

V. Abschnitt.

Von den Pürees.

Champignons-Püree.

Ein großer Theil der Champignons wird, schön rein geschält, in frisches Wasser mit etwas Citronensaft gegeben, worauf man eine weiße dicke Sauce mit ein wenig Rahm nebst dem nöthigen Salz macht; nun werden die Champignons auf ein reines Tuch gelegt, rasch fein geschnitten und in die Sauce, welche dickflüssig sein soll, gegeben, gut aufgekocht, passirt und etwas frische Butter darauf gegeben, damit die Sauce keine Haut zieht. Dieselbe soll sehr schnell behandelt werden, damit sie weiß bleibt.

Geflügel-Püree.

Gebratenes Geflügel wird ausgelöst (man kann auch ein wenig Kalbfleisch dazu geben), fein geschnitten, gestoßen, das Haché in einer Casserole mit etwas Butter angelaufen, mit einer sehr starken dickflüssigen Sauce vermischt, das nöthige Salz daran gegeben, gut aufgekocht und passirt.

Ebenso macht man das

Fasan- oder Rebhühner-Püree.

Erdäpfelpüree.

Gute, mehligte Erdäpfel werden geschält, in mehrere Theile geschnitten und in frischem Wasser, nachdem selbe rein gewaschen

wurden, gekocht, wobei man zu beachten hat, daß sie nicht zu weich werden, da das Püree sonst wässerig wird. Nun wird das Wasser abgeseiht, ein Stück Butter darangegeben und die Erdäpfel schnell passirt, jedoch soll man den Topf, so oft man Erdäpfel herausgibt, schnell zudecken, da dieselben kalt nicht passirt werden können. Nachdem man nunmehr noch ein Stück Butter und das nöthige Salz zugegeben und mit kochender Milch abgerührt hat, gibt man auch obenauf ein wenig Butter, damit das Püree keine Haut zieht.

Erbsenpüree.

Die Erbsen werden schon am vorhergehenden Tage rein gewaschen und in weichem Wasser eingeweicht; des andern Tages läßt man sie sehr weich kochen, seiht das Wasser ab, passirt und salzt sie und gibt ein Stück Butter dazu. Sollte das Püree zu dick sein, kann man es mit guter Suppe verdünnen.

Linzen- und Bohnenpüree

wird ebenso gemacht.

Zwiebelpüree.

Weißer spanischer Zwiebel wird, nachdem sie geschält ist, blätterig geschnitten und in Milch weich gedünstet, worauf man eine weiße Einbrenn macht, mit dem Zwiebel, aufgießt, Salz, Pfeffer und ein wenig grüne Petersilie zugebt, das Ganze verkocht und passirt.

Sauerampfenpüree.

Nachdem ein Korb Sauerampfen sehr rein gewaschen wurde, läßt man Zwiebel anlaufen, gibt den Sauerampfer hinein, dünstet ihn zugedeckt gut ein, staubt einen Kochlöffel Mehl daran, gießt mit Suppe auf, und nachdem er unter beständigem Rühren gut eingekocht ist, passirt man ihn, worauf er nebst etwas Glace in

eine Casserole kommt und mit 4 Dottern, dem nöthigen Salz und ein wenig frischer Butter legirt wird; darf aber dann nicht verfochen.

Aepfelpüré.

Die weißen Aepfel werden geschält, in Viertel geschnitten, hierauf in einer sehr rein emaillirten Casserole mit ein wenig Citronensaft und etwas Wasser weich gedünstet, passirt und nach Zugabe des nöthigen Zuckers nochmals aufgekocht und kaltgestellt.

