

Sauerampfer-Purée. $\frac{1}{4}$ kg gepuzter, mit etwas Spinat vermengter Sauerampfer wird in Salzwasser weich gekocht, gut ausgedrückt und passiert. Dann rührt man das Passierte zu einer dicken Butter-Einmach, vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Obers und etwas saurem Rahme, läßt verkochen und richtet an. (Der Spinat wird nur beigemischt, um die Farbe zu verschönern und die Säure zu mildern. — **Ober:** Man blanchiert den Sauerampfer in Salzwasser und gibt ihn zu zerstückelter Butter mit angelautener Zwiebel und grüner Petersilie. Indessen sprudelt man 4 Dotter mit 4 Eßlöffeln voll Mehl und etwas Wasser ab, gießt eine Schale sauren Rahmes dazu und rührt alles kalt ab, mengt es dann zu den Sauerampfern, salzt und pfeffert, läßt es verkochen und passiert das Ganze.

Zwiebel-Purée. 12 Stück geschälte, nudelig geschnittene, weiße Zwiebeln dünstet man mit 14 dkg Butter weich und weiß, staubt 1 Löffel Mehl daran, vergießt mit $\frac{1}{4}$ l Suppe und läßt es gut verkochen. Hierauf gibt man noch $\frac{1}{4}$ l Obers dazu, und läßt es nochmals verkochen, dann streicht man die ganze Masse durch ein Sieb. Sollte das Purée zu dick sein, so gießt man noch etwas Obers nach.

Schwamm-Speisen.

Morcheln oder Porcheln dünstet man, nachdem sie, wie Seite 30 angegeben ist, gereinigt, gebürstet und öfters blanchiert wurden, mit Butter, Kümmel und Salz zuerst in ihrem eigenen Saft. Die großen Morcheln schneidet man vorher zu Scheiben, die kleinen läßt man entweder ganz oder man schneidet sie der Länge nach entzwei. Wenn der eigene Saft verdünnt ist, gießt man Wasser und sauren Rahm nach und läßt beides verkochen.

Trüffel. Diese reinigt und schält man (siehe Seite 30), und schneidet sie fein blätterig, dünstet sie dann mit Butter, Petersilie, Schalotten, Pfeffer und Salz und vergießt sie mit guter Suppe. Gegen Ende staubt man etwas Mehl daran und vergießt sie noch mit gutem Bratensafte oder spanischer Sauce.

Frische Trüffel mit Käse. Man reinigt und schält sie und schneidet sie sehr feinblätterig, worauf man sie in eine Kasserolle zu Öl gibt und darin nur heiß werden läßt. Man bestreut sie mit viel geriebenem Parmesankäse und trägt sie schnell auf.

Ganze Trüffel als Garnierung. Manbürstet kleine, ganze Trüffel (siehe Seite 30) und dünstet sie in einer Kasserolle auf Speckplatten und Zwiebelringen, vergießt mit Suppe und roten Wein, salzt und pfeffert. Wenn sie weich sind, gibt man sie als Garnierung zu Braten oder als Vorspeise mit ihrem Saft in einer Saucière.

Champignons. Diese werden gepuzt (siehe Seite 31) und geschält, dann die Kleinen nur halbiert, die Großen jedoch feinblätterig aufgeschnitten und hierauf auf starker Hitze mit Butter, grüner Petersilie und einer fein gewiegten Zwiebel gedünstet, dann staubt man Mehl daran, salzt und pfeffert sie und tropft nach Geschmack etwas Zitronensaft dazu.

Pilzlinge werden gereinigt, fein blätterig geschnitten und dann mit Butter und grüner Petersilie weich gedünstet. Man staubt sie mit etwas Mehl, vergießt sie mit Suppe und gibt zum Schlusse sauren Rahm, Pfeffer und Salz daran.

Champignons à l'anglaise. Man nimmt die wenig gepuzten Champignonhüte, legt sie auf einen mit Butter beschmierten Teller, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und ziemlich viel Butterstückchen und läßt sie dann im Kohre weich werden. Sie werden auf dem Teller oder einem Eierpeisreindl aus Nickel oder Porzellan serviert. Kleine Pilzlinge eignen sich ebenfalls zu dieser Bereitung.

Gelber Hirschschwamm (Ziegenbart oder Bärentauchen genannt). Diese etwas wenig schmackhaften Schwämme, welche jedoch ihrer Billigkeit halber beliebt sind, bereitet man am besten auf italienische Art. Sie werden vorerst gut gewaschen, geteilt und mit einer weichen Bürste gereinigt. Dann gibt man in eine Kasserolle Öl oder Butter, oder auch gemischt, läßt darin fein gehackte Zwiebel und grüne Petersilie anlaufen, gibt die zerkleinerten Schwämme, Pfeffer und Salz hinein und läßt sie 2 Stunden dünsten, wobei man öfters Wasser oder Suppe nachgießt. Vor dem Anrichten streut man geriebenen Parmesankäse darunter.

Gedünstete Pfifferlinge. Die gelben Schwämme wäscht man sehr rein und wechselt dabei öfters das Wasser. Die Großen werden zerteilt, die Kleinen bleiben ganz. Man dünstet sie mit Abschöpf fett, Kümmel und Salz sehr weich und gießt öfters Wasser und viel sauren Rahm daran. Sie müssen mindestens 2 $\frac{1}{2}$ Stunden dünsten.

Gefüllte Morcheln. Man schneidet ein Stück gebratenes Kalbfleisch und etwas Schinken oder Zunge sehr fein, röstet es in Butter mit ein wenig fein gewiegter Zwiebel und grüner Petersilie und gibt noch ein bißchen gewiegte Limonien-schale dazu. Dann nimmt man die Farce vom Feuer, mischt einige Löffel voll sauren Rahmes und ein gekochtes Hirn hinein und gibt je nach der Menge der Farce, 1—2 Eier dazu, sodann würzt man mit Pfeffer und Muskatnuß. Indessen hat man große Morcheln sehr sauber gepuzt, abgebürstet und seitlich aufgeschnitten. Man überbrüht sie mit kochendem Wasser und läßt sie zugedeckt 1 Stunde stehen. Nach dieser Zeit spült man sie nochmals mit kaltem Wasser ab, drückt sie gut aus, und füllt sie nun mit der Farce, legt sie dann in eine Kasserolle, in welcher zerlassene Butter sich befindet, recht knapp aneinander, läßt sie dünsten und gießt sauren Rahm dazu.

Gefüllte gebackene Morcheln. Man wäscht und puzt ein Kalbsbries oder Hirn, schneidet es fein, dünstet es dann mit fein gewiegter Zwiebel und grüner Petersilie und läßt es auskühlen; dann sprudelt man Dotter dazu und füllt die Masse in die gut gereinigten blanchierten Morcheln, welche man seitlich etwas einschneidet, dreht sie hierauf in Ei und Bröseln und bäckt sie aus heißem Schmalze.

Einfache gefüllte Champignons. (Für 10—12 Personen). Weiläufig 60 beliebig große Champignons werden gepuzt, aber nicht geschält und die Hüte abgebrochen. Die Stengeln und die kleinen Champignons werden fein zusammengewaschen, gepfeffert und gesalzen und mit etwas fein gehackter Zwiebel und grüner Petersilie und Butter gedünstet. Zum Schlusse werden je nach Bedarf 3—4 Eier und sehr wenig Bröseln hinzugetan. Mit dieser Farce füllt man die rohen Hüte, gibt sie in ein Reindl mit Butter und etwas Wasser und läßt sie dünsten. Inzwischen bäckt man feine Semmelschnitten aus Schweinschmalz oder Butter zu Croutons, legt auf je 1 Crouton 1 Champignon und serviert sie heiß als Vor- oder Zwischenspeise.

Feine, mit Gansleber gefüllte Champignons. (Für 10—12 Personen). Von 50 großen Champignons bricht man die Stengel aus, puzt sie nebst den Hüten, doch darf man sie nicht schälen. Dann läßt man ein Stückchen würfelig geschnittenen Speckes mit fein gehackter Zwiebel rösten und gibt, wenn letztere gelb geworden ist, die fein gehackten Champignonsstengel, nebst Majoran,

$\frac{1}{4}$ Zehe Knoblauch, grüner Petersilie und der Hälfte einer großen fein gehackten Gansleber dazu, läßt alles rösten, bis es braun geworden, vergießt mit Suppe und läßt die Farce noch ein Weilchen dünsten. Zum Schluffe rührt man 2 Löffel feiner, etwas erweichter Semmelbröseln nebst 4—5 ganzen Eiern nach und nach dazu, salzt ein wenig, würzt mit Pastetengewürz und passiert alles. Mit dieser Farce füllt man die ausgehöhlten Champignonshüte, legt dieselben in eine mit Butter gut ausgeschmierte Kasserolle, mit der Fülle nach oben, gibt ein bißchen Suppe dazu und läßt die Champignons $\frac{1}{4}$ Stunde im Rohre dünsten. Man serviert sie, wie bei „Einfach gefüllte Champignons“ angegeben, auf Croutons als Vor- oder Zwischenspeise.

Champignons-Croquettes. Man dünstet Champignons, macht eine ziemlich dicke Butter-Sauce und gibt die Champignons, Salz, Gewürz, Pfeffer und etwas Citronensaft hinein, läßt die Masse auskühlen und rührt dann 2 Dotter dazu. Nun bäckt man dünne Frittaten, läßt diese aber nur auf einer Seite Farbe bekommen, und streicht auf diese braune Seite die Champignonfülle, rollt sie dann zusammen und schneidet sie in fingerlange Stücke, bestreicht sie mit Ei, dreht sie in feine Bröseln ein und bäckt sie aus heißem Schmalze. Man gibt sie als Vorspeise und legt sie auch als Auflage auf grüne Erbsen.

Schwammknäbchen. Jede beliebige Schwammgattung kann man hiezu verwenden. 1 Teller voll reinigt und wäscht man sauber, überbrüht sie mit kochendem Wasser, läßt dieses abtrocknen und hackt sie sehr fein zusammen. In dessen läßt man in Butter 1 kleine, fein gehackte Zwiebel anlaufen, gibt die Schwämme dazu, dünstet sie ein wenig mit $\frac{2}{10}$ 1 saurem Rahme, 2—3 gehackten Sardellen, Pfeffer und Salz und mischt schließlich 2 Löffel voll Bröseln und etwas Kümmel darunter. Wenn sie etwas überkühlt sind, rührt man 1 Ei hinein und formt kleine runde Knäbchen daraus, dreht dieselben in Ei und Bröseln und bäckt sie aus heißem Rindschmalze. Sie werden als Auflage auf grüne Erbsen, Sprossen oder grüne Fiolen oder als Fleischgarnierung gegeben.

Schwämme mit Brinse. In einer Kasserolle zerläßt man etwas Butter oder Fett, gibt zerschnittene beliebige Schwämme und ein Stück Brinse hinein, würzt mit Salz, Pfeffer oder Paprika und läßt die Schwämme so lange dünsten bis sie weich sind und schlägt zuletzt noch einige Eier dazu.

Ueber Schwämme im allgemeinen siehe Seite 30 u. 31.

Erdäpfel-Speisen.

Erdäpfel zu kochen. Die Erdäpfel werden rein gewaschen, wobei man das Wasser einigemal erneuern muß, und mit einer weichen Bürste sauber abgebürstet. Man setzt sie in einem Topfe mit durchlöcherter Einsätze mit kaltem Wasser aufs Feuer, doch darf man nur so viel Wasser geben, daß der oberste Kartoffel unbedeckt ist, streut dann Salz und etwas Kümmel darauf und läßt sie gut zugedeckt so lange kochen, bis sie beinahe gar sind. Dann gieße man das Wasser ab, decke ein reines zusammengeballtes Tuch und außerdem den Deckel des Topfes darüber und lasse die Erdäpfel auf einer heißen Stelle noch vollends weich