

X. Abschnitt.

Außergewöhnliche Gerichte.

Maccaroni à la Tarditscheff.

Nachdem die Maccaroni weich gekocht sind, läßt man in einem Plât à sauté ein Stück Butter zergehen und darin Trüffel, Champignons, Hahnenkämme, Bries und Farcenockerl, sämmtlich klein geschnitten, ein wenig rösten, worauf man die Maccaroni hinzugibt, mit Glace und Madeira aufgießt, etwas Parmesan daruntermischt und so dieselben anrichtet.

Maccaroni à la Napolitain.

Die gekochten Maccaroni werden mit einem Stückchen Butter abgeröstet, worauf man geschnittene Schinken, Champignons, Parmesan und ein wenig gute Glace zugibt. Statt der letzteren kann man auch Paradeismark nehmen.

Maccaroni au gratin.

Mehl läßt man in Butter anlaufen, worauf man mit Milch aufgießt, und etwas Salz, einige Dotter, Parmesan und die gekochten Maccaroni zugibt; dann werden dieselben in ein mit Butter bestrichenes und mit Semmelbröseln bestreutes Geschirr gebracht, nochmals Semmelbrösel und ein wenig Butter daraufgegeben und die Maccaroni im Rohr schön gelb gratinirt.

Timbale von Maccaroni.

Wie zum Vorhergehenden wird ein Beschamel gemacht und die Maccaroni nebst gebratenem, in Würfel geschnittenem Hühnerfleisch und Schinken, sowie einigen Dottern, Hahnenkämmen und geriebenem Parmesan zugegeben, worauf man die Timbaleform mit Butter austreibt, mit Maccaroni auslegt, die gemischten Maccaroni einfüllt und gratinirt. Statt der Maccaroni kann die Form auch mit mürbem Teig ausgelegt werden. Beim Anrichten kommt eine pikante Trüffelsauce dazu.

Appetitbrötchen.

Man läßt sich dazu einen halbmürben Wecken backen, welchen man gut aushöhlt. Sodann schneide man von hartgekochten Eiern das Weiße in kleine Würfel und gebe es nebst ebenso geschnittenen Schinken, Zunge, Trüffeln, gedünsteten Champignons, Sardellen, Caviar und gebratenem Kalbfleisch, ebenso auch der in Würfel geschnittenen Schmolle des Weckens und den Dottern in flaumig abgetriebene Sardellenbutter, mit welcher man nun den Wecken füllt, worauf man ihn in ein Tuch einschlägt und in Eis stellt. Zu bemerken ist noch, daß die Butter nicht zu hart sein darf, damit sie die Höhlung gut ausfüllt. Beim Gebrauche wird der Wecken mittelst eines feinen Messers in dünne Scheiben schief geschnitten.

Broschirte Eier in schwarzer Butter.

Man läßt Wasser mit ein wenig Essig und Salz kochen, schlägt hierauf die Eier vorsichtig hinein und läßt sie 5 Minuten aufkochen, worauf man gute Butter braun werden läßt, sie mit einigen Tropfen Essig aufgießt und sie so über die Eier, welche mittlerweile in einer Schüssel hübsch formirt wurden, gießt.

Gebakene Eier mit Spinat.

Schmalz läßt man in einer tiefen Pfanne heiß werden, schlägt dann jedes Ei einzeln auf einer Tasse auf, salzt und

überläßt es mit Semmelbröseln, und nachdem man nun sämmtliche Eier in das Schmalz geschüttet hat, dreht man sie um und richtet sie, wenn selbe braun sind, auf Spinat an.

Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken, welche nur vom Spätherbst bis zum Frühjahr genießbar sind, werden rein gewaschen, im Salzwasser gekocht, dann aus ihrem Haus herausgenommen, nebst etwas Zwiebel, Champignons, Sardellen und grüner Petersilie, Alles fein geschnitten, abgeröstet, und nachdem sie gesalzen und gepfeffert wurden, wieder in ihre Häuschen gefüllt, worauf sie in einem Eierspeisreindl aufgestellt und mit Semmelbröseln und Butter im Rohr gebacken werden.

Gefüllte Champignons.

Große geschlossene Champignons werden rein gepuzt und ausgehöhlt, die Abfälle fein geschnitten und mit ein wenig Butter und grüner Petersilie abgeröstet, worauf man etwas Buttersauce, Pfeffer, Salz und Citronensaft zugibt. Sodann bereitet man eine französische Farce und gibt das Haché darunter, worauf die Champignons abgeschält und mit einem Stückchen Butter, Suppe und Citronensaft abgedünstet werden. Nun werden sie aus dem Saft genommen, mit der Farce gefüllt, mit dieser wird auch eine Schüssel ausgestrichen (für mehrere Portionen nimmt man ein Eierspeisreindl), und indem man nun die Champignons so hineinlegt, daß die Stengel nach oben stehen, streut man Semmelbrösel darauf und gratinirt sie im Rohr.

Gefüllte Eier.

Man kocht beispielsweise für 3 Personen 10 Eier hart, schält sie, schneidet sie in der Runde ab und löst den Dotter aus. Sodann puzt man 4 Stück Sardellen rein, schneidet sie und passirt sie mit den Dottern. Nun treibt man ein Stück Butter ab, und nachdem man eine abgeriebene, in Milch eingeweichte und gut ausgedrückte Semmel dazugegeben hat, rührt man 4 rohe

Dotter, die passirten harten Dotter und Sardellen, dann Pfeffer und Salz und ein wenig sauren Rahm darunter. Schließlich streicht man ein Eierspeisreindl mit Butter aus, stellt die Eiweiß hinein, füllt diese mit dem Abgetriebenen an, streut Semmelbrösel darauf und backt sie so.

Omelette aux fines-herbes.

Zu einer Portion rechnet man 3 Eier, welche nebst dem nöthigen Salz mit einem Kaffeelöffel voll anpassirten Kräutern und einem Löffel Obers auf einem Teller gut aufgeklopft werden. Sodann wird auf einer Fritattopfsanne Schmalz bis zum Rauchen heiß gemacht, die Eier daraufgeschüttet und so lange mit der Gabel gehoben, bis nichts Flüssiges mehr vorhanden ist. Schließlich werden sie zusammengeschlagen und ihnen eine schöne lichtgelbe Farbe gegeben, worauf man sie auf eine Schüssel stürzt.

Ebenso macht man auch

Omelette von Trüffeln, Champignons, Parmesan, Schinken, Sardellen, Caviar, Lachs, Spinat und Sauerampfer.

Gefüllte Kohlrüben.

Der mittlere Theil der jungen Kohlrüben mit den zarten grünen Blättern wird herausgestochen, die Rüben dann abgeschält, mit einem Gemüsebohrer ausgehöhlt, dreßirt und in kochendem Salzwasser blanchirt, wobei man wohl beachte, daß sie nicht zu weich werden, und ebenso blanchire man die Deckel sammt den Blättern. Hierauf macht man ein gutes Hühner-Haché, füllt selbes in die Kohlrüben, wenn sie gut abgetrocknet sind, ein und stellt die letzteren sodann in einem Eierspeisreindl mit ein wenig Butterfaucé und Champignons ins Rohr. Bevor man anrichtet, macht man die Deckel in Salzwasser heiß und gibt sie darauf.

Gefüllte Erdäpfel

werden ebenso gemacht.

Gefüllte Gurken und Artischocken

werden ebenso gemacht, auch kann man selbe mit französischer Farce füllen und dünsten.

Gefüllte Paradeiser.

Die Paradeiser werden nach der Breite durchgeschnitten, die Kerne und der Saft herausgenommen, sodann ein mit Butter bestrichenes Plât à sauté zur einen Hälfte mit Hühner-Haché gefüllt, während die zweite Hälfte mit Fines-herbes gefüllt wird, worauf man sie zusammengelegt, obenauf Semmelbrösel streut und mit ein wenig Butter im Rohr backt.

Gefüllte Häringe.

Die Häringe werden schon einen Tag früher in frisches Wasser gelegt und einige Male abgewässert, dann abgetrocknet, rein gepuzt und die Gräten ausgelöst, worauf man Sardellen, Kappern, Champignons, Citronenschalen und grüne Petersilie fein zusammenschneidet, sie in Butter anlaufen läßt und die Häringe damit füllt. Die letzteren werden nun zusammengenäht, in Papier wie die Coteletts eingemacht, auf der Fritattopfsanne schnell gebraten und sammt dem Papier servirt.

Gefüllter Kohl.

Der Kohl wird in der Mitte durchgeschnitten und in Salzwasser blanchirt, dann die Blätter einzeln genommen und Salz und Pfeffer daraufgestreut, worauf man gute Kalbsfarce aufstreicht, die Blätter zusammenrollt und in eine Pfanne, in welcher man früher in Butter feingeschnittene Zwiebel, Champignons, grüne Petersilie und Majoran anlaufen ließ, legt, mit Semmelbröseln bestreut und in zerlassener Butter schön gelb backen läßt.

Gefülltes Kraut.

Selbes wird wie der Kohl gemacht, nur kommt kein Majoran dazu.

Farcirte Erdäpfel.

Die Erdäpfel werden gekocht, geschält und klein gehackt, hierauf läßt man grüne Petersilie in Butter anlaufen, schüttet sie über die Erdäpfel, salzt diese, und nachdem man noch schnell einige Eier darangibt, rollt man sie in der Art wie Markknödel in Semmelbrösel ein und backt sie in heißem Schmalz.

Gedünstete Schwarzwurzeln.

Man rührt Mehl zur einen Hälfte mit Wasser, zur andern mit Essig zu einem dünnen (Schmarn-) Teig ab und gibt die rein abgeschabten Schwarzwurzeln sogleich in selben hinein, damit sie nicht braun werden, worauf in ein wenig Suppe, einem Stück Butter, Zucker und Salz die rein gewaschenen und in kleine Stücke geschnittenen Wurzeln nach Zugabe von ein wenig Citronensaft weich gedünstet werden.

Gebackene Schwarzwurzeln.

Werden so wie die vorhergehenden behandelt, nur schneidet man sie länger, tunkt sie dann in den Backteig ein und backt sie in heißem Schmalz. Sind vortrefflich zu Garnirungen.

Schwarzwurzel-Salat.

Die Schwarzwurzeln werden ebenso behandelt, wie vorhergehend beschrieben, nur kommen sie dann in eine Schnittlauchsauc.

Carfiol au gratin.

Der rein gepuzte und gewaschene Carfiol wird in Salzwasser weich, jedoch nicht zu weich gekocht, worauf man ihn auf ein Sieb legt, damit das Wasser abläuft; dann läßt man ein Stück Butter zergehen, gibt je nach Bedarf Mehl hinein, und indem man mit kochender Milch aufgießt, läßt man es verkochen und stellt es zurück, worauf man einige Dotter, geriebenen Parmesan und Salz zugibt. Doch hat man zu beachten, daß die

Sauce nicht zu dünn wird, damit sie nicht ablaufen kann. Schließlich wird der Carfiol auf eine Platte gelegt, auf welcher er gleich servirt werden kann, die Sauce darüber gegeben, nochmals geriebener Parmesan und Semmelbrösel daraufgestreut und im Rohr gratinirt.

Preßkohl.

Derselbe wird zu den Beilagen ebenso gemacht wie zur Suppe, nur kommt ein Speckblatt und ein wenig saurer Rahm darauf und wird er in Semmelbröseln im Rohr gebacken.

Rothkraut.

Man schneide das Kraut einige Stunden vorher, ehe man es dünstet, feuchte es gut mit Essig an, lege es dann in eine gut emaillirte Eizencasserole, in welcher man vorher ein Stück Butter zergehen ließ, gebe Salz, Zucker, in Viertel geschnittene Äpfel und, wenn möglich, auch ein Stück Schweinefleisch, sowie den zurückgebliebenen Essig und rothen Wein zu und lasse es nun gut dünsten. Sodann wird das Fleisch wieder herausgenommen, das Kraut jedoch, wenn es von den Äpfeln nicht dick genug sein sollte, mit Mehl gestaubt, aber nicht zu viel, damit es nicht pappich wird; schließlich gibt man noch ein wenig Rothwein zu und läßt es nochmals aufkochen. Man bewahrt es in einem gut glasirten eisernen oder irdenen Geschirr auf, denn in einem solchen von Zinn färbt es ab und verliert das schöne Roth.

Straßburger Kraut.

Speck schneidet man in Würfel und läßt ihn in einer Casserole gelb werden, läßt hierauf Zwiebel anlaufen und gibt das Sauerkraut nebst Kümmel und einem Stückchen Zucker und Salz, sowie in Würfel geschnittenem Schweinefleisch hinzu, läßt es, indem man mit Weißwein aufgießt, dünsten, gibt schließlich blätterig geschnittene Frankfurter und vorher ein wenig abgebratene Bratwürste zu und servirt das Kraut so am liebsten zu Schweinebraten.

Ungarisches Kraut.

Speck schneide man wie oben in Würfel und lasse ihn gelb aus, lasse dann Zwiebel darin weich werden, gebe ferner das Kraut nebst Paprika, Salz, Kümmel, ein wenig Suppe und in Würfel geschnittenem Schweinefleisch dazu und lasse es dünsten; nachdem es gut eingedünstet ist, gebe man sauren Rahm zu und lasse das Ganze nochmals aufkochen.

Böhmisches Kraut.

Das Sauerkraut werde wie oben mit Speck, Zwiebel, Salz, Kümmel und ein wenig Suppe gut gedünstet, dann reibe man einen oder zwei rohe Erdäpfel und rühre sie schnell mit der Gabel darunter, wobei man, wenn das Kraut noch zu dick sein sollte, ein wenig Suppe nachgießt, gebe auch einen Würfel Zucker darein und lasse es nochmals aufkochen.

Garnirtes Kraut.

Man macht gutes Naturkraut (siehe »Böhmisches Kraut«), kocht hierauf Kaiserfleisch und Krenfleisch, brät Bratwürste und macht Frankfurter heiß und garnirt nun das Kraut mit diesen.

Dillenkraut.

In einer Casserole läßt man Zwiebel in Schmalz anlaufen und dünstet dann das Kraut nebst Salz, Kümmel, ein wenig Suppe und der Hälfte des feingeschnittenen Dillenkrautes, während die andere Hälfte desselben erst zuletzt mit ein wenig sauren Rahmes dazukommt.

Fischrogenkraut.

Das Sauerkraut wird ebenso behandelt als das Dillenkraut, nur wird ein Theil des Rogens gleich mitgedünstet, während die andere Hälfte erst mit dem Rahm dazukommt.

Gedünstetes Sauerkraut.

In heiß gemachtes Schmalz gibt man Zucker, worauf man, wenn er zu schwimmen anfängt, die bereits geschnittene Zwiebel darin anlaufen läßt. Dann läßt man das Kraut nebst Salz, Kümmel, Zucker und ein wenig Suppe gut zugedeckt dünsten, rührt es jedoch öfters auf, worauf man es mit einer Wenigkeit Buttersauce aufgießt oder in deren Ermanglung mit Mehl staubt und es gut verkochen läßt.

Süßes gedünstetes Kraut.

Daselbe, zu welchem jedoch frisches Kraut genommen wird, wird ebenso gemacht wie das vorige, doch bleibt der Zucker weg, wenn es weiß bleiben soll.

Kürbiskraut.

Die Kürbisse werden geschält, gehobelt und gesalzen, worauf man Zwiebel in Schmalz anlaufen läßt und die gut ausgedrückten Kürbisse nebst fein geschnittenem Dillkraut dareingibt und eine Zeit lang dünsten läßt. Schließlich wird mit ein wenig dicker Buttersauce und Rahm aufgegoßen.

