasser hinein, damit die Füllung nicht anbrennt, und läßt das Ganze auf mäßiger Hize zwei Stunden dünsten.

Mit Paprika. Man bereitet Schöpfsfleisch wie Gulhas und Bröckelt von Rindfleisch oder macht Gulhas von Schöpfs-, Rind- und Schweinefleisch und garniert es mit Erdäpfeln, Heidensterz, Wasserspaken o. dgl.

Heiß abgefotten. Man schneidet Fleisch vom Rücken eines Schöpfens zu Stücken wie Koteletten, klopft dieselben ein wenig, salzt sie und dünstet sie mit Wurzeln, Thymian, Pfeffer, Suppe, Wein und Essig weich, läßt die Brühe kurz einkochen, seiht sie über das Fleisch und bestreut dasselbe mit Kren.

Neste von Schöpfensbraten schneidet man dünnblättrig. Dann bäckt man dünne, in Mehl gedrehte Zwiebelscheiben in Schmalz, kocht sie

mit den Bratenresten in Pfeffer-Sauce auf und garnirt die Speise mit Erdäpfeln.

Lammfleisch. Im eigenen Saft. Man spickt eine Keule, deren Beine man ausgelöst hat, auf der oberen Seite, zieht die untere Seite mit einem Bindfaden ein und zieht den Faden zusammen, wodurch sie hoch wird. Dann dünstet man das Fleisch mit Speck, Wurzeln, den zerhackten Knochen und etwas Suppe und schöpft dabei den Saft öfters darüber. Beim Anrichten feiht man den Saft über das Fleisch und garniert dasselbe mit grünen Erbsen, Karfiol u. s. w.

Mit Rahm. Man dünstet einen Schlegel mit Butter, Zwiebel und Suppe, gibt dann Sardellen, Petersilie, Limonenschalen und sauren Rahm dazu und dünstet das Fleisch noch eine Viertelstunde.

Mit Champignons-Sauce. Man schneidet einen gedünsteten Schlegel in dünne Scheiben, kocht dieselben in einer lichten, mit Petersilie bereiteten Champignons-Sauce auf und garniert sie mit Karfiol.

Mit Paprika. Man schneidet ein beliebiges Stück Lammfleisch großwürfelig und bereitet es wie das Kalbs-Gulhas (S. 242).

Heiß abgekocht. Zu Stücken geschnittenes Lammfleisch wird eingezogen und mit Butter, Zwiebel, Petersilie, Pfefferkörnern, etwas Thymian, einem Vorbeerblatt, Essig und Suppe gedünstet. Beim Anrichten übergießt man das Fleisch mit dem geseihten Saft und bestreut es mit geriebenem Kren oder läßt Brösel und feingeschnittene Petersilie in heißer Butter anlaufen und gibt sie darüber.

Eingemacht. Zu Stücken geschnittenes Lammfleisch legt man für 10 Minuten in laues Wasser, damit es schön weiß wird. Indessen dünstet man feingeschnittene Zwiebel, Petersilie und gelbe Rüben oder ein paar gepuzte, feingeschnittene Champignons mit Butter, staut sie mit Mehl und vergießt sie mit Suppe. Dann gibt man das gut abgewischte, gezogene Fleisch dazu, rührt alles durcheinander, deckt es zu und dünstet es, bis das Fleisch weich ist, wobei man es öfters unrührt. Vor dem Anrichten wird die Sauce geseiht und entfettet und wieder über das Fleisch gegeben.

Mit Erbsen. Man dünstet das zu Stücken geschnittene Fleisch mit Butter und feinen grünen Erbsen in einer zugebedeckten Kasserolle. Wenn die Erbsen weich sind, gibt man so viel Mehl, als das Fett befeuchtet, und feingeschnittene grüne Petersilie und, wenn beides angelauten ist, etwas Suppe dazu und dünstet das Ganze weiter, bis das Fleisch weich ist. Dann richtet man es an.

Mit Butter-Sauce. Man dünstet zu Stücken geschnittenes Lammfleisch mit Butter, vieler feingeschnittener Petersilie, etwas Ingwer und

Muskatblüte und Suppe weich und läßt dabei den Saft nie ganz eingehn, damit die Petersilie grün bleibt. Dann nimmt man das Gewürz heraus, mischt so viel Butter-Sauce zum gedünsteten Fleische, daß sie mit dem Saft desselben eine dünne, grüne Sauce bildet, und gibt in diese geschälte, in Salzwasser gekochte Monatrettiche.

Braun gedünstet. Man dünstet ein Stück Lammfleisch mit Fett, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Wurzeln (Limonschalen), einem Lorbeerblatt und Suppe. Wenn es Farbe hat, legt man es heraus, staubt die Wurzeln mit einem Löffel Mehl, vergießt sie, sobald das Mehl gelb geworden ist, mit Suppe und etwas Essig, passiert die Sauce, welche hellbraun, ziemlich dünn und kurz sein muß, und gibt sie zum Fleische. Man kann sie auch nach dem Passieren mit Kapern oder mit blätterig geschnittenen Essiggurken aufkochen.

Mit Blut-Sauce. Man dünstet das zu Stücken geschnittene Fleisch vom Vordertheil eines Lammes mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. II (S. 29). Dann läßt man einen Löffel Zucker in heißem Fett schmelzen und braun werden und 2 Eßlöffel Mehl und 2 Löffel Brösel von Roggenbrot darin braun anlaufen, kocht dies mit der Beize vom Dünsten auf und passiert die Sauce. Kurz vor dem Anrichten mischt man das mit Essig gesprudelte Blut mit Limonsaft und warmer Butter und seht es zur heißen Sauce, läßt diese aber nicht mehr kochen, sondern richtet sie gleich mit dem Fleisch an.

Lammbrust. Man untergreift die Brüstchen, füllt sie mit Krebs-, Fench- oder Ragoutfülle, dünstet sie mit Butter und Suppe bei Oberhize und gibt beim Anrichten ein wenig Butter-Sauce mit Kräutern (à la maître d'hôtel, S. 128) dazu.

Mit Bertram-Sauce. Man schneidet zwei Lammbrüstchen zu Stückchen, salzt dieselben ein, dünstet sie mit Butter und Suppe, gibt dann Bertram-Sauce (S. 128) dazu und kocht das Fleisch mit der Sauce auf.

Kaninchen (Lapins). Gedünstet. Man läßt das zum Dünsten bestimmte Fleisch eines zugefütterten, erwachsenen Kaninchens eine Stunde in lauwarmem Wasser liegen, salzt es dann ein und dünstet es wie Lammfleisch oder auf eine der bei Kalbs- oder Schöprienfleisch angegebenen Arten.

Mit Paprika. Man läßt würfelig geschnittenen Speck heiß werden und viel feingeschnittene Zwiebel darin gelb anlaufen, mischt gestoßenen Paprika dazu, gibt dann das gesalzene, zu Bröckeln geschnittene Fleisch hinein, läßt es anlaufen, bis der Saft eingeht, staubt ein paar Löffel Mehl darauf und läßt es lichtbraun werden, gießt so viel Suppe oder Wasser dazu, daß das Fleisch davon bedeckt ist, und läßt diese Sauce kurz einsieden. Man kann auch einige Stückchen Sellerie, Petersilie und

Pastinak mit der Sauce kochen, muß sie aber vor dem Anrichten herausnehmen.

Ober: Man bereitet das Fleisch wie Kalbs-Gulyas (S. 242).

Mit Rahm. Man schneidet Rücken oder Schlegel eines Kaninchens zu Stücken, salzt dieselben, dünstet sie mit Butter, Zwiebel und Suppe mürbe und gibt Rahm und Limonen-Saft (und =Schalen) dazu.

Eingemacht. Man bereitet ein zu Stücken geschnittenes junges Kaninchen wie eingemachtes Kalbfleisch oder wie Lammfleisch mit Butter-Sauce, oder man dünstet das Fleisch und kocht es mit einer Schwamm- oder Kräuter-Sauce auf.

Heiß abgefotten. Von zu Stücken geschnittenem gezalzenem Kaninchenfleische bereitet man Heißabgefottenes wie von Lammfleisch oder von Tauben.

Gedünstete Gänse. Zum Dünsten verwendet man meist ältere Gänse. Man salzt die Gans ein und läßt sie einen Tag liegen, legt sie hierauf mit der Brust gegen unten auf Speck, Wurzeln, Zwiebelscheiben, Kalbfleischabfälle und getrocknete Pilze in eine Kasserolle, gibt Pfefferkörner und einen Liter Wasser dazu, deckt das Geschirr zu und dünstet die Gans 1½ Stunden. Dann wendet man sie um, gibt Wasser nach und dünstet sie noch ebensolange. Wenn der Saft eingegangen ist, werden Fett und Wurzeln gestaubt und mit Suppe vergossen. Man passiert die kurze gelbe Sauce zur zerlegten Gans und garniert die Schüssel mit Karfiol.

Reste von gebratener Gans. Man kocht das zer Schlagene Gerippe und die Haut der Gans sowie den Bratensaft mit etwas Suppe aus, seiht die Suppe und vergießt mit derselben eine kurze, gelbe, mit Gansfett, Zwiebel und Mehl bereitete Sauce. Das Fleisch schneidet man nudelig, befeuchtet es mit etwas Wein und Limonensaft, deckt es zu und stellt es auf einen Topf mit siedendem Wasser, damit es langsam warm wird. Dann gibt man es in die heiße Sauce, läßt dieselbe jedoch nicht mehr kochen.

Gedünstete Enten. Mit Gemüse garniert. Eine ältere, nicht gemästete oder nicht abgelegene Ente dünstet man, um sie mürbe zu machen, mit Speck, Wurzeln und etwas Suppe in einer gut zugedeckten Kasserolle. Wenn sie mürbe ist, läßt man sie schnell Farbe bekommen, richtet sie an und übergießt sie mit dem geseihten Saft. Man garniert sie mit gedünsteten Teltower oder anderen Rüben (S. 149) oder mit Kohlwürstchen und Kastanien, oder man dünstet Kohlherzchen mit und gibt diese als Garnierung.

Mit Saft oder lichter Tunke. Man schneidet Zwiebel, Scha-

lotten, Petersilie, Sellerie, Möhren, Kohlrabi und Porree zu Scheiben, legt dieselben auf Schinkenabfälle in eine Kasserolle, dünstet sie, gibt ein Liter Fleischbrühe, Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt und etwas Thymian dazu und kocht das Ganze eine Stunde, legt hierauf die in Speckschnitten gebundene Ente hinein und läßt sie auf mäßiger Hitze eine Stunde dünsten. Dann wird sie zerlegt und angerichtet, mit dem entfetteten, geseihten Saft übergossen und mit Makkaroni garniert. Man kann auch etwas guten Wein und zuletzt ein wenig Fleisch-Extrakt in den Saft geben.

Oder: Man läßt ein wenig Mehl in Butter gelb werden, vergießt es mit dem Saft der gedünsteten Ente, gibt Zitronensaft und Sardellenbutter dazu, übergießt die zerlegte, angerichtete Ente mit dieser Sauce und garniert sie mit kleinen Erdäpfeln.

Braun gedünstet. Man dünstet eine Ente mit Butter, Suppe, weißem Wein, Limonensaft und Gewürzen, bereitet Sauce wie bei braungedünstem Kalbfleisch und passirt sie über die angerichtete Ente, die man dann mit gedünsteten Schalotten oder Erdäpfelkrapseln oder abgeschmalzenen Nudeln garniert.

Als Wildente. Man reibt eine alte, fleischige Ente inwendig mit einer zerdrückten Sardelle, außen mit gestoßenen Wacholderbeeren und Salz ein, läßt sie ein paar Tage liegen und dünstet sie hierauf mit Weize Nr. II (S. 29). Dann bereitet man Sauce wie Wildbret-Sauce mit Wacholderbeeren (S. 126) oder wie Blut-Sauce bei Lammfleisch (S. 247) und gibt sie über die zerlegte, angerichtete Ente.

Gedünstete Tauben. Mit Limonen. Man schneidet die Tauben, nachdem man Kopf, Flügel und Füße weggehackt hat, nach der Länge entzwei, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dünstet sie mit Butter, vieler feingeschnittener Zwiebel und wenig Suppe und gibt zum Schluß etwas Limonensaft dazu. Sie werden mit in Butter gebackenen Semmelschnitten und Limonenscheiben garniert.

Gespickte Tauben. Man spickt die Tauben auf Brust und Schenkeln und dünstet sie mit in Fett angelaufener Zwiebel, Limonenschalen, einem Lorbeerblatt, etwas Wein und Suppe. Dann feiht man den Saft über die zerlegten Tauben und garniert die Schüssel mit gebackenen Schwarzwurzeln (S. 154).

Mit Krebsreif. Man bindet die wie oben halbierten Tauben in Speck und dünstet sie bei Oberhitze mit Wurzeln, Gewürzen, Butter und Suppe. Wenn sie mürbe sind und Farbe haben, legt man sie heraus, bereitet mit den gestaubten Wurzeln, Suppe und gedünsteten Champignons eine gelbliche Sauce und passirt dieselbe. Indessen macht man einen Krebs-

reif (S. 175), stürzt ihn auf die Schüssel, gibt die zerlegten Tauben in den Reis und serviert die Sauce in einer Schale dazu.

Braun gedünstet. Man dünstet die halbierten, mit Speck überbundenen Tauben bei Oberhize mit Wurzeln, Gewürzen und Suppe, legt sie dann heraus, staubt die Wurzeln und vergießt sie mit Suppe und etwas Wein oder Limonensaft zu einer gelbbraunen Sauce, passiert dieselbe, kocht die Tauben mit der Sauce auf, richtet sie an und garniert sie mit Rippeln, Bögen oder Krapseln von Erdäpfeln oder Buttermilch oder mit einem Kudekranz (S. 172) oder mit Makkaroni und Stückchen von Bratwürsten, Schalotten, kleinen Schwämmen und glasierten Kastanien u. s. w.

Mit Blut-Sauce. Man dünstet eingesalzene und gespickte Tauben mit Speck, Wurzeln und Beize Nr. II, bereitet mit dem beim Abstechen aufgefangenen Blute der Tauben Blut-Sauce wie für Lammfleisch (S. 247) und feigt dieselbe über die zerlegten Tauben.

Mit Wacholder-Sauce. Man bereitet braune Wildbret-Sauce mit Wacholderbeeren (S. 126) und kocht gedünstete Tauben damit auf.

Mit Salmi. Man dünstet die gespickten Bruststücke fleischiger Tauben mit Beize Nr. III, macht vom übrigen Fleisch und von Kalbsmilch Salmi (S. 41), verrührt dasselbe mit 2 oder 3 Dottern, siedet es in Dunst, stürzt es und belegt es mit den Bruststücken.

Heiß abgefotten. Man dünstet die zerlegten, eingesalzenen Tauben mit Suppe, Essig, weißem Weine, Thymian, ganzem Pfeffer, einem Lorbeerblatt, Ingwer, Zwiebel und gelben Rüben, richtet sie mit dem geseihten kurzen Saft an und bestreut sie mit in heißer Butter angelauten Bröseln.

Gedünsteter Kapaun oder Indian. Garniert. Ein nicht sehr fetter Kapaun oder Indian wird auf die S. 13 angegebene Weise hergerichtet, inwendig gut gesalzen, auf der Brust mit Limonensaft bestrichen und gespickt oder mit Speckplatten überbunden und mit Wurzeln, Fleischabfällen und ein wenig Suppe bei Oberhize gedämpft (S. 8). Dann wird er zerlegt, auf die Schüssel gegeben, mit dem geseihten, entfetteten Saft übergossen und mit Ragout oder mit Reiszwanneln (S. 171) oder mit Makkaroni mit Sardellenbutter (S. 173) oder mit feinem Gemüse garniert.

Mit Sauce. Man gibt zu einem gedünsteten Kapaun eine mit dem Fett und Saft bereite Vertram- oder Kräuter-Sauce (S. 128) oder eine Champignons-Sauce (S. 129) oder eine Mustern- oder Muschel-Sauce (S. 131) und dünstet ihn mit derselben auf.

Mit Trüffeln gespickt. Man überdünstet einen Kapaun ein wenig, spickt ihn dann mit Trüffeln (S. 13), dünstet ihn hierauf fertig,

richtet ihn an, garniert ihn mit Erbsen, kleinen Champignons, gespickten Brieschen und Faschnocken und gibt legierte Trüffel-Sauce (S. 130) in einer Schale dazu.

Gedünstete ausgewachsene Hühner. Hühner, welche älter sind als ein Jahr, und Perlhühner müssen durch langsames Dünsten mürbe gemacht werden und dann schnell durch Oberhize Farbe bekommen.

Mit Gemüse oder Ragout. Ein fleischiges Huhn wird gepuzt (S. 13), gesalzen, mit Speckschnitten überbunden und mit Wurzeln, Suppe und etwas Gewürz in einer zugedeckten Kasserolle gedünstet. Dann nimmt man den Speck ab, gibt dem Huhne schnell Farbe, richtet es an, übergießt es mit dem kurz eingekochten, geseihten Saft und garniert es mit Erbsen oder anderem feinen Gemüse oder mit Ragout macédoine (S. 155) oder mit Ragout Nr. I (S. 176).

Mit Reis. Man dünstet ein mit Speck überbundenen Huhn, gibt, wenn es fast mürbe ist, in den geseihten fetten Saft 18 Deka Reis und so viel Suppe, daß der Reis davon bedeckt ist, und kocht die Suppe jäh ein. Dann gießt man Suppe nach, dünstet den Reis weich und gibt ihn als Garnierung um das angerichtete Huhn. Man kann auch gedünstete Erbsen oder Champignons oder passierte Paradiesäpfel oder Krebsbutter zum Reis mischen oder ihn mit Käse bestreuen und Paradiesäpfel-Sauce ohne Zucker (S. 133) in einer Schale dazu geben.

Mit Butter-Sauce. Ein gedünstetes Huhn wird zerlegt und mit Butter-Sauce aufgekocht. In die Sauce gibt man Krebs-Butter und -Schweifchen oder gedünstete kleine Schwämme, oder man macht die Sauce mit Kräutern (*à la maître d'hôtel*, S. 128), oder man garniert das Huhn mit Karfiol, Krebschweifchen und Scheiben von gedünstetem Bries.

Mit Rahm-Sauce. Man läßt in einer Kasserolle Zwiebel und Peterfilie in heißem Fett anlaufen, gibt ein paar Löffel Semmelbrösel, ein zerlegtes, gesalzenes altes Huhn und einige Löffel sauren Rahm dazu, deckt die Kasserolle zu und verklebt den Deckel, läßt das Huhn langsam dünsten, bis der Saft eingegangen ist, gibt dann etwas Suppe dazu und dünstet es weiter, bis es mürbe ist. Oder man bereitet alte Hühner mit Paprika und Rahm wie die jungen, dünstet sie aber viel länger (zwei bis drei Stunden).

Mit falscher Muschel-Sauce. Man dünstet ein Huhn mit Butter, Wurzeln und etwas Suppe. Hierauf macht man lichtgelbe Butter-Cinnach, vergießt sie mit 2 Deziliter gutem Wein und Suppe, gibt sie zum gedünsten Huhn, rührt 3 zerdrückte Sardellen dazu und kocht das Ganze eine halbe Stunde. Dann legt man das Huhn heraus, passiert die

Sauce, sprudelt 2 Dotter mit 2 Deziliter Rahm ab, rührt die Sauce mit dem Abgesprudelten, bis sie zum Sieden erhitzt ist, und schüttet sie dann über das zerlegte Huhn.

Heiß abgekottet. Man dünstet ein zerlegtes, gesalzenes Huhn mit Suppe, Essig, nudelig geschnittenen Wurzeln und ganzem Pfeffer, läßt dann Brösel und feingeschnittene Petersilie in heißer Butter anlaufen und gibt sie über das Huhn.

Als falscher Auerhahn. Man reibt einen großen, aber nicht alten Hahn innen und außen mit gestoßenen Wacholderbeeren, Tannennadeln und Salz ein, deckt ihn zu und läßt ihn ein paar Tage liegen. Hierauf übergießt man ihn mit siedender Beize Nr. II (S. 29), läßt ihn einige Tage in der Beize liegen, nimmt ihn dann heraus, spickt ihn auf Brust und Schenkeln, denen man dazu die Haut abzieht, und bereitet ihn wie den gedämpften Auerhahn mit Wildbret-Sauce.

Perlhuhn als falscher Fasan. Man spickt ein abgelegenes Perlhuhn auf Brust und Schenkeln, überbindet es mit Speckschnitten und bereitet es wie gedämpften Fasan (sieh gedämpftes Wildgeflügel).

Junge Hühner. Gedünstet. Ein paar fleischige, nicht sehr kleine Hühner werden gesalzen, in Speck gebunden und mit kräftiger Suppe und Wurzeln gedünstet. Will man, daß sie weiß bleiben, so entfernt man den Speck erst beim Anrichten. Will man ihnen Farbe geben, so dünstet man sie bei stärkerer Oberhitze und nimmt den Speck schon früher weg. Man garniert die zerlegten, angerichteten Hühner mit feinen Gemüsen oder mit gedünsteten Schwämmen oder mit Ragout, oder man legt mit viel Dotter bereite, mit Butter abgeschmalzene Nudeln abwechselnd mit gedünsteten Trüffeln im Kranz um die Hühner oder garniert die Schüssel mit Makkaroni mit Sardellenbutter (S. 173).

Mit Wein oder Limonensaft. Man dünstet ein paar schöne Hühner mit Speck und viel Zwiebel und gibt dabei öfters etwas Suppe dazu. Dann kocht man sie mit einem Deziliter gutem Wein auf und seigt den Saft. Mit Limonensaft dünstet man sie wie Tauben (S. 249).

Mit Linsen. Man dünstet die Hühner mit viel Wurzeln und Speck und etwas Suppe, legt sie dann heraus, läßt die Wurzeln goldbraun werden, staubt sie mit Mehl und vergießt sie mit Suppe, rührt einen Löffelvoll Zucker, den man in heißem Fett gebräunt hat, dazu, passiert die Sauce, gibt in Salzwasser gekochte, abgeseigte Linsen (2 Deziliter für ein Huhn) und die zerlegten Hühner hinein, gießt noch ein wenig Suppe dazu und läßt das Ganze aufkochen.

Auf türkische Art. Man schneidet reingepuzte Hühner zu Stückchen,

bestreut dieselben mit Salz und Paprika, dünstet sie mit Butter, feingeschnittener Zwiebel und ein wenig Suppe, legt sie dann auf eine runde Schüssel und häuft Pilaw (S. 109) darüber.

Mit Paradiesäpfeln. Man bricht einige Paradiesäpfel entzwei, dünstet sie, nachdem man Saft und Kerne ausgedrückt hat, mit Butter, Zwiebel und Sellerie und passiert sie zu ein paar gespickten, gedünsteten Hühnern, die man dann zerlegt, anrichtet und mit gedünstem Reis oder Reiswanneln (S. 171) garniert.

Huhn à la Marengo. Ein schönes Huhn wird gepuht, eingesalzen und zerlegt. Das Junge (Hals, untere Flügelglieder, Magen, Leber) bratet man mit Butter und Wurzeln rasch ab, vergießt es dann mit viel Suppe (oder Wasser) und läßt es über eine Stunde auskochen. Dann bratet man die übrigen Stücke mit Butter rasch bräunlich an, gibt sie in eine Kasserolle, übergießt sie mit dem geseihten Ausgekochten und läßt sie dünsten. In dessen dünstet man 3 bis 4 Paradiesäpfel ohne Saft und Kerne (oder eine entsprechende Menge von passiert eingesottene Paradiesäpfeln) mit einem Viertelliter gutem Rotwein und gibt sie dann auch in die Kasserolle. Wenn das Huhn fast weich ist, legt man es heraus, verdickt die Sauce mit einem Eßlöffel Mehl (das man mit ein wenig kalter Suppe abrührt, ehe man es hineingibt), läßt sie verkochen, streicht sie durch ein Sieb, gibt sie wieder über das Huhn, gibt ein paar geschälte, in vier Teile geteilte Oliven dazu, läßt das Ganze noch eine Viertelstunde dünsten, richtet es an und garniert es mit kleinen, mit Butter gedünsteten Champignons.

Hühner mit Pipian-Sauce. Man röstet eine Handvoll Nußkerne und ebensoviele Mandeln in einer Pfanne nur so lange, bis die Schalen abspringen, wischt sie mit einem Tuch ab und reibt sie auf der Mandelmühle. Dann schneidet man eine feine Semmel würfelig, röstet sie mit Butter braun, stößt sie im Mörser und gibt sie zu dem Geriebenen, mischt eine Messerspitze gestoßenen Paprika darunter, gibt eine Gewürznelke und Fleischbrühe dazu und verrührt das Ganze auf dem Feuer zu einer glatten Sauce, die man gut verkochen läßt und dann über mit Butter gedünstetes, zerlegtes Geflügel gibt.

Paprika-Hühner. Man schneidet die Hühner in vier Teile, salzt sie, dünstet sie mit Butter, viel Zwiebel und einer Messerspitze Paprika im eigenen Saft und kocht sie dann mit $3\frac{1}{2}$ Deziliter saurem Rahm auf. Oder man sprudelt den Rahm mit 2 Dottern ab, gibt ihn über die gedünsteten Hühner, rührt, bis das Ganze heiß ist, und richtet es in einem Reisfranz an. Oder man dünstet die Hühner mit viel Butter oder Speck und Zwiebel, bis ihr Saft eingegangen ist, staubt sie dann mit ein wenig

Mehl, vergießt sie mit 3 Deziliter Suppe, gibt, wenn sie mürbe sind, 3 Deziliter sauren Rahm und eine Messerspitze Paprika dazu und läßt die Sauce aufkochen.

Poularde mit Rahm-Sauce. Man bindet ein fettes junges Huhn in Speckschnitten, dünstet es mit Wurzeln, Fleischabfällen, etwas Suppe, Wein und Limonensaft weiß und weich, seigt den Saft, macht lichte Butter-Einmach, vergießt sie mit dem Saft und der nötigen Suppe, gibt guten sauren Rahm dazu und kocht das zerlegte Huhn damit auf.

Heißabgefottene Hühner. Man dünstet in vier Teile zerlegte Hühner mit Zwiebelscheiben, einem Lorbeerblatte, Suppe und Essig bei Oberhitze und seigt beim Anrichten den kurzen Saft über die Hühner. Oder man sprudelt den geseihten Saft mit Rahm ab und kocht die Hühner damit auf, bestreut sie dann mit Bröseln, die man mit feingeschnittener Petersilie (und zerdrücktem Knoblauch) gemischt hat, und schmalzt heiße Butter darüber. Oder man bereitet sie mit vielen geschnittenen Wurzeln wie Kalbfleisch (S. 244).

Eingemachte Hühner. Ganze oder zerlegte Hühner werden gesalzen, mit Butter und Suppe gedünstet und in Butter-Sauce oder in Sauce wie für Kalbfleisch (S. 243) gegeben.

Mit Kräuter-Sauce. Man dünstet die Hühner, nimmt sie dann aus dem Fett, läßt in demselben feingeschnittene Kräuter anlaufen, gibt Butter-Sauce und sauren Rahm dazu und kocht die Hühner damit auf. Oder man kocht sie mit einer der Kräuter-Saucen (S. 128) auf.

Mit Bertram-Sauce. Man steckt in ein geputztes Huhn ein Büschel frischen Bertram und dünstet es. Dann bereitet man Butter-Sauce, gibt feingeschnittenen Bertram, das Büschel aus dem Huhn und etwas Limonensaft dazu, kocht das Huhn damit auf, zerlegt es und seigt die Sauce darüber. Man kann auch etwas sauren Rahm und vor dem Anrichten einen Dotter in die Sauce geben.

Oder: Man reibt ein geputztes, schönes Huhn außen mit Limonensaft (damit es weiß bleibt) und innen mit Salz und Pfeffer ein. Dann drückt man ein nußgroßes Stückchen Butter mit 2 bis 3 Messerspitzen voll feingeschnittenem frischen Bertram und der geschabten Leber des Huhnes ab, gibt es in das Huhn, näht dieses zu, legt es in eine Kasserolle, die es beinahe ausfüllt, gibt ein Stück Speck (5 bis 6 Defa), eine Zwiebel, in die man eine Gewürznelke gesteckt hat, eine dunkle gelbe Rübe und so viel Suppe, daß die Kasserolle bis über die Hälfte gefüllt ist, dazu, deckt die Kasserolle zu und dünstet das Huhn weich. Hierauf hebt man es heraus, läßt die Sauce rasch stark einkochen, verdickt sie mit einem Eßlöffelvoll

feiner Brösel, läßt sie noch ein wenig kochen, streicht sie durch ein Sieb und mischt 2 bis 3 Messerspitzenvoll grobgeschnittenen Vertram dazu. Dann gibt man die Sauce in die Schüssel, legt das zerlegte Huhn darauf und ziert es mit einem frischen Vertramzweig.

Hühner mit Krebs-Sauce. Man dünstet ein Huhn, macht von Krebsbutter, Mehl, dem Saft des gedünsteten Huhnes und etwas Suppe eine kurze Sauce und gibt aufgelöste Krebschweischen und das zerlegte Huhn hinein. Oder man gibt ein gedünstetes Huhn in Krebs-Sauce (S. 130) und garniert es mit Schwämmen, Erbsen und Reis. Oder man füllt ein paar junge Hühner mit Krebsfülle, bratet sie, zerlegt sie, legt sie auf die Schüssel und gibt eine Krebs-Sauce herum.

Mit Frikassée. Man dünstet junge Hühner, bereitet mit dem Saft vom Dünsten Frikassée-Sauce (S. 132) und gibt dieselbe um die zerlegten Hühner.

Mit Schwamm-Sauce. Man dünstet ein paar junge Hühner, zerlegt sie, legt sie auf die Schüssel und gibt eine gesiehtte Champignons-, Morchel- oder Trüffel-Sauce (S. 129 und 130) herum.

Gedämpftes Wildgeflügel. Fasan. Man dämpft das eingezogene, gespickte und auf Brust und Schenkeln mit Speckschnitten überbundene Tier bei Oberhitze (S. 8) mit Wurzeln, Kalbfleischabfällen und etwas Suppe, einigen Pfefferkörnern und einem Lorbeerblatt und nimmt zuletzt den Speck ab, um dem Fleische Farbe zu geben. Beim Anrichten seht man den kurzen Saft über das zerlegte Geflügel und garniert dasselbe mit Kastanien-, Linsen- oder Fleisch-Püree oder mit Ragout (S. 176) oder mit gedünstem Sauerkraut.

Rebhühner und Haselhühner. Man bereitet sie wie den Fasan, kann sie aber auch mit Maffaroni garnieren und gibt dann spanische Sauce in einer Schale dazu.

Rebhühner mit Kastanien. Man bratet 2 gepuzte, eingezogene Rebhühner mit Butter und feingeschnittener Zwiebel nur ganz kurz, vergießt sie dann mit 3 Deziliter Weißwein und einem halben Liter Suppe und läßt sie dünsten. Wenn sie fast weich sind, gibt man ein halbes Glas Madeira, zwei Messerspitzenvoll Fleisch-Extrakt und 20 geschält gekochte, vom inneren Häutchen befreite Kastanien (S. 53) dazu, läßt die Hühner fertig dünsten, richtet sie an und garniert sie mit den Kastanien und mit Croutons.

Auerhahn. Einen mit Beize Nr. II gedämpften Auerhahn, Wirschahn o. dgl. übergießt man mit Wildbret-Sauce mit Rahm (S. 126) und stellt ihn noch auf eine Weile in das Rohr.

Wild=Ente oder =Gans. Man spickt sie, dünstet sie mit Wurzeln, Speck, Gewürzen, einigen Wacholderbeeren und Suppe, begießt sie dabei fleißig mit dem Saft, mischt diesen dann zu einer Wildbret-Sauce (S. 125) und übergießt mit derselben das zerlegte Tier. Man kann es mit abgemalzenen Linsen garnieren.

Paniertes oder gebackenes Fleisch.

Gebakene Hühner und Tauben. Man pußt junge Hühner auf die S. 13 angegebene Weise, teilt jedes, nachdem man den Kopf samt dem Kragen abgeschritten hat, in vier Teile, dreht die Flügel nach rückwärts, schneidet die Gelenke der Schenkelknochen durch und biegt die Schenkelknochen nach einwärts, salzt die Stücke und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Dann dreht man sie in Mehl, tunkt sie in mit ein wenig Wasser abgesprudeltes Ei, dreht sie in Brösel (S. 5) und bäckt sie in Schmalz (Rindschmalz und Schweineschmalz gemischt oder nur Schweineschmalz) schön gelb (S. 6). Die gebackenen Stücke nimmt man mit dem Backlöffel heraus (S. 6) und stellt sie zum Warmhalten ins offene Rohr. Wenn alle anderen Stücke gebacken sind, bäckt man die Köpfe, die Mägen und die Lebern und zuletzt eine Handvoll grüne Petersilie. Dann richtet man die Hühner an, bestreut sie oben mit der Petersilie und serviert Salat mit kernweich gekochten Eiern, gedünsteten Erbsen v. dgl. dazu. — Junge Tauben bäckt man wie die Hühner. Man kann sie vor dem Anrichten mit Sardellenbutter, die man mit Limonensaft aufgekocht hat, übergießen.

Vögel mit Bröseln. Grillierte Krammetsvögel. Man pußt die Vögel (S. 15), halbiert sie nach der Länge, taucht sie in Eier, die man mit Salz, Pfeffer und geschmolzener Butter verrührt hat, bröseln sie ein und bratet sie auf dem Roste.

Wachteln, Ortolane u. dgl. Man pußt sie wie die Krammetsvögel (S. 15), wäscht und salzt sie, steckt sie mit Speckstückchen wechselnd an Spießchen, legt dieselben quer über die Bratpfanne und bratet die Vögel jäh, wobei man sie mit Butter begießt und mit Bröseln bestreut.

Kleinen Vögeln nimmt man die Eingeweide aus, wäscht und salzt die Vögel, legt sie auf Speck und Zwiebelscheiben in ein leichtes Geschirr und bratet sie mit Oberhitze, wobei man sie mit Fett betropft und mit Bröseln bestreut. Wenn das Fett zu prasseln beginnt, gibt man ein paar Löffel Suppe oder Wein dazu.

Gebakene Kaninchen (Lapins). Das Fleisch von jungen Tieren (besonders die vorderen Stücke) wird zu Stücken geschnitten, mit Salz,

Pfeffer und Mehl bestreut, in Wasser getaucht, eingebrösel und in Schmalz gebacken.

Gebadenes Kalbernes und Lämmernes. Würbes Fleisch von Kalbs- oder Lammshulter wird zu dünnen Stücken geschnitten, gesalzen, geklopft und wie Hühner eingebrösel und in Schmalz gebacken. Kalbs- oder Lammshulter blanchiert man, damit das Fleisch aufläuft und schneller gebacken ist, und läßt sie auskühlen, ehe man sie zu Stücken schneidet, einbrösel und bäckt.

Koteletten im Schlafrod. Zarte Lammshulter werden zu einer Rippe abgeschnitten, geklopft, mit ein wenig faschiertem Fleisch von der Schulter belegt, schön dressiert, dann mit der faschierten Seite nach unten in eine flache Pfanne in heiße Butter gelegt, auf der oberen Seite gesalzen, auf starkem Feuer jäh ein wenig gebraten, umgedreht, wieder gesalzen und auf der andern Seite jäh gebraten. Man legt sie dann zum Auskühlen zwischen zwei Platten und beschwert die obere mit einem Gewicht. Indessen macht man Beschamel von Mehl und Milch, gibt feingeschnittene Zwiebel, ganzes Petersilienkraut, einige grobgeschnittene Champignons, etwas Ruttelkraut, ein Lorbeerblatt und Gewürz dazu, rührt es auf dem Feuer, bis es dick wird, läßt es ganz wenig kochen, gibt dann aufgelöste Glace dazu, läßt es noch ein bißchen kochen, legiert es, wenn es recht dick ist, mit 3 bis 4 Dottern und einem Stückchen Butter und passiert es. Dann tunkt man die Koteletten in dieses Beschamel, läßt sie steif werden, dreht sie in Mehl, taucht sie in abgesprudeltes Ei, dreht sie in Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man gibt diese Koteletten als Auflage zu feinen Gemüsen.

Oder: Man klopft Rippenschnitzchen von Lamm oder Lapin und salzt sie ein. Dann mischt man dickes Fleischbeschamel (S. 37) mit den feinen Kräutern (S. 57), bestreicht damit die Koteletten auf beiden Seiten, wickelt jede gleich in eine Oblate, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. (Die Beinchen müssen aus der Hülle herausstehn.)

Oder: Man klopft, salzt und bratet kleine Koteletten, bestreicht sie dann auf einer Seite mit Ragout, das man mit Dottern legiert hat (Salpicon, S. 43), wickelt sie in Oblaten, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie.

Gebadene Koulade. Man klopft Kalbs- oder Lammshulter dünn auseinander, salzt sie, bestreicht sie mit einer Kalbs-, Geflügel- oder Leberfisch, rollt sie bis zum Beinchen zusammen, dreht sie in Mehl und dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Paniertes Kalbschlegel. Man löst die Knochen von einem

ganzen oder gespaltenen Schlegel oder dicken Schnitz aus, klopft und salzt das Fleisch, dreht es in gesalzene, abgeschlagene Eier und dann in Brösel, legt es in heiße Butter, stellt das Geschirr in das heiße Rohr, begießt das Fleisch fleißig mit Butter und dreht es öfters um. Es bleibt auf diese Weise besonders saftig. Man gibt gedünstete Erbsen, Salat oder Limonen dazu.

Schnitzchen und Koteletten.

Kalbschnitzchen. Naturschnitzchen. Dünne Kalbschnitzchen werden hergerichtet (S. 19), gesalzen und geklopft. Man taucht sie dann auf beiden Seiten in Mehl, legt sie in heißes Fett und bratet sie erst auf der einen, dann auf der andern Seite lichtbraun. Die fertigen Schnitzchen gibt man zu ein wenig brauner Suppe und einem kleinen Stückchen Butter in eine Kasserolle, deckt sie zu und hält sie warm, bis alle gebraten sind. Dann kocht man das in der Pfanne Angelegte mit ein wenig Suppe auf und seigt diesen Saft über die angerichteten Schnitzchen.

Kalbssteaks. Man schneidet vom Schlegel fingerdicke, runde Schnitzchen herab, bereitet sie ganz wie Beefsteaks (S. 206) und garniert sie mit Erdäpfel-Püree, Schalotten, Dshenagen u. s. w.

Kaiserschnitzchen. Fingerdicke Schnitzchen von der Kalbsnuß oder von der Keule salzt und klopft man. Dann bratet man sie mit etwas Butter ab und gibt einige Löffelvoll sauren Rahm und, wenn derselbe gelb geworden ist, Limonensaft (und feingeschnittene Limonenschalen) dazu.

Elisabethschnitzchen. Kleine, mit Butter gebratene Schnitzchen kocht man mit etwas Butter-Sauce und Limonensaft auf und garniert sie mit Sprossen Kohl, Champignons, Krebschweifchen und Pastetchen.

Schnitzchen mit Schalotten. Man gibt feingeschnittene Peterfilie und Schalotten in heißes Fett, legt die in Mehl gedrehten, geklopften Schnitzchen darauf, deckt sie zu, dünstet sie, bis sie mürbe sind, und gibt dabei, sobald ihr eigener Saft eingegangen ist, öfters etwas Suppe dazu.

Gespickte Schnitzchen. Kleine, daumendicke, gesalzene Schnitzchen spickt man dicht. Dann legt man sie auf Zwiebelscheiben in heißes Schweineschmalz, deckt sie zu und dünstet sie mit Oberhitze, schöpft dabei fleißig den Saft über die Schnitzchen und gibt öfters etwas braune Suppe nach. Wenn sie mürbe sind und Farbe haben, richtet man sie an, übergießt sie mit dem kurzen, geseihten Saft und garniert sie mit Gurken oder anderem Gemüse, Maffaroni oder Reis.

Oder: Man spickt die Schnitzchen nur auf einer Seite, legt sie mit der nicht gespickten Seite in das Fett, gibt aufgelöste Glace zum Saft

und schöpft denselben fleißig über die gespickte Seite. Auf diese Weise bekommen die Schnitzchen Glanz und einen besonders kräftigen Geschmack.

Oder: Man dünstet die gespickten Schnitzchen mit Wurzeln und Speck oder Butter, bis sie Farbe haben, legt sie dann heraus, staubt die Wurzeln, läßt das Mehl gelbbraun werden, vergießt es mit Suppe und seht die kurze Sauce über das Fleisch.

Mit Sauerampfer. Man dünstet gespickte, aber nicht gesalzene Schnitzchen mit Butter, saurem Rahm und Limonenschalen bei Oberhitze und schöpft den Saft über das Fleisch, bis er eingegangen ist. Hierauf salzt man die Schnitzchen, legt sie in ein anderes Geschirr und hält sie warm, läßt in dem zurückgebliebenen Fett ein wenig Mehl anlaufen und vergießt es mit Suppe, gibt dann etwas Rahm und gedünsteten Sauerampfer dazu, kocht die Sauce auf und passirt sie über die Schnitzchen.

Weißgedünstete Schnitzchen. Die Schnitzchen werden geklopft, gespickt, gesalzen und zwischen Speckschnitten auf Wurzeln gedünstet. Man gibt sie auf Sauerampfer-Püree oder gemischtes Gemüse oder kocht sie mit einer Kräuter-, Champignons-, Trüffel- oder Pomeranzen-Sauce auf.

Schnitzchen mit Wein. Man bestreut die geklopften Schnitzchen mit Salz und Pfeffer, gibt auf jedes ein wenig Wein, legt sie auf einer Schüssel übereinander und läßt sie eine Weile liegen. Dann dreht man sie in Mehl, legt sie in heiße Butter, gibt den in der Schüssel zurückgebliebenen Saft, zu dem man einen Böffel Wein und einen Böffel Suppe (und länglich geschnittene Limonenschalen) gemischt hat, dazu und dünstet sie mürbe.

Mit Limonen-Sauce. Man dreht die geklopften, gesalzenen Schnitzchen in Mehl, bratet sie mit Butter ab, gibt, wenn sie auf beiden Seiten Farbe haben, etwas Suppe dazu und säuert die kurze Sauce mit Limonensaft. Man garniert diese Schnitzchen mit Butterteig oder Karfiol.

Mit Senf. Man läßt feingeschnittene Petersilie und Schalotten in Butter anlaufen, bratet dünne, gut geklopfte, gesalzene, in Mehl gedrehte Schnitzchen vom Schlegel darin ab, bis sie Farbe haben, gibt dann französischen Senf (2 Kaffeelöffelvoll für 6 bis 8 Schnitzchen), ein wenig Zucker, Salz und etwas aufgelöste Glace dazu, läßt das Ganze verkochen, legt hierauf die Schnitzchen heraus, kocht den Saft mit Suppe auf und gibt ihn über die angerichteten Schnitzchen.

Paprika-Schnitzchen. Man gibt feingeschnittene Zwiebel und etwas Paprika in heiße Butter, legt die gesalzenen, geklopften, in Mehl gedrehten Schnitzchen darauf, bratet sie ab, kocht sie mit saurem Rahm auf und garniert sie mit Erdäpfeln, Rackerln o. dgl.

Pariser-Schnitzchen. Sehr kleine, dünne Schnitzchen vom Schlegel

salzt man, dreht sie zuerst in Mehl und dann in abgeschlagenes Ei, bratet jedes sogleich in heißem Schmalz und gibt sie zu feinem Gemüse.

Mit Rahm und Sardellen. Geklopfte, gefalzene Schnitzchen bratet man ab. Dann gibt man sauren Rahm, feingeschnittene Sardellen und etwas Suppe in das Fett, läßt die Schnitzchen damit einmal aufkochen, richtet sie an (bestreut sie mit Limonenschalen) und serviert halbierte Limonen dazu.

Mit Öl. Kleine, fingerdicke, gut geklopfte, gefalzene, in Mehl gedrehte Schnitzchen vom Schlegel werden in heißem Öl, in das man feingeschnittene Petersilie und ein wenig zerdrückten Knoblauch (oder ein bis zwei zerdrückte Sardellen) gegeben hat, abgebraten, mit Pfeffer bestreut und angerichtet.

Eingebröselte Schnitzchen (Wiener Schnitzel). Vom Kalbschlegel oder einer ausgelösten Ruß geschnittene, fingerdicke Schnitzchen (S. 19) werden geklopft und gefalzen und nur in Brösel oder in Mehl, Wasser oder mit etwas Wasser abgesprudeltes Ei und Brösel gedreht (S. 5). Man legt sie in so viel heißes Schweineschmalz oder heiße Butter, daß der Boden der Bratpfanne gut davon bedeckt ist, bratet sie erst auf der einen, dann auf der andern Seite schön gelb und bewegt sie dabei öfters, damit immer Fett darunter ist. Dann legt man sie auf die Schüssel und kann das in der Bratpfanne Angelegte mit etwas Suppe loskochen und darübergießen. Man gibt halbierte Limonen oder Salat oder Gemüse oder Petersilien-Sauce (S. 127) dazu.

Für gehackte oder fasziierte Schnitzchen verwendet man das minder schöne Fleisch vom Schlegel oder aus den Sehnen gelöstes Fleisch von der Schulter. Man klopft es tüchtig oder treibt es durch die Fleischmühle (Fig. 14), mischt es dann mit Salz und etwas feingehacktem Speck, formt es zu Schnitzchen, dreht dieselben entweder nur in Brösel oder zuerst in Mehl, dann in mit Wasser abgesprudeltes Ei und dann in Brösel und bratet sie mit Schweineschmalz oder Butter.

Kalbs-Koteletten oder Carbonaden. Eingebröselte oder panierte. Die Rippenschnitzchen werden auf die S. 19 angegebene Weise vorgerichtet, gefalzen, rund oder länglich geformt, wie die Schnitzchen eingebröselte und gebraten.

Fasziierte Koteletten. Man schneidet alle zähen Teile weg, schabt die verkürzten Rippen ab, salzt und hackt das Fleisch und bratet die schön geformten, eingebröselten Koteletten wie Schnitzchen.

Auf dem Roste gebratene Koteletten (Carbonaden). Geklopfte, gefalzene, schön geformte Schnitzchen taucht man in zerlassene Butter,

bestreut sie dicht mit Bröseln und bratet sie über Holzkohlenglut auf dem Roste (S. 26), den man vorher erhitzt und mit Butter bestrichen hat, auf beiden Seiten schön braun. Man betropft sie beim Braten mit heißer Butter und bestreicht auch den Rost, während man die Koteletten umdreht, wieder mit Butter.

Einfach gebraten mit Limonensaft. Geklopfte und schön geformte Rippenschnitzchen (S. 19) bratet man mit Butter auf beiden Seiten schön braun und betropft sie dabei mit Limonensaft.

Mit Sardellen. Geklopfte, gesalzene Rippenschnitzchen bratet man mit wenig Butter, bis sie fast mürbe sind. Dann läßt man Sardellenbutter zergehn, gibt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie dazu, taucht die Koteletten in diese Mischung und bratet sie fertig.

Oder: Man durchzieht die geklopfen Koteletten von oben nach unten mit Streifen von Sardellen, Essiggurken und Schinken und schneidet die Oberfläche schön gleich, marinirt sie dann mit den feinen Kräutern, einem Löffel Öl und Limonensaft und läßt sie einige Stunden liegen. Dann dünstet man sie mit der Marinade.

Oder: Man bestreicht gespickte Rippenschnitzchen mit Sardellenbutter, bratet sie ab und kocht sie dann mit saurem Rahm auf.

Gespickt. Man dünstet fein gespickte, gesalzene Koteletten auf Speck und Wurzeln bei Oberhitze und schöpft dabei fleißig den Saft über das Fleisch. Man gibt sie auf Gemüse, Ragout und Schwämme.

Mit Trüffeln. Zu 2 Rippen abgeschchnittene, schön geformte Koteletten spickt man mit Trüffeln und dünstet sie zwischen Speckschnitten mit etwas Suppe, damit sie weiß bleiben. Dann legt man sie auf die Schüssel und gibt legierte Kräuter-Sauce (S. 128) herum. Oder man durchzieht sie mit Trüffeln und Streifen von Speck und Zunge, bratet sie mit Butter jäh ab, wobei man sie mit einem Deckel beschwert, dünstet sie mit Fleisch-Essenz auf, schneidet sie beim Anrichten so auseinander, daß auf jeder Seite eine Rippe bleibt, und legt sie mit der geschnittenen Seite gegen oben auf die Schüssel.

Oder: Man bestreut kleine, zarte, gutgeklopfte Kalbskoteletten mit Pfeffer und Salz, bratet sie mit Butter, dreht sie dann in abgeschlagenes Ei, drückt sie auf beiden Seiten in feingeschnittene Trüffeln (S. 13), klopft sie ein wenig mit dem flachen Messer, damit die Trüffeln gut an dem Fleische haften, legt sie in heiße Butter, nimmt sie heraus, sobald sich eine leichte Kruste gebildet hat, legt sie im Kranz auf eine Schüssel und gibt Champignons-Büree (S. 166) in den Kranz.

Mit Muschel-Sauce. Man dreht die Koteletten in Mehl und

bratet sie mit Butter ab. Dann legt man sie heraus, läßt Mehl im Fett anlaufen, vergießt es mit Suppe, Wein und Limonensaft, dünstet die Koteletten damit auf, passirt dann die Sauce und gibt Sardellenbutter und Muscheln hinein.

Mit Kräutern. Man bratet die Koteletten mit Butter jäh ab, gibt Kräuterbutter (S. 56) dazu und richtet sie gleich an.

Mit Wurzeln. Petersilie, Sauerampfer und Kerbelkraut werden fein geschnitten und mit nudelig geschnittenen gelben Rüben und Sellerie in Butter gedünstet. Zugleich bratet man geklopfte Koteletten kurz ab. Dann gibt man die gedünsteten Kräuter und Wurzeln, etwas Suppe und Limonensaft zu den Koteletten, dünstet dieselben fertig, richtet sie an und garniert sie mit den Wurzeln.

Oder: Man dünstet Zwiebelscheiben, gelbe Rüben, Sellerie und Pastinak mit Butter und etwas Suppe weich, passirt sie und kocht gebratene Koteletten mit dem Passierten und ein paar Löffel saurem Rahm auf.

Lamm's-Koteletten und -Schnitzchen. Eingebroselt. Man schneidet die Koteletten zu 2 Rippen ab, von denen man die eine wegnimmt, klopft und salzt sie, formt sie schön (S. 19), broselt sie ein, bratet sie mit Butter oder Schweineschmalz schön gelbbraun und gibt sie zu Gemüse oder Schwämmen oder serviert eine dunkle Sauce mit Limonensaft und Pfeffer dazu.

Einfach gebraten. Man bereitet die geklopfen, schön geformten Schnitzchen oder Koteletten wie Naturschnitzchen (S. 258).

Mit Paprika. Man salzt und klopft die Schnitzchen oder Koteletten und bereitet sie wie Paprikaschnitzchen (S. 259).

Mit Petersilie und Erbsen. Man dreht die gesalzenen Schnitzchen oder Koteletten in Mehl, bratet sie mit Butter ab, gibt feingeschnittene Petersilie, grüne Erbsen und Suppe dazu und dünstet sie weich.

Mit Pfeffer und Glace. Man bestreut die geklopfen Rippen-schnitzchen mit Salz und Pfeffer, legt sie auf Zwiebelscheiben, übergießt sie mit Butter oder heißem Schweineschmalz, bratet sie ab und dünstet sie mit etwas Suppe und Fleisch-Extrakt weich.

Mit Sardellen. Man taucht zu 2 Rippen abgeschnittene, schön geformte Koteletten in geschmolzene, mit Limonensaft gemischte Sardellenbutter, dreht jedes in ein Stück Netz und bratet sie mit Fett ab.

Schöpfen-Koteletten. Eingebroselt. Zu 2 Rippen abgeschnittene, wie S. 19 hergerichtete, gesalzene und geklopfte Koteletten werden mit Pfeffer bestreut, wie Kalbschnitzchen eingebroselt, gebraten und zu Rüben oder Sauerkraut oder Gurken oder zu einer pikanten Sauce ge-

geben. Ist das Rippenstück nicht sehr zart, so dämpft man es im Ganzen, läßt es auskühlen, schneidet es dann zu Koteletten, dreht dieselben in Ei und Brösel und bratet sie.

Gebraten mit Senf. Man schneidet einen jungen, abgelegenen Schöpfenrücken zu Koteletten, klopft dieselben, salzt sie ein und läßt sie ein paar Stunden liegen. Dann bratet man sie in einer Pfanne mit Schmalz jäh ab und dünstet sie mit etwas Suppe weich. Man serviert Senf dazu.

Gespickt mit Gemüse. Die schön hergerichteten Koteletten werden gespickt und mit Butter, Zwiebel und etwas Suppe gedünstet, bis sie mürbe sind und der Saft braun zu werden beginnt, worauf man ihnen mit Oberhitz Farbe gibt. Man kann sie mit Erdäpfeln oder einem Püree oder mit abgeschmalzenen Erbsen oder Fijolenschoten garnieren.

Mit brauner Sauce. Man bestreut gut geklopfte Koteletten oder Schnitzchen mit Salz und Pfeffer, legt sie mit Zwiebelscheiben, Gewürzkörnern und Lorbeerblättern in eine Kasserolle, gibt so viel roten Wein dazu, daß sie davon bedeckt sind, dünstet sie mürbe und kocht sie zuletzt mit brauner Sauce auf. Oder man dünstet sie mit Weize und macht die Sauce wie bei braungedünstetem Schöpfenfleische.

Mit Knoblauch. Man sticht Löcher in das Fleisch, streicht mit feingeschnittener Petersilie gemischten Knoblauch hinein und dünstet die Koteletten mit Fett, Wurzeln und Suppe.

Mit Paradiesäpfeln. Man dünstet geklopfte, mit Salz und Pfeffer bestreute Koteletten mit Zwiebelscheiben, Gewürzkörnern, einem Lorbeerblatt und rotem Weine, vergießt mit dem Saft eine kurze, dünne Paradiesäpfel-Sauce mit Pfeffer (S. 133) und kocht die Koteletten mit der Sauce auf.

Mit Erdäpfeln. Zu 2 Rippen geschnittene Koteletten klopft und salzt man und dünstet sie mit Speck, Wurzeln, ganzem Gewürz und etwas Suppe, bis sie weich zu werden beginnen. Dann gibt man geschälte, zu Scheiben geschnittene rohe Erdäpfel zu den Koteletten in den geseihten Saft, verschließt die Kasserolle fest und dünstet das Ganze, bis die Erdäpfel weich sind.

Mit Käse (à la Nelson). Man bestreicht die geklopfen, gesalzenen Rippenschnitzchen auf der einen Seite mit einer Mischung von feingeschnittener Petersilie und Zwiebel und feingeschnittenen Sardellen und dünstet sie, bis sie mürbe sind und Farbe bekommen. Dann bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse, gibt etwas sauren Rahm unter die Koteletten in die Kasserolle und läßt diese noch so lang im Rohre stehn, bis die Koteletten wie glasiert ausseh'n.

Mit Paprika. Man gibt die geklopften Koteletten in heißes Fett zu feingeschnittener Zwiebel, Paprika, etwas Knoblauch und gestoßenem Kümmel und dünstet sie, wobei man öfters etwas Suppe und, wenn sie mürbe sind, sauren Rahm dazu gibt. Beim Anrichten kann man nudelig geschnittene, mit Salzwasser gekochte Bohnenschoten in die kurze Sauce geben.

Schweins-Koteletten und =Schnitzchen. Einfach gebraten. Schnitzchen oder Rippenstückchen von jungen Tieren werden nur wenig geklopft, eingesalzen und nach ein paar Stunden jäh abgebraten. Man gibt Senf, Erdäpfel, Gemüse u. s. w. dazu.

Mit Kümmel. Man reibt Schnitzchen oder Koteletten mit einer Mischung von gestoßenem Kümmel, Knoblauch und Salz ein, dünstet sie, bis sie mürbe sind, und gibt ihnen dann schnell Farbe.

Mit Limonensaft. Man gibt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in heißes Fett, legt die gut geklopften, mit Salz und Pfeffer bestreuten Koteletten darauf und brätet sie, bis sie Farbe haben. Dann dünstet man sie mit etwas Suppe und Limonensaft auf.

Eingebrösel. Man klopft die Koteletten, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, läßt sie eine Stunde liegen, dreht sie dann in Brösel und brätet sie in einer Pfanne in heißem Schmalz ab.

Mit Paprika. Man bestreut die geklopften Koteletten mit Salz, Kümmel und Paprika und brätet sie in heißem Fett schön braun. Dann gießt man das Fett ab, gibt ein Stückchen Glace oder etwas Fleisch-Extrakt und ein wenig Suppe in das Bratgeschirr, deckt dasselbe zu und dünstet die Koteletten eine halbe Stunde.

Koteletten von Kaninchen. Man spaltet den Rücken des Kaninchens, schneidet die Koteletten zu 3 Rippen ab, von denen man 2 weglöst, salzt und klopft sie und bereitet sie wie Kalbs-, Lamm- oder Schöpfen-Koteletten.

Schnitzchen von Geflügelbrüstchen. Eingebrösel. Die Brüstchen von Hühnern und anderem Geflügel werden roh abgelöst und auf die S. 16 angegebene Art zugerichtet. Dann klopft man sie, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Ei und Brösel und brätet sie mit Butter.

Mit Krebsbutter. Die roh abgelösten Brustschnitzchen von jungen Hühnern werden gespickt, mit brauner Suppe und Krebsbutter bei starker Oberhitze gedünstet und dabei fleißig mit dem Saft bestrichen. Man gibt sie auf feines Gemüse oder Ragout.

Mit Limonensaft. Man salzt und klopft roh abgelöste Bruststücke von Hühnern, Rebhühnern o. dgl., dünstet sie und gibt dann etwas frische Butter, Limonensaft und Glace darauf.

Mit Trüffeln. Man zieht den roh abgelösten Brustschnitzchen junger Rebhühner das Häutchen ab, spickt oder belegt die Schnitzchen mit Trüffeln (S. 13), legt sie mit der gespickten oder belegten Seite in heiße Butter, bratet sie, gibt dann etwas Limonensaft dazu und bestreicht die Schnitzchen beim Anrichten mit Fleisch-Essenz. Man gibt sie auf Ragout oder serviert Champignons-Sauce dazu.

Oder: Man spickt einen Teil der Schnitzchen mit Speck, die übrigen mit Trüffeln und bratet alle kurz vor dem Anrichten mit Butter jäh ab. Die mit Speck durchzogenen läßt man nach dem Braten eine Weile im Rohre stehn und bestreicht sie dabei fleißig mit Glace, damit sie braun werden. Man legt dann die braunen und die lichten Schnitzchen mit den Farben wechselnd auf einen gestürzten Reisreis und gibt in den Reis ein Ragout oder eine Salmi- oder Trüffel-Sauce (S. 126 und 130).

Mit Püree. Roh abgelöstes Brustfleisch von Fasänen, Rebhühnern, Wachteln, Krammetsvögeln u. s. w. wird zu Schnitzchen geformt, geklopft, gespickt, mit Butter abgebraten, mit Suppe und Glace oder Fleisch-Essenz gedünstet und auf Linsen-, Kastanien- oder Fleisch-Püree gegeben.

Schnitzchen und Koteletten von Wildbret. Eingebroselt. Man schneidet den rohen, abgehäuteten Rücken eines Hasen oder jungen Rehzes zu Koteletten oder löst das Fleisch ab und schneidet es zu fingerdicken Scheiben, klopft und salzt diese Koteletten oder Schnitzchen, broselt sie ein, bratet sie mit Butter auf starker Hitze schnell ab und gibt Limonensaft oder Sardellenbutter oder Glace darauf.

Einfach gebraten. Koteletten oder Schnitzchen von Reh- oder Hasenrücken werden gesalzen, in Butter gelegt und kurz vor dem Anrichten durch wenige Minuten auf starker Hitze gebraten. Man gibt sie auf Wildbret-Ragout oder Fleisch-Püree oder garniert sie mit Linsen-, Kastanien- oder Zwiebel-Püree oder mit Bohnenschoten u. s. w.

Mit Limonensaft. Man marinirt die Schnitzchen einige Stunden mit Öl und Limonensaft, bratet sie dann schnell ab und dünstet sie mit Fleisch-Essenz und Limonensaft auf.

Mit Paradiesäpfel-Sauce und Makkaroni. Man dünstet gespickte und gebratene Koteletten mit Paradiesäpfel-Sauce mit Pfeffer (S. 133) auf und garniert sie mit Makkaroni.

Mit Trüffel-Sauce. Man spickt und bratet Schnitzchen von Hasen- oder Rehfleisch, macht mit dem zerhackten Gerippe Wildbret-Sauce (S. 125), passirt dieselbe und gibt blätterig geschnittene, mit Wein gedünstete Trüffeln dazu, legt die Schnitzchen franzartig auf, garniert sie außen herum mit Nudeln und gibt die Sauce in die Mitte.

Mit Champignons und Trüffeln. Man dünstet Petersilie, Schalotten, Champignons und Trüffeln mit Speck und etwas Butter ab, gibt gut geklopfte, mit Salz und Pfeffer bestreute Koteletten von Hasenrücken dazu und läßt sie nur wenige Minuten dünsten. Dann gießt man das Fett ab, gibt aufgelöste Glace und Limonensaft zu den Koteletten und richtet dieselben sogleich mit den Schwämmen an.

Wie Beefsteaks. Man schneidet gut abgelegenen, mürben Lendenbraten oder ebensolches abgelöstes Filet von Reh oder Hirsch zu dicken Scheiben, bereitet dieselben wie Beefsteaks (S. 206) und garniert sie mit Erdäpfeln, Pfeffergurken und Ochsenaugen.

Oder: Man schabt das Fleisch einer Rehschulter mit einem Messer aus den Häutchen und Sehnen, bereitet es wie faschierte Beefsteaks (S. 207) und bratet diese zarten Schnitzchen rasch mit Butter ab.

Gespickt mit Rahm. Man schneidet Hirsch-, Reh- oder Gemsen-Schlegel oder -Filet zu fingerdicken Schnitzchen, spickt dieselben, dünstet sie mit Fett und Beize, bis sie mürbe sind, und gibt zuletzt sauren Rahm dazu.

Mit Knoblauch. Hirschrippen werden wie Kostbraten abgeschnitten (S. 21) und wie solche gebraten (S. 203). Beim Anrichten gibt man fein gehackten Knoblauch oder Knoblauchbutter darauf.

Mit Zwiebeln. Schnitzchen von abgelegenen Hirschfleische werden geklopft, mit Schmalz und Zwiebel wie Kostbraten (S. 203) abgebraten und dann mit Suppe und etwas Essig aufgedünstet.

Vom Wildschwein mit Pfeffer- oder Robert-Sauce. Vom Rücken eines Frischlings schneidet man Koteletten, salzt sie ein, läßt sie ein paar Stunden liegen und bratet sie schnell ab. Dann dünstet man sie mit Brühe auf und gibt Pfeffer- oder Robert-Sauce (S. 125) dazu.

Gehacktes und faschiertes Fleisch.

Gefüllte Schnitzchen und Koteletten. Gespickt. Man schneidet von einem Kalbs- oder Lammischlegel gleichmäßig große Schnitzchen herab, salzt und klopft sie, gibt ihnen eine schöne Form und spickt die Hälfte der Schnitzchen. Dann macht man von den Abfällen des Fleisches und von Beinmark, in Milch erweichter Semmel und ein paar Dottern, Petersilie, Pfeffer und Limonenschalen oder Sardellen Fajsch Nr. IV (S. 39), streicht sie auf die ungespikten Schnitzchen und legt die gespikten darauf, dünstet die Schnitzchen auf Speck, Zwiebelscheiben und Wurzeln bei Oberhitze, vergießt sie dabei mit etwas Suppe und schöpft den Saft fleißig über das Fleisch. Vor dem Anrichten seigt man den Saft und säuert ihn mit Limonensaft.

Ober: Man schneidet Rückenfleisch von Wildbret zu schönen Schnitzchen und salzt und klopft dieselben, spickt dann die Hälfte der Schnitzchen, bestreicht die nicht gespickten mit Fasz von den fein gehackten Fleisch-Abfällen, saurem Rahm, Gewürz, Salz und Speck und legt auf jedes bestrichene ein gespicktes. Man bratet diese Schnitzchen mit Fett und Zwiebel und dünstet sie dann mit etwas Suppe, rotem Wein und Essig auf.

Eingebrösel. Man klopft Kalbskoteletten dünn und groß auseinander, salzt sie, streicht auf jedes in die Mitte abgedünstetes Hirn (S. 22) oder Ragout (S. 43), welches man mit Eiern legiert hat, und schlägt das Fleisch über dem Aufgestrichenen zusammen, so daß die Koteletten wieder ihre gewöhnliche Form und Größe haben. Man dreht sie dann in Ei und Brösel und bratet sie mit Butter oder Schmalz.

Im Neze. Man bestreicht kleine, gut geklopfte Kalbs- oder Lammskoteletten oder Schnitzchen mit Kalbs- oder Leberfatz, legt auf jedes bestrichene ein dünnes, nicht bestrichenes Schnitzchen, dreht sie in Stücke von Schweinsnetz und legt sie mit der offenen Seite gegen unten in eine mit Fett ausgestrichene Pfanne. Dann treibt man ein wenig Butter mit einem Dotter ab, bestreicht die Schnitzchen damit auf der oberen Seite und bratet sie im Rohre. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein wenig Suppe in die Pfanne, damit die Schnitzchen nicht trocken werden.

Koteletten in Papilloten. Schön hergerichtete Kalbs- oder Lammskoteletten oder Koteletten von Geflügelbrüsten bestreut man mit Salz und Pfeffer, läßt sie eine Weile liegen und dünstet sie dann mit den feinen Kräutern (S. 57), Butter und etwas Suppe. Man legt sie hierauf heraus, mischt in den Saft zu den Kräutern Sardellenbutter und etwas Fasz von gekochtem Fleische (S. 39), bestreicht die Schnitzchen auf beiden Seiten mit dieser Mischung und legt auf jede bestrichene Seite eine dünne Speckschnitte. Dann schneidet man mehrfach zusammengelegtes Schreibpapier zu herzförmigen Blättern (Fig. 28) von solcher Größe, daß sie, wenn man sie in der Mitte zusammenbiegt, fingerbreit über eine hineingelegte Kotelette vorragen, bestreicht die Blätter mit Butter, wickelt die Kotelette ein und legt die vorstehenden Papierränder in kleine Falten, die so fest geschlossen werden müssen, daß beim Braten kein Saft herausfließen kann. Die Beine läßt man neben der umgebogenen Seite im Winkel herausstehen. Eine halbe Stunde vor dem Gebrauche legt man die Koteletten über einen Bogen mit Öl bestrichenen Papiere auf den Rost, bratet sie langsam und legt sie dann mit ihrer Papierhülle so auf die Schüssel, daß die Falten gegen auswärts gerichtet sind.

Schnitzchen als Rouladen. Kalberne Bögerl. Kleine Kalbschnitzchen klopft man gut und salzt sie ein. Hierauf läßt man feingehackten Speck heiß und gelblich werden und dann erkalten, treibt ihn ab und gibt Rahm, zerdrückten Knoblauch, Thymian und Limonenschalen dazu. Dann bestreicht man die Schnitzchen mit dieser Mischung, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Bindfaden, legt sie auf Speck und Zwiebel in eine Kasserolle oder steckt sie mit Speckstückchen abwechselnd quer an Spießchen und bratet sie bei jäher Hitze, wobei man sie mit dem Reste der Fülle und mit Bröseln bestreut. Vor dem Anrichten nimmt man die Faden weg.

Mit Bries. Blanchirtes Bries hackt man fein, dünstet es mit Butter ab und streicht es auf die Schnitzchen, die man dann zusammenrollt und bindet und mit Butter, Suppe, einem Lorbeerblatte, 3 Wacholderbeeren und ein wenig Knoblauch dünstet.

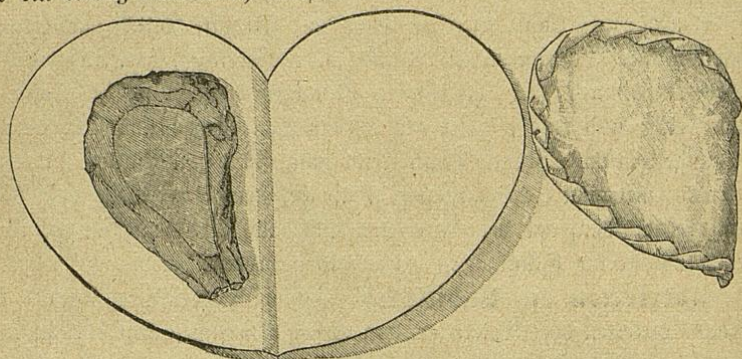


Fig. 28.

Kalbsrouladen mit saurem Rahm. Man klopft und salzt kleine Schnitzchen, bestreicht sie mit Fasz von gebratenem Kalbsfleisch, Beinmark und Dottern, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Bindfaden und dünstet sie mit Fett, Wurzeln und Suppe. Wenn sie Farbe haben, nimmt man die Wurzeln heraus und gibt sauren Rahm in den Saft.

Mit Limonen-Sauce. Man bereitet die Schnitzchen ebenso, läßt den Saft eingehn, legt das Fleisch heraus, staubt die Wurzeln ein wenig, läßt das Mehl schön gelb werden, vergießt es mit Suppe und Limonensaft und passirt die Sauce über die Rouladen.

Mit Champignons. Man bestreicht geklopfte Schnitzchen von Kalb- oder Lammfleisch mit Fasz von gehacktem Kalbsbraten, Beinmark, den feinen Kräutern (S. 57), Salz, Pfeffer, einem Dotter und saurem Rahm, rollt und bindet sie wie die vorigen und dünstet sie. Dann staubt man sie ein wenig, kocht sie mit Suppe, weißem Wein und einem Löffel

saurem Rahm auf und gibt kleine, mit Butter, Petersilie und Schalotten gedünstete Champignons dazu.

Lammrouladen. Man klopft zu 2 Rippen abgesechnittene Roteletten (S. 19) dünn auseinander, bestreicht sie mit Leberfisch Nr. II oder mit Geflügelfisch, die man mit geschnittenem Schinken gemischt hat, oder mit einer Fasz von Kalbfleisch, Beinmark, Sardellen, in Milch erweichter Semmel, Schalotten und Petersilie, rollt sie bis zum Beinchen zusammen, dreht sie in Mehl und bratet sie mit Butter. Wenn sie Farbe haben, legt man sie heraus, staubt ein wenig Mehl in das Fett, vergießt es mit Suppe, dünstet die Rouladen damit auf und schneidet sie der Länge nach auseinander.

Im Nezel. Ebenso bestrichene und zusammengerollte Schnitzchen dreht man in Stücke von Kalbsnez, bratet sie mit Schmalz und gibt sie auf Gemüse.

Schweinsrouladen. Man bestreicht geklopfte Schnitzchen mit angelauener Zwiebel, gibt auf jedes einen Pöffelvoll Reis, rollt sie zu Würstchen zusammen und untwindet sie locker mit Bindfaden, bratet sie in einer Kasserolle mit Schmalz schnell ab, bedeckt sie dann mit Suppe, damit der Reis anschwellen kann, deckt sie zu und dünstet sie fertig.

Schnitzchen von gehacktem Fleisch. Landeshauptmann-Schnitzchen. Man schabt rohes Kalbfleisch aus den Fasern, schneidet es fein (oder treibt es durch die Fleischmühle, Fig. 14), gibt Salz, Limonenschalen und feingeschnittenes Nierenfett dazu, stößt das Ganze und formt es zu kleinen Schnitzchen, die man mit Mehl bestreut und mit Schweineschmalz, Zwiebel und Petersilie rasch bratet.

Mit Sardellen und Rahm. Man schneidet und stößt ein halbes Kilo Kalbfleisch, fasz es, formt es zu Schnitzchen, dreht dieselben in Mehl, spickt sie, bratet sie, gibt 3 zerdrückte Sardellen und 2 Deziliter Rahm in das Fett und läßt die Schnitzchen mit dieser Sauce aufkochen.

Von Kaninchen. Von den Beinen gelöstes Fleisch wird fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Schalotten, Speck, saurem Rahm und Dottern gemischt und zu kleinen, dicken Schnitzchen geformt. Man dreht dieselben in Mehl oder Brösel und bratet sie mit Butter jäh ab.

Von Schweinefleisch. Man hackt ein fettes Stück Fleisch, mischt es mit Salz, Pfeffer, Limonenschalen und Knoblauch, formt es zu Schnitzchen, bratet dieselben und serviert sie mit Senf oder Reis oder Gemüse oder Erdäpfeln. Man kann sie auch vor dem Braten in Brösel drehen.

Von Wildbret. Man löst rohes, ungebeiztes Reh- oder Hasenfleisch aus Häutchen und Sehnen, schneidet es dünnblättrig, gibt Salz, Gewürz, Zwiebel und kleinwürfelig geschnittenen Speck dazu, stößt das

Ganze, formt es zu kleinen Schnitzchen, dreht dieselben in Mehl, legt sie auf gelb angelaufene Zwiebelscheiben in heißes Schmalz und bratet sie jäh. Dann legt man sie heraus, kocht das Fett in der Pfanne mit ein wenig Essig, Suppe und saurem Rahm auf, gibt diese kurze Sauce zu den Schnitzchen und garniert dieselben mit Makfaroni.

Fasch-Koteletten und =Schnitzchen. Kreishauptmann-Schnitzchen. Gebratenes und rohes Kalbfleisch, von beidem gleich viel, schneidet und stößt man zuerst allein und dann mit 2 Sardellen, einer halben erweichten Semmel, etwas gerösteter Zwiebel, Fett, Salz und Pfeffer. Man macht von dieser Mischung kleine, dicke Schnitzchen, bratet dieselben mit Butter ab, legt sie dann heraus, kocht das Fett mit saurem Rahm auf und gibt es über die Schnitzchen.

Von Kalbsfasch. Man macht Kalbsfasch Nr. V (S. 39), verreibt sie im Mörser gut, passirt sie und formt sie zu kleinen, ovalen Schnitzchen, steckt denselben Stückchen von abgeschabten dünnen Petersilienwurzeln als Rippen ein und bratet sie in Butter. Dann legt man sie heraus, staubt ein wenig Mehl in das Fett, rührt etwas Suppe und aufgelöste Glace dazu, damit eine kurze und kräftige Sauce wird, und kocht die Koteletten mit dieser Sauce auf.

Oder: Man bereitet Kalbsfasch Nr. III oder IV (S. 39), würzt sie mit den feinen Kräutern, formt sie zu kleinen Schnitzchen, steckt denselben Rippen ein, kocht sie mit Suppe und gibt sie in eine kurze Champignons-Sauce.

Mit Brandteig. Man macht Brandteig (S. 68) von $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, einem eigroßen Stückchen Butter und $\frac{1}{10}$ Liter Mehl und läßt ihn erkalten. Indessen stößt man $1\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch von der Schulter recht fein, mischt dann nach und nach 2 Eier, Salz, weißen Pfeffer und 2 eigroß Butter und zuletzt den Brandteig dazu, stößt das Ganze noch eine Weile und passirt es. Dann wird noch $\frac{1}{8}$ Liter dickes Obers zu Schaum geschlagen und beigemischt. Man stellt diese Fasch für 2 Stunden auf Eis und rührt sie öfters durcheinander, formt sie dann auf dem bemehlten Brette zu kleinen Schnitzchen, bratet dieselben mit Butter auf dem Herde schön gelb, richtet sie an und serviert eine Butter-Sauce mit Glace dazu.

Von Wildbretfasch. Man bereitet rohe Wildbretfasch Nr. II (S. 40), formt sie zu Schnitzchen, spickt dieselben, bratet sie mit Butter schnell ab, gibt dann etwas Wildbret-Sauce mit Rahm dazu, richtet die Schnitzchen an und garniert sie mit Linsenpüree.

Fasch-Schnitzchen im Rezel. Von Kalb- und Schweinefleisch. Entfasertes und gestoßenes Kalb- und Schweinefleisch salzt und

würzt man beliebig. Dann formt man es zu fingerdicken Schnitzchen, dreht dieselben in Stücke von Schweinsnez und bratet sie mit Schweineschmalz auf mäßiger Hitze.

Von Wildbretfasch. Wildbretfasch Nr. III (S. 40) formt man zu Schnitzchen, die man dann in Kalbs- oder Schweinsnez dreht und im Rohre bei fleißigem Begießen mit Schmalz jäh abbratet.

Fleisch-Krapferl von Bratenresten. Schweins- oder Kalbsbratenreste schneidet man fein. Dann läßt man in Bratenfett Zwiebel und Petersilie anlaufen, gibt das Fleisch hinein, mischt mit Milch erweichte und dann ausgedrückte Semmel, Ei, Salz und Pfeffer dazu, formt von dieser Mischung über Bröseln kleine, dicke Laibchen und bratet dieselben mit Schmalz schnell ab.

Falsche Metzwürste. Rohes Kalb- und Rindfleisch, von beidem gleich viel, wird geklopft, aus Haut und Sehnen gelöst und feingehackten, mit Salz und Knoblauch oder Schalotten gewürzt, mit feingehackten Bratenresten, Eiern und saurem Rahm gemischt und zu Würstchen geformt, die man dann in Brösel dreht, in heißem Fett bratet und gegen Ende des Bratens nekartig mit gutem sauren Rahm begießt.

Schöpfenpilaw in Weinblättern. 15 Dekka Schöpfenfleisch schneidet man fein und würzt es mit Pfeffer und Petersilie. Hierauf gibt man eine Kaffeeschalenvoll gewaschenen Reis zu in heißem Fett angelauener, feingehackter Zwiebel, läßt ihn gelb werden und mischt dann das Fleisch dazu. Sodann verteilt man die Mischung auf 12 zarte, mit heißem Wasser abgebrühte Weinblätter, dreht dieselben zusammen und steckt ihre Enden ein. Man legt diese Würstchen nebeneinander in eine Kasserolle, hält sie durch Darauflegen eines Tellers nieder, gibt 2 Kaffeeschalenvoll Wasser darüber, deckt die Kasserolle zu und läßt die Würstchen dünsten, bis das Wasser eingegangen ist. Beim Anrichten betropft man sie mit etwas Limonensaft.

Judenbraten oder Fleischwurst. 60 Dekka Kalbfleisch ohne Fasern und Häutchen und 15 Dekka Beinmark oder Speck werden fein gehackt, mit 2 in Milch erweichten, dann ausgedrückten und passierten Semmeln, angelauener Zwiebel und Petersilie, Salz und 2 oder 3 Dottern gemischt und zu einer Wurst geformt. Man dreht dieselbe in Mehl (und kann sie auch spicken), bratet sie mit Butter schön braun und gibt gegen Ende des Bratens Suppe und etwas Wein oder sauren Rahm dazu. Dann schneidet man die Wurst zu Scheiben und übergießt sie mit ihrem kurzen Saft.

Oder: Rind-, Kalb- und Schweinesfleisch, von jedem gleich viel (oder 2 Teile Rindfleisch auf je einen Teil Kalb- oder Schweinesfleisch),

hackt man fein, mischt es zusammen, salzt es und formt es zu einer Wurst. Man dreht dieselbe in Brösel, bratet sie und begießt sie dabei mit Butter.

Faszirtes Wildbret als Hasenrücken. Man schabt das rohe, ungebeizte Fleisch einer Rehschulter oder der Keulen und Schultern eines Hasen aus Haut und Sehnen, gibt etwas Speck dazu, hackt es recht fein und mischt eine kleine, abgeriebene, in Wein erweichte Semmel, Salz und Pfeffer, 4 Löffel sauren Rahm und ein Ei darunter, füllt diese Faszch in eine mit Schmalz ausgestrichene Hasenform, bratet sie im Rohre, stürzt sie dann auf die Schüssel und gibt Wildbret-Sauce mit Rahm darüber.

Oder: Man bereitet Faszch von den oben genannten Bestandteilen, mischt noch 2 zerdrückte Sardellen dazu, gibt der Faszch die Form eines Hasenrückens, dreht sie in Mehl, spickt sie, bratet sie auf Speckschnitten bei fleißigem Begießen mit Butter und saurem Rahm und gibt eine gewöhnliche Wildbret-Sauce dazu.

Warme Geflügelwurst (Galantine). Man löst eine Poularde, ein großes Huhn o. dgl. auf die S. 16 angegebene Weise sorgfältig aus, schneidet das vom Gerippe abgelöste Fleisch zusammen, mischt Geflügel-leber, Kalbfleisch, etwas Semmelkoch (S. 37), Beinmark oder Speck, die feinen Kräuter (S. 57) und Salz dazu, stößt und passiert das Ganze und kann dann noch würfelig geschnittene gekochte geräucherte Zunge, Trüffel und Speck darunter mischen. Dann füllt man die Haut mit dieser Mischung voll und näht sie zusammen. Hierauf überbindet man die Galantine mit Speckschnitten und bratet sie, oder man dreht sie in Leinwand, unwindet sie netartig mit Spagat, legt sie auf Speckschnitten in eine Kasserolle und dämpft sie mit Wurzeln, Fleischabfällen und Suppe. Um zu erproben, ob sie ausgekocht ist, sticht man mit einer Spicknadel hinein. Läßt sich dieselbe ganz leicht herausziehen, so ist die Galantine fertig. Man legt sie heraus, zieht den Faden, mit dem man sie zusammengenäht hat, vorsichtig aus, schneidet sie zu Scheiben und schiebt diese auf der Schüssel ein wenig auseinander. Die Brühe läßt man kurz einkochen und mischt sie zu einer Kräuter- oder Schwamm-Sauce, die man dann in einer Saucechale zur Galantine serviert.

Macht man Geflügelwurst von Kapaun oder Indian, so löst man auch das Schenkelfleisch aus und verwendet es für die Faszch. Bei Wild-geflügel läßt man nur das Brustfleisch an der Haut, macht vom übrigen Fleische Faszch zur Fülle, vermehrt dieselbe vorzüglich mit Gansleber, mischt Speck, Zunge und Trüffel, alles kleinwürfelig geschnitten, darunter und serviert zu dieser Galantine eine spanische oder Trüffel-Sauce.

Gefüllte Fleischkuchen mit Sauce. Von Geflügelfaszch.

Man legt eine mit Butter ausgestrichene glatte Form mit Papier und darüber mit Zunge oder mit Zunge und Trüffeln aus und stellt sie kalt. Dann bestreicht man das Eingelegte gegen innen mit Eiweiß, drückt am Boden und an der Seite fingerdick Geflügelfasch (S. 39) ein, füllt den leeren Raum mit kaltem dicken Ragout, bestreicht dann ein Blatt Papier von der Größe der Form fingerdick mit Fasch, stürzt es darüber und drückt es am Rand an die andere Fasch fest an. Man kocht diesen Kuchen mit Oberhitze in Dunst, stürzt ihn, bestreicht ihn mit aufgelöster Glace und gibt legierte Trüffel-Sauce (S. 130) herum.

Oder man legt die Form mit Krebschweischen und Spargelköpfen aus und gibt Champignons-Sauce zum gestürzten Kuchen.

Von Wildgeflügel. Man läßt die Zunge weg und füllt Ragout Nr. III (S. 177) ein.

Hashee-Budding. Man mischt zu 50 Deka sehr fein geschnittenem Kalbsbraten 2 abgesprudelte Eier, eine in Obers erweichte Rundsemmel, Krebsbutter, Petersilie, Salz und Muskatblüte, füllt die Hälfte dieser Masse in eine mit frischer oder Krebsbutter ausgestrichene Form, gibt eine Lage von Krebschweischen, Karfiolröschen, Hahnenkämmen, Geflügelleber und Champignons darauf, betropft dieselbe mit Krebsbutter und bedeckt sie mit dem übrigen Hashee, kocht das Ganze eine Stunde in Dunst, stürzt es dann, garniert den Budding mit Karfiol und Krebschweischen und übergießt ihn mit Butter-Sauce.

Hasen-Budding mit Sauce. 60 Deka rohes, ungebeiztes Hasenfleisch und 15 Deka Speck hackt man fein. Dann mischt man 2 Eier, Salz und Pastetengewürz (S. 57) dazu, stößt und passiert die Mischung, füllt sie in eine mit Speck ausgelegte Buddingform und siedet sie über eine Stunde in Dunst. Hierauf stürzt man den Budding, läßt die Form eine Weile darüber, damit er nicht anspringt, und nimmt nach der Form auch den Speck ab. Man gibt eine mit rotem Wein bereitete Wildbret-Sauce dazu.

Salmi, in Dunst gekocht. Man bereitet Fleischpüree oder Salmi (S. 41), mischt es mit Dottern, füllt es in mit Fett ausgestrichene Becherformen, siedet es langsam in Dunst, stürzt es, bestreicht es mit Glace und gibt Wildbret-, Trüffel- oder spanische Sauce dazu oder verwendet es als Garnierung.

Faschreif. Von Wildbretfasch. Man streicht einen Reismodel mit Fett aus, füllt Wildbretfasch Nr. III (S. 40) ein, siedet sie in Dunst, stürzt sie, gibt Wildbret-Sauce in die Mitte und garniert die Schüssel mit Erdäpfel-Köpfeln oder Butterteig.

Von Wildgeflügel. Man bereitet Fleischpüree von Wildgeflügel (S. 41), mischt es mit Dottern und feingehackten Trüffeln, füllt es in den mit weißem Brustfleisch, Zunge und Trüffeln ausgelegten Reifmodel, siedet es in Dunst, stürzt es und gibt spanische Sauce in die Mitte.

Von Gansleber und Trüffeln. Man schneidet von einer großen Gansleber einige fingerdicke Scheiben herab, belegt jede mit einem ausgestochenen Stücke von überkochten Trüffeln und bratet diese Schnitzchen erst beim Anrichten schnell ab. Der Rest der Leber wird mit Butter, Zwiebel und den Trüffelschalen gedünstet, dann gestoßen und passirt, mit Salz, Pfeffer, Semmelbeschamel und 3 Dottern gemischt, in den ausge schmierten Reifmodel gefüllt, in Dunst gesotten und gestürzt. Man garniert die gestürzte Fasz mit den Schnitzchen und gibt in die Mitte eine Trüffel-Sauce.

Oder: Man schneidet von einer gedünsteten Gansleber und ein paar mit Wein gekochten Trüffeln ein paar Scheiben herab, sticht sie zu beliebigen Formen aus und legt den Reifmodel damit aus. Der Rest der Gansleber und der Trüffeln wird nudelig geschnitten, mit lichter Sauce gebunden, mit 4 Dottern gemischt, in den ausgelegten Reifmodel gefüllt, in Dunst gesotten und gestürzt.

Von Kalbsfasz. Man bereitet Kalbsfasz Nr. II (S. 39), macht sie mit erweichten Bröseln und Dottern recht saftig, siedet sie in einem Reifmodel in Dunst, stürzt sie, gibt in den Reif Ragout-Sauce und ziert den Rand der Schüssel mit Krebschweischen und Karfiol.

Von Leberfasz. Man macht Leberfasz Nr. II (S. 40), füllt sie in einen Reifmodel, siedet sie in Dunst, stürzt sie und gibt in die Mitte gemischte Gemüse.

Fleischkuchen von Lammseußel. Man siedet Herz, Bries und Lunge eines Lammes und ungefähr 30 Deka fettes Schweinefleisch und läßt alles in der Suppe erkalten. Am folgenden Tage schneidet man es fein, mischt die rohe, passierte Lammseußel darunter, gibt mit Suppe erweichte, zerdrückte Semmel, Salz, Pfeffer, ein wenig Majoran, Neugewürz und ein paar Dotter dazu, bäckt das Ganze in einer Form, stürzt es und garniert es mit gedünsteten Gemüsen.

Fasz-Wanneln oder =Becher. Man macht saftige Fasz von rohem oder gebratenem Kalb- oder Geflügelfleisch (S. 39) mit Beinmark, Eiern, faurem Rahm und etwas Bröseln und bäckt sie in ausgebröselten kleinen Formen.

Oder: Man legt die mit Fett ausgestrichenen Formen mit geräucherter Zunge aus, füllt Geflügelfasz ein und kann dieselbe auch mit

Ragout unterlegen, siedet die Fasz in Dunst, stürzt sie dann und bestreicht sie mit Glace oder Fleisch-Extrakt.

Leber-Wanneln. Von Geflügel- und Kalbs-Leber. Man schneidet und stößt sie, mischt Beinmark, zerdrückte Sardellen, erweichte Semmel, feingeschnittene Schalotten, Petersilie, Kapern und Limonenschalen und geriebene Muskatnuß dazu, macht die Mischung mit Dottern faßtig, füllt sie in kleine Formen und bäckt sie.

Ober: Man macht die Leberfasch wie für Leberpflanzel (S. 117), aber mit Butter und ohne Knoblauch, und unterlegt sie mit Ragout.

Von Gansleber. Man dünstet eine Gansleber mit ein wenig Butter, Zwiebel, Lorbeerlaub und Pfefferkörnern, stößt und passirt sie, rührt 2 bis 3 Dotter und etwas Salz dazu, füllt die Fasz in die ausgeschmierten Wanneln und siedet sie in Dunst.

Fleisch-Püree in Papierkästchen. Von zahmem Geflügel. Das gebratene Brustfleisch von einem Kapaun schneidet man

fein, bindet es mit kräftiger, lichter Sauce (S. 36) oder Fleischbechamel (S. 37), stößt es sehr fein, erwärmt es, passirt es und läßt es auskühlen. Dann mischt man 4 Dotter und den Schnee der 4 Klar dazu, füllt die

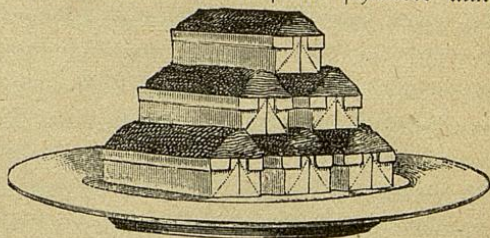


Fig. 29.

Mischung in längliche, zweifingerbreite Papier-Kapseln oder -Kästchen, stellt dieselben fest nebeneinander auf das Blech, gibt sie eine Viertelstunde vor dem Gebrauch in das ziemlich heiße Rohr, bäckt das Püree und serviert es sogleich. (Fig. 29.)

Von Wildgeflügel. Püree von Wildgeflügel (S. 41) wird mit Dottern und Schnee gemischt, in Papierkästchen gefüllt und wie oben gebacken.

Von Wildbret. Püree von Wildbret (S. 41) wird mit gedünsteter, passirter Gansleber, Pastetengewürz, Dottern und Schnee gemischt und wie oben in Papierkästchen gefüllt und gebacken.

Von Gansleber. Man schneidet von einer gedämpften, erkalteten Gansleber kleine Scheibchen zum Unterlegen herab und macht von dem Reste der Leber Fasz Nr. II, S. 40, aber mit mehr Eiern. Zugleich dünstet man zwei zu Scheiben geschnittene Trüffeln in Butter. Dann gibt man in jedes Papierkästchen eine Lage von Fleisch, legt auf diese Stückchen von Trüffeln und Leber, gibt wieder Fasz und wieder Trüffeln und Leber

darüber, fährt so fort, bis das Kästchen voll ist, gibt zuletzt eine dünne Speckschnitte darauf und bäckt das Püree eine halbe Stunde im Nohre. Dann nimmt man den Speck weg und bestreicht das Püree mit Glace.

Geflügel-Creme. Roh abgelöstes Brustfleisch von Hühnern stößt und passiert man und rührt es mit Schaum von geschlagenem Obers zu einer zarten Masse ab, die man in kleine Becher füllt, in heißes Wasser stellt, wie Consommé kocht und in den Bechern serviert. Man kann die Masse auch in einen Reifmodel füllen, in Dunst fieden und stürzen und gibt dann feines Ragout in die Mitte.

Gebakene Würstchen (Croquetten). Von jungen Hühnern. Brust- und Schenkelfleisch von gebratenen jungen Hühnern schneidet man nudelig. Das übrige Fleisch wird gestoßen, mit Suppe ausgekocht, durch ein Sieb gestrichen und zu kräftiger lichter Sauce gemischt, welche man dick einkocht, mit Limonensaft ein wenig säuert und mit ein paar Dottern bindet. Man mischt dann das geschnittene Fleisch dazu, streicht die Masse auf einem mit Mehl bestäubten Bleche daunendick auseinander und läßt sie auskühlen. Dann schneidet man sie zu fingerlangen Stückchen, rollt dieselben auf dem Brett über Mehl leicht zu Würstchen, dreht diese Würstchen in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Sollten sie zu weich sein, so dreht man sie vor dem Einbröseln in mit Eiklar befeuchtete Oblaten. Man richtet sie auf der Schüssel über einer Serviette hübsch auf und gibt gebakene Peterilie in die Mitte.

Von Kapaun oder Indian. Man schneidet Fleisch von Kapaun oder Indian kleinwürfelig, mischt es mit halb soviel feingeschnittenen Trüffeln, bindet die Mischung mit Beschamel (S. 37) und Dottern, formt sie auf die oben angegebene Weise zu Würstchen, bröseln dieselben ein und bäckt sie.

Von Rebhühnern und Trüffeln. Kleinwürfelig geschnittenes Fleisch von Rebhühnern und feingeschnittene Trüffeln werden mit dicker Salmi-Sauce und Dottern gebunden, zu Würstchen geformt, in Oblaten gedreht, eingebröseln und gebacken.

Von Gänse-Leber. Gedünstete Gansleber und halb soviel geräucherte Zunge oder gedünstetes Hasenfleisch werden ausgekühlt und kleinwürfelig geschnitten. (Man kann auch mit Wein gekochte, kleinwürfelig geschnittene Trüffeln dazumischen.) Dann bindet man das Geschnittene mit dicker spanischer Sauce, mischt, solange es noch heiß ist, ein paar Dotter dazu, streicht es auf das Blech, läßt es auskühlen und formt es zu Würstchen (wie oben), bröseln dieselben ein und bäckt sie in Schmalz.

Oder: Man schneidet rohe Geflügelleber fein, dünstet sie mit Fett, Peterilie und Schalotten ab, gibt mit Milch befeuchtete Semmel, Salz,

Gewürz und Dotter dazu, läßt das Ganze auskühlen und formt es dann zu Würstchen, die man einbröfelt und in Schmalz bäckt.

Oder: Man bereitet Leberfisch Nr. II (S. 40), formt sie zu Würstchen, bröfelt dieselben ein und bäckt sie in Schmalz.

Von Kalbsbries. Man schneidet das Bries fein, gibt es zu angelaufener Petersilie, staubt es ein wenig, mischt in Obers erweichte Brösel, Salz und Eier dazu, läßt die Mischung erkalten und formt sie dann zu Würstchen, die man einbröfelt und in Schmalz bäckt.

Von Ragout. Man mischt dick gehaltenes Ragout (Salpicon, S. 43) mit Dottern, läßt es auskühlen, formt es zu kleinen Würstchen, dreht dieselben in mit Eiklar befeuchtete Oblaten und dann in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Von Haschee. Man bereitet Haschee von Kalb- oder Geflügelfleisch, legiert es mit Dottern, streicht es, wenn es noch heiß ist, auf dem mit Mehl bestaubten Blech auseinander und läßt es auskühlen. Dann formt man es zu Würstchen, dreht dieselben zuerst in Oblaten, dann in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie zu Gemüse.

Äpfel und Birnen von Fleisch. Geflügelfleisch oder Gansleber und Trüffeln werden wie für gebackene Würstchen geschnitten und gebunden. Dann formt man die Masse zu Kugeln, drückt dieselben oben und unten etwas ein, bröfelt sie ein und steckt oben eine Gewürznelke hinein, oder man formt sie birnförmig und steckt nach dem Einbröfeln an Stelle eines Stengels ein Beinchen ein. Man bäckt sie in Schmalz.

Muscheln mit warmer Fleischfülle. Mit Ragout. Man bereitet ziemlich dickes Ragout, dessen Bestandteile sehr kleinwürfelig geschnitten sein müssen (Salpicon, S. 43), häuft es in Muscheln, bestreut es mit feinen Bröseln, betropft dieselben mit Butter oder Krebsbutter, legt die Muscheln auf ein Blech, stellt sie für ein paar Minuten in das heiße Rohr, legt sie dann über einer Serviette auf die Schüssel und serviert sie sogleich. (Fig. 30.)

Oder: Man bereitet Ragout von frischer Zunge und Champignons, bindet es mit spanischer Sauce, mischt dünne, kurz abgebrochene, gekochte Makkaroni sowie etwas geriebenen Parmesankäse dazu, füllt das Ragout sogleich in die Muscheln, bestreut es mit Bröseln und darüber mit geriebenem Käse, betropft es mit heißer Butter und stellt es für 5 Minuten in das heiße Rohr.

Mit Fleisch-Püree. Man schneidet Brustfleisch von Wildgeflügel nudelig und mischt mit Butter, Fleisch-Essenz und rotem Wein gedünstete, ebenfalls nudelig geschnittene Trüffeln dazu, bereitet vom übrigen Fleische

Püree, mischt dasselbe mit dem Geschnittenen, läßt die Mischung dick einkochen, häuft sie in Muscheln, bestreut sie mit Bröseln, betropft sie mit Butter und stellt die Muscheln auf einige Minuten in das Rohr.

Mit Geflügelfleisch. Man schneidet Reste von gebratenem Geflügel kleinblättrig, dünstet sie mit den feinen Kräutern (S. 57) etwas auf und läßt sie auskühlen. Dann treibt man ein Stückchen Butter mit einem Ei, ein wenig in Milch erweichter Semmel und einem Löffel saurem Rahm ab und mischt Salz, Pfeffer und das Fleisch dazu. Man häuft die Mischung in mit Butter ausgestrichene, mit Bröseln ausgestreute Muscheln, gibt Brösel und Parmesankäse darüber, tropft Butter darauf und stellt die Muscheln für eine Viertelstunde in das Rohr.

Mit Kalbsbries. Der dritte Teil einer großen weißen Zwiebel wird fein geschnitten und in 5 Dekka heiße Butter gegeben. Wenn die Zwiebel gelb ist, staubt man einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, rührt, wenn dieses angelauten ist, einen Deziliter kräftige Suppe und 3 Löffel sauren Rahm dazu und läßt das Ganze verkochen. Dann stellt man es bei-

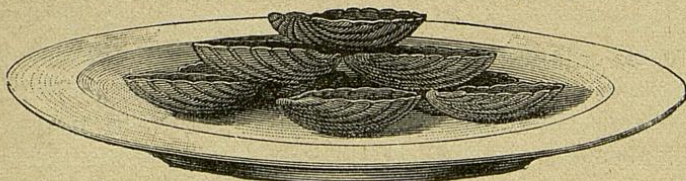


Fig. 30.

seite, rührt es, bis es lau ist, mischt hierauf ein gesottenes, feingeschnittenes Bries, 2 zerhackte Sardellen und 2 Dotter dazu, häuft die Mischung in mit Butter ausgestrichene Muscheln, streut Parmesankäse und Brösel darüber, tropft Butter darauf und stellt die Muscheln für eine halbe Stunde in das Rohr.

W ü r s t e.¹⁾

Frische Würste. Bratwürste. Man dreht die Bratwürste schneckenförmig und gibt sie in heißes Schweineschmalz. Wenn sie auf beiden Seiten braun sind, nimmt man sie heraus und kocht das Fett mit etwas Suppe auf, wodurch ein kurzer, brauner Saft wird, den man beim Anrichten über die Würste gibt. Man kann die Bratwürste auch mit Wasser kochen. Sie werden mit Senf oder gedünstetem Reis oder gerösteten Erdäpfeln oder Gemüse serviert.

¹⁾ Über die Bereitung der Würste ist in der III. Abteilung der von mir herausgegebenen Haushaltungskunde Ausführliches enthalten.

Mugsburger Würste. Man zieht den kurzen, dicken Würsten (welche aus dem noch warmen Fleisch eines soeben geschlachteten Kindes oder Schweines bereitet werden) die Haut ab, schneidet sie nach der Länge auseinander und bratet sie mit Schmalz in einer Pfanne. Man kann sie auch vor dem Braten schief einschneiden und zerdrückte Sardellen in diese Schnitte streichen oder sie in Ei und Brösel drehen und braten. Sie werden zu Gemüse, Salat oder Reis gegeben.

Leberwürste. Man bratet sie mit Schweineschmalz ab und gibt sie zu Sauerkraut, gerösteten Erdäpfeln, gedünstetem Reis u. s. w.

Blutwürste. Man bratet sie langsamer als die Leberwürste und gibt sie auch zu sauren Rüben, eingebrannten Erdäpfeln oder Linsen.

Leicht zu bereitende frische Würstchen. Würstchen ohne Darm. Rohes Schweine- und Rindfleisch hackt man fein. Dann gibt man würfelig geschnittenen Speck, Salz, Paprika, Zwiebel und etwas kaltes Wasser dazu, formt die Masse zu fingerlangen Würstchen, bratet dieselben mit Schmalz und Zwiebel ab und gießt dabei öfters etwas Suppe dazu. Man gibt sie zu Gemüse oder Senf.

Oder: Feingehacktes Schweine- und Kalbfleisch mischt man mit saurem Rahm und Dottern, damit es recht saftig wird, würzt es mit Limonenschalen oder Knoblauch, Salz, Muskatblüte und Wein und formt es zu Würstchen, die man wie oben bratet.

Rezwürstchen. Von Kalbsfajch. Man bindet Fajch von rohem Kalbfleisch und Speck mit wenig in Milch erweichter Semmel und ein paar Dottern, würzt sie mit den feinen Kräutern, häuft sie auf Stücke von Reiz, dreht sie zu kurzen Würsten zusammen, bindet dieselben an beiden Enden und bratet sie mit Butter.

Von Schweinsfajch. Man bereitet Fajch von rohem Schweinefleisch (S. 39), würzt sie mit Salz und Pfeffer (und mit Limonenschalen), gibt auf je ein Stückchen von Schweinsreiz ein paar Löffelvoll von der Fajch und dreht die Stückchen zu fingerlangen Würstchen, die man mit Schmalz bratet und zu Gemüse gibt.

Oder: Man mischt feingehacktes gebratenes Schweinefleisch mit dick, aber nicht weich gekochtem Reis, dreht es wie oben in Stücken von Reiz zu Würstchen und bratet dieselben.

Kleine Würstchen (Saucischen). Von Schweinefleisch. Feingehacktes Schweinefleisch und für je 20 Deka davon 5 Deka frischen Speck mischt man mit weißem Pfeffer, Salz und Zitronensaft. Dann drückt man die Mischung mit etwas frischem Wasser ab, bis sie zähe wird, füllt sie mit einer Spritze in fingerdicke Schöpfsendärme, dreht dieselben in Ent-

fernungen von je 10 Zentimeter ab, unterbindet sie nach je zwei Würstchen und schneidet sie dort, wo sie unterbunden sind, auseinander. Lustige Stellen durchsticht man mit einer Nadel. Die Würstchen werden gesotten oder mit Butter langsam gebraten und mit Senf serviert oder als Garnierung von Gemüse gegeben.

Von Kalbfleisch. Man mischt feingehacktes Kalbfleisch mit ebensoviele feingehacktem fettem Schweinefleisch und etwas gutem Obers und bereitet die Mischung wie oben zu Würstchen, die man brätet und als Garnierung von Gemüse gibt oder siedet und mit Kren serviert.

Von Geflügelfleisch. Man bereitet die Würstchen aus Fasch von Geflügelfleisch, die man mit gehackten Trüffeln mischt oder sonst beliebig würzt, läßt sie in heißem Wasser anschwellen und dann erkalten und brätet sie. Oder man schneidet das rohe Brustfleisch und die Leber des Geflügels, Speck und Kalbseuter würfelig, gibt Petersilie, Limonenschalen, Majoran, Salz, in Obers erweichte Semmel und Dotter dazu, bereitet aus dieser Mischung kleine Würstchen (sich oben) und brätet dieselben.

Geräucherte Würste. Selchwürstchen. Wiener, Frankfurter u. dgl. legt man in siedendes Wasser in ein langes Geschirr, damit sie nicht gebogen werden müssen, deckt sie zu und läßt sie seitwärts am Herde stehn, bis sie in die Höhe steigen, was der Fall ist, wenn sie durch und durch heiß sind. Man legt sie zwischen eine zierlich gefaltete Serviette auf die Schüssel und serviert geschabten Kren dazu, oder man schneidet sie schief zu Scheiben und gibt sie als Beleg auf Gemüse.

Geräucherte Bratwürste werden ungefähr 20 Minuten gekocht und beim Anrichten mit geriebenem Kren bestreut oder zu Gemüse gegeben.

Krainerwürste. Die halbgeräucherten, für schnellen Verbrauch gemachten müssen $\frac{3}{4}$ Stunden lang bei mäßiger Hitze gesotten werden. Die ganz geräucherten kocht man $1\frac{1}{2}$ Stunden lang. Wenn sie kalt aufgeschnitten werden sollen, läßt man sie mit dem Wasser auskühlen.

Berelatwürste u. dgl. Man erwärmt sie mit Wasser oder über Blut und gibt sie mit geriebenem Kren oder zu Gemüse. Oder man schneidet sie kalt auf, macht sie mit Essig und Öl ab und bestreut sie mit Pfeffer oder mit roher, geringelt geschnittener Zwiebel.

Rotwurst. Geräucherte Blutwurst wird entweder aufgekocht, warm geschnitten und zu Püree von Hülsenfrüchten oder zu Sauerkraut oder gerösteten Erdäpfeln gegeben oder kalt aufgeschnitten (nicht gekocht) und zu Erdäpfelsalat, Salzgurken u. dgl. serviert.

Schwarzenwurst wird kalt sehr fein aufgeschnitten und zu Sauerkraut oder mit Essig und Öl gegeben.

Presswürste, Zungenwürste, Pressburger u. dgl. werden kalt aufgeschnitten, ebenso Salami, die man zu sehr dünnen Scheiben schneidet. Man zieht diesen Scheiben dann die Haut ab und legt sie so auf, daß sie halb übereinander zu liegen kommen. Sie werden für sich oder mit anderem kalten Fleisch serviert, können aber auch auf Gemüse gegeben werden.

Gepökeltes und geräuchertes Fleisch.

Pökelfleisch.¹⁾ Eingepökeltes Fleisch (am besten von ausgewachsenen, aber nicht gemästeten Schweinen) siedet man in einem Geschirr, welches nicht viel größer ist als das Fleischstück, mit Wasser, Wurzeln und etwas vom Pökelsaft und schäumt es dabei ab. Ist das Fleisch durch zu langes Liegen im Pökelsafte zu scharf geworden, so gießt man die Brühe einmal ab und erneuert sie durch siedendes Wasser. Ist die Brühe aber zu wenig salzig, so gibt man vom Pökelsafte dazu.

Gepökelte Dachsenzunge. Man siedet sie ebenso, nimmt sie heiß aus der Brühe, zieht ihr die Haut ab und schneidet sie etwas schief zu Scheiben.

Zu gepökelttem Fleisch gibt man vorzüglich Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Sauerkraut und Klöße (Knödel).

Geräuchertes Fleisch.²⁾ Schinken. Man läßt den Schinken über Nacht in kaltem Wasser liegen, wäscht dann die Schwarte mit warmem Wasser ab, schabt das Schwarze vom Rauch weg und löst das Stelzbein beim Gelenk aus. Hierauf legt man den Schinken mit der Schwarte gegen unten in eine entsprechend große Kasserolle, gibt so viel Wasser darauf, daß er davon bedeckt ist, und kocht ihn. Von dem Augenblicke, wo er zu sieden beginnt, bis zum Weichwerden braucht er etwa zwei Stunden. Er ist genügend gekocht, wenn man das Fleisch mit einer Spicknadel leicht durchstechen kann oder dasselbe sich vom Knochen zu lösen beginnt. Durch zu langes Kochen verliert das Fleisch an Saft und gutem Geschmack. Soll der Schinken im ganzen warm serviert werden, so zieht man die Schwarte an der breiten Seite ab, schneidet den bleibenden Teil zackig aus, sibt Bröjel von Weißbrot auf das Fett, betropft sie mit Fett, läßt sie im Rohre braun und steif werden und gibt eine gekrauste Papiermanschette um den Knochen.

Anderes geräuchertes Fleisch. Geräuchertes Schweinefleisch, wie Kaiserfleisch (von der Brust), Schopf- oder Schafbraten (vom Schweinshals abgelöstes Fleisch), Jungfernbraten u. s. w., wird mit Wasser gekocht,

¹⁾ Pökeln s. bei „Aufbewahren von Lebensmitteln“.

²⁾ Über Räuchern s. Haushaltungskunde, III. Abteilung.

bis es weich ist. Kleinere Stücke brauchen dazu ungefähr eine Stunde. Geräuchertes Rindfleisch läßt man über Nacht in Wasser liegen und kocht es dann mit weichem Wasser 3 bis 4 Stunden. Geräucherter Kalbschlegel wird über Nacht in Molken oder Milch gelegt, dann gewaschen und wie Schinken gekocht. Geräucherten Rehshlegel kocht man ebenfalls wie Schinken. Geräucherte Gänsebrüste werden mit heißem Wasser gewaschen, über Nacht in kaltes gelegt und dann mit frischem Wasser gekocht.

Geräuchertes gefottenes Fleisch kann warm oder kalt serviert werden. Zu warmem Fleische passen die meisten Gemüse, vorzüglich Erbsen, Spinat, Kraut, Bohnen- und Erbsen-Pürees, dann Semmel- oder Grießknödel und zu mageren Stücken frischer und Kartoffelsalat.¹⁾

Speisen von Röhren und Füßen.

Frische Zungen. Gefottene Ochsenzunge mit Aren. Man siedet eine Ochsenzunge auf die S. 24 angegebene Weise und zieht ihr die Haut ab. Dann schneidet man sie etwas schief zu Scheiben, legt sie in eine ovale Schüssel, bestreut sie mit Aren und gibt Essigaren in einer Schale dazu.

Mit Gemüse. Eine weichgekochte Zunge wird zu Scheiben geschnitten und mit Bratensaft aufgedünstet. Man gibt sie entweder als Beleg auf gedünstete Gurken, oder man legt sie franzförmig in eine Schüssel und gibt in die Mitte gedünstete Rüben und außen herum eine Reihe glasierter Schalotten.

Mit süßer Sauce oder Zwetschenpfeffer. Man schneidet die gekochte, abgezogene Zunge zu Scheiben und kocht dieselben mit polnischer Sauce (S. 134) auf oder gibt Hagebutten- oder Ribisel-Sauce (S. 133) besonders dazu. Man kann sie auch als Beleg auf Zwetschenpfeffer (S. 188) geben.

In Sauce mit Fleisch-Extrakt. Man siedet die Zunge mit gesalzenem Wasser, Zwiebeln und Wurzeln, einem Lorbeerblatt, einer Zitronenscheibe (ohne Kerne), Pfefferkörnern und Spargel- und Champignons-Abfällen weich, nimmt sie dann heraus und zieht ihr die Haut ab. Die Brühe feiht man und kocht darin Bratwürstchen (oder kleine Fleischklößchen.) Dann bereitet man gelbe Einnach, vergießt sie mit dem Reste der Brühe, gibt in diese Sauce Fleisch-Extrakt, etwas Kapern, die zu Stückchen geschnittenen Würstchen (oder die Klößchen) und die zu Scheiben geschnittene Zunge und richtet die Speise an.

¹⁾ Kalten Schinken sieh bei kaltem Fleisch mit Aspik.

Gespickt mit Limonensaft. Man schneidet eine gesottene Zunge nach der Länge auseinander, spickt sie auf den Schnittflächen mit Speck, bratet sie bei jäher Oberhitze (damit der Speck Farbe bekommt) und betropft sie dabei fleißig mit Butter, Limonensaft und Suppe.

Gespickt mit Sauce. Eine frische Zunge wird mit Wasser, Wein und Essig, Wurzeln und Gewürzen ungefähr drei Stunden lang gesotten. Wenn sie weich ist, zieht man ihr die Haut ab, spickt die Zunge, bestreicht sie mit Sardellenbutter, bestaubt sie mit Mehl und bratet sie bei fleißigem Begießen mit dem geseihten Sude.

Gespickt mit Rahm-Sauce. Eine gesottene Zunge, der man die Haut abgezogen hat, spickt man. Dann läßt man viele feingeschnittene Zwiebel gelb anlaufen, gibt die Zunge, einige Stückchen Butter, eine zerdrückte Sardelle, Kapern und Limonenschalen dazu, bratet die Zunge auf beiden Seiten und begießt sie dabei mit saurem Rahm.

Mit Sardellen. Man spickt die gesottene, abgezogene, ausgekühlte Zunge mit Speck und Sardellen, bratet sie und begießt sie dabei mit Butter und saurem Rahm. Oder man schneidet die gesottene, noch warme Zunge zu Scheiben, mischt 7 Deka zerlassene Butter mit 7 Deka passierten Sardellen und dem Saft einer Limone, gibt dies heiß über die Zunge und bestreut diese dann mit gerösteten Bröseln. Oder man schneidet die gesottene, abgezogene Zunge so in Scheiben, daß dieselben unten noch zusammenhängen, bestreicht jede Scheibe mit Sardellenbutter und sehr feingeschnittener grüner Zwiebel, gibt die Zunge in heiße Butter und dünstet sie, schneidet dann die Scheiben ganz durch, richtet sie an und serviert Erbsenpüree dazu.

Mit Bröseln. Man schneidet die gesottene, geschälte Zunge der Länge nach auseinander, bestreicht sie gut mit Butter und bratet sie bei starker Hitze, wobei man sie mit Bröseln bestreut und mit Limonensaft betropft. Wenn sie trocken wird, gibt man etwas Butter darauf. Sobald dieselbe schäumt, richtet man die Zunge an und bestreut sie mit feingeschnittenen Limonenschalen.

Eingebröselte Schnitze. Man schneidet gesottene Zunge in dünne Scheiben, bestreut dieselben mit Salz und Pfeffer, dreht sie in Butter und Brösel und bratet sie jäh ab. Man gibt sie so auf Gemüse, oder man kocht sie mit Rahm auf, oder man läßt Speck, Kalbfleischabfälle, Schalotten und Champignons anlaufen, staubt etwas Mehl darauf und läßt es lichtbraun werden, kocht das Gestaubte mit Suppe, Limonensaft und Wein auf und passiert es über die gebratenen Zungenscheiben, oder man richtet die Zungenscheiben an und gibt Zwiebel- oder Pfeffer-Sauce (S. 124 und 125) oder kalte Kapern-Sauce (S. 139) in einer Schale dazu.

Gefüllte Schnitze. Man schneidet die gesottene Zunge so, daß immer 2 dünne Scheiben zusammenhängen, streicht Kalbsfajch zwischen diese, drückt sie zusammen, bröseln sie ein und braten sie.

Kalbszungen auf Musternart. Man schneidet 2 weichgesottene, abgezogene Kalbszungen in fingerdicke Scheiben. Dann läßt man in einer kleinen Kasserolle ein Stückchen Butter, 7 Defa feingeschnittene Sardellen und den Saft von 2 Limonen aufkochen, taucht die Scheiben in diese Mischung, dreht sie in Brösel, braten sie auf dem mit Butter bestrichenen Rost über Glut auf beiden Seiten und übergießt sie in der Schüssel mit dem Reste der Sauce.

Ochsenaugen (Vormaul). Mit Butter und Limonensaft. Man kocht ein Stück Ochsenkopf weich, läßt es erkalten, schneidet es nudelig, gibt es in heiße Butter, mischt etwas Limonen-Saft (und =Schalen) dazu und richtet es an, sobald es heiß ist. Es soll saftig, aber nicht sauer sein. Man gibt Erdäpfel-Püree und Essiggurken herum.

Mit Schalotten. Man schneidet ein weichgekochtes Stück Ochsenkopf dünnblättrig, gibt es in kräftige lichtbraune Sauce mit Limonensaft und gedünsteten Schalotten und garniert es mit Butterkrapseln, Erdäpfelbögen, Nudeln u. dgl.

Mit Sardellen. Man schneidet das Fleisch zu länglichen Bröckeln, gibt es in gelbliche Sauce und würzt diese mit Sardellenbutter, Pfeffer und Limonensaft.

Kalbs-Kopf oder =Ohren. Mit Aren (Meerrettich). Man puht und siedet einen Kalbskopf (S. 24), läßt ihn mit dem Sud eine Weile stehn, legt ihn dann auf die Schüssel, garniert ihn mit geschabtem Aren und gibt Essigaren, den man mit etwas vom dicklich eingekochten, geseihten Sude gemischt hat, in einer Schale dazu.

Mit kalter Kräuter-Sauce. Man schneidet die abgelösten dünnen Teile eines gesottenen Kalbskopfes viereckig, häuft die noch heißen Stücke in der Mitte einer flachen Schüssel auf, garniert sie mit gesottene, mit Essig und Öl abgemachten, sehr kleinen jungen Karotten und grünen Fiolenschoten und serviert Kräuter-Sauce (wie S. 138, aber statt mit Limonensaft mit Essig bereitet) in einer Schale dazu.

Eingemacht. Man kocht die reingepuhten Ohren oder Stücke vom Kopfe mit Suppe, Zwiebel, gelben Rüben, Salz und Muskatblüte weich, vergießt dann mit der Brühe eine lichte Butter-Sauce und seigt dieselbe über die Fleischstücke. Man kann ein wenig Safran oder Petersilie oder Wein dazugeben.

Mit saurer Sauce. Man siedet einen halben Kalbskopf, vergießt mit der Brühe lichte Einnach und kocht mit derselben die abgelösten

Fleischstücke, etwas Bratenfist oder Fleisch-Extrakt und einige zu Scheiben geschnittene Eissiggurken eine Viertelstunde. Vor dem Anrichten gibt man etwas Weinessig und Pfeffer oder außerdem auch noch das kleinwürfelig geschnittene Weiße von 2 hartgekochten Eiern dazu.

Mit Champignons- oder Kräuter-Sauce. Man macht lichte Sauce mit gedünsteten kleinen Champignons, kocht mit derselben großwürfelig geschnittenes Fleisch vom Kalbskopf auf und garniert die Schüssel mit Karfiol und Krebschweischen. Oder man gibt über schöne Stücke von gekochtem Kalbskopf eine Sauce au suprême (S. 130) ohne Trüffeln oder eine Kräuter-Sauce (S. 128).

Mit Frikassée. Um heiß auf die Schüssel gelegte Stücke von gekochtem Kalbskopf gibt man Frikassée-Sauce (S. 132).

Als Ragout. In lichte Sauce gibt man mit Butter angelaufene Petersilie, ein wenig Bratenfist oder Glace, das würfelig oder länglich geschnittene Fleisch vom Kalbskopf, ebenso geschnittenes Kalbsbries und Euterl, gedünstete Erbsen, Champignons (oder Trüffeln) und Karfiol.

Kalbsöhren mit Ragout. Die Ohren werden schön gleich geschnitten, damit sie gerade stehn, angeradelt, soweit sie dünn sind, damit sie sich beim Kochen krausen, und mit Wurzeln und Salzwasser gesotten. Man stellt sie dann in die Mitte der Schüssel und gibt ein Ragout von Champignons, Faschlöschchen, Karfiol und Erbsen herum.

Gefüllte Ohren. Man füllt nicht angeradelte, gekochte Ohren mit feinem, mit Dottern legierten Ragout (S. 42), bröseln sie ein, bäckt sie in Schmalz, stellt sie auf die Schüssel und garniert sie mit Petersilie.

Gefüllter Kalbskopf. Man schneidet den gereinigten Kopf unten auf und löst Fleisch und Beine vorsichtig aus, ohne die Haut zu zerreißen, schneidet dann das Schwarze bei den Augen heraus und näht die Augen zu. Hierauf macht man Fasch von Kalbsfleisch und den feinen Kräutern und bereitet von dem Kopffleische, der weichgekochten Zunge, geräucherter Dohsenzunge, Bries und Champignons ein Ragout. Man bestreicht nun die Haut des Kalbskopfes auf der innern Seite mit der Fasch, gibt das erkaltete Ragout darauf, bedeckt es wieder mit Fasch, näht dann die Haut zusammen und gibt dem Kopfe seine natürliche Form. Dort, wo er vom Halse geschnitten wurde, näht man eine Speckschwarte an. Er wird hierauf mit Limonensaft angerieben, mit Speck belegt, in eine Serviette eingeschnürt und mit Suppe, Wein und Wurzeln gedämpft, dann ausgewickelt und auf die Schüssel gestellt. Man garniert ihn mit Erbsen und gibt eine leichte Sauce in einer Saucechale dazu.

Mit Bröseln. Ein Lammkopf wird der Länge nach gespalten,

wieder zusammengebunden, in Suppe gekocht und ausgekühlt. Dann nimmt man das Hirn heraus, mischt es mit Salz, Pfeffer und angelauener Petersilie, füllt es wieder ein und steckt eine Semmelscheibe vor. Man taucht nun die halben Köpfe in heißes Schmalz oder heiße Butter, bestreut sie mit Bröseln, bratet sie im Rohr und beträufelt sie mit Limonensaft. Stücke vom Kalbskopf bäckt man ebenso.

Schweinskopf. Mit Kren. Man kocht einen Schweinskopf mit Weize Nr. 1 (S. 29), richtet ihn wie den Kalbskopf an und garniert ihn wie diesen mit Kren.

Mit saurer Sauce. Man kocht einen halben Schweinskopf oder ein Schweinsohr mit gesalzenem Wasser, Zwiebelscheiben, Thymian, einem Lorbeerblatt und etwas Essig weich, bereitet mit der Brühe ein wenig Sauce wie für saure Fleischsuppe (S. 92) und kocht die Fleischstücke und Kapern mit dieser Sauce auf.

Mit Kraut. Man kocht Schweins-Ohren, -Rüssel und -Füße mit Sauerkraut, welches man dann mit Zwiebel und ein wenig Mehl einbrennt und dick eindünstet.

Kalbs- oder Lammss-Füße. Gebacken. Kalbs- oder Lammss-Füße werden sauber gepuht (S. 24) und in gesalzenem Wasser so weich gekocht, daß man die Knochen auslösen kann. Dann werden sie zu Stücken geschnitten, ausgekühlt, eingebröfelt und in Schmalz gebacken. Man kann die ausgekühlten Stücke mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und Petersilie marinieren, sie einige Zeit mit der Marinade stehn lassen und dabei öfters aufschütteln und sie dann erst in Mehl, Ei und Brösel drehen und backen. Man gibt Spinat, Erbsen, Salat oder Essiggurken dazu.

Gefüllt. Kalbs- oder Lammss-Füße werden gesotten, bis man ihnen das Rohrbein ausziehen kann, dann mit Suppe und Wurzeln noch ein wenig gedünstet, hierauf lau aus dem Saft genommen und abgetrocknet. Man füllt sodann statt des Beines dickes, mit Dottern legiertes Ragout von Bries, Erbsen, Schwämmen und Reis ein, läßt die Füße ganz erkalten, schneidet sie zu Stücken, bestreicht dieselben mit dicker lichter Sauce (S. 36), dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Hirn. Gebraten. Hohes Kalbshirn wird zu Scheiben geschnitten, mit Salz bestreut und mit Butter gebraten.

Geröstet. Man läßt Brösel und feingeschnittene Petersilie in heißer Butter anlaufen, gibt, sobald die Brösel gelblich werden, das ausgewässerte, passierte Hirn von einem Kalbe, Schweine, Reh u. s. w. dazu, bestreut es mit Salz und Pfeffer, dünstet es ab, richtet es an und gibt ein verlorenes Ei darauf und in Butter geröstete Semmelschnitten herum.

In Muscheln. Man dünstet das Hirn mit Butter und Petersilie, häuft es in Muscheln, bestreut es mit Bröseln, betropft es mit Butter und läßt es bei jäher Oberhitze steif werden.

Gebaken. Man läßt das Hirn durch mehrere Stunden in frischem Wasser liegen oder blanchiert es, um das Häutchen ablösen zu können, und schneidet es dann zu fingerdicken Stückchen, welche man salzt, mit Mehl bestäubt, in Ei und Brösel dreht und in einem flachen Geschirre in Schmalz bäckt. Man gibt es auf Gemüse oder Ragout oder in Limonen-Sauce.

Eingemacht. Man kocht das Hirn in Salzwasser, schneidet es in Stückchen, gibt es in lichte Butter-Sauce (S. 36), würzt die Sauce mit Pfeffer oder mit Limonensaft und kann auch feinblättrig geschnittene Champignons hineingeben.

Hirn-Würstchen. Man kocht und zerdrückt das Hirn und rührt feingeschnittene Petersilie, Salz und Pfeffer dazu, gibt kleine Häufchen von dieser Masse auf Oblaten und rollt diese zu Würstchen zusammen, die man dann in Ei und Brösel dreht und bäckt.

Hirn-Krappferl. Man verrührt 4 Deziliter Mehl in einer tiefen Schüssel mit so viel Wasser, daß man einen dicken, glatten Teig erhält, salzt diesen Teig, läßt ihn 2 Stunden stehn und gibt dann 3 Dotter und den sehr fest geschlagenen Schnee der 3 Klar dazu. Hierauf blanchiert man ein Kalbshirn, schneidet es in Stückchen von gleicher Größe, taucht dieselben — eines nach dem andern — in den Teig, bäckt sie in heißem Schmalz, wobei man sie öfters mit dem Backlöffel umwendet, und richtet sie an, sobald alle gebacken sind. Man garniert sie mit gebackener Petersilie.

Gebakenes Hirn mit Sardellen und Eiern. Man bäckt Stückchen von Hirn, dann runde Semmelschnitten, die man mit Milch befeuchtet und in Ei und Brösel gedreht hat, dann schneckenförmig gedrehte, eingebröselte Sardellenstreifen und einige Eier, welche letztere man mit Salz und Pfeffer und dann mit Mehl bestreut hat (deren Dotter aber nicht hart werden dürfen), legt das Gebakene franzartig in eine Schüssel und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Hirn-Koteletten. Man rührt zu einem Abtriebe von Butter und einem Ei ein zerdrücktes Hirn und in Milch erweichte Semmel, etwas Pfeffer und Salz, gibt Häufchen von dieser Mischung auf Oblaten, schlägt die Oblaten über denselben zusammen, formt jedes zu einer länglichrunden Kotelette, dreht diese Koteletten in Ei und Brösel, steckt jedem als Rippchen ein Stück Petersilienwurzel ein, bäckt sie in Schmalz und garniert sie mit verschiedenen Gemüsen.

Rückenmark. Gebacken. Das vorsichtig ausgelöste Rückenmark wird blanchiert, zu fingerlangen oder zu etwas längeren Stückchen geschnitten und im letzteren Falle wie ein nicht ganz geschlossener Achter gebogen. Man bestreut die Stückchen mit Salz und Pfeffer, dreht sie zuerst in Mehl, darauf in Ei und zuletzt in Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Speisen von Eingeweiden¹⁾ und Guter.

Gefröse, Zuster oder Reisel. Sauer gedünstet. Man reinigt und blanchiert Kalbs- oder Lammens-Gefröse auf die S. 23 angegebene Weise, schneidet es zu Stückchen, gibt dieselben mit Suppe, einigen Limonenscheiben ohne Kerne, Zwiebel, gelben Rüben, einem Vorbeerblatte, Thymian, Majoran, Salz, Pfeffer und etwas Butter in eine Kasserolle und kocht sie auf jäher Hitze, damit die Brühe sich kurz einsiedet. Beim Anrichten feiht man die Brühe über das Gefröse und bestreut dieses mit feingeschnittenen Kapern und feingeschnittener Petersilie.

Eingemacht. Man dünstet das blanchierte, zu Stückchen geschnittene Gefröse mit Suppe und Wurzeln weich, vergießt mit dem Saft vom Dünsten eine Butter-Sauce, würzt dieselbe mit Limonensaft, Muskatblüte und Pfeffer oder mit den feinen Kräutern und gibt das Gefröse hinein.

In gelber Sauce. Man schneidet das gekochte, ausgekühlte Gefröse zu Bröckeln, dünstet dieselben mit vieler gelb angelauener Zwiebel und Fett, staubt sie und kocht sie mit Suppe und gestoßenem Rummel auf. Man kann etwas Essig in die Sauce geben oder vor dem Anrichten zwei Dotter, die man mit ein paar Löffelvoll saurem Rahm abgesprudelt hat, dazu mischen.

Gebacken. Man dreht das gereinigte, zu Stückchen geschnittene Gefröse in Ei und Brösel, bäckt es in Schmalz und gibt es auf Gemüse.

Ruttelflecke oder Raldannen. Gedünstet. Man wäscht Ruttelflecke, welche schon gereinigt und überjotten gekauft werden, nochmals gut aus, kocht sie noch eine Weile und schneidet sie dann zu Streifen und diese zu Nudeln, gibt sie zu angelauener Zwiebel in heißes Fett, bestreut sie mit einem Löffelvoll Bröseln, gibt feingehackten Schinkenspeck, Petersilie und etwas Knoblauch, Pfeffer und Salz und von Zeit zu Zeit etwas Rindsuppe dazu, dünstet die Flecke, bis sie weich sind, und mischt zuletzt noch etwas Limonen-Saft (und =Schalen) darunter. Beim Anrichten bestreut man sie mit Parmesankäse und belegt sie mit gebackenen Semmelschnitten.

¹⁾ Über Eingeweide s. 22.

Mit Paradiesäpfeln. Man läßt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie mit feingehacktem Speck anlaufen, gibt weich gesottene, nudelig geschnittene Kuttelflecke hinein, mischt passierte Paradiesäpfel dazu und dünstet die Flecke weich. Beim Anrichten bestreut man sie mit Parmesankäse.

Mit Kapern. Man schneidet die überkochten Kuttelflecke nudelig, übergießt sie mit etwas Wein, läßt sie abtropfen, dünstet sie mit Butter und angelauener Zwiebel, gibt Salz, Pfeffer, den abgessenen Wein und Fleisch-Extrakt dazu und mischt beim Anrichten feingeschnittene Kapern und etwas Essig darunter.

Speckflecke. Man läßt feingehackten Speck heiß werden, gibt Kerbelkraut oder Petersilie und eine kleinwürfelig geschnittene Semmel, dann 50 Deka gekochte, würfelig geschnittene Kuttelflecke, etwas Suppe und Selchfleisch dazu, dünstet das Ganze, bis die Flecke weich sind, und bestreut es beim Anrichten mit Parmesankäse.

Mit Bröseln. Dicke Kreuzflecke werden gekocht, zu kleinen Vierecken geschnitten und mit Fett, Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer eine Weile gedünstet. Dann bestreut man sie dick mit in Fett angelauenen Bröseln und gibt sie als Beleg auf Gemüse.

Gebacken. Man läßt die gekochten Flecke auskühlen, schneidet sie zu Vierecken, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse oder als selbständige Speise und kann sie im letzteren Falle vor dem Anrichten mit Limonen- und Braten-Saft aufkochen.

Unterlegte Kuttelflecke. Man bereitet Kuttelflecke wie die gedünsteten, doch ohne Knoblauch und Limonensaft, dünstet Reis, Erbsen und Schwämme und bäckt dünne Pfannkuchen (Frittaten). Dann legt man in eine flache Schüssel einen Pfannkuchen, bestreicht ihn mit Reis, gibt eine Lage Schwämme darauf, legt einen zweiten Pfannkuchen darüber, bestreicht ihn mit Kuttelflecken und bestreut dieselben dick mit feingeschnittenem Schinken, legt wieder eine Frittate darauf, gibt eine Lage Reis, eine Lage Erbsen, eine vierte Frittate, dann eine Lage Kuttelflecke darauf, bestreut diese wieder mit Schinken und bedeckt zuletzt das Ganze mit einem Pfannkuchen. Dann stellt man es in das Rohr, läßt es heiß werden und richtet es an.

Aufgegangene Kuttelflecke. Man kocht 50 Deka Kuttelflecke in Salzwasser und schneidet sie, sobald sie ausgekühlt sind, kleinwürfelig. Dann läßt man 12 Deka feingehackten Speck heiß werden, gibt ihn in eine Schüssel, läßt ihn erkalten und treibt ihn hierauf mit 4 Eiern ab. Sodann mischt man 10 Deka Salami und 10 Deka Schinkenfleisch, beides würfelig geschnitten, etwas geriebenen Parmesankäse und die Flecke

dazu, füllt das Ganze in eine mit Fett ausgestrichene, mit Bröjeln ausgestreute Form, bäckt es und stürzt es.

Nieren. Geröstet. Man schneidet Nieren von Schwein, Lamm u. s. w. dünnblättrig, gibt sie zu vieler gelbangelauener Zwiebel, röstet sie nur wenige Minuten, da sie sonst hart werden, und würzt sie mit Salz und Pfeffer und mit Majoran oder einigen Tropfen Limonensaft oder Essig. Man gibt sie zu Gemüse oder Erdäpfel-Püree.

Saure Nieren. Wie oben geröstete Nieren werden gestaubt und, sobald das Mehl braun geworden ist, mit Suppe, Majoran, Pfeffer, Neugewürz und Essig nach Geschmack aufgekocht. Rindsnieren brauchen zu dieser Bereitungsart im ganzen eine halbe Stunde. Schöpfnieren müssen dazu aus Haut und Fett gelöst, für einige Stunden eingewässert und hierauf eingebeizt werden. Die Beize gießt man dann weg.

Oder: Man gibt die gerösteten Nieren in Pfeffer- oder Robert-Sauce (S. 125).

Paprika-Nieren. Man gibt zu mit Schweinefett angelauener Zwiebel Paprika, röstet darin die zu Scheiben geschnittenen Nieren, gibt dann sauren Rahm und Salz dazu, kocht die Nieren damit auf, richtet sie an und garniert sie mit Wasserspazzen oder Erdäpfeln.

Herz. Gespickt. Man reibt ein Kalbs- oder Lamms-Herz oder ein Stück Rinds Herz mit Salz (oder mit Salz und Knoblauch) ein, durchzieht es mit Speckfäden, legt es auf Speckschnitten, Wurzeln und Fleischabfälle, dünstet es mit Oberhitze, gibt nach und nach etwas Suppe dazu und schöpft den Saft fleißig über das Herz. Man gibt es mit Gemüse.

Mit Rahm und Paprika. Man dünstet ein halbiertes Kalbs- oder Lamms-Herz wie oben, legt es dann in eine andere Kasserolle und kocht die Wurzeln mit etwas Suppe aus, damit ein kurzer Saft wird. Dann gießt man ein paar Löffel Rahm über das Herz, mischt etwas Paprika bei und sieht zuletzt den kurzen Saft dazu.

Mit Wacholderbeeren. Man macht in ein Kalbs- oder anderes Herz mit dem Messer einige Einschnitte, reibt das Herz mit einer Mischung von Salz und einigen gestoßenen Wacholderbeeren gut ein, bindet es in Speckschnitten und bratet es bei fleißigem Begießen mit Suppe.

Lunge. Gedünstet. Man schneidet Speck, Zwiebel und Petersilie sehr fein, dünstet damit würfelig geschnittene, übersottene Kalbslunge auf mäßiger Hitze, gibt Salz, Pfeffer und von Zeit zu Zeit etwas Suppe mit Fleisch-Extrakt dazu und garniert die angerichtete Lunge mit Polenta-Rocken.

Als Haschee. Man läßt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und Brösel in Butter anlaufen, gibt gesottene, feingeschnittene Kalbslunge hinein,

würzt sie mit Salz, Pfeffer und Neugewürz und gibt etwas Fleisch-Extrakt und einen Dotter oder etwas sauren Rahm dazu. Man garniert dieses Haschee mit Nudeln oder Erdäpfelkrapseln oder Ochsenaugen.

Eingemacht. Kalbslunge und Herz kocht man, läßt sie auskühlen, schneidet sie dann nudelig, gibt sie in mit Schalotten bereitete gelbe Einmach-Sauce und würzt sie mit Limonen-Saft und -Schalen.

Sauer eingemachte Lüngersl. Man gibt die gekochte, nudelig geschnittene Kalbslunge (oder Schöpfenlunge, die man vor der Zubereitung ein paar Tage in Beize liegen läßt) in braune Einbrenn mit Zwiebel, vergießt sie mit Suppe und etwas Essig und würzt sie mit Salz, Thymian, Limonenschalen und Neugewürz. Man garniert sie mit Wasserstapfen, abgeschmalzenen Kartoffeln oder dgl.

Leber. Geröstet. Kalbs- oder Lamm-Leber¹⁾ wird abgehäutelt, stark messerrückendick blätterig geschnitten, in eine Pfanne auf Speckschnitten und geringelte Zwiebel gegeben, auf starker Hitze geröstet, bis sie nicht mehr rot ist, was einige Minuten dauert, und dann erst mit Salz bestreut. Man gibt sie zu Gemüse, Rahmpudding, Reis u. s. w.

Gansleber röstet man ebenso, aber mit Gansfett statt Speck. Man kann sie mit Pfeffer würzen und Limonensaft und Fleisch-Extrakt darauf geben.

Geröstete Leber mit kurzer Sauce. Man staubt die wie oben geröstete Leber mit etwas Mehl, läßt dasselbe braun werden, kocht die Leber dann mit Suppe, Salz und Pfeffer auf und kann auch ein wenig Essig oder Limonensaft oder Sardellen und sauren Rahm oder nur sauren Rahm dazugeben. Man serviert Polenta dazu.

Geröstete Leber auf italienische Art. Man läßt feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in heißem Öl anlaufen, gibt feinblätterig geschnittene Kalbsleber hinein, röstet sie auf offenem Feuer schnell schön braun und gibt zuletzt ganz wenig Suppe dazu. Sie wird mit Polenta-Schnitten (S. 184) garniert.

Leber-Filets oder -Schnitzchen. Man schneidet eine abgehäutelte Kalbs- oder Gans-Leber zu kleinfingerdicken Schnitzchen, dreht dieselben in Mehl, bratet sie mit Butter oder Gansfett und Zwiebelscheiben jäh ab, salzt sie, richtet sie an, gibt ein Stückchen Butter und etwas Suppe in die Kasserolle, rührt das Angelegte damit los und gießt den kurzen Saft über die Leber.

Rehleber, welche als Leckerbissen gilt, wird wie die geröstete oder wie gespickte oder gebackene Kalbsleber bereitet. Für Rehleber

¹⁾ Um Leber mild zu machen, legt man sie für einige Stunden in Milch.

auf Jägerart röstet man die Leber mit Speck und Zwiebel, kocht sie dann mit etwas Blut, das man beim Zerlegen des Tieres in Eßig getropft und mit diesem gemischt hat, auf, bestreut sie beim Anrichten mit Salz und Pfeffer und garniert sie mit gebratenen Erdäpfeln.

Gansleber mit Blut. Man fängt beim Abstechen der Gans das Blut auf, läßt es stocken, gießt das wässerige davon weg und hakt das dicke mit der Leber fein zusammen. Dann läßt man feingeschnittene Zwiebel in Gansfett gelb werden, röstet das Gehackte nur kurz damit ab, salzt es, richtet es an und garniert es mit Reis.

Gansleber mit Champignons. Eine Leber wird mit Butter und Wein halb gedünstet. Dann gibt man 6 blätterig geschnittene Champignons, einen Kaffeelöffel Brösel und 2 Deziliter sauren Rahm dazu, dünstet die Leber damit fertig, salzt sie und richtet sie an. Ist die kurze Sauce zu dick, so gibt man etwas Wein dazu.

Gansleber mit Trüffeln. Man läßt eine Gansleber ein paar Stunden in Milch liegen, trocknet sie dann ab, spickt sie mit Trüffeln (S. 13), legt sie zwischen Speckplatten in eine Kasserolle und bratet sie im Rohre. Dann wird sie gesalzen, zu Stücken geschnitten, wie ganz zusammengeschoben, angerichtet, mit aufgelöster Glace übergossen und mit Ragout garniert.

Oder: Man spickt die Gansleber mit Speck und bratet sie mit Gansfett und ein paar Löffelvoll feingeschnittener Trüffeln. Dann bereitet man ein wenig dunkle Sauce, gibt den Saft einer Limone, den Saft der Leber, die Trüffeln und etwas Salz dazu, läßt dies aufkochen, gibt es über die Leber und richtet dieselbe sogleich an.

Gespickte Leber. Man durchzieht fingerdicke Schnitzchen von Kalbs- oder Gans-Leber mit Speck oder Zunge, bratet sie mit Speck oder Butter und Zwiebel, bestreut sie mit Salz, kocht das Fett mit etwas Suppe auf, gibt diesen Saft beim Anrichten über die Leber und garniert die Schüssel mit Reis oder Makkaroni (S. 172) oder feinem Gemüse.

Gespickte Leber mit Rahm. Man bratet gespickte Schnitzchen von Leber mit Butter und Zwiebel, bis kein Blut mehr herausdringt, kocht sie mit Rahm auf und gibt Limonensaft und Salz darauf.

Mit Rahm-Sauce. Man durchzieht Hirsch-, Reh- oder Schöpfen-Leber so mit Speck, daß derselbe oben und unten vorsteht, bratet sie mit Speck, Zwiebel, etwas Knoblauch, Thymian und einem Lorbeerblatte, legt sie dann heraus, staubt das Fett, kocht es mit etwas Suppe auf, passiert die kurze Sauce, siedet sie mit Rahm, Limonensaft und Salz auf und gibt sie beim Anrichten über die Leber.

Mit Rahm und Sardellen. Man spickt die Leberschnitzchen mit Sardellen und begießt sie beim Braten mit Butter und Rahm.

Mit Pfeffer-Sauce. Man dreht zu Streifen geschnittenen Speck in eine Mischung von Petersilie, Schalotten und Pfeffer, spickt die Leber damit, dünstet sie mit Speck, Zwiebel, Knoblauch und weißem Weine, richtet sie an, seigt den Saft, mischt ihn mit ein wenig Pfeffer-Sauce (S. 124) und gibt ihn über die Leber.

Eingebröselte Leber mit Rahm. Man schneidet die Leber in dicke Schnitzchen, dreht dieselben in Brösel, legt sie auf Zwiebelscheiben in eine Kasserolle, bratet sie und begießt sie dabei mit Butter und, sobald die Brösel steif sind, auch mit saurem Rahm, salzt sie, richtet sie in einem Reiszreis (S. 172) an, kocht das Angelegte mit etwas Suppe auf und gibt diesen Saft über die Leber. Leber von Wildbret bestreut man zuerst mit Majoran und Pfeffer, dann mit Bröseln.

Mit Limonensaft. Man bestreut Schnitzchen von Kalbs-, Reh- oder Gans-Leber mit feingeschnittenen Limonenschalen, dreht sie in Brösel, bratet sie mit Oberhitze und betropft sie dabei mit Butter und Limonensaft und bestreut sie zuletzt mit Salz. Oder man läßt feingeschnittene Petersilie und Schalotten im Fette anlaufen, kocht das Angelaufene mit Limonensaft auf und gibt es über die gebratene Leber.

Gebackene Leber. Die abgehäutelte, zu fingerdicken Stückchen geschnittene Leber wird in Mehl, dann in abgeschlagene Eier und in Brösel gedreht, in heißem Schmalze gebacken und vor dem Anrichten gesalzen. Man gibt sie als Beleg auf Gemüse oder stellt sie franzförmig in der Schüssel auf und gibt eine Pfeffer-Sauce mit Glace (S. 124) oder Sardellen-Sauce mit Limonensaft (S. 131) in einer Schale dazu.

Leber-Bögerl. Man schneidet die Leber zu kleinen Schnitzchen und bestreut dieselben mit Pfeffer, legt dann zwischen je zwei Leberschnitzchen ein gleich großes von Speck, wickelt die so zusammengelegten Schnitzchen in Stücke von Kalbsnetz, bratet sie mit etwas Butter und bestreut sie mit gerösteten Bröseln und Salz.

Gefüllte Leber im Netze. Man schneidet ein schönes Stück Kalbsleber streifenweise ein, aber nicht durch, damit es unten ganz bleibt. Dann läßt man Brösel in feingeschnittenem, heiß gemachten Speck anlaufen, gibt, wenn sie ausgekühlt sind, Salz, Pfeffer, Muskatblüte, sauren Rahm und ein Ei dazu, streicht dies in die Einschnitte der Leber, dreht dieselbe in ein Stück Kalbsnetz, gibt sie in eine mit Butter bestrichene, flache Kasserolle, bratet sie schön braun und betropft sie mit Limonensaft.

Ruh-Euter. Gebraten. Man kocht ein Stück Ruh-Euter auf die Seite 23 angegebene Weise in Salzwasser, schneidet es zu Scheiben und bratet dieselben mit vieler angelauener Zwiebel und Fett ab.

Gebacken. Gefochtes Ruh-Euter schneidet man zu Schnitzchen, die man salzt, einbröckelt, in Schmalz bäckt und auf Gemüse gibt.

Mit Sauce. Gefotenes Ruh-Euter wird zu Stückchen geschnitten und in einer Sauce wie zu Braungedünstetem aufgekocht.

Gefüllt. Ruh-Euter wird weich gesotten, dann abgehäutelt und zu Schnitzchen geschnitten, von denen immer zwei und zwei zusammenhängen müssen. Man streicht nun zwischen die zusammenhängenden Schnitzchen Haschee und drückt sie aufeinander, legt die so gefüllten Schnitzchen in eine ausgeschmierte Schüssel, schüttet sauren Rahm, den man mit Ei abgesprudelt hat, darauf, streut Brösel darüber, stellt die Schüssel in das Rohr, läßt die Speise Farbe bekommen und richtet sie an.

Kalbsmilch oder Kalbsbries. Eingemacht. Man schneidet das in Suppe gekochte Bries zu Scheiben, gibt es in lichte Butter-Sauce und würzt die Sauce mit Safran oder Muskatblüte, Salz und Pfeffer oder Limonensaft. Man garniert es mit Karfiol.

Gedünstet mit Sauce. Rindsfett oder Speck, Zwiebel, gelbe Rüben, Kohl, Kalbfleischabfälle, Knochen und die Briesröhre dünstet man. Wenn die Speise Farbe hat, gibt man etwas Suppe dazu, seigt hierauf den Saft und dünstet mit demselben das zu Scheiben geschnittene, ein wenig gefalzene Kalbsbries. Dann mischt man den Saft zu Champignons-Sauce mit Petersilie, gibt diese zum Bries und ziert dasselbe mit Krebszcheren. Man kann das gedünstete Bries auch mit einer kurzen Paradiesäpfel-Sauce übergießen und mit Reiszwanneln garnieren.

Mit falscher Muschel-Sauce. Man dünstet das gefalzene Bries auf die oben angegebene Weise mit dem beim Dünsten der oben genannten Bestandteile gewonnenen, geseigten Saft, gibt indessen zu den abgedünsteten Wurzeln etwas Butter, staubt die Wurzeln mit feinem Mehl, vergießt sie mit guter Suppe und einem Deziliter weißen Wein zu einer dünnen Sauce, gibt in diese 1½ zerdrückte Sardellen, läßt die Sauce eine halbe Stunde kochen, sprudelt dann einen Dotter mit ein paar Löffelvoll saurem Rahm und der Sauce ab und gießt dies über das angerichtete Bries.

Frikassiert. Man dünstet das zu Stücken geschnittene, gefalzene Bries mit Butter, feingeschnittenen Schalotten und Limonensaft, legt es dann heraus, staubt Mehl in das Fett, läßt es anlaufen, vergießt es mit Suppe, frikassiert die Sauce mit Dottern und Limonensaft (S. 10) und richtet sie sogleich mit dem Bries an.

Gebraten. Man bratet zu Scheiben geschnittenes, gesalzenes Bries mit Butter und Zwiebel ab und gibt es auf Reis oder Gemüse.

Gespickt. Man spickt die ganzen Rosen von ausgelbstem blanchierten, gesalzenen Kalbsbries, legt sie auf Speck, Wurzelwerk und Fleischabfälle, gibt etwas Suppe dazu, dünstet sie mit Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt, und begießt sie dabei fleißig mit dem Saft. Man garniert sie mit Erbsen oder anderem feinen Gemüse oder mit Ragout.

Mit Krebsbutter. Man dünstet die gespickten, ein wenig gesalzenen Rosen von Bries mit Krebsbutter, Suppe und Glace, bis sie schön rotbraun sind.

Gebacken. Man schneidet ein Kalbsbries zu schönen Stückchen, bestreut dieselben mit Salz, dreht sie in Ei und Brösel, bäckt sie in Schmalz und gibt sie auf Gemüse, Ragout u. s. w.

Oder: Man schneidet Bries, Hirn und Leber zu Stücken von gleicher Größe und Form, bröseln dieselben ein, legt sie in warme Butter, gibt auch oben auf jedes Stückchen etwas Butter und stellt sie beiseite. Unmittelbar vor dem Anrichten bäckt man sie jäh. Bries und Hirn salzt man vor, die Leber nach dem Backen. Man gibt sie als Assiette oder auf Gemüse.

Bruckfleisch. Man läßt eine große, feingeschnittene Zwiebel in Fett anlaufen und gibt eine Petersilienwurzel, eine gelbe Rübe und ein Stück Sellerie, alles gerieben, und ein wenig Majoran und Thymian und gestoßenen Pfeffer dazu. Wenn die Wurzeln gelblich sind, gibt man würfelig geschnittene Lunge und Milz, nudelig geschnittenes Herz und zu Ringeln geschnittene Schlagader, alles von einem frischgeschlachteten Tiere und womöglich noch warm, dazu, läßt es ein wenig dünsten, spritzt es mit etwas Essig, gießt so viel Suppe (oder Wasser) dazu, daß das Fleisch davon bedeckt ist, deckt es zu und dünstet es weiter. Dann gibt man noch die feinblättrig geschnittene Leber, blanchiertes Rindsbries und für je ein Kilo Fleischsorten einen Kaffeelöffelvoll frisches Schweinsblut dazu, läßt das ganze verkochen und salzt es nach Geschmack. Man serviert Knödel dazu.

Ragouts und Gascées.

Garniertes Ragout. Jedes der nachfolgenden oder der auf S. 42 oder 176 angegebene Art bereiteten Ragouts kann man in einer tiefen Schüssel anrichten und hübsch garnieren. Zur Garnierung eignen sich: Ausgestochene Butterteige, Makkaroni, Reiswanneln, kleine Schnitzchen, Geflügelbrustfleisch, Gänseleber, Farschscheiben, gespicktes Kalbsbries,

gebackenes Hirn, Faschnocken, Karfiol, Artischocken, gefüllte Champignons, Krebschweischen u. s. w.

Kalbsragout. Man gibt Kalbsohren und Zunge, Gefröse, Bries, kleine Champignons und Karfiol oder Spargel in kräftige lichte Sauce und mischt etwas Ragoutgewürz und Glace dazu, oder man bindet diese Bestandteile mit Champignons-Sauce (S. 129) oder Krebs-Sauce (S. 130).

Oder: Man läßt in Fett ein wenig Zucker spinnen und feingeschnittene Zwiebel gelb werden, dünstet Kalbsfleisch, Lungenbraten und Bries, alles würfelig geschnitten, darin ab und gibt dabei öfters Suppe nach und mischt zuletzt gedünstete Erbsen und gekochte, würfelig geschnittene gelbe Rüben dazu.

Geflügel-Ragout. Man bindet Geflügelfleisch, Bries, Hahnenkämme, Geflügelleber, Krebsfleisch, Erbsen und Champignons mit Krebs-Sauce und garniert das Ragout beliebig.

Klein-Ragout (Salpicon). Bries, Ochsenobergaumen, Champignons oder Trüffeln und geräucherte Zunge, alles kleinwürfelig geschnitten, werden mit spanischer Sauce, der man den Saft vom Dünsten der Bestandteile beigemischt hat, gebunden und mit Ragoutwürze gewürzt.

Salpicon royal. Man bindet Fleisch von gebratenem Geflügel, Gänseleber, Bries, Hahnenkämme und Champignons mit Krebsbeschnauel (S. 37) und mischt etwas Glace dazu.

Salpicon au suprême. Kapaunbrustfleisch, Gänseleber, Champignons, Trüffeln und Hahnenkämme oder Bries, alles kleinwürfelig geschnitten, bindet man mit legierter Trüffel-Sauce (S. 130).

Legiertes weißes Ragout (Salpicon à la reine). Man kocht kräftige lichte Sauce mit Geflügel-Essenz klar, schäumt sie ab und entfettet sie, gibt etwas Limonensaft dazu, legiert sie mit ein paar Dottern und mengt durch Aufschwingen die gedünsteten Bestandteile des Salpicon au suprême dazu.

Ragout Godard. Einige Artischockenböden, zu Scheiben geschnittenes Bries, ganze Krebschweischen, Hahnenkämme, Trüffelscheiben und kleine, gebackene Knödel von Geflügelfasch bindet man mit spanischer Sauce (S. 124).

Ragout von Wildgeflügel (Ragout Monglas). Man schneidet Fleisch von gebratenem Fasan oder Rebhühnern, gedünstete Gansleber, mit Butter und Limonensaft gedünstete Champignons und mit Madeira und Fleisch-Essenz gedämpfte Trüffeln, von allem gleichviel, zu länglich-viereckigen Stückchen, gibt den entfetteten Saft dazu, bindet das Ganze mit spanischer Sauce und garniert es mit Butterteig oder mit gespickten Brustschnitzen.

Wildbret-Ragout (Salpicon chasseur). Man bindet gebratenes Hasen- oder Reh-Fleisch mit Wildbret-Sauce, gibt auch Fleisch von Wild-geflügel, Geflügelleber, Champignons (oder Trüffeln) und geräucherte Zunge dazu und garniert das Ragout mit Makkaroni oder füllt es in kleine Pastetchen oder in eine Kruste von Buttermehl.

Einfaches Wildbret-Ragout. Man dünstet Hals, Brust und Herz eines Hasen mit Beize, schneidet das brauchbare Fleisch kleinwürfelig und macht vom übrigen Wildbret-Sauce, die man passirt und zum Fleische mischt. Dann gibt man noch die gebratene Leber und Essiggurken, beides kleinwürfelig geschnitten, oder getrocknete gesottene Schwämme dazu und garniert das Ragout mit abgeschmalzenen Nudeln oder Kartoffel-Krapferln.

Französisches Hasen-Ragout (Civet). Vorderes Hasenfleisch wird gewaschen, in nicht zu kleine Würfel geschnitten, zwischen Tüchern getrocknet und in Fett auf allen Seiten ein wenig angebraten. Inzwischen läßt man in einer tiefen Kasserolle viel würfelig geschnittenen Speck heiß und gelblich werden und ein paar feingeschnittene Schalotten darin gelb anlaufen. Sodann staubt man das angebratene Fleisch mit ziemlich viel Mehl, kocht es mit ein wenig Suppe auf, gibt es zu Speck und Schalotten in die Kasserolle, gibt Artischockenböden, blätterig geschnittene Champignons, eine entrindete, in Stücke gebrochene Semmel, ein mit einem Faden zusammengebundenes Sträußchen von Petersilie, Thymian und Lorbeerlaub, das man vor dem Anrichten wieder herausnimmt, und so viel roten Wein und Suppe zu gleichen Theilen dazu, daß die Flüssigkeit das Fleisch völlig bedeckt, und läßt das Ganze auf starker Hitze dünsten. Nach einiger Zeit salzt und pfeffert man die Sauce nach Geschmack. Dann zerdrückt man die rohe Leber des Hasen, verrührt sie mit ein paar Löffelvoll von der Sauce und mit dem Hasenblut (das man beim Zerlegen des Tieres aufgefangen und mit etwas Essig verrührt hat) und mischt sie zum Ragout. Kurz vor dem Anrichten gibt man noch ein Stück frische, mit ein wenig Mehl abgedrückte Butter in die Sauce. Man kann das Ragout auch von Rehfleisch bereiten.

Kaninchen-Ragout. Man schneidet das gesottene Herz und etwas vom gedünsteten weißen Fleisch eines jungen Tieres sowie die rohe Leber würfelig, kocht das Geschnittene mit lichter Sauce (wie für Kalbs- oder Geflügel-Ragout) auf und gibt Erbsen und Schwämme dazu.

In Dunst gekochtes Ragout. Man schneidet gesottenen Kalbskopf und gekochtes Wammeln kleinwürfelig, gibt gesottene Hahnenkämme, Krebschweischen, gedünstete Champignons und Erbsen oder Spargel-Erbsen dazu, überdünstet alles mit Butter, staubt es ein wenig und kocht es mit

Bratensaft und wenig Suppe auf. Wenn es ausgekühlt ist, mischt man Dotter dazu und siedet es in Dunst.

Haschee (Hachis). Von Kalb- oder Geflügel-Fleisch. Man bereitet saftiges Haschee (S. 41), legiert es beim Anrichten mit ein paar Dottern und einem Stückchen frischer Butter, füllt es in einen Nudel- oder Reis-Kranz oder in eine Kruste von Butterteig und belegt es oben mit verlorenen Eiern. Oder man richtet es in einer tiefen Schüssel an und garniert es mit gebackenem Kalbshirn oder mit Krebsbutter gedünstetem Bries, mit Karfiolröschen, Artischocken, Zungenstückchen u. dgl. Oder man mischt vor den Dottern etwas Sardellenbutter oder Krebsfleisch oder feingeschnittene, gedünstete Schwämme dazu und garniert das Ragout mit Butterteig.

Von Wildgeflügel. Reste von gebratenem Wildgeflügel sowie Leber und Magen des Geflügels und Kapaun- oder Hühner-Leber werden fein geschnitten und abgedünstet. Indessen kocht man das zerschlagene Gerippe mit Wurzelbrühe und Champignons-Abfällen aus, seigt dann die Brühe, vergießt mit derselben das gedünstete, ein wenig gestaubte Fleisch und läßt es gut verkochen. Oder man bindet das feingeschnittene Fleisch mit dickeingefochter spanischer Sauce. Man garniert dieses Ragout mit gespickten Brustschnitzchen, Zungenstückchen, Trüffelscheiben, gedämpften Kastanien, kernweich gefochten, halbierten Eiern u. s. w.

Von Wildbret. Das feingeschnittene Fleisch von Wildbret wird mit Wildbret-Sauce mit Rahm aufgekocht und mit Dottern gebunden. Man belegt es mit Schnitzchen von Filet, mit gebackenen Semmelstücken und Eiern, mit Limonen- oder Trüffel-Scheiben, mit Krapferln von Butterteig o. dgl.

Pafesen und Semmelkrusten.

Pafesen. Ungefüllte Schnitten (arme Ritter). Man schneidet Semmel zu halbfingerdicken Schnitten, erweicht dieselben in Milch, taucht sie in gesalzene, abgeschlagene Eier und bäckt sie in Schmalz schön gelb. Man gibt sie auf Gemüse oder zu Salat.

Mit Hirn oder Haschee. Man schneidet dünne Semmelschnitten, füllt je zwei und zwei mit abgedünstetem Hirn oder Haschee zusammen, taucht sie auf beiden Seiten in Milch, läßt sie eine Weile liegen, taucht sie dann in gesalzene, abgeschlagene Eier, dreht sie in Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Mit Fischfülle. Man dünstet eine Karpfenmilch mit Butter und Petersilie, mischt etwas feinerdrückte Häringsmilch dazu und streicht dies

zwischen dünne Semmelschnitten, die man dann auf die oben angegebene Weise einbröfelt und bäckt. Man gibt Kartoffelsalat dazu.

Semmel-Pastetchen. Man reibt runden, kleinen, mürben Broten die Rinde ab. Dann schneidet man bei jedem einen Deckel ab, höhlt die Stücke aus, füllt sie mit Ragout oder Haschee oder abgedünstetem Hirn, gibt die mit Ei bestrichenen Deckel wieder darauf, taucht die Brote in Milch, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Ober: Man schneidet von einem abgeriebenen Wecken ziemlich große, ovale Stücke, bäckt dieselben in Schmalz, ohne sie dabei umzudrehen, höhlt sie dann auf der weichen Seite soviel als möglich aus und füllt sie mit Ragout oder Haschee oder Fleisch-Püree oder gedünsteten Schwämmen.

Kleine Brotkrusten (Croutons). Mit Reis und Haschee. Frisches Weißbrot, dessen Rinde man abgerieben hat, schneidet man zu fingerdicken Scheiben, die man rund aussticht und in Schmalz bäckt, ohne sie dabei umzukehren. Dann bestreicht man die weiche Seite der Schnitten mit Ei, häuft gedünsteten Reis, den man mit einem Dotter und mit Haschee gemischt hat, darauf, streut Brösel und Parmesankäse darüber, tropft Butter darauf und bäckt die Schnitten im Rohre.

Mit Wildgeflügel. Von Resten von gebratenem Wildgeflügel schneidet man das schöne Fleisch nudelig. Vom übrigen macht man eine Salmi-Sauce. Dann mischt man das Fleisch mit so viel von der Sauce, daß es saftig, aber doch dick ist, häuft es auf gebackene Semmelschnitten, bestreut es mit Bröseln, betropft es mit Butter und bäckt die Schnitten.

Mit Fischfisch und Krebsragout. Man bestreicht die Schnitten mit Fischfisch, die man mit Dottern gemischt hat, häuft auf jede in der Mitte mit Beschamel gebundenes Krebsragout, überstreicht die Fischdecke mit Krebsbutter, streut Brösel darüber und bäckt die Schnitten nur kurz.

Mit Geflügelleber. Man läßt feinerdrückte Schalotten und etwas Thymian (und ganz wenig Knoblauch) in Butter anlaufen, gibt feingewiegte Geflügelleber, feingehackte Champignons (ein wenig feingewiegte Limonenschale) und eine kleine Prise Pfeffer oder Paprika dazu, dünstet das Ganze auf schwachem Feuer ab, verrührt es, kurz ehe man es vom Feuer nimmt, mit etwas Salz und einem Stück Butter und häuft es dann bergartig auf in Butter goldgelb gebackene Weißbrotschnitten.

Nierenschnitten. Gebratene Nieren samt dem Fette schneidet man fein und dünstet sie mit den feinen Kräutern. Dann verrührt man etwas erweichte Semmel und einen Dotter mit heißer Butter, gibt dies zu dem Gedünsteten, salzt und pfeffert die Mischung, häuft sie auf die

Schnitten, streut Brösel darüber, tropft Butter darauf und bäckt die Schnitten.

Wildbret in Semmelkruste. Bratenreste von Hasen o. dgl. schneidet man fein und mischt sie mit dicker Wildbret-Sauce, etwas saurem Rahm und einem Dotter zu einer saftigen, aber dicken Masse. Dann streicht man einen glatten Model mit Butter aus und belegt den Boden und die Seitenwand desselben mit Schnitten von abgeriebenen Semmeln, die man auf einer Seite in geschmolzene Butter getaucht hat und die man halb übereinander legt. Man füllt nun den Model mit dem Haschee, welches man mit schönen Stückchen vom Wildbret unterlegt, voll, deckt das Haschee mit in Butter getauchten Semmelschnitten zu, bäckt und stürzt es und serviert Wildbret-Sauce dazu.

Erdäpfel-Speisen.

Erdäpfel-Krapferl. Eingebröjelt. Man brätet 6 mittel-große Kartoffel, schält und passiert sie, stößt sie mit 3 Deka Butter, 2 oder 3 Dottern und etwas Salz, treibt den Teig aus und sticht ihn zu kleinen Krapferln aus, die man in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Mit Käse. Zu heißem Bechamel von 2 Deziliter Obers rührt man recht geschwind 2 ganze Eier, geriebenen Parmesankäse und so viel geriebene Erdäpfel, daß man kleine Kugeln formen kann, die man dann über Papier auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und im Ofen bäckt.

Mit Haschee. Man bröjelt 10 Deka Butter mit 10 Deka Mehl ab, mischt Salz und 10 Deka passierte Erdäpfel dazu und macht dies mit einem Dotter zu Teig, den man wie Butterteig mehrmals austreibt und wieder zusammenschlägt. Ist er zum letzten Mal ausgetrieben, so sticht man ihn zu Krapferln aus, füllt dieselben mit Haschee (S. 41), bestreicht sie mit Ei und bäckt sie auf dem Bleche.

Oder: Man bereitet den Teig ebenso, treibt ihn auf einem bemehlten Tuch aus, bestreicht ihn mit Haschee, rollt ihn zu einem Strudel zusammen und schneidet denselben zu Stücken, die man dann in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Oder: Man kocht 4 große, mehligte Erdäpfel, schält und zerdrückt sie, mischt sie mit beliebigem feingehackten gebratenen Fleisch, einem Stückchen Butter, Salz, Pfeffer und einem Ei, formt die Mischung zu kleinen Kugeln, taucht dieselben in Eiweiß und bäckt sie in Schmalz. Man garniert sie mit gebackener grüner Petersilie.

Erdäpfel-Pastetchen (Croustaden). Man treibt 7 Dekk Butter mit 2 Dottern und einem Ei ab, gibt 28 Dekk gekochte, passierte Erdäpfel, Salz und 3½ Dekk Mehl dazu, drückt einen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Krapsenstecher mit etwas von dieser Masse voll, stürzt das Eingedrückte heraus, drückt wieder von der Masse ein und fährt so fort, bis dieselbe verbraucht ist. Dann dreht man die Krapsperl in Ei und Brösel, macht bei jedem oben mit einem kleineren Krapsenstecher einen Einschnitt, welcher den Deckel bezeichnet, und bäckt sie in Schmalz. Hierauf nimmt man die Deckel mit einem Messer heraus, höhlt die Pastetchen aus, füllt sie mit Wildbret-Ragout oder Haschee oder Samli oder Fleisch-Püree und bedeckt jedes wieder mit seinem Deckel.

Erdäpfel-Laiberl im Reze. Man läßt Zwiebel und Petersilie in Fett anlaufen, gibt feingeschnittenes gebratenes Schweinefleisch hinein, dünstet es ganz kurz ab und mischt gekochte und zerdrückte Erdäpfel (noch einmal soviel im Gewichte) und etwas Salz dazu. Dann legt man je 2 Eßlöffelvoll von der Masse auf Stücke von Schweinsnez, schlägt diese darüber zusammen und formt runde Laibchen, die man mit der zusammengefalteten Seite gegen unten in eine mit Butter bestrichene Pfanne legt, oben mit Butter bestreicht und im Rohre schön gelb bäckt.

Erdäpfel-Wanneln mit Schinken. Man treibt 4 Dekk Butter mit 2 Eiern und 2 Dottern ab, gibt 2 Händevoll passierte Erdäpfel, etwas sauren Rahm, Salz und feingeschnittenen Schinken dazu, füllt dies in ausgebröselte Formen und bäckt es.

Unterlegte Erdäpfelscheiben. Mit Bratwürsten. Eine nicht sehr dünne Bratwurst bratet man mit viel Butter und mit feingeschnittener Zwiebel langsam durch. Dann nimmt man sie aus dem Fett, zieht ihr die Haut ab und schneidet sie zu Scheiben. Indessen läßt man einen Löffel Mehl in Fett anlaufen, kocht das Angelaufene mit kräftiger Suppe, Salz und Pfeffer auf, gibt zu Scheiben geschnittene gekochte Erdäpfel dazu und läßt sie einige Minuten dünsten. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form mit Bratwurstscheiben aus, legt schichtenweise Erdäpfelscheiben und Würste ein, gibt zuletzt Brösel und Butter darauf, bäckt das Ganze im Rohre und stürzt es. Man gibt es zu Salat.

Mit Rahm und Seldfleisch. Man gibt gefottene, geschälte, zu Scheiben geschnittene Erdäpfel in eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form, streicht mit feingeschnittenem Schinkensfleisch abgesprudelten sauren Rahm darüber, gibt wieder Erdäpfel und dann Butter und Brösel darauf und bäckt die Speise im Rohre.

Mit Hering. Man läßt feingesechnittene Zwiebel und dann etwas Mehl in Butter anlaufen, gibt einen entgräteten, feingesechnittenen, mit 2 Deziliter sauren Rahm abgesprudelten Hering und zu Scheiben geschnittene, noch warme Kartoffel dazu, füllt das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form und bäckt es im Rohre.

Mit Eiern und Sardellen. Man treibt ein Stück Butter mit 3 feingesechnittenen Sardellen ab, rührt 4 Dotter und etwas Salz dazu, mischt sauren Rahm darunter und läßt das Ganze eine Weile stehn. Dann gibt man in eine Mehlspeißschüssel eine Lage von dieser Mischung, darüber eine Lage von gekochten, geschälten, zu Scheiben geschnittenen Erdäpfeln und eine von zu Scheiben geschnittenen hartgesottenen Eiern, wiederholt dies noch zweimal und gibt zum Schluß eine Lage von der Mischung darauf. Man stellt die Speise in das Rohr, bäckt sie ziemlich kurz und richtet sie in der Schüssel an. Man kann auch nur roh geschälte, in Scheiben geschnittene, überdünstete Erdäpfel abwechselnd mit zu Scheiben geschnittenen hartgesottenen Eiern in die mit Butter ausgestrichene Schüssel legen, jede Schicht mit Salz bestreuen, das Eingelegte zuletzt mit einem Viertelliter sauren Rahm übergießen und es dann backen.

Unterlegtes Erdäpfelkoch. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, mischt 2 Klar als Schnee, 6 mittelgroße, gekochte, passierte Erdäpfel, ein paar Löffel Mehl und etwas Salz dazu, füllt die Hälfte dieser Masse in eine mit Butter ausgestrichene, ausgebröselte Form, gibt feingehackte Schweins- oder Lungenbratenreste oder Wildbret-Hätschee darauf und dann die übrige Masse darüber und bäckt das Koch.

Erdäpfel-Krapfen mit Hefe. Ungefähr 4 mittelgroße Erdäpfel werden gebraten, warm passiert, etwas gesalzen und mit $3\frac{1}{2}$ Deziliter Mehl, 2 Deka Preßhese, dem nötigen Obers und 2 Eiern zu einem Teige gemischt, welchen man gut abschlägt, dann austreibt und zu runden Fleckchen austicht. Man gibt nun auf einen Teil der Fleckchen Häufchen von feingesechnittenem Schinken, deckt sie mit den anderen Fleckchen zu, läßt sie aufgehen wie Fasching-Krapfen und bäckt sie wie solche in Schmalz. Beim Anrichten bestreut man sie mit Parmesankäse.

Ober: Man macht sehr weichen Teig von $3\frac{1}{2}$ Deziliter Mehl, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 2 Deka Hefe, 2 Dottern und Salz, schlägt ihn gut ab, gibt zuletzt 6 mittelgroße gebratene, passierte, noch warme Erdäpfel dazu, treibt den Teig aus, sticht ihn auf die oben angegebene Weise aus, füllt die Krapferl mit beliebigem Hätschee (S. 41), bäckt sie wie die obigen und richtet sie rasch an, da sie sonst zusammenfallen.

Schinken-Speisen.

Schinken-Fleckerl. Man macht Nudelteig von 4 Deziliter Mehl, schneidet ihn zu ein Zentimeter breiten Fleckerln, siedet dieselben in Salzwasser, seigt sie ab und läßt sie auskühlen. Dann mischt man sie mit einem Abtriebe von 4 Defa Butter, 2 Eiern und 2 Deziliter saurem Rahm und 14 Defa feingeschnittenem Schinkensleische, füllt sie in einen ausgebröselten oder mit Frittaten oder mit mürbem Teig ausgelegten glatten Model, bäckt sie im Rohr und stürzt sie.

Schinken-Wanneln. Man sprudelt 2 Deziliter sehr guten sauren Rahm mit 2 Dottern ab, mischt feingehacktes Schinkensleisch und zu Fleckchen geschnittene Frittaten von einem Ei darunter, füllt dies in ausgegelmerte, stark mit gehacktem Schinken ausgestreute Wanneln und siedet es in Dunst.

Oder: Man kocht Fleckchen von Nudelteig mit Milch, läßt sie auskühlen, gibt sie in Butter, mischt ein paar Dotter und feingehackten Schinken dazu und bäckt die Mischung in ausgebröselten Wanneln.

Schinken-Pastetchen. Man mischt Frittaten=Nudeln von einem Ei und 14 Defa feingeschnittenes Schinkensleisch zu einem Abtriebe von 3 Defa Butter, 4 Dottern und 2 Löffel saurem Rahm, füllt dies in kleine, mit Pastetenteig ausgelegte Formen (S. 76), deckt es mit dem Teige zu und bäckt es.

Mit Makkaroni. Mürben oder Buttermteig bäckt man in kleinen Formen hohl aus (S. 76). Indessen mischt man gesottene, abgeseigte Makkaroni mit feingehacktem Schinken, macht die Mischung mit saurem Rahm saftig, gibt sie in heiße Butter, dünstet sie auf und mischt geriebenen Parmesankäse darunter, füllt sie dann in die heißen Pastetchen und serviert dieselben sogleich.

Schinken-Krapferl. Mit saurem Rahm. Man treibt 7 Defa Butter mit 4 Dottern und 2 Deziliter saurem Rahm ab, mischt 2 Defa geriebenen Parmesankäse, den Schnee der 4 Klar und 28 Defa feingeschnittenen Schinken dazu und streicht dies auf das Blech. Nachdem es einige Minuten gebacken wurde, bestreicht man es mit saurem Rahm, streut Schinken darüber, bäckt es fertig und sticht es zu Krapferln aus.

Schinken-Krapferl zu Tee. Man macht auf dem Brette Teig von 12 Defa Mehl, 10 Defa Butter, einem ganzen Ei, etwas Salz und $1\frac{1}{2}$ Defa Hefe, die man in beiläufig $\frac{1}{3}$ Liter Milch aufgelöst hat, treibt den Teig messerrückendick aus und sticht ihn mit einem kleinen Ausstecher zu Blättchen aus, bestreicht die Hälfte derselben mit zerisprudeltem Ei, gibt

auf jedes bestrichene Blättchen eine Kugel von möglichst fest zusammengedrücktem feingewiegten fetten Schinken, deckt über diese ein unbestrichenes Blättchen und drückt dasselbe am Rande gut nieder. Dann sticht man die Krapsperl mit einem noch etwas kleineren Ausstecher aus, bestreicht sie mit Eidotter und bäckt sie in kühlem Rohr. (Die angegebene Quantität Teig erfordert etwa 30 Defa Schinken.)

Schinken-Kipferl. Man macht Hefenbutterteig von 8 Defa Mehl, 8 Defa Butter, 2 Dottern, 2 Defa Preßhese, Milch und Salz, treibt ihn aus, schneidet ihn zu dreieckigen Fleckchen, bestreicht dieselben mit Schinkenfülle, rollt sie zusammen, biegt sie kipferlförmig, läßt sie gehn und bäckt sie. Für die Fülle wird ein schönes Stück magerer Schinken mit ein wenig Semmelfoch (S. 37) und 2 Dottern fein gestoßen.

Krebs-Speisen.

Krebs-Würstchen. Man bereitet Krebsbeschamel (S. 37), rührt ein paar Dotter dazu, mischt würfelig geschnittenes Krebsfleisch darunter und rollt diese Mischung über Bröseln zu Würstchen, die man dann in Ei und Brösel dreht und in Schmalz bäckt.

Krebs-Becher. Von Nudeln. Man siedet von Dottern bereite, kurze Nudeln in Milch und läßt sie auskühlen, treibt dann Krebsbutter mit Eiern ab, gibt die Nudeln und Krebsfleisch dazu und salzt das Ganze. Dann wird es in mit dünnem Butterteig ausgelegte Becherformen gefüllt, oben mit Bröseln bestreut und darüber mit Krebsbutter beträufelt, auf ein Blech gestellt, gebacken und gestürzt.

Von Krebsbeschamel. Man bereitet Krebsbeschamel (S. 37), rührt ein paar Dotter, die Klar der Eier als Schnee und würfelig geschnittenes Krebsfleisch dazu, füllt dies in Becherformen, siedet es in Dunst und stürzt es.

Krebs-Kapseln. Man treibt 4 Defa Krebsbutter mit 3 Dottern ab, mischt eine Handvoll in Obers erweichte Brösel und zwei Klar als Schnee dazu, salzt die Mischung, gibt dann in kleine Schüsseln von Papier je einen Löffelvoll von dieser Mischung, darüber gewürfelt geschnittenes Krebsfleisch, welches man mit Gingerührtem verrührt hat, und über dieses wieder etwas von der Mischung, stellt die gefüllten Schüsseln auf das Blech und bäckt sie in kühlem Rohre.

Krebs-Pastetchen. Mit Fasch oder Ragout. Man treibt 5 Defa Krebsbutter mit einem Ei und 2 Dottern ab, stößt 5 Defa feine, in Milch erweichte Semmel mit Scheren und Schweifchen von 9 mittel-

großen Krebsen, mischt dies zum Abtrieb und gibt etwas Salz dazu. Nun belegt man das Blech mit Butterteig, stellt ausgebröselte kleine Reismodel darauf, drückt sie durch den Teig, füllt sie mit der Mischung und unterlegt dieselbe dabei mit kaltem Ragout, bäckt das Ganze, zieht dann die Reife heraus und richtet die heißen Pastetchen sogleich an.

In Formen (Darioles). Man macht mürben Teig von 18 Deka Mehl, 8 Deka Krebsbutter, einem rohen und einem hartgekochten Dotter, etwas Wein und Salz, läßt ihn rasten und treibt ihn hierauf dünn aus. Dann legt man mit Krebsbutter ausgeschmierte Formen mit dem Teig aus, füllt sie mit Krebsragout, deckt dieses mit Teig zu und bäckt und stürzt die Pastetchen.

Gefüllte Blättchen (Petits pâtés au naturel). Man macht Teig von 18 Deka Mehl, 18 Deka Krebsbutter, 2 Dottern, 2 Löffeln Wein, Salz und saurem Rahm, läßt ihn rasten, treibt ihn aus und legt ihn wie Butterteig zusammen. Dann treibt man ihn messerrückendick aus, sticht ihn mit einem Krapsenstecher zu runden Fleckchen aus, häuft auf die Hälfte derselben Krebshaschee, bestreicht die Fleckchen am Rande mit Ei, deckt sie mit den anderen Fleckchen zu, bestreicht sie oben mit Krebsbutter und bäckt sie nicht zu heiß.

Krebs-Netzchen. Man macht Fajsch (S. 38) von Krebsbutter, Semmelbesamel, Hühnerfleisch, Dottern und Salz und mischt würfelig geschnittene Champignons und Geflügel-Brustfleisch dazu. Dann legt man viereckige Stücke von ausgewässertem Schweinsnetz auf ein nasses Tuch, gibt auf jedes drei Krebschweischen (mit der roten Seite gegen das Netz) und auf diese einen Eßlöffelvoll von der Fajsch, schlägt das Netz darüber zusammen, legt die Päckchen so in eine mit Krebsbutter ausgestrichene Kaffe-rolle, daß die Krebschweischen gegen oben gekehrt sind, und gibt auch oben Krebsbutter darauf, preßt sie anfangs mit einem flachen, einpassenden Deckel leicht nieder und bratet sie langsam mit Oberhitze.

Krebs-Meridon. Man treibt 5 Deka Krebsbutter mit 4 Dottern ab, mischt 10 Deka mit Obers befeuchtete Brösel von feiner Semmel, dann die würfelig geschnittenen Schweischen und Scheren von 15 Krebsen und mit Butter gedünstete Erbsen dazu, füllt dies in einen mit Spargelköpfen und Krebsfleisch ausgelegten Model, siedet es in Dunst und stürzt es.

Reis- und Käse-Speisen.

Reis-Meridon. Mit Ragout. Man dünstet 14 Deka Reis weich und dick, treibt 6 Deka Krebsbutter mit 3 Dottern ab, gibt den Reis zum Abtriebe, mischt den Schnee der drei Klar dazu, füllt die Hälfte

der Masse in einen Model, gibt Ragout darauf, deckt dasselbe mit dem noch übrigen Reis zu, siedet das Ganze eine Stunde in Dunst und stürzt es.

Mit Geflügelfleisch. Man mischt würfelig geschnittenes Fleisch von gebratenem Geflügel und Krebschweischen zu dem Reis, den man auf die oben angegebene Weise gedünstet und mit einem Abtriebe von Krebsbutter und Dottern gemischt hat. Dann legt man einen Model mit Papier und darüber mit Krebschweischen und Spargelköpfchen aus, füllt den Reis ein, siedet ihn in Dunst und stürzt ihn.

Reis-Meridon in Buttermteig. Man kocht 14 Deka Reis mit Milch weich und dick, treibt ihn mit Krebsbutter und 4 Dottern ab und salzt ihn ein wenig. Dann legt man eine Form mit Blätterteig aus (S. 76), füllt sie mit dem Reis und unterlegt denselben dabei zweimal mit Ragout von Krebsbutter und Geflügelfleisch, Bries, Euterl und Erbsen, schließt den Teig über dem Reis, bäckt das Ganze, stürzt es und gibt dann dem Teige noch mehr Farbe.

Reis-Pastetchen (Croustaden). Mit Haschee oder Ragout. Man gibt in eine Kasserolle ein Stück Butter, eine kleine Zwiebel, 14 Deka Reis und so viel Suppe, daß der Reis davon bedeckt ist, kocht dies, bis der Reis ziemlich weich und dick ist, und mischt hierauf geriebenen Parmesankäse dazu. Dann streicht man einen Krapsenfstecher (von 4 Zentimeter Durchmesser) mit Butter aus, stellt ihn auf ein Brettchen, drückt ihn mit Reis voll, streicht denselben oben gleich, stürzt ihn auf ein Blech, drückt wieder Reis ein und fährt so fort, bis aller Reis verbraucht ist. Wenn die Kapseln ausgefüllt sind, dreht man sie in Ei und dann in Brösel, die man mit geriebenem Käse gemischt hat, macht bei jeder oben mit einem etwas kleineren Ausstecher einen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, und bäckt sie in Schmalz, hebt dann die Deckel ab, nimmt das weiche Innere heraus, füllt statt desselben Haschee oder Ragout oder Fleisch-Püree ein und gibt die Deckel wieder darauf.

Gestürzter Reis. Mit Leber und Sprossen Kohl. Man drückt gedünsteten, mit Käse gemischten Reis mit einem Löffel in einen mit Butter ausgestrichenen Model am Boden und an der Seite ein, füllt den leeren Raum mit gerösteter Kalbs- oder Gans-Leber und abgeschmalzenen Kohlsprossen, deckt das Eingefüllte mit Reis zu, stellt den Model in heißes Wasser und stürzt den Reis erst unmittelbar vor dem Anrichten.

Mit Wildbret. Man röstet Reis mit Butter und feingeschnittener Zwiebel ein wenig ab, dünstet ihn dann mit Suppe und mischt ihn mit gedünsteten, gehackten Champignons. Dann legt man eine mit Butter ausgestrichene Kuppelform mit Zungenstückchen zierlich aus, drückt darüber

fingerdick Reis ein, füllt den leeren Raum mit dickem Ragout von Wild-geflügel oder mit Stücken von Wild und Purée von demselben Fleische, bedeckt das Eingefüllte mit Reis, stellt das Ganze für eine Weile in das Rohr und stürzt es dann.

Mit Kalbfleisch und Schwämmen. Blätterig geschnittene Bratenreste werden mit Butter und angelauener Zwiebel aufgedünstet, mit gedünsteten Schwämmen gemischt und ausgekühlt. Dann mischt man noch 2 Eier dazu, unterlegt mit dieser Mischung gedünsteten Reis in einer ausgebröselten Form, bäckt ihn und stürzt ihn.

Mit Ragout oder Haschee. Man legt einen Reifmodel mit Krebschweischen, Morcheln, Spargel oder Karfiol aus, drückt ihn mit Reis voll, stürzt das Eingefüllte und gibt Ragout oder Haschee in die Mitte.

Mit Schweinefleisch. Man mischt weißgedünsteten Reis mit gesottenem, würfelig geschnittenen Fleische von einem jungen Schweine, drückt ihn in einen stark mit gehacktem Schinkenfleisch ausgestreuten Kuppelmodel, stellt diesen für eine Weile in heißes Wasser und stürzt dann den Reis.

Geflügel-Reis. Man legt eine mit Fett ausgestrichene Form mit kleinen Stücken von gebratenem Geflügel aus, drückt dann gedünsteten Reis, den man mit geriebenem Käse gemischt hat, in die Form und unterlegt ihn dabei auch mit Geflügelstücken, stellt die Form für eine Weile in heißes Wasser, stürzt hierauf den Reis und gibt mit einem Dotter verrührte Butter-Sauce darüber.

Reis auf türkische Art (Pilaw). Man färbt in Wasser gekochten Reis mit Safran etwas gelblich, unterlegt ihn in einem Kuppelmodel mit gebratenem, von den Weinen gelbsten Fleische von zahmem oder Wild-Gezügel oder von Hammel oder Lamm, deckt ihn zu und erhitzt ihn, bis sich an dem Deckel viel Dunst angesetzt hat. Dann übergießt man ihn mit dem heißen Fette vom gebratenen Fleische und bäckt ihn im Rohr, bis er eine Kruste hat.

Käse-Kapseln (Fondues). Man läßt 7 Dekka Butter zerschleichen und 5 Dekka Mehl darin anlaufen, gibt 7 Dekka geriebenen Parmesan- und 3½ Dekka geriebenen Groyer-Käse dazu, mischt, wenn der Käse sich etwas aufgelöst hat, noch fast 2 Deziliter siedendes Obers bei, verrührt alles glatt, würzt es mit Pfeffer, Salz und einer Messerspitze voll Zucker und läßt es auskühlen. Dann rührt man 4 kleine Dotter und die 4 Kar als Schnee dazu, füllt die Masse in mit Butter ausgeschmierte Kapseln von Papier (Fig. 29, S. 275), stellt dieselben fest nebeneinander auf das Blech, bäckt sie kurz, legt sie über einer Serviette auf und serviert sie gleich.

Oder: Man treibt 7 Dekka Butter mit 4 Dottern ab, mischt 14 Dekka

geriebenen Parmesankäse, Salz und weißen Pfeffer und den Schnee der 4 Klar dazu, füllt dies in Papierkapseln, bäckt es 10 Minuten und serviert es dann sogleich, da es sonst zusammenfällt.

Oder: Man treibt 7 Deka Butter mit 3 Dottern ab, gibt in Milch erweichte Brösel und, wenn sie verrührt sind, 7 Deka geriebenen Parmesankäse und 2 Klar als Schnee dazu, füllt dies in Papierkästchen und bäckt es.

Oder: 3 $\frac{1}{2}$ Deka geriebener Parmesan- und 2 Deka geriebener Schweizer-Käse, 3 $\frac{1}{2}$ Deka zerlassene Butter, Pfeffer, Salz, 3 Dotter, der Schnee der 3 Klar und eine Messerspitze Zucker werden leicht zusammengemischt und in Papierkapseln gebacken.

Käse-Semmeln. Man bereitet Buttermehl von 15 Deka Mehl. Zur Fülle für denselben mischt man einen Abtrieb von 5 Deka Butter, 2 Dottern und 2 Löffel mildem sauren Rahm mit 7 Deka geriebenem Parmesankäse und Schnee von einem Klar und gibt, wenn die Mischung zu weich sein sollte, ein wenig von feinen Bröseln dazu. Hierauf schneidet man den messerrückendick ausgetriebenen Teig zu viereckigen Fleckchen, gibt auf jedes ein Häufchen von der Fülle und schlägt die Ecken des Fleckchens über der Fülle zusammen, so daß die Krapsel wie kleine Kaisersemmeln aussehen. Sie werden dann mit Ei bestrichen, auf dem Bleche gebacken und heiß serviert.

Käse-Krapfen. Man läßt 7 Deka Butter auf dem Herde zerschmelzen, gibt 10 Deka Mehl dazu, verrührt dies gut und mischt unter beständigem Rühren nach und nach beiläufig 4 Deziliter Milch dazu. Wenn es ganz glatt ist, nimmt man es vom Herde, rührt 7 Deka geriebenen Parmesankäse, 6 Dotter, eine Prise Zucker, etwas Pfeffer und Salz gleichzeitig dazu, stellt es wieder auf den Herd und rührt es, bis es sich von der Kasserolle löst und ganz dick ist. Dann läßt man es auskühlen. Kurz vor dem Anrichten treibt man es aus, sticht es mit einem Krapsenstecher aus, legt die Krapsen in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle und bäckt sie auf mäßiger Hitze auf beiden Seiten. Beim Anrichten bestreut man sie mit geriebenem Parmesankäse.

Käse-Beschamel. Man rührt 6 Deka Mehl in 5 Deka geschmolzene Butter und verrührt dies mit Milch zu einem feinen, glatten Koche, mischt dann 3 $\frac{1}{2}$ Deka geriebenen Käse darunter, rührt, wenn die Mischung ausgekühlt ist, 4 Dotter und Schnee von 3 Klar dazu, kann auch wie für Ragout vorbereitetes, kleinwürfelig geschnittenes Bries und gedünstete Champignons beimischen, füllt die Masse in kleine, mit dünn ausgetriebenem Buttermehl ausgelegte Formen und bäckt sie schnell.

Käse-Torte. Man rührt zwei große Kochlöffel voll Mehl mit 4 Deziliter Milch ab, mischt 6 Dotter dazu und rührt dies auf dem Herde, bis es dick wird. Dann mischt man 6 Eßlöffel geriebenen Parmesankäse,

Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker dazu, verrührt die Mischung und läßt sie auskühlen. Indessen bereitet man französischen Butterteig ohne Ei (S. 75). Dann sticht man von dem Teig eine dicke Platte aus, bestreicht dieselbe dick mit der erkalteten Käse-Creme, legt um ihren Rand einen Streifen von Butterteig, deckt die Creme mit einem Gitter von Butterteig, bestreicht den Teig mit abgesprudeltem Eidotter und bäckt die Torte ungefähr eine halbe Stunde im Ofen.

Käse-Auflauf. Man läßt 5 Deka Kartoffelmehl in 7 Deka Butter anlaufen, vergießt das Angelaufene mit 2 Deziliter Obers, gibt dann 7 Deka geriebenen Parmesan- und $3\frac{1}{2}$ Deka geriebenen Groyer-Käse, einen halben Kaffeelöffel Zucker, etwas Salz und eine Prise weißen Pfeffer dazu, verrührt alles fein, läßt es auskühlen, treibt es hierauf mit 3 Dottern ab, mischt den Schnee der 3 Klar darunter und bäckt die Masse in einer Schüssel.

Rahm-Budding mit Käse. Man bereitet Rahm-Budding (S. 174), siedet ihn in Dunst, schneidet ihn zu Stücken, gibt dieselben mit der Schnittfläche gegen oben in die Schüssel, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und schmälzt sie mit Butter ab. Als Garnierung gibt man gedünstete Leber oder warm aufgeschnittene Pökel- oder geräucherte Junge.

Käse-Stangerl. Man macht ziemlich festen Teig von 14 Deka Mehl, 7 Deka Butter, 2 Deka geriebenem Parmesankäse, etwas Salz und saurem Rahm nach Bedarf, läßt ihn an einem kalten Ort eine Stunde rasten, treibt ihn dann einen halben Zentimeter dick aus, schneidet ihn zu ein Zentimeter breiten und 14 Zentimeter langen Stangerln und bäckt dieselben nicht zu rasch.

Oder: Man bereitet französischen Butterteig ohne Ei (S. 75), treibt ihn messerrückendick aus, bestreicht ihn mit Ei, bestreut ihn dicht mit geriebenem, mit ein wenig Salz gemischtem Parmesankäse, schneidet ihn in ein Zentimeter breite und 14 Zentimeter lange Streifen, bäckt dieselben auf dem Bleche bei ziemlich starker Hitze und serviert sie warm.

Rahmblättchen mit Käse. Man verrührt sauren Rahm mit Mehl und etwas Salz zu einem nicht zu feinen Teige, macht von demselben auf einem mit Butter bestrichenen Bleche mit einem Kochlöffel runde, kleine Scheiben, bäckt dieselben, füllt dann je zwei und zwei mit einer Mischung von abgetriebener Butter, geriebenem Parmesan- und Chester-Käse, Salz und Pfeffer zusammen und richtet sie an.

Käse-Croutons. Man bäckt länglich-viereckig geschnittene Scheiben von feinem Weißbrot in Butter, setzt je 2 solche Scheiben mit einem ganz gleich groß geschnittenen, dünnen Stück Emmentaler-Käse zusammen, läßt

diese Croutons im Rohre heiß werden, richtet sie an und gibt gebackene Petersilie in die Mitte.

Oder: Man bestreicht frische (nicht gebackene) Schnitten von mürbem Weißbrot leicht mit Butter, belegt jede mit einer ganz gleich groß geschnittenen Scheibe von Emmentaler- oder Groyer-Käse, bestreut sie mit Salz und Paprika, legt sie auf ein Blech, schiebt sie in das sehr heiße Rohr, läßt sie nur ganz kurz (etwa 2 Minuten) darin und richtet sie sogleich an. Man gibt sie zu Tee.

Oder: Man bestreicht die frischen Weißbrotschnitten zuerst mit Butter und darüber mit einem feinen Streichkäse und bäckt sie kurz in sehr heißem Rohre. Man gibt sie zu Tee oder zu brauner Suppe.

Fleisch in verschiedenen Teigen.

Flaum-Pastete. Mit braun gedünstetem Fleische. Man gibt 2 braun gedünstete, zerlegte Tauben oder anderes gedünstetes Fleisch mit kurzer brauner Sauce in eine tiefe Schüssel. Dann mischt man einen Abtrieb von 10 Deka Butter, 4 Dottern und 2 Löffel saurem Rahm mit Schnee von 3 Klar und 2 Löffel Mehl, gibt diese Mischung über das Fleisch und bäckt die Pastete schnell.

Türkische Flaum-Pastete. Man schneidet 25 Deka Schöpfsbraten fein und einen in Salzwasser gekochten Kohlkopf feinnudelig, siedet dann 7 Deka Reis mit Wasser dick, aber nicht sehr weich und mischt das Fleisch, den Kohl, Salz, Pfeffer und, wenn alles ausgekühlt ist, ein Ei dazu, häuft diese Mischung in eine mit Butter ausgestrichene, tiefe Schüssel, bedeckt sie mit einem Abtriebe wie für die vorige Pastete und bäckt sie schnell.

Schöberl-Pastete. Man treibt 7 Deka Butter mit 4 Dottern ab, gibt nach und nach 2 Deziliter Milch dazu, mischt hierauf den Schnee der 4 Klar, 4 Deziliter Mehl und etwas Salz darunter und bäckt das Ganze in einer mit Butter ausgestrichenen Kasserolle schön braun. Dann stürzt man es, schneidet einen Deckel heraus, nimmt einen Teil des weichen Inneren heraus, füllt statt desselben Wildbret-Faschee oder feingeschnittene, mit Butter und Petersilie aufgedünstete Reste von Rindsbraten ein, gibt den Deckel wieder darauf, richtet die Pastete an und serviert Braten-Sauce in einer Schale dazu.

Faschkrapferl von Schmarrenteig. Man macht Fasch von Kalbfleisch Nr. I (S. 39), formt sie zu nußgroßen Kugeln, legt dieselben auf rund ausgestochene, in Wasser getauchte Oblaten, schlägt die Oblaten über die Fleischkugeln wie bei Schlickkrapferln (S. 113) den Teig, taucht die Krapferl hierauf in guten Schmarrenteig und bäckt sie in Schmalz.

Pastetchen von Schmarrenteig. Man macht Schmarrenteig von 4 Deziliter Obers, 5 Dottern, 3 Deziliter Mehl, den 5 Klar als Schnee und etwas Salz. Dann läßt man eine Schwammerl- oder Becherform in Rindschmalz heiß werden, taucht sie auf der äußeren Seite in den Teig, fährt, sobald sich etwas vom Teig angelegt hat, mit der Form in das heiße Schmalz und bäckt den Teig schön gelbbraun. Man löst nun das Gebackene von der Form, legt es auf ein mit Löschpapier belegtes Sieb und taucht die Form wieder in das Schmalz, ehe man neuerdings in den Teig fährt. Wenn alle Pastetchen gebacken sind, füllt man sie mit Haschee, hält sie bis zum Gebrauche warm und legt sie beim Anrichten über einer Serviette auf.

Frittaten-Würstchen. Mit Ragout, Hirn oder Haschee. Man bäckt Frittaten (S. 68), bestreicht sie mit kaltem, nicht zu saftigen Ragout oder mit nudelig geschnittenem, mit Fleischbeschamel gebundenen Geflügelfleisch oder mit abgedünstetem Kalbshirn oder mit Haschee, das man mit Dottern legiert hat, rollt sie zusammen, schneidet sie an den Enden ab und in der Mitte durch, dreht sie in Ei und Brösel und bäckt sie in Schmalz.

Gefüllte Pfannenkuchen. Man hackt ein mit siedendem Wasser überbrühtes Kalbsbries (Milch), dem man das Häutchen abgezogen hat, fein, läßt feingehackte Zwiebel oder Schalotten in Butter anlaufen, gibt das Bries, dann nach und nach ein Deziliter weißen Wein und zuletzt ein passiertes Kalbshirn dazu und läßt den Saft eindünsten, streicht die Mischung auf Pfannenkuchen, schlägt dieselben von beiden Seiten gegen die Mitte zu übereinander, legt sie in eine flache Schüssel, übergießt sie mit 2 Deziliter sauren Rahm, bestreut sie mit geriebenem Parmesankäse und läßt den Rahm im Rohr ungefähr $\frac{3}{4}$ Stunden eindünsten.

Gefüllte Krapferl von Hefenteig. Man macht zarten abgeschlagenen Hefenteig von 28 Deka Mehl, 10 Deka Butter, 2 Dottern, 2 Deka Hefe, Salz und der nötigen Milch, läßt ihn gut gehn, formt ihn dann zu Kugeln, legt dieselben auf das Blech, läßt sie nochmals gehn, bäckt sie, reibt ihnen hierauf die Rinde leicht ab, schneidet von jeder einen Deckel weg, höhlt sie aus, füllt sie mit Haschee oder Ragout und gibt die innen mit Ei bestrichenen Deckel wieder darauf. Hierauf sprudelt man Eier mit etwas Milch ab, schüttet dies über die Krapferl, läßt dieselben eine Viertelstunde stehn und bäckt sie dann in Schmalz schön gelb.

Oder: Man treibt den Teig dünn aus, sticht ihn zu kleinen Krapferln aus, füllt dieselben in der Weise, wie man Fasching-Krapfen füllt, mit Haschee, läßt sie gut gehn, bäckt sie in Schmalz und bestreut sie mit Parmesankäse.

Würstchen (Cannellons) von Hefenteig. Man taucht kleinfingerlange Stückchen von dünnen Bratwürstchen in dünnen, gegangenen Hefenteig und bäckt sie langsam in Schmalz.

Rudel-Pastetchen (Croustaden). Man kocht feine Rudeln von 3 Dottern in Salzwasser, seigt sie ab, gibt sie in heiße Butter, salzt und pfeffert sie ein wenig und läßt die Feuchtigkeit verdampfen. Dann mischt man die Rudeln mit geriebenem Parmesankäse, streicht sie dreifingerdick auf ein mit Butter bestrichenenes Blech und läßt sie auskühlen. Hierauf sticht man sie mit einem kleinen Krapsenstecher aus, dreht die Krapsel in Brösel, dann in Ei und dann in mit geriebenem Käse gemischte Brösel, macht bei jedem oben mit einem kleinen Ausstecher einen Einschnitt, um den Deckel zu bezeichnen, und bäckt sie in Schmalz. Man nimmt dann die Deckel herab, höhlt die Pastetchen aus, füllt sie mit Ragout oder mit nicht gestaubtem, sondern mit Dottern gebundenem Haschee und gibt die Deckel wieder darauf.

Man kann die Rudeln auch mit Obers kochen, in kleine, mit Butter ausgestrichene Formen eindrücken, im Rohre backen, dann aushöhlen und füllen.

Rudel-Pastete. Man dünstet Rostbraten mit saurem Rahm und schneidet sie dann fein, kocht kurz und breit geschnittene Rudeln in Salzwasser und überschüttet sie auf dem Durchschlage mit kaltem Wasser, mischt hierauf die Rudeln mit warmer Butter, dem Fleische, von welchem man ungefähr die gleiche Menge haben soll, wie von den Rudeln, und dem Saft, füllt das Ganze in einen mit mürbem Teige (S. 71) ausgelegten Model, schlägt den Teig darüber zusammen und bäckt es.

Makkaroni-Pastetchen. Man dünstet 25 Deka Lungenbratenfleisch mit 7 Deka blättrig geschnittenem Speck und 7 Deka Butter, einer Zwiebel, Salz und gestoßenem Pfeffer, schneidet es fein, mischt es zu 50 Deka gekochten, abgeseihten Makkaroni, mengt 7 Deka geriebenen Parmesankäse dazu, füllt die Mischung in kleine, mit Trittaten ausgelegte Formen und bäckt sie kurz. Man kann auch ausgestreifte Bratwurst und Geflügelleber in dem Bratensaft dünsten und zum geschnittenen Lungenbratenfleisch mischen.

Gestürzte Pasteten von Makkaroni (Timbale). Mit verschiedenem Fleisch in Buttermteig. Man kocht Makkaroni nicht ganz weich und seigt sie ab. Zugleich bereitet man zum Einlegen geeignete Fleischspeisen, wie kleine Schnitzchen, Gansleber, Gebratenes von Geflügel, gebratene Würste, gekochte Zunge o. dgl., von jedem aber nur so viel, als man für eine Lage braucht. Man legt dann einen Model mit Buttermteig

aus, gibt eine Lage Makkaroni hinein, bestreut diese mit geriebenem Parmesankäse, legt eine Fleischgattung darauf, gibt Makkaroni und Käse darüber, legt ein anderes Fleisch ein, deckt es wieder mit Makkaroni und Käse und fährt so fort, bis der Model voll ist. Dann deckt man das Eingefüllte mit dem Buttermenge zu, bäckt die Pastete und stürzt sie.

Mit Fajsch und Ragout. Dicke, lange Makkaroni kocht man in gefalzenem Wasser, bis sie anschwellen und sich leicht biegen lassen, gibt sie hierauf in kaltes Wasser und dann auf ein trockenes Tuch. Man legt sodann in die Mitte eines mit Speck ausgelegten Kuppelmodels ein dickes, rundes Stück Zunge und dreht die Makkaroni schneckenförmig um dasselbe. Wenn sie dreifingerhoch so eingelegt sind, bestreicht man sie innen mittels eines Federbartes oder Pinsels mit Eiklar, gibt fingerdick Kalbsfajsch darauf und drückt dieselbe mittels eines in heißes Wasser getauchten Löffels leicht an. Dann legt man, an die schon eingelegten anschließend, wieder Makkaroni ein, bestreicht sie gegen innen mit Eiklar und Fajsch und fährt so fort, bis die ganze Form ausgefüllt ist. Den leeren Raum füllt man bis fingerhoch unter

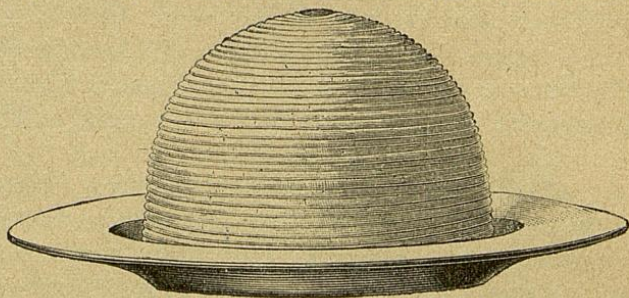


Fig. 31.

dem Rande mit Ragout von Wildgeflügel oder Wildbret an und deckt dasselbe mit einer Lage von Kalbsfajsch zu. Man kocht die Pastete ungefähr eine Stunde in Dunst, stürzt sie dann und nimmt den Speck ab (Fig. 31). Man kann sie mit Bestandteilen des Ragouts garnieren und Sauce, wie sie zum Ragout verwendet wurde, in einer Saucechale dazu servieren.

Mit Frittaten. Man füllt einen mit Frittaten ausgelegten Model mit Makkaroni, die man mit feingeschnittenem Fleisch und Käse gemischt hat (wie für die kleinen Makkaroni-Pastetchen), deckt das Eingefüllte mit Frittaten und bäckt die Pastete eine Viertelstunde.

Häshee-Pastete. Man schneidet Reste von verschiedenen Braten fein, gibt zu einem Suppentellervoll davon einige Löffelvoll Bratensaft oder Sauce, Salz und Pfeffer, mischt bei lichtigem Fleische die feinen Kräuter, bei dunklem Sardellen, Kapern und Limonenschalen dazu und mengt 4 mit etwas gutem Wein oder saurem Rahm abgesprudelte Eier darunter. Dann füllt man dieses Häshee in eine mit mürbem Pastetenteig ausgelegte Form,

schlägt den Teig über dem Eingefüllten zusammen, bäckt die Pastete und serviert eine Braten-Sauce dazu, oder man gibt das Haschee in eine mit Makkaroni (wie für Makkaroni-Pasteten) ausgelegte Form und siedet die Pastete in Dunst.

Risolen. Man macht mürben Teig von 21 Deka Mehl, 14 Deka Butter, 4 Dottern, Salz und Obers schnell zusammen, zerreißt ihn in Stücke, knetet diese wieder zusammen, schlägt den Teig in ein feuchtes Tuch ein und läßt ihn eine Stunde auf Eis rasten. Dann treibt man ihn dünn aus, belegt ihn in zweifingerbreiten Entfernungen mit nußgroßen Kugeln von Fleisch- oder Fasten-Ragout (Salpicon, S. 43) oder dick eingekochtem kaltem Haschee oder Fasch von gekochtem Fleisch oder Püree von Wild-geflügel, schlägt den Teig um, radelt ihn (wie für Schlickkrapferl, S. 113) ab, deckt die Krapferl zu und läßt sie an einem kühlen Orte stehn. Kurz vor dem Gebrauch bäckt man sie in Schmalz. Dann läßt man sie auf Löschpapier abtropfen, bestreicht sie oben mit Krebsbutter, richtet sie über einer Serviette auf und gibt ein Häufchen gebackene Petersilie in die Mitte. Man kann sie auch vor dem Backen in Ei und hierauf in mit geriebenem Parmesankäse gemischte Brösel drehen und nennt sie dann Risolen à la Valleroi.

Mit Hirnfülle. Blanchirtes Kalbshirn wird passiert und mit Butter und Petersilie geröstet. Wenn es trocken zu werden beginnt, mischt man etwas Butter-Sauce, Salz, Pfeffer und Dotter dazu, füllt die Risolen auf die oben angegebene Weise mit dieser Mischung und bäckt sie in Schmalz.

Chineser-Pastetchen. Man treibt Butterteig dünn aus, sticht ihn zu runden Fleckchen aus, belegt die Hälfte derselben mit Faschkugeln und bestreicht sie am Rande mit Ei, deckt die anderen Blättchen darauf und drückt sie fest, stülpt bei jedem den Rand an vier Seiten auf und drückt ihn an den Ecken zusammen und bäckt dann die Pastetchen in Rindschmalz.

Würstchen von Butterteig (Cannellons). Mit Hirnfülle. Man schneidet dünn ausgetriebenen Hefenbutterteig zu fingerlangen Vierecken, bestreicht dieselben mit abgedünstetem Hirn und rollt sie zu Würstchen, die man auf das Blech legt, mit Ei bestreicht und bäckt.

Mit Bratwürsten. Dünne Würste bratet man und schneidet sie, nachdem man ihnen die Haut abgezogen hat, zu 5 Zentimeter langen Stücken. Dann gibt man in die Pfanne, in welcher sie gebraten wurden, etwas Suppe, läßt dieselbe mit dem Bratenfett aufkochen, gibt feingeschnittene Schalotten und Petersilie dazu, dünstet die Würstchen damit, bis der Saft

eingegangen ist und sie Farbe haben, und läßt sie dann auskühlen. Hierauf schneidet man Butterteig zu 8 Zentimeter breiten Streifen, bestreicht dieselben mit Ei, legt auf jeden Streifen ein Stückchen Wurst, rollt es in den Teig, bis derselbe etwas übereinanderliegt, schneidet den Teig dann ab und drückt die Enden zusammen. Wenn alle Würstchen so eingerollt sind, legt man sie mit den übereinanderliegenden Teig-Enden auf das Blech, läßt sie bis zum Gebrauch an einem kühlen Orte stehn, bestreicht sie dann mit Ei und bäckt sie eine halbe Stunde.

Ober: Man macht Teig von 28 Dekka Mehl mit saurem Rahm und gutem Obers ohne Ei, salzt ihn und treibt ihn aus, streut dann 14 Dekka dünnblättrig geschnittene Butter gleichmäßig über den Teig, rollt denselben zusammen und treibt ihn zu einem handbreiten Streifen aus. Hierauf schneidet man dünne rohe Bratwürste zu daumenbreiten Stückchen, dreht dieselben auf die oben angegebene Weise in den Teig und bäckt sie langsam.

Ragout-Würstchen. Man schneidet dünn ausgetriebenen mürben Pasteteiteig in viereckige Fleckchen, gibt auf jedes Ragout und rollt die Fleckchen zu Würstchen zusammen, die man dann in Ei und Brösel dreht, in Schmalz bäckt und beim Anrichten mit Petersilie ziert.

Faschschnitten mit Trüffeln. Man legt einen Flecken von Butterteig über Papier auf das Blech, bestreicht ihn mit roher Wildbretfasch (S. 40), belegt diese mit Trüffel-Schnitzchen, gibt wieder Fasch darüber, deckt einen Flecken von Butterteig darauf, bestreicht denselben mit Ei, bäckt das Ganze und schneidet es dann in zweifingerbreite Schnitten.

Zaja. Man bereitet Strudelteig von 4 Deziliter Mehl (S. 70), läßt ihn gut rasten, zieht ihn dann fein aus, schneidet die Hälfte des Teiges in 10 Stücke, legt diese auf dem mit Rand versehenen Bleche übereinander und bestreicht dabei jeden Flecken mit zerlassener kalter Butter. Dann streicht man auf den obersten Flecken die Fülle, schneidet hierauf den Rest des Teiges auch in 10 Stücke und legt dieselben nacheinander darüber, wobei man wieder jedes mit Butter bestreicht. Sodann wird das Ganze gebacken und zu Stücken geschnitten.

Für die Fülle schneidet man ein halbes Kilo rohes, saftiges, von allen Fasern befreites Kalbfleisch fein, gibt mit Fett angelaufene Zwiebel, etwas Paprika und Majoran dazu, salzt diese Fasch und verrührt sie mit 1½ Deziliter saurem Rahm und einem Dotter. Ebenso bereitet man die Fülle von Hühnerfleisch.

Vögel im Neste. Man bereitet Butterteig, treibt ihn aus und sticht mit großen Krapsenstechern die eine Hälfte des Teiges zu Blättern,

die andere zu Ringen aus. Dann bestreicht man jedes Blatt am Rande mit Ei, gibt in die Mitte ein wenig von Haschee von Wildbret (S. 42), das man mit Schwämmen und saurem Rahm gemischt hat, und einen mit Speck und Bröseln gebratenen kleinen Vogel, legt die Ringe auf die Blätter, bedeckt den Kopf eines jeden Vogels mit einem Stückchen Teig, bäckt das Ganze und nimmt nach dem Backen die Teigtückchen weg. (Fig. 32.)

Krametsvögel überbindet man mit Speck und bratet sie. Dann löst man die Bruststückchen mit Flügeln und Kopf in einem herab und hält sie warm, macht vom übrigen Fleische Salmi (S. 41), füllt dasselbe in gebakene Pastetchen und gibt in jedes ein warmgehaltenes Bruststück. Wachteln füllt man, nachdem man ihnen die Rückenknochen ausgelöst hat, mit Leberfisch, bindet ihnen den Hals zurück, damit sie wie kleine Wildenten aussehen, dämpft sie und setzt sie dann auf Salmi in gebakene größere Pastetchen.

Haschee- oder Buttermteig-Pastetchen. Kleine Pastetchen von ausgestochenen Blättchen und Ringen aus Buttermteig (wie Fig. 20,

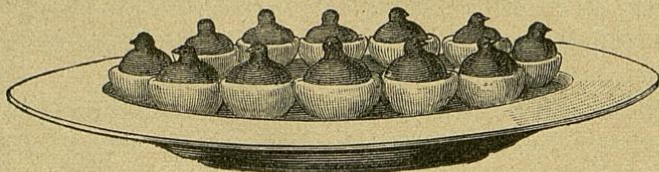


Fig. 32.

S. 78) werden gebakten, mit der unten angegebenen Fülle oder mit Haschee (S. 41) von beliebigem Fleische gefüllt und heiß serviert.

Zur Füllung werden Schnitzchen von zartem Schweinefleisch und solche von Gänseleber mit Butter und feingeschnittenen Schalotten abgebraten, dann fein geschnitten, gestoßen, wieder in das Fett gegeben, mit Pasteten-gewürz, Salz und etwas recht gutem Weißwein gemischt und heiß gemacht.

Vol-au-vent-Pastetchen (S. 78) aus dickerem Teige füllt man, wenn sie gebakten sind, mit feinem Ragout (Salpicon) oder mit Haschee oder Salmi oder mit Hirn.

Gefüllte Blättchen (Pastetchen au naturel). Man sticht mit einem gezackten Ausstecher von 6 Zentimeter Durchmesser Blättchen aus, bestreicht den Rand derselben mit Ei, füllt zwei und zwei mit Kalbsfleisch Nr. I (S. 39) oder anderer Fäsch oder Haschee oder Ragout (S. 43) zusammen, tupft mit einem umgekehrten Ausstecher, welcher die Umfangsgröße der Fülle hat, ein wenig darauf, bestreicht die Pastetchen auf der Oberfläche leicht mit Ei und bäckt sie schnell.

Dariol-Pastetchen. Man legt kleine, runde Formen, die oben 5 und unten 3 Zentimeter Durchmesser haben, mit dünn ausgerolltem Buttermehl aus, füllt sie mit Geflügelfasch Nr. III (S. 39), deckt ein Blättchen vom Teig darüber, ziert dieses mit einem Stern und in der Mitte mit einem Knopfe von Teig, bestreicht die Pastetchen mit Ei, bäckt sie bei mäßiger Hitze ungefähr eine halbe Stunde, löst dann die Deckel ab, stürzt die Pastetchen aus den Formen und gibt die Deckel wieder darauf (Fig. 33).

Oder: Man füllt hohlausgebackene Pastetchen (S. 76) mit beliebigem Haschee, das man mit Dottern und jaurem Rahm gemischt hat, oder mit Ragout, oder man schneidet Geflügelbrustfleisch nudelig, dünstet es mit Schalotten oder Champignons, staubt es, kocht es mit Suppe, Wein und Glace auf und füllt damit die Pastetchen.

Oder: Man gibt zu Bratwurstfülle angelauene Petersilie und Zwiebel und etwas Suppe, füllt die mit Buttermehl ausgelegten kleinen Formen mit dieser Fülle, deckt sie mit Teig zu und bäckt sie.



Fig. 33.

Bergitterte Pastetchen. Man legt die kleinen Schüsselchen mit dünn ausgetriebenem Buttermehl aus, füllt sie mit Ragout von Haus- oder Wildgeflügel, Fischen oder Krebsen (S. 42 bis 44), macht Gitter von Teigstreifen darüber, bestreicht dieselben mit Ei und bäckt die Pastetchen.

Trüffel-Pastetchen. Man treibt mürben Pastetenteig Nr. II, (S. 71) messerrückendick aus, legt einen Flecken davon auf das Blech, stellt kleine, mit Butter ausgestrichene Reifförmchen darauf, drückt sie durch den Teig und legt sie auch seitwärts mit Teig aus. Dann füllt man sie nicht ganz bis zur Hälfte mit Fasch, wie bei den großen Trüffelpasteten, gibt in jede ein Stück Gansleber, das man mit Trüffeln gespickt und mit Gewürz bestreut hat, und dann wieder Fasch, deckt sie mit Teig zu, sticht bei jeder in den Deckel ein Loch und bäckt sie. Hierauf beseitigt man die Reifförmchen, hebt die Deckel ab und gibt, wenn man die Pastetchen warm servieren will, in jedes ein wenig von mit Wein aufgekochtem Aspik und setzt die Deckel wieder darauf. Serviert man sie kalt, so häuft man auf jedes statt des Deckels gehacktes Aspik.

Buttermehl-Pasteten. Krusten von Blätterteig (S. 77)

füllt man mit Wildbret oder anderem braungedünsteten Fleisch oder mit Ragout, welches man mit größer geschnittenen Stücken von Fleisch, Karfiolröschen u. s. w. belegt, und gibt sie beim Anrichten über eine Serviette auf die Schüssel.

Hohlausgebakene Pasteten (S. 78) füllt man, sobald sie aus dem Ofen kommen, mit braungedünstetem Hammelfleisch und etwas von seiner Sauce oder mit Rehfleisch und ein wenig Wildbret- oder Salmi-Sauce oder mit Wildgeflügel und etwas Trüffel- oder Champignons-Sauce oder mit Dchjengaumen mit Schalotten (S. 284) oder mit einem saftigen Haschee und bedeckt sie mit dem ausgeschnittenen Deckel. Die übrige Sauce serviert man in einer Schale dazu.

Vol-au-vent-Pasteten (S. 77) kann man mit Fleisch von Wild mit kurzer brauner Trüffel-Sauce oder mit gespicktem gedünsteten Kalbsbries, das man mit würfelig geschnittener Gansleber und geräucherter Zunge gemischt hat, füllen. Oder man schneidet gebratenes Kalb-, Schweine- und Schöpfensfleisch würfelig, dünstet es mit lichter Sauce, Bratenfist und etwas sehr gutem Wein auf, mischt Limonenfist, Pfeffer, kleine gedünstete Champignons und Karfiolröschen dazu und füllt damit die Pastete.

Pastete mit Gitter. Man bestreicht ein rundes Blatt von Butterteig nicht ganz bis an den Rand mit Kalbsfist, gibt über diese dickgehaltenes Ragout, bedeckt dasselbe wieder mit Fist, macht von Teigstreifen ein Gitter darüber und bestreicht dasselbe mit Ei, legt um den Rand einen Teigring, bestreicht ihn auch mit Ei und bäckt die Pastete.

Verzierte Pastete mit Wildbret. Man bestreicht ein rundes Blatt von Butterteig (S. 73) oder von mürbem Teig Nr. II. (S. 71) nicht ganz bis an den Rand fingerdick mit Wildbretfist (S. 40), belegt diese mit Schnittchen von gebratenem Hasen- oder Reh-Rücken und gibt wieder Fist und Fleisch abwechselnd darauf, bis das Ganze wie eine Halbfugel aufgeschichtet ist. Nun bestreicht man den vorstehenden Teigrand mit Ei, legt ein etwas größeres Blatt von Butterteig über die Pastete, bestreicht auch dieses mit Ei und legt um den Rand einen Ring von Teig, den man ebenfalls mit Ei bestreicht. Hierauf schneidet man oben in der Mitte eine Öffnung aus, damit beim Backen der Dunst heraus kann und der Teig nicht gesprengt wird, und läßt aus der Öffnung einige von Teig ausgeschnittene Blätter hängen, um den Schnitt zu verdecken, ziert den Deckel mit dünnem ausgestochenen Teig, bestreicht diesen ebenfalls mit Ei und rikt am Rande die Schnittseite mit dem Messer in gleich weiter Entfernung ein, damit der Teig beim Backen aufsteigt. Wenn man die Pastete warm serviert, gibt man Wildbret-Sauce in einer Schale dazu.

Pasteten in Reifform. Mit Scharnieren versehene Pastetenreife sichern das gute Aussehen einer Pastete und erleichtern die Arbeit. Eine solche Reifform (Fig. 34) wird mit Butter ausgestrichen, über vierfaches Papier auf das Blech gesetzt und am Boden und seitwärts mit mürbem Pastetenteig (S. 71) ausgelegt. Dann drückt man Geflügel- oder Wildbret-Fasch ein, unterlegt dieselbe mit den schönen Stücken des Geflügels oder Wildes, bedeckt sie mit einem Blatte von Teig, in welches man in der Mitte mit einem kleinen Ausstecher eine 4 Zentimeter weite Öffnung gemacht hat, steckt in diese Öffnung einen zusammengerollten Teigstreifen, dessen obere Seite man vorher in fingerbreiter Entfernung eingeschnitten hat, verziert den Deckel mit Teig und bäckt die Pastete bei mäßiger Hitze ungefähr 2 Stunden. Wenn der Deckel Farbe bekommt, muß man ihn mit Butter bestreichen und mit Papier überdecken. Man nimmt die Pastete, solange sie noch warm ist, aber nicht unmittelbar nachdem sie aus dem Ofen gestellt wurde, aus dem geöffneten Reife, schneidet den Deckel aus, hebt ihn ab, gibt einige Löffelvoll Fleisch-Essenz in die Pastete und setzt den Deckel wieder darauf.

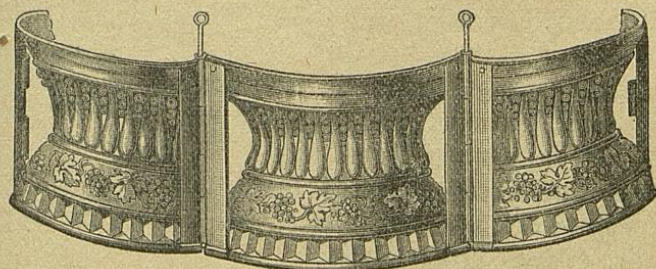


Fig. 34.

Für Pasteten mit Schnepfen, Rebhühnern oder Krammetsvögeln nimmt man nebst dem abgelösten Fleische der Vögel auch solches von rohem Hasenrücken zur Fasch und rechnet zu 50 Deka Fleisch 25 Deka Speck, 10 Deka Semmelbeschamel, 2 Eier, Pastetengewürz, Salz, Geflügel-leber und bei Schnepfen die Eingeweide, die man wie für Schnepfenkot bereitet. Gewöhnlich unterlegt man die Pastete mit den gepickten Brust-schnitzchen. Man kann aber das Wildgeflügel auch wie für Galantine aus-lösen und wie bei englischer Schüsselpastete marinieren und über Nacht liegen lassen, hierauf die Haut mit Fasch, unter welche man kleine, würfelig geschnittene Trüffeln gemischt hat, vollfüllen, ohne sie zuzunähen, dann jeden gefüllten Vogel in 3 Stücke schneiden und diese zwischen die Fasch einlegen.

Für Pasteten von Kapau durchzieht man die Brustschnitzchen mit Speck und Schinken oder Trüffeln und macht die Fasch vom übrigen Fleische, der Leber und etwas Schweinefleisch.

Für Pasteten von Haus- oder Wildtauben gibt man zu 7 Dekka Speck und 7 Dekka Kernfett Zwiebel und Petersilie, 40 Dekka Kalbfleisch, 30 Dekka würfelig geschnittenes Reh- oder Hasenfleisch, einige Champignons, 2 Sardellen, Limonenschalen, Pfefferkörner, Salz, etwas Essig und 2 Tauben. Wenn die Tauben genügend gedünstet sind, nimmt man sie heraus und teilt jede in vier Teile. Das übrige läßt man stärker eindünsten. Dann befeuchtet man mit dem Saft blätterig geschnittene, feine Semmelschmolle, gibt sie zum Fleisch und schneidet, stößt und passiert alles, drückt hierauf die Fajsch in die mit Teig ausgelegte Reifform und unterlegt sie mit den Taubenstückchen. Während die Pastete bäckt, macht man mit den Fleischabfällen, Bertram-Essig, Rahm und Kapern braune Sauce. Man gibt dann ein paar Löffellvoll von der Sauce in die aufgeschnittene Pastete und serviert die übrige in einer Schale dazu.

Für Wildbret-Pastete schneidet man das Rückenfleisch eines gebratenen Hasen zu Scheiben. Von den Keulen und von ebensoviel Speck, als die Keulen schwer sind, sowie von dicker Wildbret-Sauce, gutem sauren Rahm, 2 Dottern, dem nötigen Salz und Gewürz macht man Fajsch, welche man dann mit dem Fleisch (oder außerdem auch noch mit in Wein gekochten Trüffelscheiben) unterlegt. Die Abfälle kocht man mit etwas Suppe aus. Von der dadurch gewonnenen Kraftbrühe gibt man einige Löffellvoll oben in die Pastete, ehe man dieselbe kalt stellt.

Fisch- und Krebs-Pasteten. Fisch-Pastete. Gebratene Fischstücke in Rahm-Sauce mit Paprika oder Fische mit brauner Sauce füllt man in eine hohlausgebackene Pastete.

Trüffel-Pastete für Fasttage. Man spickt aus Haut und Gräten gelöste Stücke von frischem Lachs oder Salbling mit Sardellen und dünstet sie mit Butter und den feinen Kräutern. Dann macht man Fajsch von ebensoviel Hechtfleisch und von Semmelbeschamel, Krebs- und Sardellenbutter, den feinen Kräutern und Dottern, drückt dieselbe in eine mit Butterteig ausgelegte Reifform, unterlegt sie mit den Lachsstücken und mit in Wein gekochten Trüffelscheiben, gibt zuletzt einige Butterstückchen darauf und beendet die Pastete auf die bei Pasteten in Reifform (S. 319) angegebene Weise.

Krebs-Pastete. Man bereitet Geflügelfajsch Nr. II (S. 39). Dann dünstet man Kalbsbries mit Butter und den feinen Kräutern und schneidet es zu Scheiben. Hierauf legt man eine Reifform mit Pastetenteig aus, drückt die Fajsch ein, unterlegt sie mit den Scheiben von Bries und mit Krebschweifchen, bäckt die Pastete, hebt dann den Deckel ab, gibt etwas Krebs-Sauce in die Pastete, setzt den Deckel wieder darauf und serviert die Pastete warm.

Schüssel-Pasteten (auf englische Art). Man schneidet Fleisch von Hühnern oder Tauben, vorzüglich jedoch von Wildgeflügel, zu Stücken, bestreut es mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Schalotten, Peterfilie und Champignons, gibt etwas guten Wein dazu, deckt es zu und läßt es über Nacht stehn. Am folgenden Tage macht man Blätterteig auf englische Art (S. 75), legt die Seitenwand der Pastetenschüssel¹⁾ mit einem Teigstreifen aus, den man etwas über den Rand heraushängen läßt, bedeckt den Boden der Schüssel mit Speckschnitten und dünngeklopften Schnitzchen von Lungenbraten oder Kalbschlegel, gibt das marinierte Fleisch darauf, bestreut es mit Speckwürfeln und Bröseln und belegt es mit Schnittchen von rohem Schinken. Dann deckt man ein Blatt von Butterteig darüber, bestreicht dasselbe mit Ei, belegt es am Rande mit einem Ringe von Teig und in der Mitte mit ausgestochenem Teige, bestreicht es wieder mit Ei und stellt die Schüssel auf einem Blech in das Rohr. Man bäckt die Pastete 1 bis 2 Stunden bei nicht sehr starker Hitze, hebt dann den Deckel ab, gibt ein paar Löffelvoll von einer kräftigen Sauce in die Pastete und setzt den Deckel wieder darauf, stellt zum Servieren die heiße Schüssel über einer Serviette auf eine kühle und serviert den Rest der Sauce in einer Schale dazu.

Hasen-Pie. Man spickt und marinirt Schnitzchen vom Rückenfleisch eines Hasen mit Limonensaft, Zwiebel, Pfeffer und Lorbeerlaub, überbratet sie mit Butter, legt sie zwischen Hasensasch (Nr. III, S. 40) ein und bedeckt sie mit Speckschnitten, beendet die Pastete wie die vorige und gibt spanische Sauce dazu.

Pasteten in Terrinen.²⁾ Trüffel- oder Gänseleber-Pastete. (Straßburger Pastete.) Man schneidet 2 bis 3 Gänselebern entzwei, schneidet das Grünliche (von der Galle) weg, stuzt die Lebern außen herum ab, so weit sie dünn sind, spickt sie mit Trüffeln (S. 13), würzt sie mit den feinen Kräutern und Salz, deckt sie zu und stellt sie beiseite. Dann dünstet man einige kleine, geschälte und abgerundete Trüffeln mit Butter und einem Glase Madeirawein (oder gutem, mit etwas Rum gemischtem Wein). Indessen dünstet man die Abfälle der Trüffeln mit Speck,

¹⁾ Die Pie- oder Pasteten-Schüsseln von starkem Porzellan, die man auch zum Baden von Mehlspeisen verwendet, sind unten am Rande mit Einschnitten versehen, damit die Hitze entweichen kann.

²⁾ Die Terrinen, gleich weite, ziemlich hohe Porzellantöpfe mit gut schließendem Deckel, wie sie nun für die Straßburger Trüffel-Pasteten anstatt der ehemals gebräuchlichen ungenießbaren Formen aus festem Teig üblich sind, erleichtern die Erzeugung solcher Pasteten sowie deren Verjendung und längere Erhaltung.

gibt die Leberabschnitzel, Schalotten, Salz und Pfeffer dazu, mischt ein Kilo rohes Schweinefleisch (vom Rippenstücke) und ein Kilo Speck, jedes für sich geschnitten und gestoßen, darunter, stößt und passiert die Mischung und mengt zuletzt 2 Löffel Rum unter die Fajsch.

Nun drückt man in die mit Speck ausgelegte Terrine etwas von der Fajsch ein, legt zwei Leberstücke und ein paar Trüffeln darauf, deckt Fajsch darüber, gibt wieder Leberstücke und Trüffeln und dann wieder Fajsch darauf und füllt auf diese Weise den Topf voll, streicht die letzte Fajschschicht glatt, legt Speckplatten darüber, gibt den Deckel auf die Terrine, verklebt ihn mit festem Teig aus ordinärem Mehl, Eiklar und Wasser, stellt die Terrine in eine Kasserolle mit so viel siedendem Wasser, daß sie bis zur halben Höhe von demselben bedeckt ist, gibt die Kasserolle in das mäßig heiße Rohr und läßt sie, je nach der Größe der Pastete, 2 bis 3 Stunden darin. Dann nimmt man sie heraus, hebt den Deckel der Terrine ab und gibt mit gutem Wein aufgekochte Glace in die Pastete, die man dann wieder zudeckt, auskühlen läßt und hierauf an einen kühlen Ort stellt.

Solche Pasteten müssen einige Tage vor dem Gebrauche bereitet werden. Wenn man sie lange Zeit aufbewahren oder sie versenden will, gießt man sie, wenn man sie aus dem Rohre genommen und den Deckel abgehoben hat, mit Schweineschmalz voll, läßt sie recht kalt werden, bedeckt sie dann mit Papier, gibt den Deckel wieder darüber und verklebt ihn mit Stanniol. Beim Gebrauch nimmt man das Fett weg, sticht die Pastete mit einem Silberlöffel in Stückchen heraus, häuft dieselben hübsch auf und garniert sie mit Aspik oder gibt sie in die Mitte von in Reissform gefulztem Aspik.

Pasteten von Wildgeflügel. Das Brustfleisch von einem Fasan, Auerhahn o. dgl. durchzieht man mit Speck und schneidet es in einige Stücke. Vom übrigen Fleisch und von frischem Schweinefleisch, Speck, den feinen Kräutern (Trüffeln), Salz, Pfeffer, ein paar Löffelvoll dicker spanischer Sauce und 2 Dottern macht man Fajsch. Dann füllt man die Fajsch abwechselnd mit den Fleischstücken in eine Terrine und legt oben unter den Speck ein Lorbeerblatt. Nebst dem Brustfleische kann man auch mit Trüffeln gespickte Gansleber einlegen. Das Gerippe des betreffenden Wildgeflügels kocht man mit gutem Wein aus. Wenn man die Terrine aus dem Rohre genommen und das Lorbeerblatt entfernt hat, gibt man ein paar Löffelvoll von dieser Essenz in die Pastete, die man dann auf die oben angegebene Weise beendet.

Wildbret-Pasteten. Man bratet die vorderen Stücke und die

Keulen eines Hasen oder vorderes Fleisch vom Reh kurz ab, kocht indessen Beize (S. 29) mit Wein, viel Wurzelwerk und Gewürz, dünstet dann das Fleisch mit dieser Beize, bis es weich ist, löst hierauf die Knochen aus und dünstet das Fleisch nochmals, und zwar mit 15 Deka Speck. Dann wird es samt dem Wurzelwerk passiert, mit 2 Dottern und einem ganzen Ei, dem noch nötigen Salz und etwas Pfeffer abgerührt, in eine mit Speck ausgelegte Terrine eingedrückt und dabei mehrmals mit in Butter gedünsteter, zu Scheiben geschnittener Gansleber unterlegt. Hierauf bedeckt man es mit Speck, deckt die Terrine zu, bindet den Deckel fest oder verklebt ihn mit Teig, siedet die Pastete in einer mit Wasser halbgefüllten Kasserolle 1½ bis 2 Stunden in Dunst und stellt sie dann kalt. (Die Gansleber kann wegbleiben.)

Oder: Man dünstet vorderes Fleisch von Reh oder Hasen und Kalbsleber (ein halbes Kilo zu Fleisch von einem Hasen) mit Schalotten und ganzem Pfeffer kurz ab, gibt ein Glasvoll Essigbeize (S. 29) und so viel Wasser dazu, daß das Fleisch von der Flüssigkeit bedeckt ist, und dünstet dies noch 2 bis 3 Stunden. Wenn der Saft eingekocht ist und das Fleisch sich leicht von den Knochen lösen läßt, werden Fleisch und Leber gestoßen, durch ein feines Haarsieb getrieben, mit 3 ganzen Eiern, Salz und weißem Pfeffer einige Minuten abgetrieben, mit würfelig geschnittenem geräucherten Speck und ein wenig von zerhackten Kapern gemischt, in die mit Speck ausgelegte Terrine eingedrückt und auf die oben angegebene Weise 2 Stunden in Dunst gekocht.

Oder: Man macht die Pastete wie einen der folgenden kalten Fleischkuchen von Hasen- oder Rehfleisch und siedet sie auf die oben angegebene Weise in Terrinen in Dunst.

Diese Wildbret-Pasteten kann man, wenn man sie, sobald sie aus dem Rohre kommen, in der Terrine mit Schweineschmalz übergießt, im Winter monatelang aufbewahren.

Kalte Fleisch-Kuchen (Gâteau) oder -Käse. Hasenkäse. Von gedünstetem Fleisch. Man bereitet von den gedünsteten vorderen Teilen und Keulen eines Hasen Wildbretfasch (Nr. I, S. 40), mischt, wenn sie passiert ist, würfelig geschnittenen, bis zum Durchsichtigwerden heiß gemachten geräucherten Speck dazu, drückt die Fasch in eine mit Butter oder Schweineschmalz ausgestrichene, mit Papier ausgelegte, glatte lange Form oder Kasserolle zweifingerdick ein, bäckt den Kuchen im Rohre, bis er sich am Rande vom Geschirre löst, was ungefähr eine Stunde dauert, läßt ihn erkalten, erwärmt dann das Geschirr ein wenig, stürzt den Kuchen und läßt ihn vor dem Gebrauch ein paar Tage an einem kühlen Orte stehn.

Zur Verbesserung des Fleischkuchens kann man eine gestoßene und passierte rohe Gansleber zur Fäsch geben und nebst den Speckwürfeln auch würfelig geschnittene, gesottene geräucherte Zunge, ein paar mit Wein gekochte, dann geschälte und kleinwürfelig geschnittene Trüffeln und einige Löffelvoll guten Wein und Rum beimischen. Auch kann man das mit Butter ausgestrichene Geschirr mit Schweinsnetz auslegen, welches man dann über der Fäsch zusammenschlägt und oben auch mit Butter bestreicht.

Von roher Hasenfäsch. Man macht von den hinteren Stücken eines Hasen rohe Wildbretfäsch (Nr. II, S. 40), mischt etwas Wildbret-Sauce und Speckwürfel darunter und kann auch würfelig geschnittene Zunge und Trüffeln und guten, mit einem Löffel Rum gemischten Wein dazu geben. Dann drückt man die Fäsch über ein Blatt Papier in eine mit Butter ausgestrichene, glatte runde Form, bedeckt sie auch oben mit einem mit Butter bestrichenen Papier und siedet sie ungefähr 2 Stunden in Dunst, wobei man öfters heißes Wasser nachgibt, damit daselbe immer so hoch steht, als die Fäsch in der Form.

Rehkäse bereitet man wie den Hasenkäse. Man verwendet dazu entweder Schultern und Hals, die man zuerst dünstet, damit sich das Fleisch leichter stoßen und passieren läßt, oder für rohe Fäsch das von Häutchen und Sehnen befreite Fleisch eines ungebeizten Schlegels.

Hasen oder Rehkuchen ohne sauren Rahm. Man bereitet die Fäsch auf eine der bei den Wildbret-Pasteten (S. 322) angegebenen Arten, füllt sie in einen mit Butter ausgestrichenen, mit Papier ausgelegten Model, siedet sie $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden in Dunst und stürzt den Kuchen. Beim Anrichten wird er mit Aspik und grüner Petersilie zierlich garniert.

Lungenbratenkuchen. Gedünsteter Lungenbraten und ein Stück Speck wird fein geschnitten, mit angelaufener Zwiebel, Salz und Pfeffer gestoßen und mit saurem Rahm, würfelig geschnittenem Speck und ein paar Dottern gemischt. Im ganzen verwendet man dazu halb so viel Speck als Fleisch. Man drückt die Masse in einen mit Speck ausgelegten Model und bäckt sie langsam.

Von Rindfleisch. Man dünstet ein Kilo mürbes Rindfleisch auf Speck und Zwiebeln und gibt auch eine Handvoll Champignons dazu. Dann kocht man eine abgeriebene, mit Wein und Suppe erweichte Rindssemmel mit Butter zu Brei und mischt sie nebst Fett und Saft vom Dünsten, 2 Dottern, Salz und Pfeffer zum geschnittenen und gestoßenen Fleische, füllt das Ganze in eine mit Fett ausgestrichene Form und bäckt es.

Leberkäse. Man bratet 30 Deka Schweins-Koteletten und 30 Deka über Nacht in Milch gelegene Kalbsleber mit Speck, viel Zwiebel und

5 Champignons nur leicht ab, stößt die noch heiße Leber mit Zwiebel und einigen Champignons, bis sie fein ist, gibt das fein geschnittene und gestoßene Schweinefleisch und eine abgeriebene und in Milch erweichte Semmel dazu und stößt das Ganze noch eine Weile. Dann wird es passiert, mit dem nötigen Salz und Gewürz (6 Körnern Pfeffer, 2 Körnern Neugewürz und einer Gewürznelke) gestoßen und mit 10 Deka würfelig geschnittenem, bis zum Durchsichtigwerden heiß gemachten geräucherten Speck und dann mit 2 Eiern gemischt. Man drückt es hierauf in eine mit Fett ausgestrichene Form, kocht es mit Oberhitze in Dunst, läßt es dann erkalten und stürzt es. Nach 2 Tagen schneidet man es zu Stücken und legt dieselben in Aspik ein.

Gansleberkuchen. Man dünstet 2 Ganslebern mit Butter und schneidet den vierten Teil davon würfelig. Das übrige stößt man mit 2 hartgesottenen Dottern, würzt es mit den feinen Kräutern, Salz, weißem Pfeffer und etwas Muskatblüte und mischt es mit würfelig geschnittenem, bis zum Durchsichtigwerden erhitzten geräucherten Speck, würfelig geschnittener Zunge und der würfelig geschnittenen Leber. (Man kann auch würfelig geschnittene Trüffel darunter mengen.) Dann drückt man die Masse in einen mit Speck ausgelegten Model und bäckt sie oder füllt sie in eine mit Papier ausgelegte Form und siedet sie in Dunst.

Oder: Man stößt die Leber einer Gans mit einer abgeriebenen, in Wein und brauner Suppe erweichten Semmel und 3 frischen Dottern, mischt etwas Pastetengewürz und Salz, dann geräucherten Speck und Zunge, beides würfelig geschnitten, dazu, füllt dies auf die oben angegebene Weise in den Model und bäckt es oder siedet es in Dunst.

Marmorierter Kuchen. Man überkocht ein Kalbsent, ein Schweinsohr und ein Stück Wammel, ein Stück Ohrenberggaumen, geräucherte Zunge und Rammsfleisch, läßt alles auskühlen, schneidet es nudelig und mischt das ebenfalls nudelartig geschnittene schöne Fleisch einer rohen Poularde dazu. Dann läßt man Petersilie, Schalotten und Champignons in Butter anlaufen, überdünstet damit das geschnittene Fleisch, würzt es mit Pfeffer und Salz, bindet es mit etwas Fleischbeschamel (S. 37), gibt fein geschnittenen frischen Speck, passierte Kalbs- oder Gänse-Leber und einige Dotter dazu, mischt alles gut, füllt es in einen mit Speckschnitten ausgelegten Model und bäckt es langsam.

Russischer Kuchen. 28 Deka Kalbfleisch, 14 Deka Kalbsleber, 7 Deka geräucherter Speck, 8 Deka Kernfett, eine Zwiebel und einige Champignons werden kleinwürfelig geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Neugewürz und Muskatblüte gemischt, in eine Kasserolle gegeben, mit Rindsuppe bedeckt, zugedeckt und weich gekocht, dann gestoßen, passiert und mit

2 Dottern gemischt. Zugleich bereitet man rohe Kalbsfasch (S. 39). Dann schneidet man geräucherten Speck, Zunge und Trüffeln zu gleich großen Würfeln, mengt sie untereinander und mischt ganze Pistazien dazu. Hierauf streicht man einen glatten Model gut mit Butter aus, drückt am Boden und seitwärts fingerdick rohe Fasch ein, gibt dann von dem würfelig Geschnittenen und von der gekochten Fasch schichtenweise abwechselnd darauf, bis der Model voll ist, deckt zuletzt rohe Fasch darüber und siedet den Kuchen 2 Stunden in Dunst.

Kaltes Fleisch mit Aspik und Saucen.

Fleischkäse mit Aspik. Wildbret- oder Leberkäse, mit Aspik glasiert. Man gräbt einen glatten Blechmodel, in welchem man einen der angegebenen Fleischkäse in Dunst gesotten hat, in Schnee oder zerhacktes Eis und bedeckt ihn am Boden mit Aspik (S. 32). Wenn dieses gestockt ist, belegt man es zierlich mit Stückchen von Zunge und Kapaunfleisch (oder auch von Trüffeln) und gibt wieder Aspik darüber. Wenn auch dieses fest geworden ist, wird der Fleischkuchen, der ein paar Tage alt sein soll, außen herum glatt zugestuzt und vorsichtig in die Form gegeben, worauf man den Raum um den Kuchen mit Sulze ausfüllt und diese stocken läßt. Dann stürzt man den Kuchen.

Eingelegte Fleischkäse. Man gießt in eine Form fingerdick Aspik ein und läßt es sulzen. Dann legt man zu Stücken geschnittenen Wildbret- oder Leberkuchen krantzartig oder in beliebigen Figuren ein, gießt die Zwischenräume mit Aspik aus, läßt dasselbe sulzen und stürzt den Kuchen.

Kleine eingelegte Gansleberkuchen. Man schneidet einen Gansleberkuchen in fingerdicke Stücke und sticht jedes mit einem Ausstecher rund aus. Dann sticht man Trüffel- oder Zungenscheiben mit einem kleineren Ausstecher von beliebiger Form aus, klebt je ein Stückchen davon mit ausgekühlter dicker Sulze auf ein Stück Kuchen und läßt es ansulzen. Hierauf legt man die Kuchen mit der gezielten Seite auf gesulztes liches Aspik, übergießt sie mit lichtem Aspik und läßt dasselbe stocken, sticht die Kuchen dann mit einem etwas größeren, erwärmten Ausstecher aus, stürzt das Ganze über Papier auf ein Brettchen, erwärmt das Geschir mit einem in heißes Wasser getauchten Tuch und hebt es ab. Man legt hierauf die gestürzten kleinen Kuchen über Aspik krantzartig auf eine Schüssel, garniert sie mit Eiern, Aspik, Feldsalat und dergleichen und gibt in die Mitte Mayonnaise von harten Dottern.

Kleine Kuchen von Wildgeflügel. Man macht Fleisch-Püree (S. 41) mit Dottern und Limonensaft, bäckt es in kleinen Becherformen

und stürzt es. Dann reinigt man die Formen, läßt etwas Aspik darin sulzen, gibt die erkalteten, ein wenig zugestuzten Kuchen wieder hinein und füllt den hohlen Raum am Rande mit Sulze aus. Wenn dieselbe gestockt ist, stürzt man die Kuchen, stellt sie auf gesulztes Aspik in eine Schüssel und garniert sie mit gehacktem Aspik.

Kaltes Hasen-Salmi. Man dünstet die Keulen und Schultern eines Hasen und ein halbes Kilo Schweinefleisch mit 15 Deka Speck, vielen Zwiebelscheiben, 2 Deziliter sehr gutem Wein (2 Trüffel), Pfeffer, Meugewürz, Thymian, Bertram, einem Lorbeerblatt und Salz. Hierauf nimmt man das Fleisch heraus, schneidet es und dünstet indessen in dem Fett eine Gansleber, welche man dann mit dem geschnittenen Fleische stößt und passiert. Dann füllt man das Ganze in eine mit Butter ausgestrichene Form, unterlegt es mehrmals mit dem gebratenen, zu Scheiben geschnittenen Rückenfleische des Hasen, stellt es für eine Viertelstunde in siedendes Wasser und dann an einen kühlen Ort, stürzt es, wozu man die Form wieder erwärmt, und ziert es mit Aspik.

Gesulzte Fajsch. Man gießt in eine Form fingerdick Aspik ein und läßt es sulzen. Dann gibt man eine Lage von Leberfajsch (S. 39) oder Wildbretfajsch (Nr. IV, S. 40), die man mit Aspik verdünnt hat, darauf. Wenn auch diese fest geworden ist, gießt man wieder von der Sulze ein und läßt sie stocken, gibt abermals Fajsch darauf, fährt so fort, bis die Form voll und alles gesulzt ist, und stürzt es dann.

Passierte Gansleber. Man läßt feingeschnittene Schalotten in Butter gelb anlaufen, gibt Petersilie, eine gelbe Rübe und etwas Sellerie, alles fein geschnitten, Pfeffer und Meugewürz dazu, röstet blätterig geschnittene Gansleber darin ab, stößt sie mit dem Wurzelwerk, treibt sie durch ein Sieb, salzt sie, häuft sie auf eine Schüssel, läßt sie auskühlen, ziert sie mit Aspik und richtet sie an.

Gesulzte Gansleber. In Aspik eingelegte Gansleberscheiben. Man spickt eine Gansleber mit Trüffeln, legt sie zwischen Speckschnitten in eine Kasserolle, deckt sie zu und bratet sie im Rohre. Dann nimmt man die noch warme Leber heraus, entfernt die Speckschnitten, dreht die Leber in weißes Böhmpapier, um das Fett zu entfernen, schneidet sie sodann mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in schöne Stücke und legt dieselben in Aspik ein.

Passierte Gansleber mit Aspik und Öl. Man stößt und passiert eine gedünstete Gansleber, rührt sie auf Eis mit 2 Deziliter Aspik und 7 Deka Öl, füllt das Gerührte, sobald es dicklich wird, in den Reifmodel, läßt es sulzen, stürzt es und ziert es mit Sulze.

Ober: Eine Gansleber wird mit 15 Defa Schweinefleisch, 15 Defa gefelchter Zunge, einigen feingeschnittenen Schalotten, grüner Petersilie, gelben Rüben und ganzem Pfeffer gedünstet, dann ausgekühlt, gestoßen und durch ein feines Sieb getrieben, hierauf mit Mayonnaise von 2 harten Dottern und Öl gemischt, in einen mit Aspik ausgegossenen, mit Zungenstückchen zierlich ausgelegten und darüber wieder mit Aspik ausgegossenen Model gefüllt, mit Aspik übergossen, gesulzt und gestürzt.

Mit Geflügelfleisch. Man mischt zur gestoßenen gedünsteten Gansleber Aspik und gestoßenes Fleisch von gebratenem Geflügel, passiert das Ganze, rührt es auf Eis mit Aspik und Öl, füllt es in eine Form, läßt es sulzen und stürzt es. Oder man mischt zur passierten Gansleber würfelig geschnittenes Brustfleisch von Wildgeflügel, würfelig geschnittene Trüffel und Aspik und läßt die Mischung in kleinen Becherformen sulzen.

Hirn in Aspik. Man dünstet Kalbshirn mit gesäuerter, kräftiger klarer Brühe, läßt es auskühlen, schneidet es zu Stückchen und legt dieselben zwischen Aspik in kleine Formen ein.

Muscheln mit kalter Fülle. Man kocht Kalbshirn in Suppe, zieht ihm das Häutchen ab, läßt es erkalten und schneidet von einem Hirn ungefähr 8 Würfel. Dann mischt man 3 Eßlöffel Öl mit Essig und Petersilie, gießt dies über das Hirn, deckt dasselbe zu und läßt es über Nacht stehn. Hierauf setzt man so viel Muscheln, als man Hirnstücke hat, auf Eis, stellt in jede einen Hirnwürfel, gibt rund um diesen gelbe Mayonnaise, läßt aber das Hirn über derselben herausstehn, und häuft außen um die Mayonnaise feingeschnittenes Aspik. Man stellt die Muscheln beim Gebrauch über einer Serviette auf die Schüssel.

Ober: Zu Stücken geschnittenes gedünstetes Hirn wird mit kalter Kräuter-Sauce (S. 138) gemischt, in Muscheln gegeben und mit feingeschnittenem Aspik bestreut oder mit Ciern, Sardellen und Krebsfleisch geziert.

Geflügel-Macédoine. Kleinwürfelig geschnittenes weißes Fleisch von gebratenem Hausgeflügel, ebenso geschnittene, gekochte geräucherte Zunge und zarte, gekochte grüne Erbsen, von allem gleich viel, mischt man zusammen. Man bindet die Mischung mit ein wenig Mayonnaise von rohen Dottern, füllt sie in einen glatten, am Boden mit fingerdick eingegossenem gesulzten Aspik bedeckten Model, gießt den Model mit flüssigem Aspik voll, läßt dasselbe sulzen und stürzt dann die Macédoine.

Kalte Geflügelwurst oder Galantine. Von Haus- oder Wildgeflügel. Man löst die Beine des Geflügels aus (S. 16), zieht die Haut der Flügel und Füße ein und läßt das Fleisch überall gleich dick

an der Haut. Stellen, an denen sehr wenig Fleisch ist, belegt man mit Stücken, die man an dickeren Stellen weggeschnitten hat. Dann bereitet man die Galantine, wie dies bei warmer Galantine (S. 272) angegeben ist. Kalte Galantine muß man zwei Tage vor dem Gebrauche machen und in der Brühe erkalten lassen, damit man sie fein aufschneiden kann. Man legt die Scheiben dann auf gehacktes Aspik und garniert sie mit solchem von verschiedener Farbe. Im Winter kann man Galantine von Haus- oder Wildgeflügel wochenlang aufbewahren, wenn man sie in ein irdenes Geschirr gibt, mit Sulze von Kalbsfüßen übergießt und, wenn dieselbe gestockt ist, fingerdick mit zerlassener Rindsfette bedeckt.

Von Kapau oder Indian. Man macht Fasch vom ausgelösten Fleische des Tieres mit Ausnahme der Bruststücke und von der Leber und etwas Schweine- und Kalbfleisch und schneidet die Bruststücke sowie Zunge und Speck zu Streifen. Dann bestreicht man die Haut mit Fasch, belegt diese mit Fleisch und kann auch kleinwürfelig geschnittene Trüffeln und ganze Pistazien darüber streuen, streicht wieder Fasch auf und legt Fleisch darüber, fährt so fort, bis die Haut voll ist, und näht dieselbe dann zu. Hierauf schnürt man die Wurst in Speck und Leinwand und dämpft sie, was bei einem Indian 2 Stunden dauert.

Oder: Man bereitet Fasch vom ausgelösten Fleisch und von Gansleber, Beinmark, Schalotten, Champignons, Salz, Pfeffer und Majoran, schneidet das Brustfleisch, Zunge, Kalbseuter, Schweinefleisch und Trüffeln würfelig, mischt dies zur Fasch und füllt die Haut mit dieser Mischung.

Von Fasan. Man bereitet Fasch vom ausgelösten Fleische des Fasans und von Kalbfleisch und unterlegt sie beim Einfüllen mit Speck, dem Brustfleische, Zunge, Trüffeln und Gansleber.

Kalbschulter als Galantine. Man schneidet eine Schulter der Länge nach auf, löst die Beine aus und nimmt so viel von dem Fleische gleichmäßig weg, daß nur eine kleinfingerdicke Fleischschicht am Häutchen bleibt, die man vorsichtig klopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Vom ausgeschnittenen Fleische macht man Fasch (Nr. III, S. 39). Dann mischt man Speck und Zunge, beides würfelig geschnitten, unter die Fasch, häuft die Mischung wurstartig nach der Länge auf die Fleischseite der Schulterhaut, schließt die Haut darüber und heftet sie zusammen, dreht diese Wurst in Leinwand, unwindet sie nekartig mit Spagat und dämpft sie mit Speck, Wurzeln, Gewürz und Suppe.

Oder: Man macht die Fasch von rohem Kalbfleisch und roh gestoßener und passierter Gansleber, mischt sie mit Semmelkoch (S. 37), ein paar in rotem Weine gekochten, fein gehackten Trüffeln, Salz und Pfeffer,

unterlegt sie beim Einfüllen in die Haut mit Speck, Zunge und Pistazien und beendet die Wurst auf die oben angegebene Weise.

Kalte Gänseleber-Würste. Ein Kilo zartes, mageres Schweinefleisch, ein halbes Kilo Kalbfleisch und ein halbes Kilo Speck werden fein gehackt, zusammengemischt, im Mörser gestoßen und mit 2 Eßlöffelvoll von den feinen Kräutern, einer Messerspitze pulverisirten Majoran und Thymian, Salz und Pfeffer gemischt. Dann schneidet man 2 schöne, gut gewaschene und abgetrocknete Gänselebern in fingerdicke Würfel, mengt diese und ein halbes Kilo kleinwürfelig geschnittene Trüffeln unter die Fäsch und füllt dieselbe in gut gereinigte Schweinsdärme, die man dann fest verbindet. Man legt diese Würste in heißes Wasser, läßt sie eine halbe Stunde kochen, trocknet sie hierauf ab und hängt sie an einen lustigen Ort und dann für 4 Tage in schwachen Rauch. Sie werden dünn aufgeschnitten und kalt serviert.

Oder: 28 Defa Gansleber wird mit 7 Defa Speck und etwas Zwiebel und Butter so gebraten, daß sie saftig bleibt, hierauf gepfeffert und gesalzen, passirt und mit 2 Deziliter Aspik und 4 hartgefotenen Dottern vermischt. Dann mengt man noch würfelig geschnittenes Fleisch von gebratenem Geflügel und ebenso geschnittene, gekochte gefelchte Zunge und Trüffeln dazu, formt die Masse zu einer Wurst, dreht dieselbe in Leinwand und läßt sie über Nacht an einem kalten Orte liegen. Beim Gebrauche schneidet man sie mit einem erwärmten Messer auf.

Fäschirtes Fleisch als Wurst. Von Kalbschlegel. Man schneidet einen Kalbschlegel der Länge nach auf, löst die Beine aus und läßt nur fingerdick Fleisch an der Haut. Das übrige Fleisch wird mit Beinmark, Semmel und Dottern zu Fäsch gemacht. Man bestreicht nun das Fleisch mit der Hälfte der Fäsch, belegt diese mit Stückchen von Zunge und Speck, gibt die übrige Fäsch darauf und dreht das Ganze zu einer Wurst zusammen, die man hierauf mit Spagat umwindet, auf Beine, Wurzeln und Speck legt, dünstet und dabei mit Suppe vergießt. Dann seihet man den Saft, gibt ihn wieder über die Wurst, läßt dieselbe erkalten, schneidet sie hierauf fein auf und ziert sie mit Aspik.

Von Wildbret. Man macht Fäsch von rohem Reh- oder Hasenfleisch (S. 40), schneidet hierauf Speck, Zunge oder Schinken, Brustfleisch von Kapaun und Gansleber zu langen, fingerdicken Streifen, legt dieselben (mit den Farben wechselnd) so in die Fäsch ein, daß sie von derselben gebunden werden, formt dann das Ganze zu einer Wurst, wickelt dieselbe in Speckplatten und Papier, umwindet sie mit Spagat und bratet sie. Wenn sie erkaltet ist, schneidet man sie fein auf und ziert sie mit Aspik.

Von gemischtem Fleisch. Man treibt 50 Deka rohes Fleisch von Reh-Hals oder -Schulter, 50 Deka Schweinefleisch und 50 Deka Kalbfleisch, jedes für sich, durch die Fleischmühle, mischt es dann recht gut und gibt dabei Salz, Pfeffer, Neugewürz, eine große, feingeschnittene Zwiebel, die Schale einer Limone, 2 Eier, 20 Deka würfelig geschnittenen Speck und etwas in Wein erweichte Semmel dazu, formt von dieser Mischung eine Wurst, dreht dieselbe in eine frische Speckschwarte ein und umschnürt sie mit Bindfaden, legt sie dann mit den Knochen und mit Wurzeln und Gewürzen (wie für Aspik) in eine Fischwanne, gibt 1½ Liter Wasser, einen Liter Wein und 7 Deziliter Essig dazu und kocht die Wurst durch 3 Stunden. Dann legt man sie in ein kleineres Geschirr, übergießt sie mit der durch ein Tuch gefeigten Brühe und läßt sie 3 Tage stehn, nimmt sie hierauf heraus und schneidet sie fein auf. Die gefulzte Brühe wird, wenn nötig, geklärt und als Aspik zum Garnieren der Wurst verwendet.

Preßwurst. Man kocht ein Kilo frisches Schweinefleisch, die Ohren des Schweines und ein halbes Kilo geräucherte Zunge, schneidet alles zu würfeligem und länglichen Bröckeln, würzt es mit Zwiebel, Salz und Pfeffer, mischt 28 Deka Speck, den man würfelig geschnitten und heiß gemacht hat, dazu, füllt die Mischung in einen Schweinsmagen und bindet diesen auf beiden Seiten zu, kocht diese Wurst mit Wasser, gutem Essig, Lorbeerblättern und Limonenschalen durch volle zwei Stunden, nimmt sie dann aus dem Sude, legt sie zwischen zwei Brettchen, beschwert sie ein wenig und läßt sie erkalten, schneidet sie hierauf fein auf, garniert sie mit Aspik und serviert Essig und Öl dazu.

Schweinskopf. F a s c h i e r t. Der Kopf von einem jungen Schwein mit einem Stück Hals daran wird abgetrennt, rein gepuht, gesengt und auf der unteren Seite aufgeschnitten, worauf man ihn so auslöst, daß an der Haut nur eine fingerdicke Fleischschicht bleibt, welche man dann mit Salz und Pfeffer bestreut. Das herausgenommene, von den Beinen gelöste Fleisch und noch einmal soviel Fleisch von den Schultern oder Kalbfleisch und frischer Speck wird feingeschnitten, mit Salz und Gewürz gemischt und gestoßen. Dann schneidet man geräucherte, nur halbgekochte Zunge in daumendicke Streifen, geräucherten Speck in kleinfingerdicke Streifen und Gansleber und überkochte Kalbsohren zu Rüdeln. Man belegt nun die Haut auf der Fleischseite mit Schichten von Fascia, legt zwischen dieselben das geschnittene Fleisch ein, wobei man mit den Farben abwechselt, näht dann die Haut mit Spagat zusammen, näht auch Augen und Schnauze zu und heftet über den Halschnitt ein rundes Stück Haut von der Schulter. Dann wickelt man den Kopf fest in ein Tuch, kocht ihn wenigstens 2 Stunden

mit gefalzenem Wasser, Wurzeln, Gewürzen, Knochen und Schweins- und Kalbsfüßen, läßt ihn im Sud erkalten und schwert ihn sodann ein wenig ein. Der Sud wird geklärt und gesulzt. Hierauf trocknet man den Kopf ab, schneidet am Halse eine Scheibe weg, bestreicht die Kopfhaut mit Fleisch-Glace, legt den Kopf auf eine Schüssel, ziert ihn mit Rosetten von Aspik und gibt das übrige Aspik herum. Man serviert eine kalte Senf-Sauce mit Kräutern oder Kapern dazu.

Gepökelt als falscher Wildschweinskopf. Man fengt die Schwarte des Kopfes (wie bei falschem Schwarzwild, (S. 240), wäscht den Kopf, löst ihn aus (sich oben), schneidet alles Drüsenartige weg und reibt die Fleischseite sowie das herausgenommene schöne Fleisch von Kopf und Hals und ein Stück Fleisch vom Schlegel mit Salpeter und Salz ein, legt das Fleisch auf die Haut, schlägt diese darüber zusammen, schwert das Ganze ein wenig ein, gibt es an einen kühlen Ort, wo man es liegen läßt, bis das Fleisch durch und durch rot geworden ist, was ungefähr 8 Tage dauert, und dreht es in dieser Zeit öfters um. Dann schneidet man die Fleischstücke und eine geräucherte Ochsenzunge in 5 Zentimeter große Würfel und ein Kilo Speck in kleinere Würfel (und Trüffeln in große Stücke), mischt dies zusammen und füllt es durch den Halschnitt in die unten wieder zusammengenähte Kopfhaut, näht die Haut von der Keule über den Halschnitt, gibt dem Kopfe seine natürliche Form und bindet ihn in ein Tuch. Hierauf wird er mit Schweins- und Ochsen-Füßen, Wurzeln, Gewürz, Wacholderbeeren, Wasser und rotem Weine (wie zur Beize Nr. II) so lange gekocht, bis er in die Höhe steigt, was mehrere Stunden dauert. Man sticht dann zur Probe mit einer Spicknadel in den Kopf; wenn sie sich leicht herausziehen läßt, ist er genügend gekocht und wird beiseite gestellt. Nach einer Stunde nimmt man ihn aus dem Sud und schnürt ihn fester ein. Am andern Tage wird er aus dem Tuche gelöst und entweder gleich verspeist oder mit dem geseihten, entfetteten Sud bedeckt, mit Rindsfett übergossen und an einen kühlen Ort gestellt, wo man ihn mehrere Wochen aufbewahren kann.

Gesulzt. Man spaltet einen gefengten und gewaschenen Schweinskopf, nimmt das Hirn heraus, kocht den Kopf mit Wasser und gibt 3 Kalbsfüße, Salz, Essig, Wein, Wurzeln und Gewürz (wie für Aspik, S. 32) dazu. Wenn er weich ist, nimmt man ihn noch heiß aus dem Sud, löst die Weine aus, belegt das Fleisch der einen Kopffseite mit fingerdicken Streifen von gekochter Bökelszunge, Lufispeck und Essiggurken, schlägt die andere, noch heiße Seite darüber und heftet die Haut zusammen. Man wickelt nun den Kopf in eine nasse Serviette, schwert ihn zwischen zwei

Brettchen ein und läßt ihn erkalten. Am andern Tage wickelt man ihn aus, schneidet ihn zu Stücken, garniert dieselben mit der wie Aspik geklärten, gestockten Sulze und serviert Essig und Öl dazu.

Als gestürzte Sulze. Man schneidet das im Sud ausgekühlte Fleisch eines wie oben gekochten Schweinskopfes dick nudelig, klärt und seigt dann die Sulze, mischt das Fleisch dazu und füllt es in einen Model, den man zum Sulzen in kaltes Wasser stellt. Vor dem Einfüllen kann man die vorstehenden Teile des Models mit rotem Aspik ausgießen oder den Model, wenn er glatt ist, auf dünn eingegossenem Aspik mit gelben und roten Rüben, Essiggurken, Peterzilie u. s. w. auslegen.

Als Harlekin schnitten. Man kocht einen halben Schweinskopf und 2 bis 4 Schweinsfüße, löst die Beine aus, schneidet das Fleisch und gekochte Pökelzunge, dann Lustspeck, beliebige Fleischreste von Kalb oder Geflügel und Essiggurken zu großen Würfeln, gibt Pfeffer, Limonenschalen und etwas Essig dazu, läßt dies alles eine Weile stehn, gibt dann die indessen geseigte sulzige Brühe dazu und kann auch noch Heringstücke und hart gekochte, geschälte Eier daruntermengen. Man legt nun eine glatte Form mit einem großen Stück sehr weich gekochter Schwarte aus, gibt das zusammengemischte Fleisch hinein, schlägt die Schwarte darüber zusammen, stellt die Form in kaltes Wasser und läßt die Sulze stocken.

Als Wurst (Kopf- oder Preßwurst). Man gibt einen halben, in mehrere Stücke geschnittenen frischen Schweinskopf und ein paar Schweinsfüße mit allerlei Wurzelwerk und einer geseigten Schweinszunge in einen Topf, den diese Fleischstücke bis zur Hälfte füllen, gießt den Topf mit Wasser voll, gibt Salz, Pfefferkörner, eine auf Blut gebratene Zwiebel und einige Stücke Rindsleber dazu und läßt dies alles langsam kochen, bis der Schweinskopf sehr weich ist. Dann seigt man die Brühe in ein anderes Geschirr, läßt sie über Nacht stehn, damit sich das Trübe setzt und das Fett stockt, und klärt sie hierauf wie Aspik. Das Fleisch und die Zunge werden lau in kleine, viereckige Stücke geschnitten, mit ein wenig Schinken und gekochter Dohsenzunge, beides ebenso geschnitten, und mit Salz und Pfeffer nach Geschmack gemischt, zu einer Wurst geformt, in eine Serviette gebunden und über Nacht an einem kalten Ort liegen gelassen. Dann schneidet man die Wurst in feine Scheiben und garniert sie mit dem Aspik.

Oder: Man kocht Kopf und Füße, nimmt sie aus dem Sude, ehe sie ganz weich sind, löst die Beine aus, schneidet das Fleisch zu Würfeln, dreht es wurstförmig in eine Serviette, bindet diese an beiden Enden fest, umschnürt die Wurst nekartig mit Bindfaden, kocht sie in der Sulze fertig,

sieht dann die Sulze, gibt die Wurst wieder hinein und läßt sie darin erkalten. Dann wickelt man sie aus, schneidet sie zu Scheiben, legt sie auf die Schüssel und gibt eine mit hartgefotenen Dottern bereitete kalte Kapern- oder Kräuter-Sauce (S. 138 und 139) darüber oder garniert die Schüssel mit abgemachtem Vögel- oder nudelig geschnittenem Kopf-Salat, Heringsstücken, Eierscheiben u. dgl. und serviert Essig und Öl dazu.

Oder: Man kocht einen halben Schweinskopf mit allerlei Wurzelwerk sehr weich, nimmt ihn aus der Brühe, treibt das Fleisch durch die Fleischmühle, gibt rohe, passierte Kalbsleber (ein Kilo Leber auf 2 Kilo Fleisch), eine kleine, feingehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz und, wenn die Mischung zu dick ist, etwas von der Brühe dazu, füllt die Masse in dicke, gut gereinigte Schweinsdärme, bindet dieselben zu und läßt die Würste in der Brühe auf dem Rande des Herdes 2 Stunden kaum merklich kochen. Man kann die Masse auch in eine Terrine drücken und auf die S. 322 angegebene Weise in Dunst kochen. Soll die Wurst (oder Pastete) sehr fein werden, so ersetzt man einen Teil der Kalbsleber durch Gansleber. Will man sie sparsam machen, so verwendet man Schweinsleber.

Wildschweinskopf. Man reinigt den Kopf gut, löst dann die Haut vom Oberrißel ab, schiebt sie zurück, haut das Bein weg und läßt den Kopf über Nacht in Wasser liegen. Dann steckt man ihm Salz, Thymian und Lorbeerblätter in Maul, Augen und Ohren, gibt ihn in einen Topf, kocht ihn mit 2 Liter Wasser, 2 Liter rotem Wein, 4 Deziliter Essig, einer in 4 Teile geschnittenen Limone, ganzem Gewürz und Wurzeln und läßt ihn im Sud auskühlen. Hierauf legt man ihn auf die Schüssel, ziert ihn mit Pomeranzenblättern, steckt ihm eine Limone in das Maul, richtet ihn an und serviert Essig und Öl, miteinander abgerührt und mit Pfeffer gewürzt, oder eine kalte Senf-Sauce dazu.

Gepökelten Wildschweinskopf bereitet man wie den falschen (S. 332).

Gesulztes Milchferkel. Man schneidet den Kopf des gereinigten Tieres und die Füßchen bis zum Kniegelenke weg, schneidet dann das Tier nach der ganzen Länge auf, nimmt es aus und löst die Beine aus, dreht es hierauf zu einer Wurst zusammen, wickelt dieselbe in Leinwand, umschnürt sie netartig, kocht sie wie den Schweinskopf und läßt sie in der Brühe erkalten. Dann wird sie ausgewickelt, zu Scheiben geschnitten und mit der gesulzten Brühe geziert.

Gesulzter Ochsenkopf (ungarisches Rebhuhn). Ein Stück Ochsenkopf (Vormaul), einen Ochsenfuß und einige Schweinsfüße kocht man mit Wasser, etwas Essig, Salz, einer Zwiebel, einem Lorbeerblatte,

Thymian und ganzem Pfeffer. Sowie ein Stück weich geworden ist, nimmt man es heraus, löst die Beine aus, läßt das Fleisch austüfeln und schneidet es zu gleichmäßigen Stücken. Wenn alles gekocht ist, wird die fulzige Brühe geseiht, ausgefühlt und geklärt. Dann gießt man einen glatten Model fingerdick mit Sulze aus und läßt dieselbe stocken. Die übrige Sulze erwärmt man und mischt sie mit dem Fleische, gehackten Kapern und länglich geschnittenen Sardellen. Hierauf gibt man die Mischung auf die gestockte Sulze in den Model, stellt denselben in kaltes Wasser und läßt das Ganze fest werden, stürzt es dann, schneidet es zu schönen Stücken und serviert Essig, Öl und Pfeffer dazu.

Hirschkopf und Füße. Man kocht die gereinigten Füße und Kopfstücke eines Hirschkes mit Beize Nr. I und weißem Wein, löst dann das Fleisch von den Beinen, schneidet es nudelig, gibt ebenso geschnittene Sardellen dazu, mischt die geklärt fulzige Brühe darunter, füllt das Ganze in eine Form, läßt es stocken, stürzt es und serviert Essig und Öl dazu. Oder man macht das geschnittene Fleisch mit kalter Kräuter-, Kapern- oder Senf-Sauce ab und garniert es mit der gehackten Sulze.

Gesulzte Gans. Man kocht 4 zerhackte Kalbsfüße mit 3 Liter Wasser recht weich, seiht dann die Brühe zu einer auf Zwiebel- und Wurzel-Scheiben gelegten fleischigen Gans, gibt Vertramblätter, ein Vorbeerblatt, ganzen Pfeffer, Salz, so viel Wasser, daß die Gans davon bedeckt ist, und etwas guten Essig dazu, kocht die Gans langsam und läßt sie in der geseihten Brühe erkalten. Dann zerteilt man sie, legt sie auf die Schüssel und übergießt sie mit der entfetteten, geklärtten Sulze.

Kaltes Wildbret. Mit Sauce. Man bratet einen ungebeizten Hasen und begießt ihn dabei nur mit Fett, Suppe und Limonensaft. Dann schneidet man das Rückenfleisch und das bessere Fleisch von den Keulen zu dünnen Scheiben. Das übrige Fleisch wird abgeschabt, geschnitten, mit 2 feingeschnittenen Zwiebeln, 4 Sardellen, einem Kaffeelöffel Kapern und etwas Essig gestoßen und passiert und mit 14 Defa Öl und Essig nach Bedarf zu einer dicken Sauce verrührt. Man richtet dann Fleisch und Sauce auf einer Schüssel an und ziert dieselbe mit Aspik, Sardellen und Kapern.

Oder man gibt über kalt aufgeschnittenes Wildbret eine kalte Eier-, Kräuter-, Kapern-, Senf- oder Sardellen-Sauce (S. 136—141) und garniert die Schüssel mit Aspik, Eiern, Feldsalat, Sardellen u. dgl.

Auf welsche Art. Man schneidet gebratenes Hasen- oder Rehfleisch, dann gesulztes Aspik und einige Sardellen (bei einem Hasen 8 Stück) nudelig, mischt alles zusammen, häuft es in einer Schüssel bergartig auf,

macht von den Abfällen kalte Wildbret-Sauce (S. 138), streicht sie über das Aufgehäuften und ziert die Schüssel mit Aspik.

Mit gesulzter Sauce. Man taucht Schnitten von kaltem Braten in Wildgeflügel-Sauce (S. 138), läßt dieselbe sulzen, legt die Schnitten auf eine Schüssel und ziert sie mit lichtem und rotem Aspik.

Mit Aspik. Man schneidet kaltes gebratenes Fleisch von Reh-, Gemsen- oder Hirsch-Rücken oder Schlegel zu dünnen Schnittchen, legt dieselben in einer Schüssel auf und ziert sie mit ausgestochenem oder zu Würfeln geschnittenem Aspik oder Nudeln von schichtenweise eingegossenem verschiedenfarbigen Aspik und mit kalter Frikassée.

Mit Butterblumen oder Rettich. Man gibt auf zu dünnen Scheiben geschnittenes, hübsch aufgelegtes Wildbret in der Mitte einen Strauß von Butterblumen (S. 180) oder Blumen von weißen und roten Monatrettichen mit grünen Blättern von Petersilie und Zitronen und außen um das Fleisch gehacktes Aspik.

Wildschweinfleisch mit kalter Sauce. Kalt aus dem Sude genommenes Fleisch (S. 237) wird dünn aufgeschnitten und Senf à la Diable (S. 139) oder Wacholder-Sauce (S. 136) in einer Schale dazu gegeben. Man kann zu dieser Bereitungsart auch die Brust mit dem Bauchfleische verwenden, indem man alle Beine auslöst, das Fleisch mit Salz und Pfeffer bestreut, zusammenrollt, bindet und kocht.)

Kaltes Schweinefleisch. Ein mit Zwiebel und Pfeffer marinierter, in Papier gebratener Schlegel (S. 221) wird aufgeschnitten und mit Senf serviert. (Kann zu Tee gegeben werden.)

Mit Sauce. Man dünstet ein Rückenstück wie Schwarzwild (S. 240), schneidet es kalt auf und gibt französischen Senf oder Senf à la Diable oder kalte Wacholder-Sauce dazu.

Schweinerer Fisch. Das vom Rippen-(Koteletten-)Stück abgelöste Fleisch eines jungen Tieres, Schweinsfisch genannt, wird mit Knochen, Zwiebel, Wurzeln und Gewürzen, Wasser und etwas Essig (wie für Beize Nr. I) gekocht und in dem Sud ausgekühlt. Am folgenden Tage schneidet man es zu Scheiben, legt es auf eine lange Schüssel und gibt kalte Sardellen-Sauce Nr. I (S. 140) darüber. Man kann auch dicke Mayonnaise über das Fleisch geben und den Rand der Schüssel mit blanchiertem Kalbshirn und Karfiol garnieren.

Schweinsfilet gebraten. Ein wie das obige abgelöstes Fleischstück oder ein Lungenbraten (beim Schweine Jungfernbraten genannt) wird gesalzen, in Papier gedreht, mit Bindfaden unwunden und gebraten. Wenn es halb gebraten ist, nimmt man das Papier weg. Den

erfalteten Braten schneidet man zu dünnen Scheiben. Man kann ihn zu Tee servieren.

Kalttes Rindfleisch. Würbes Rindfleisch vom Rippenstück oder Lungenbraten wird gesalzen und geklopft und schief hinein mit nudelig geschnittenen Stückchen von Speck, Schinken, Zunge, Selchwürsten und Essiggurken durchzogen. Dann legt man es auf zerhackte Schweins- oder Kalbsfüße, Wurzeln und Gewürze, gibt Suppe, Essig und Wein dazu und dünstet es langsam. Hierauf feiht man die Brühe, gibt sie wieder über das Fleisch, läßt das Fleisch in der Brühe erkalten, schneidet es sodann zu Scheiben und garniert es mit der gesulzten Brühe.

Oder man spickt Fleisch von der langen Schale mit Knoblauch und Speck, dünstet es, läßt es erkalten, schneidet es fein auf, garniert es mit kaltem Erdäpfel-Püree, kleinen Gurken und eingelegten Schwämmen und gibt Essig und Öl dazu.

Oder man bereitet englischen Braten (S. 199), läßt ihn erkalten, schneidet ihn dann zu Scheiben oder legt ihn im ganzen Stück auf und garniert ihn mit Mixed pickles.

Als Fleischsalat. Saftiges, gesottenes oder gebratenes Rindfleisch schneidet man zu Würfeln. Dann verrührt man hartgesottene Dotter mit Essig und Öl, etwas Senf, Petersilie, geriebener Zwiebel und Pfeffer, mischt das Fleisch ein paar Stunden vor dem Servieren mit dieser Sauce, mengt Kapern, in Streifchen geschnittene Sardellen und Essiggurken darunter, häuft das Ganze auf die Schüssel und garniert es mit sauren Bohnenschoten, Erdäpfeln, Salat o. dgl. Statt der angegebenen Sauce kann man mit Essig und Öl verdünnte Senf-Sauce mit Kapern (S. 140) oder auch nur eine Mischung von Essig, Öl, Salz, Pfeffer und geriebener Zwiebel (oder ganz wenig feinzerdrücktem Knoblauch) nehmen.

Kalter Schöpfenschlegel. Man schneidet Zwiebel, Petersilie, Limonenschalen und Majoran sehr fein, mischt Ingwer und Pfeffer dazu, dreht nudelig geschnittenen Speck in diese Mischung und durchzieht einen geklopften, abgezogenen Schlegel schief hinein mit dem Speck und mit zu Streifchen geschnittenem Schinken. Hierauf gibt man den Schlegel mit etwas Beize in eine Kasserolle, deren Deckel man dann verklebt, dünstet ihn, läßt ihn in der Brühe erkalten, putzt ihn hierauf sauber ab, übergießt ihn mit einer Sauce von gestoßenen Sardellen, Schalotten, Pfeffer, Limonensaft, Essig und Öl und garniert ihn mit gefüllten Oliven.

Kalttes Kalbfleisch. Man läßt einen einfach gebratenen oder vor dem Braten mit Speck durchzogenen Schlegel erkalten, schneidet ihn fein auf,

legt das Fleisch auf eine Schüssel und ziert es mit Aspik oder Butterblumen oder Rettich (S. 179 und 180).

Mit Sauce. Man legt das etwas dicker aufgeschnittene Fleisch auf eine Schüssel und gibt eine kalte Mandel-, Eier-, Kräuter-, Kapern- oder Senf-Sauce (S. 136—139) darüber. Oder man taucht jedes Stück vor dem Auflegen in Hering-Sauce (S. 141) und garniert die Schüssel mit kaltem, rot gefärbten Erdäpfel-Püree, grünem Salat und hartgekochten, gefüllten Eiern. (S. 176.)

Maltraitierter Schlegel auf Thunfischart. Ungefähr 2 Kilo von einem nach der Länge gespaltenen schönen Kalbsschlegel werden blanchiert und abgehäutelt, eingesalzen und mit einem hölzernen Hammer 15 Minuten lang tüchtig geklopft. Dann dreht man das Fleisch zu einer Wurst (doch so, daß der Faden des Fleisches der Länge nach geht), wickelt dieselbe in eine Serviette, bindet diese an beiden Enden nahe am Fleische recht fest zusammen, unwickelt die ganze Wurst negartig mit Spagat, legt sie auf die weggelösten, zerhackten Beine, gibt Zwiebel, gelbe Rüben, Petersilie, Sellerie, Lorbeerblätter, Thymian und so viel mit etwas Essig gemischte Suppe (oder Wasser) dazu, daß die Wurst davon bedeckt ist, deckt die Kaffe-rolle zu und kocht die Wurst 2 bis 3 Stunden. Man läßt sie dann über Nacht in der geseihten Brühe in einem irdenen Geschirre liegen, löst sie einige Stunden vor dem Gebrauch aus dem Tuche, schneidet sie zu kleinfingerdicken Scheiben, legt diese so auf eine lange Schüssel, daß die Wurst nur etwas auseinandergeschoben erscheint, bedeckt sie mit Sardellen-Sauce Nr. I (S. 140), zu der man etwas von der sulzigen Brühe gerührt hat, und schöpft die herabgeflossene Sauce wieder über das Fleisch.

Schlegel als falscher Lachs. Man häutelt 2 Kilo vom dicken Fleisch eines Schlegels rein ab und reibt das Fleisch mit Salz und 5 Gramm Salpeter ein. Dann schneidet man eine halbe Limone, 2 Möhren und eine Sellerie zu Scheiben, mischt eine Handvoll Petersilie, 2 Lorbeerblätter, einige Gewürznelken und Wacholderbeeren, einen Biffel Pfefferkörner und etwas Thymian dazu, gibt die Hälfte davon in ein irdenes Geschirr, legt das Fleisch darauf, bedeckt es mit dem Reste der Mischung, schwert es ein, läßt es 4 Tage stehn und kehrt es dabei täglich zweimal um. Dann gibt man Essig und Wasser, von beidem gleich viel, dazu, kocht das Fleisch weich und läßt es im Sud erkalten. Hierauf nimmt man es heraus, übergießt es mit 7 Deka vom feinsten Öl und läßt es wieder einige Tage stehn, wobei man es ebenfalls öfters umwendet. Beim Anrichten schneidet man es dünn auf und übergießt es mit Butter-Sauce mit Sardellen (S. 138) oder mit Mayonnaise.

Mit Sardellen gespickter Schlegel. Man löst die Haut des Schlegels los und streift sie gegen das Bein zurück, sticht dann mit

einem schmalen Messer Böcher in das Fleisch und schiebt in diese abwechselnd Streifchen von Speck und von Sardellen (die man dazu in je 8 Teile schneidet), zieht die Haut wieder über das Fleisch und näht sie am Ende fest. Dann salzt man den Schlegel ein, läßt ihn einige Tage liegen, hängt ihn hierauf für einige Tage in Rauch, wäscht ihn sodann recht gut ab, bratet ihn bei fleißigem Begießen mit Butter und Suppe und läßt dabei den Bratensaft nie eingehn, damit das Fleisch nicht bleibet. Hierauf entfettet man den Saft, seigt ihn wieder über den Schlegel, läßt diesen mit dem Saft kalt werden und schneidet ihn dann auf.

Gespickte Nuß. Eine Kalbsnuß wird geklopft, abgehäutelt, gesalzen und mit Speck durchzogen, gedämpft und in der Brühe ausgekühlt. Dann schneidet man den Speck gleichmäßig ab, legt das Fleisch auf die Schüssel, bestreicht es mit kaltem Aspik, bestreut es mit gehacktem Aspik und ziert auch die Schüssel mit Aspik. Man serviert eine kalte Kräuter- oder Kapern-Sauce (S. 138 und 139) in einer Schale zu dem Braten.

Koteletten mit Mayonnaise. Koteletten werden mit den feinen Kräutern zwischen Speckschnitten gedünstet, ausgekühlt und dabei ein wenig beschwert, in Mayonnaise getaucht, in einer über Eis gestellten Schüssel so aufgelegt, daß die Rippen, die man mit Papiermanschetten umhüllt hat, in der Mitte in die Höhe stehn, und mit Aspik garniert.

Gespickte Koteletten mit Aspik. Man durchzieht die Koteletten mit Streifchen von Essiggurken, Speck, Zunge (und Trüffel), dünstet sie zwischen Speckschnitten, läßt sie auskühlen und schwert sie dabei ein, schneidet sie dann schön zu, legt sie auf fingerdick eingegossenes, gesulztes Aspik in ein flaches Geschirr, übergießt sie ebenso dick mit Sulze und läßt dieselbe fest werden. Dann schneidet man die Koteletten mit einem erwärmten Messer aus, stürzt das Geschirr auf ein mit Papier belegtes Brettchen, hebt es ab, wozu man es mit einem in warmes Wasser getauchten Tuche erwärmt, hebt die Koteletten mit einem breiten Messer heraus, legt sie im Kranz auf eine Schüssel, gibt in die Mitte Mayonnaise und garniert den Rand der Schüssel mit Aspik.

Kaninchen (Lapin) auf Thunfischart. Man löst das Fleisch von Rücken und Schlegeln eines Kaninchens ab, klopft es tüchtig und behandelt es wie den maltrairierten Kalbschlegel (S. 338).

Kaltes Wildgeflügel. Fasanen, Rebhühner u. dgl. werden gespickt und gebraten und dabei mit Butter und Suppe begossen. Wenn sie erkaltet sind, zerlegt man sie, stellt sie auf der Schüssel wieder wie ganz zusammen oder legt sie so auf, daß die Bruststückchen oben liegen und die darunter aufgehäuften anderen Stücke bedecken, und ziert sie mit Aspik.

Als gestürzte Sulze. Man schneidet das Brustfleisch von gebratenem, erkalteten Wildgeflügel zu dünnen Stücken, belegt dünn eingegossenes Aspik (S. 32) mit diesen Stücken und mit Scheiben von Zunge und harten Eiern (und gekochten Trüffeln) und gibt etwas Sulze darüber. Das übrige Fleisch wird von Haut und Beinen gelöst, fein geschnitten und gestoßen, mit etwas von der Sulze gemischt, in eine Form gegeben, gesulzt, gestürzt und zu Stücken geschnitten. Man legt dann diese Stücke über die inzwischen gestockte Sulze ein, füllt die Zwischenräume mit Sulze aus, läßt auch diese stocken und stürzt das Ganze.

Mit kalter Sauce. Ein Auerhahn, Birkhahn o. dgl. wird mit Wurzeln, Gewürzen, Kalbsfüßen und einem Stück Wadshinken (wie für Aspik) in eine Kasserolle gegeben, mit Suppe und weißem Wein bedeckt und je nach Art und Größe des Geflügels durch 2 bis 3 Stunden gedünstet. Hierauf seht man die Brühe, läßt das Geflügel darin erkalten, nimmt es dann heraus, klärt die gestockte Brühe, säuert sie dabei mit Limonensaft und Estragon-Essig, läßt sie wieder sulzen, ziert das indessen zerlegte und auf der Schüssel hübsch aufgerichtete Geflügel mit dieser Sulze und gibt eine kalte Senf-Sauce (S. 139) oder Wacholder-Sauce (S. 136) dazu.

Oder man schneidet Fleisch von gebratenem oder gedünstetem Wildgeflügel auf und gibt eine kalte Kapern-Sauce (S. 139) darüber.

Oder man schneidet das Brustfleisch auf, macht vom übrigen Fleisch Wildbret-Sauce (S. 138) ohne Dotter und gibt sie über das Brustfleisch.

Mit gesulzter Sauce. Man bratet die in Speck gebundenen Tiere, zerlegt sie, sobald sie ausgekühlt sind, macht von den Abfällen Wildgeflügel-Sauce (S. 138), taucht die schönen Stücke in diese Sauce und läßt sie über Eis sulzen, legt sie dann in der Schüssel auf und ziert sie mit Aspik oder auch mit Trüffeln.

Schnepfenbrüste in gesulzter Fajsch. Man bratet die Schnepfen und löst die Bruststücke ab, macht vom übrigen Fleisch Salmi (S. 41), zu dem man auch den Schnepfenkot (S. 177) mischt, und gibt so viel kaltes, flüssiges Aspik dazu, daß es sich sulzen kann, füllt das Salmi in einen Kuppelmodel, unterlegt es mit den Bruststücken, läßt es fest werden, stürzt dann die Sulze und steckt in den hohlen Raum in der Mitte die Köpfe der Schnepfen so hinein, daß die Schnäbel in die Höhe stehn.

Fajsch-Schnitzchen oder Koteletten von Wildgeflügel. Man bratet die Fajsch-Schnitzchen oder Koteletten rasch ab und läßt sie erkalten. Dann mischt man aufgelöste Glace mit kaltem Aspik, taucht die

Schnitzchen auf einer Seite in diese Mischung, läßt sie sulzen, taucht sie auf der andern Seite ein und läßt sie wieder sulzen, legt sie dann über gefulztes Aspik auf und garniert sie mit gehacktem Aspik.

Kaltcs Hausgcsflügel. Mit Aspik. Man zerlegt einen gebratenen Indian oder Kapaun, schneidet das Brustfleisch in dünne Schnitzchen, bedeckt mit diesen die bergartig in der Schüssel aufgelegten anderen Stücke und ziert und garniert die Schüssel mit ausgestochenem oder schön geschnittenem ein- oder mehrfarbigen Aspik (Fig. 35).

Als gestürzte Sulze. Man legt einen glatten Model über dünn eingegossenes, festes Aspik mit Brustfleisch von Hausgcsflügel, Zungenstückchen u. s. w. zierlich aus (S. 34), gießt ausgekühltes Aspik darüber, gibt, wenn auch dieses gestockt ist, das übrige, nudelig geschnittene Fleisch des Gcsflügels und abermals Aspik darauf, läßt auch das zuletzt Eingegossene stocken und stürzt dann die Sulze.

Mit Mayonnaise. Man taucht die schönen, von den Beinen gelösten Fleischstücke von gebratenen Hühnern oder von gebratenem Kapaun oder Indian mit einer Gabel in gut gcsührte Mayonnaise (S. 137), legt sie in

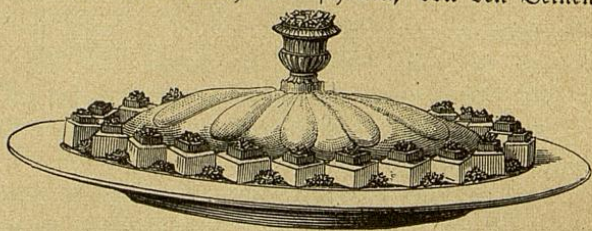


Fig. 35.

einer auf Eis gestellten Schüssel über gehacktem Aspik so auf, daß die Bruststücke oben liegen, und ziert den Rand der Schüssel mit Aspik von mehreren Farben.

Mit Trüffel und Mayonnaise. Man schneidet das Brustfleisch von einem Kapaun oder Indian zu schönen Stücken von gleicher Größe und Form, taucht dieselben in Mayonnaise, legt sie auf eine Schüssel und stellt diese auf Eis. Nun belegt man jedes Stück mit gekochten, schön schwarzen Trüffeln, welche man zu Scheiben geschnitten und ausgestochen hat, gleichmäßig nach einer einfachen Zeichnung mit einem Blätterkranz o. dgl., gießt, sobald die Mayonnaise gestockt ist, ganz kalte, lichte, dicke Sulze darüber, wodurch das Ganze spiegelartig wird, und läßt die Sulze fest werden. Dann sticht man die Stücke einzeln heraus, legt sie halb übereinander über gehackte Sulze oder über Mayonnaise franz- oder bergartig in eine Schüssel und garniert sie mit Kaviarschnitten und Krebschweischen oder roter Sulze.

Mit Saucen. Gebratenes oder gedämpftcs Gcsflügel läßt man

erkalten, zerlegt es dann, gibt es auf eine Schüssel, übergießt es mit kalter Eier-, Kräuter- oder Kapern-Sauce (S. 136 bis 139) und garniert es mit Aspik.

Man legt fein aufgeschnittenes Brustfleisch von Gans oder Indian in einer Schüssel auf und übergießt es mit kalter Mandel-Sauce (S. 136) oder englischer Senf-Sauce (S. 139) oder gibt Pomeranzentren (S. 135) in einer Schale dazu.

Mit Kapern-Sauce (auf Genueser Art). Man dünstet einen Indian oder Kapaun, tranchiert ihn noch heiß, richtet ihn in einer Schüssel auf, übergießt ihn mit gekochter Kapern-Sauce (S. 139), läßt ihn erkalten und ziert ihn mit Pomeranzenblättern, Kapern und gefüllten Oliven.

Hühnersalat. Junge, fleischige Hühner bratet man und bindet sie dazu in Speckschnitten, damit sie weiß bleiben. Wenn sie erkaltet sind, zerlegt man sie und marinirt sie für eine Stunde oder auch länger mit Öl, Estragon-Essig, Salz und Pfeffer. Dann schneidet man die Herzchen von schönem Häuptelsalat in je 4 Teile und die übrigen Blätter des Salates zu breiten Rübeln und macht beide Teile mit Essig, Öl und Salz ab. Man häuft nun den geschnittenen Salat auf eine Schüssel, belegt ihn bergartig mit den Hühnern und legt um den Rand der Schüssel gefüllte Eier (S. 176) und die Salatherzchen.

Mit Mayonnaise. Man zieht weißgedünsteten Hühnern vorsichtig die Haut ab, tranchiert die Hühner, legt sie in eine Schüssel, übergießt sie mit Mayonnaise mit Sardellen und garniert sie mit abgemachtem Feldsalat.

Oder man taucht die fleischigen Stücke von Hühnern in Mayonnaise und läßt dieselbe sulzen, legt die Stücke dann in einer Schüssel kranzartig auf, gibt in die Mitte gemischten Salat von Bohnenschoten, Spargelerbsen, Sprossentohl a. s. w. und garniert den Rand der Schüssel mit Sardinen, Eiern, Krebschweischen und Kaviar.

Italienischer Fleischsalat. Eine halbe gekochte Rindszunge, ein Stück gebratenes Kalbfleisch, das abgelöste Fleisch eines halben gebratenen Kapauns und ein kleines Stück gut gebratenes Hasen- oder Rehfleisch, alles erkaltet, dann 12 Defa gereinigte Sardellen und eine Bricke werden kleinwürfelig geschnitten und durcheinander gemengt. (Das Wild kann auch wegbleiben.) Hierauf treibt man 2 rohe Dotter ab und gibt dabei nach und nach ein Achtelliter flüssiges Aspik, dann 2 Eßlöffel französischen Senf, 1 bis 2 Löffel guten Essig und zuletzt Pfeffer und etwas Salz dazu. Sodann mengt man das Fleisch unter die Sauce, gibt, wenn die Mischung nicht genügend saftig ist, noch ein wenig flüssiges Aspik

dazu und läßt den Salat stehn. Vor dem Anrichten häuft man ihn pyramidenförmig auf eine Schüssel, überstreicht ihn mit weißer Mayonnaise (S. 137) und garniert ihn mit Aspik und Krebschwänzen oder feingeschnittenem Lachs. Gibt man diesen Salat als Buffetgericht, wozu er sich besonders eignet, so nimmt man das Doppelte der angegebenen Quantitäten.

Kaltes geräuchertes Fleisch. Schinken. Will man einen Schinken im Ganzen kalt servieren, so schneidet man, solange er noch heiß ist, die Schwarte zu Verzierungen aus, die auf dem Specke bleiben. Den Rest der Schwarte löst man ab. Man läßt dann den Schinken auskühlen, legt ihn auf eine Schüssel, umwindet das Bein mit gekrauster Papiermanschette und garniert die Schüssel mit Petersilienblättern.

Serviert man den Schinken aufgeschnitten, so ist darauf zu sehen, daß die Schnittchen ziemlich dünn und gleich groß werden, und daß man beim Auflegen Speck und Fleisch regelmäßig verteilt. Man garniert und ziert die Schüssel nur einfach mit geschabtem Kren oder mit Kren und Eiern oder mit Aspik und belegt das Fleisch in der Mitte mit einem Strauß aus Blumen von Butter, Radieschen und Petersilienblättern (S. 180).

Dünn aufgeschnittenes Schinkensfleisch kann man zu Düten drehen, die man mit Aspik oder Kren füllt und entweder zierlich über einer Serviette auflegt oder als Garnierung um Fleisch oder Butter gibt.

Will man Schinken in Aspik einlegen, so streicht man eine Form mit feinem Tafelöl aus, läßt eine Schicht Aspik darin sulzen, belegt diese zierlich mit Schinkenschnittchen, Eierscheiben und Petersilie und gibt abwechselnd wieder Aspik und wieder Schinkenschnittchen darüber, bis die Form voll ist. Die gestockte, gestürzte Sulze garniert man mit gehacktem Aspik.

Geräucherten Kalbs- und Rehshlegel bereitet und serviert man wie Schweinschinken.

Geräucherte Gänsebrust wird, wenn sie kalt serviert werden soll, nicht gekocht. Man zieht ihr die Haut ab, schneidet das Fleisch samt dem Fett zu dünnen Scheibchen und garniert es mit dunklem Aspik.

Geräucherte Würste schneidet man dünn auf, legt sie in eine Schüssel und garniert sie mit gehacktem Aspik.

Butter als kalte Speise.

Sardellenbutter mit Kettich. Man bereitet Sardellenbutter von ungefähr 30 Deka Butter und 15 bis 20 Deka passierten Sardellen (S. 56), läßt sie in kaltem Wasser fest werden, formt sie mit in kaltes Wasser getauchten Händen zu einer zweispannlangen Walze, dreht dieselbe zu einem Kranze

zusammen, legt diesen auf einen Teller, streicht die Butter mit einem Messer glatt und kerbt sie dann mit einem spitzen Messer fein ein. In die Mitte gibt man kleine, weiße und rote Monatrettiche, denen man die dünnen Würzchen abgesehritten hat, damit sie so stehn können, daß die Herzblätter in der Höhe sind. Den Rand des Tellers ziert man mit Häufchen von Schnittlauch und dem gehackten Gelben und Weißen von hartgekochten Eiern. Man serviert dünne Brotschnitten dazu.

Butter mit Kaviar. Man garniert süße Butter mit Kaviarhäufchen und halben Limonen und serviert dünne Brotschnitten dazu.

Butterschnitten mit Kaviar. Man mischt Butter und Kaviar, von beiden gleich viel, und etwas Limonensaft, streicht die Mischung dünn auf Weißbrotschnitten oder geröstete Semmelschnitten, richtet die Schnitten dann auf einem Teller auf und garniert sie mit roten Radieschen.

Gezierte Butterschnitten (Canapés). Man schneidet weißes Kornbrot, am besten solches, das einen Tag alt ist, zu schönen, gleichmäßigen Stücken von runder oder ovaler Form, bestreicht dieselben mit Sardellenbutter und belegt sie in schiefen Reihen mit feingeschnittenem Zungen- oder Schinkenfleisch, gehacktem Schnittlauch und dem gehackten Weißen und Gelben von hartgekochten Eiern oder nur mit feingeschnittenem Fleische von Bratenresten. Oder man bestreicht Semmelschnitten halb mit frischer, halb mit Sardellenbutter, belegt sie gitterartig und am Rande herum mit nudelig geschnittenen Sardellen und gibt in die Zwischenräume des Gitters Häufchen von Eiern, Kapern und Lachs oder Schinken, wobei man mit den Farben abwechselt. Oder man bestreicht Brotschnitten mit süßer Butter, belegt sie mit Schinkenstreifen und gibt zwischen diese gehackten Schnittlauch, gehackte Dotter und Kaviar, den man mit Limonensaft betropft.

Butterschnitten mit Fleisch (Sandwiches). Man bestreicht geröstete Schnitten von Korn- oder Milchbrot mit frischer Butter, belegt sie mit dünnen Scheiben von Zunge, Schinken oder Gänsebrustfleisch und legt auf jede eine bestrichene Schnitte (mit der Butterseite gegen das Fleisch). Oder man belegt die Schnitten mit dünnen Schnitzchen von Geflügel-, Kalbs- oder Wildbraten, streicht ein wenig englischen Senf auf das Fleisch, gibt wieder eine Fleischscheibe darüber und legt auf diese eine Butterschnitte.

Sandwiches mit Wildgeflügel. Man schneidet das Brustfleisch einer gebratenen, kalten Schnepfe o. dgl. zu dünnen Schnittchen, schneidet und stößt das übrige Fleisch sehr fein und mischt es mit 20-Deck Butter, etwas Limonensaft, Salz und weißem Pfeffer, streicht die Mischung auf dünne Weißbrotschnitten und belegt diese dann mit dem Brustfleisch.

Sandwiches mit Käse. Man stößt 10 Defa zu Stückchen geschnittenen, guten, fetten Käse, 3 Defa Butter, einen Kaffeelöffelvoll Senf und 2 engrätete, in Stücke geschnittene Sardellen in einem Mörser zu einer breiigen Masse, streicht dieselbe auf geröstete Brotschnitten, legt dünne Schnitten von Schinken, Zunge oder anderem geräucherten Fleische darauf und deckt Brotschnitten darüber.

Butterschnitten mit marinirten Fischen. Man bestreicht dünne Weißbrotschnitten mit Butter und darüber ganz dünn mit englischem Senf und belegt sie mit Heringstückchen.

Butterschnitten mit Lachs. Man bestreicht Weißbrotschnitten mit Butter und belegt sie mit Stückchen von geräuchertem Lachs. Diese Schnitten kann man mit Kaviarschnitten abwechselnd auflegen.

Lachsschnitten. 5 bis 6 Defa mit einem Tuche getrockneter, feingesehnittener geräucherter Lachs, 2 gereinigte, zerdrückte Sardellen, 2 hartgekottene Dotter, ein Kaffeelöffelvoll Kapern, eine schwache Messerspitze Paprika und 3 Defa Butter werden zusammengemischt, durch ein Sieb gedrückt und auf dünne Weißbrotschnitten gestrichen.

Kräuterbutter Schnitten. Man drückt 14 Defa Teebutter gut ab, mischt 6 bis 8 feingehackte Sardellen, viele feingewiegte Petersilie und ein wenig von feingehacktem Thymian und Schnittlauch dazu, stellt die Mischung kalt, damit die Butter wieder steif wird, und streicht sie dann auf dünne Weißbrotschnitten. Der Schnittlauch kann wegbleiben.

Butterschnitten mit Schinken. Man bestreicht Schnitten von Kornbrot mit Butter und bestreut sie dicht mit feingehacktem Schinken.

Butterschnitten mit rohem Fleische. Man schabt ein Stückchen mürbes Rindfleisch, am besten vom Lungenbraten, aus den Fasern, zerdrückt und hackt es und gibt Salz, Pfeffer, etwas Zwiebel oder Knoblauch und etwas Butter dazu, streicht dann diese Mischung auf mit süßer Butter bestrichene Brotschnitten und bedeckt jede derselben wieder mit einer Butterschnitte. Nebst den genannten Gewürzen kann man auch Muskatnuß und (bei Zwiebel) Thymian oder (bei Knoblauch) Majoran dazu geben oder Sardellenbutter dazu mischen.

Einfache Teeschnitten. Man legt 4 bis 6 dünne, mit süßer oder Sardellenbutter bestrichene Schnitten von gutem (am besten schwarzen) Brot aufeinander, deckt sie mit einer trockenen Schnitte zu und schneidet sie von oben nach unten zu zentimeterdicken, gleichmäßigen Stücken durch.

Oder: Dünne Schnitten von mürbem Weißbrot werden mit Butter und darüber mit feingehacktem Schinken bestrichen und auf die oben angegebene Weise aufeinandergelegt und durchgeschnitten.

Gefüllte Brötchen. Einen langen, dünnen mürben Weißbrotwecken höhlt man so stark als möglich aus. Dann drückt man feingeschnittenen Schinken mit halb so viel guter, süßer Butter ab, füllt diese Mischung mittels eines dicken Kochlöffelstieles in den ausgehöhlten Wecken, läßt denselben einen Tag lang an einem kühlen Orte liegen und schneidet ihn dann mit einem scharfen Messer zu dünnen Scheiben.

Oder: Man treibt 20 Defa süße Butter gut ab, mischt 12 Defa Schinken und 12 Defa kaltes gebratenes Kalbfleisch, beides feingeschnitten, und 12 Defa würfelig geschnittene Zunge dazu, mengt noch 2 würfelig geschnittene harte Eier und ein Defa geschälte, halbierte Pistazien darunter, salzt und pfeffert die Masse ein wenig, füllt sie in einen ausgehöhlten mürben Wecken, läßt denselben einen Tag an einem kühlen Orte liegen und schneidet ihn dann zu dünnen Scheiben.

Oder: Man füllt den Wecken auf die oben angegebene Weise mit einer Mischung von 15 Defa Butter, 15 Defa kleinwürfelig geschnittenem Schinken, 6 bis 8 feingeschnittenen Sardellen, einem Defa geschälten halbierten Pistazien und gedünsteter, erkalteter, würfelig geschnittener Gansleber nach Geschmack. Die Pistazien können wegbleiben.

Oder: Man füllt den ausgehöhlten mürben Wecken mit Sardellenbutter, gehacktem Schinken, Kaviar, kleinwürfelig geschnittener Zunge und hartgekochten, feingeschnittenen Eiern, und zwar gibt man in regelmäßiger Abwechslung von jedem der Bestandteile immer einen Kaffeelöffelvoll hinein. An einem kalten Orte hält sich dieser Wecken einige Tage.

Schnitten mit Topfen. (Quark-Käsemasse.) Man rührt ein Stück Topfen mit mildem sauren Rahm zu einer dicken, feinen Masse ab, mischt Salz und Kümmel oder feingeschnittenen Knoblauch darunter und streicht die Mischung auf Butterschnitten oder verrührt sie mit Butter und streicht sie auf Brotschnitten. Oder man formt die Mischung zu einem Ziegel (Schneiderkäse) und serviert Butter und Brotschnitten besonders dazu.

Bierkäse. Man verrührt ein Stück Liptauer oder Primsenkäse mit der gleichen Menge Butter, mischt Senf, Kümmel, Paprika, einige Kapern, Schnittlauch und feingeschnittene Zwiebel, von jedem nach Geschmack, und zuletzt einige Tropfen Bier dazu und formt die Mischung zu einem Ziegel.

Garnierter Liptauer. Man garniert ein Stück Liptauerkäse mit Häufchen von Butter, Senf, Kümmel, Kaviar, Kapern, Paprika, Schnittlauch und feingeschnittener Zwiebel.