

XXII. Abschnitt.

Gemüse.

Kaisererdäpfel.

Die Erdäpfel werden zuerst gekocht und kaltgestellt. Dann verrührt man $\frac{1}{2}$ Pfund (28 Deka) Erdäpfel und 6 Dotter in $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) abgetriebener Butter in der Weise, daß man immer ein Ei und einen Löffel Erdäpfel nimmt, während man von dem Klar der Eier Schnee schlägt, welcher nun nebst $\frac{1}{2}$ Seidel (etwas mehr als $\frac{1}{8}$ Liter) Rahm und $\frac{1}{4}$ Pfund (140 Gramm) Mehl mit den Erdäpfeln vermischt wird, worauf man den Teig in einen Plafond füllt und schön backt. Ist eine sehr beliebte Beilage.

Erdäpfelknockerl.

Hiezu wird der Teig ebenso gemacht, jedoch wird er mittelst eines Eßlöffels in heißes Schmalz eingelegt. Sollte derselbe etwas zu weich sein, welcher Umstand sehr oft auf die Qualität der Erdäpfel ankommt, so gibt man ein wenig Mehl nach.

Erdäpfelknödel.

Abgetriebene und in kleine Würfel geschnittene Semmeln werden in Schmalz geröstet, dann wird Butter abgetrieben und die kalt geriebenen Erdäpfel nebst Eiern, den Semmeln (8 Eier und 8 Semmeln auf 1 Pfund [56 Deka] Erdäpfel gerechnet), und dem nöthigen Salz in der Weise zugemischt, daß man immer

ein Ei, etwas Semmeln und eine Handvoll Erdäpfel nimmt, und der Teig dann mit Bröseln festgemacht. Statt die Semmeln zu rösten, kann man sie auch mit Milch anfeuchten.

Erdäpfelknödel gebacken.

Bier Loth (7 Deka) Butter werden abgetrieben, 6 Dotter und 12 Stück kalt geriebene Erdäpfel nebst dem nöthigen Salz darein gemischt, und nachdem man das zur richtigen Festigkeit des Teiges nöthige Mehl zugegeben, werden die Knödel in heißem Schmalz gebacken.

Schweizer Erdäpfel.

Nachdem man 8 gekochte Erdäpfel blätterig geschnitten, treibe man $\frac{1}{4}$ Pfund (14 Deka) Butter ab, verrühre darin 6 ganze Eier, und zwar eines nach dem andern, gebe ein wenig Salz, $1\frac{1}{2}$ Seidel ($\frac{1}{2}$ Liter) Rahm und schließlich die Erdäpfel zu und backe das Ganze im Plafond.

Schinkenerdäpfel.

Dieselben werden wie die vorhergehenden gemacht, nur gibt man feingeschnittene Schinken dazu und besäet sie oben auf mit Semmelbröseln.

Erdäpfelcroquettes.

Diese findet man unter den Croquettes (siehe Seite 57).

Erdäpfel à la maitre.

Ein wenig grüne Petersilie lasse man in Butter anlaufen, gebe dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl zu, gieße mit Milch auf (auch etwas Rahm ist sehr gut), setze ferner ein Stück Sardellenbutter daran und mische schließlich die in kleine Würfel geschnittenen Erdäpfel darunter, des Salzens nicht zu vergessen.

Hopsen als Gemüse.

Die ganz jungen Hopfensprossen werden in Salzwasser blanchirt und kalt abgeseiht, worauf man ein wenig grüne

Petersilie in Butter anlaufen läßt, in welchen man nun den Hopfen nebst Salz, Pfeffer und einem Löffel Buttersauce gibt.

Artischocken mit Butter.

Die Artischocken werden rein zugeschnitten, die Spitzen der Blätter abgestutzt, gut ausgewaschen, in einer größeren Menge Salzwasser weich gekocht, mit Semmelbröseln überstreut und mit heißer Butter abgebrannt.

Artischocken à l'italien.

Diese werden den vorhergehenden gleich hergerichtet, nur werden sie dann mit Fines-herbes, welche man vorher anlaufen ließ, gefüllt, mit Parmesan übersäet und so erst mit heißer Butter abgebrannt, worauf man nochmals ein wenig Käse darauftrent.

Gefüllte Artischocken.

Nachdem die Artischocken wie die vorigen gut abgedreht, rein zugeschnitten und die Blätter abgestutzt wurden, werden sie in Salzwasser weich gekocht, dann füllt man ein dickes Hühnerhaché ein, bindet sie etwas zusammen und stellt sie nun in einen Plafond, dem man mit Butter ausgeschmiert und mit Champignons und grüner Petersilie belegt hat, reihenweise hinein, übergießt sie mit ein wenig weißer Suppe und obenauf mit zerlassener Butter, gibt auch etwas Buttersauce zu und gratinirt sie 10 Minuten vor dem Gebrauche im Rohr. Beim Anrichten gibt man denselben Saft, der jedoch vorher passirt wird, darüber.

Jardinière.

Hiezu werden alle Gattungen Gemüse verwendet, wie Kohlrüben, in kleiner Rippelform dressirte weiße Rüben, in verschobene Vierecke geschnittene grüne Fisolen, Carfiol, in kleine Röschen getheilt, und grüne Erbsen, und zwar wird jedes für sich blanchirt und kalt abgeschwenmt; dann läßt man gehackte Petersilie in Butter ein wenig anlaufen, gibt Buttersauce nach Bedarf, etwas Pfeffer und das nöthige Salz zu, und nachdem man dieses auf-

kochen ließ, wird das Gemüse behutsam hineingemischt; dieses soll nicht zu dünn, sondern nur gebunden sein. Dasselbe wird bei Dinern gerne mit einem Spinatpudding servirt, welcher auf folgende Art zubereitet wird.

Spinatpudding.

Der Spinat wird rein gewaschen, in kochendem Salzwasser blanchirt, bis er weich ist, dann abgeseiht, kalt abgeschwemmt, ausgedrückt und passirt; hierauf macht man eine lichte Einbrenn, in welche man den Spinat nebst Salz und Pfeffer gibt und mit Milch aufgießt, bis er aufgekocht hat, worauf man ihn zur Seite stellt. Dann schlägt man einige ganze Eier hinein, mischt ferner in Würfel geschnittene Zunge und einige Semmeln darunter, worauf man eine dazu passende Form mit Schmalz austreicht, mit Mehl bestäubt, den Spinat hineingibt und mit einem mit Butter bestrichenen Papier zudeckt. Diese Form stellt man in einen flachen, fingerhoch mit Wasser bedeckten Plafond und läßt nun den Spinat im Dunst eine Viertelstunde in der Röhre kochen, worauf man ihn bei Bedarf auf eine flache Schüssel stürzt und das Gardiniere erhaben darauf anrichtet.

Spinattopfen.

Sehr frischer trockener Spinat wird im Mörser gestoßen, dann Wasser gekocht, etwas gesalzen, der Saft des Spinates durch ein Tuch hineingedrückt, hierauf die Flüssigkeit ebenfalls durch ein Tuch abgeseiht und kalt abgeschwemmt. Mit diesem Saft kann man Alles, auch Bäckerei, grün färben.

Gefüllte Arde.

Nachdem man den grünen Paprika die Stengel abgeschnitten, werden sie ausgehöhlt, mit französischer Farce gefüllt und in Del gebraten, wobei man mit Paradeismark aufgießt und Salz und Pfeffer nach Bedarf darangibt; dann läßt man sie im Rohr nochmals gut verkochen. Sollten die Paradeiser zu viel eingekocht sein, kann man etwas Suppe zugeßen.

Musaka.

Aubergines werden, in runde Scheiben geschnitten, auf einen Teller gelegt und gesalzen, worauf man sie eine Zeitlang stehen läßt, bis sie Wasser lassen, welches man abgießt; dann werden sie in Mehl getaucht und aus heißem Schmalz gelb herausgebacken, bis sie sich fest anfühlen. Hierauf wird ein Plafond mit Butter bestrichen und mit Semmelbröckeln bestreut, und nun legt man abwechselnd je eine Schichte Aubergine und französische Farce, bis der Plafond voll ist, wobei man trachten muß, daß die Aubergine unten und oben zu liegen kommen, welche man nun mit Paradeismark und ein wenig Suppe übergießt und 20 Minuten im Rohr dünsten läßt, worauf sie auf einer Schüssel angerichtet werden.

Kalte rumänische Pabitschele.

Die Aubergines werden in der Weise geschält, daß stets ein Streifen weiß und ein Streifen blau bleibt, worauf man sie in heißes Wasser legt, bis das Blaue braun wird, welch' letzteres man mit länglich geschnittenem Knoblauch spickt; dann gibt man Salz und Pfeffer daran und werden die Aubergines nun in Del gebraten, bis sie weich sind, worauf man sie auslegt; in dem Del jedoch röstet man recht viel Zwiebel, gibt Paradeismark zu und kocht dieses nun, bis es sehr weich ist, passirt es dann und gibt es in eine Casserole, in welche auch die Aubergines kommen, noch eine Zeitlang gekocht und dann kaltgestellt werden. Beim Anrichten gibt man die Aubergines zuerst auf eine Glasschüssel, dann wird die Sauce darübergegossen und kalt servirt.

Artischockenböden.

Zu diesen wählt man die großen Artischocken, von welchen die Blätter weggeschnitten werden; nachher werden sie, wenn sie rein zugeschnitten und die Böden abgedreht sind, mit Citronensaft abgerieben, in frisches Wasser gelegt, sodann in einer Casserole, in welche man ein wenig Wasser, Salz, Citronensaft und auch ein Stück Butter gegeben, gestellt und weich gedünstet, hierauf

wieder in kaltes Wasser gelegt und vor dem Anrichten in einem Pfafond mit je ein wenig Butter, Suppe und Citronensaft aufgedünstet; beim Serviren werden sie etwas glacirt.

Gefüllte Artischockenböden.

Dieselben werden wie die vorhergehenden gedünstet, nur nimmt man dazu gerne kleinere Böden; dann schneidet man Bries, Hahnenkämme, Zunge, Champignons und ein wenig Geflügel klein würfelig, passirt dies Alles mit etwas Glace an, füllt dann damit den einen Boden, legt den zweiten darauf, gibt sie dann vor dem Anrichten in einen Pfafond, übergießt sie mit zerlassener Butter, deckt sie mit Papier zu und gratinirt sie im Rohr schön goldgelb, wobei man auch ein wenig Glace dem Saft zugebt. Beim Anrichten, wobei sie schön hoch aufdressirt sein sollen, werden sie mit derselben Glace übergossen. Sollten selbe lange nicht die gewünschte Farbe bekommen, so möge man Semmelbrösel darauffstreuen.

Gefüllte Artischocken gebacken.

Nachdem man dieselben so wie die vorhergehenden gefüllt hat, klopft man 10 Minuten vor dem Bedarf ganze Eier auf, taucht die Artischocken darein, streut sie mit Semmelbröseln ein und backt sie nebst grüner Petersilie aus heißem Schmalz heraus.

Aubergines gefüllt.

Dieselben, welche gurkenartig und von violetter Farbe sind und die Form einer Birne haben, schneidet man der Länge nach durch und füllt sie, nachdem man die Kerne ausgelöst, mit Hühnerhaché, bindet sie mit einem Faden zusammen und dünstet sie dann in je ein wenig Butter und Suppe. Dieselben werden meistens als Beilage servirt.

