bleibt mit dem Fett und einem Restchen Suppe bis zum Anrichten zugedeckt stehen. Will man sehr kräftige Suppe haben, so setzt man das Fleisch mit kaltem Wasser zu, wodurch seine Säfte besser ausgezogen werden. Das Fleisch ist dann weniger saftig.

Erdäpfelsuppe.

Von runden, mittelgroßen Erdäpfeln 2 Stück für jede Person, Einbrenn von 8 Dgr. Butter, 2 Löffel Rahm, Zwiebel und Petersilienlaub.

Die Erdäpfel werden roh geschält, gewaschen und in Würfel geschnitten mit etwas feingehacktem Zwiebel und Petersilienlaub in der abgeseihten Knochen- oder zweiten Suppe weich gekocht. Sodann wird die Einbrenn mit Suppe sorgfältig aufgelöst, damit keine Klümpchen bleiben, zu den Erdäpfeln geschüttet und damit einige Male aufkochen gelassen. Vor dem Anrichten rührt man Rahm dazu.

Säuerer Erdäpfelsuppe.

Wird wie vorher angegeben bereitet, nur läßt man mit den Erdäpfeln auch 1—2 Vorbeerblätter in der Suppe kochen und säuert letztere nach Geschmack mit etwas Essig.

Lebersuppe.

½ Hgr. Kalbsleber, 1 Semmel, 5 Dgr. Butter, 2 Löffel Mehl, 1 Ei und Rahm.

Die Leber wird nebst der Semmel in kleine Würfel geschnitten und beides am besten in etwas schmackhaftem Bratenfett mit ein wenig Zwiebel geröstet; wenn es resch ist, wird es samt einem rohen Ei gestoßen und passiert. Dann läßt man in der heißen Butter das Mehl zu einer hellen Einbrenn anlaufen, gibt das Passierte hinein, gießt es mit leichter Suppe auf, und wenn es verlockt ist, rührt man den Rahm hinein und gibt Semmelwürfel oder dergleichen dazu.

Josef Weimuth 5
„Mein Kochbuch“
Kochbuch 53
Kochbuch

Gute Rezepte für die Hausfrau

Geschenkausgabe 1940

der Firma

Volkswarenhaus Josef Koch

Taxa timbrului s'a achitat cf. apr. M. F. No 389.879 la
adm. fin. Timișoara cu chitanța No 24.820.
Taxa timbrului de aviație s'a achitat cf. apr. F. N. A.
No 97.714 la B. N. R. Timișoara cu chitanța No 6822.

Paradeisuppe.

6—8 Stück schöne Paradeisäpfel, 10 Dgr. Einbrenn, 2 Löffel Rahm, 2 Liter Suppe, Zwiebel, Petersilienlaub.

Die Paradeisäpfel werden gewaschen und in 2—4 Teile gebrochen, mit dem achten Teil einer Zwiebel und einem Sträußchen Petersilienlaub in ein wenig Wasser oder Suppe weich gekocht, dann durchpassiert und damit die Einbrenn aufgelöst, wozu man auch die noch nötige Suppe gießt und sie noch einige Male aufstochen läßt.

Man gibt nach Belieben gebähte Semmel, oder man kocht Reis oder Semmelknödel in die Suppe, bevor dieselbe eingebrannt ist. Sie kann durch Mitstochen eines Stückchens Zitronenschale gewürzt, nach Geschmack mit Zucker gesüßt und mit Rahm abgeprudelt werden.

Paradeis-Suppe ohne Einbrenn.

In etwas Fett gibt man 1 Messerspitze Paprika, füllt es gleich mit der passierten Paradeis und etwas Wasser auf, läßt es gut aufstochen und kocht eine beliebige Mehlspeise ein. Salz, Zucker nach Geschmack.

Julienne-Suppe.

Man nimmt verschiedenes Grünzeug, was man eben hat, gelbe Rüben, Kohlrüben, Petersilie, Pastinac, Kohl, von jeder Gattung gleiche Teile, schneidet alles in feine Nudeln, 4 bis 5 Champignons in dünne Blätter, etwas grüne Erbsen, gibt in eine Klein wenig Fett, das Grünzeug hinein und läßt es mit wenig Wasser und Salz $\frac{1}{2}$ Stunde dünsten, füllt es dann mit Rindsuppe auf und läßt es weich kochen. Vor dem Anrichten mischt man etwas weich gekochten Reis hinein, oder in ganz kleine Würfel geschnittene Erdäpfel.

Gewöhnliche Suppe.

Zu einem Agr. Rindfleisch nehme man 3 Liter Wasser. Die Knochen und das Fleisch rasch abwaschen. Zuerst gibt man die Knochen in das kalte Wasser und wenn das Wasser schon stark zu kochen beginnt, gehe man erst das gut geklopfte Fleisch hinein. Den Fleischschaum schöpfe man nicht ab, da er sich beim langsamen Kochen auf den Boden setzt und die Suppe viel kräftiger wird. Wenn sich der Schaum verflücht hat, gibt man Salz und das Grünzeug hinein, nach Geschmack mehr oder weniger gelbe Rüben, Petersilie, Zwiebel, Sellerie, Kohlrüben, auch wohl Karfiolstengel, Erbsenschoten, Spargelschalen, Pilze, rote Parabeiz; dies alles erhöht den Wohlgeschmack der Suppe. Nun läßt man alles langsam kochen, damit die Suppe klar wird. Wenn das Fleisch weich ist, zieht man den Topf beiseite, schöpft nach einer Weile das Fett ab, feigt etwas von der Suppe in einen kleineren Topf zum Einkochen der Suppenmehlspeisen. Das Fleisch mit dem Rest der Suppe deckt man zu und stellt es bis zum Anrichten warm.

Karfiol-Suppe mit Reis.

Karfiol wird in kleine Stücke geteilt, dann fein gehackter Zwiebel in wenig Fett anlaufen lassen, die Karfiolstückchen hinein geben, etwas Salz und Rindsuppe darauf und so lange dünsten, bis der Karfiol weich ist, in der Suppe kocht man 2 Dzl. Reis weich, mischt ihn dann zum Karfiol, läßt es einmal aufkochen und richtet die Suppe mit Rahm und Ei verprudelet an.

Griech-Suppe mit Milch.

Dieselbe wird am schmackhaftesten, wenn man den Gries mit kalter Milch und etwas Salz über starkem Feuer rührt, bis die Milch kocht. Nachdem die Suppe etwa 10 Minuten gekocht hat, richtet man sie mit Zucker und Zimt an.

Fisch-Suppe.

Man macht eine dunkle Einbrenn, gibt einen fein gehackten Zwiebel hinein, 1 bis 2 Messerspitzen Rosenpaprika, füllt die Einbrenn mit der zweiten Rindsuppe auf, gibt 2 Lorbeerblättchen, etwas ganze Pfeffer- und Neugewürzkörner hinein, zuletzt die Fischstücke. Es genügt auch für die Suppe der Kopf, Schwanz und Roggen von einem größeren Fisch, läßt alles langsam kochen, bis der Fisch weich ist. Man gibt in die Suppenschüssel ein wenig Rahm und Essig nach Geschmack. Man serviert gebähte Semmelschnitte dazu.

Weisse Weinsuppe.

(Für 8 Personen).

2 Eßlöffel feines Mehl, 6 Eidotter, 1 Flasche Weißwein, ebensoviel Wasser und 120 Gramm Zucker werden auf starkem Feuer bis vor dem Kochen (die Suppe darf nicht kochen, da sie dann gerinnen würde) stark gerührt und schnell in eine Suppenterrine gegeben, in die man etwas gestoßene Muskatblüte gelegt hat. Man kann kleine Nößchen von mit Zucker zu Schaum geschlagenem Eiweiß dazu geben.

Sauerampfer-Suppe.

Sauber verlesene und gut gewaschene Sauerampfer werden in heißes Fett gegeben und zugedeckt weich gedünstet, bis sich das Fett separiert. Nun wird es mit Mehl gestaubt, mit gutem Fond aufgegossen und gut verköcht. Man serviert pro Person ein pochiertes Ei dazu und gebackene Erbsen, die man aus einem Schmarnteig durch ein großlöcheriges Reibeisen in das heiße Fett laufen läßt, in welchem man sie öfter durcheinander rührt, damit sie nicht aneinander kleben. In die Suppe gibt man zum Schluß etwas sauren Rahm.

Spargel-Suppe.

Man nimmt Spargel, puzt ihn, schneidet ihn in längliche Stücke und kocht ihn in mäßig gesalzenem Wasser mit Petersilie. Man bereitet eine lichte Einbrenn, gießt dieselbe mit dem Spargelwasser auf, gibt dann die Spargelstückchen hinein. Die Suppe wird dann mit Eidotter vermengt und mit Zitronensaft gesäuert.

Kraut-Suppe.

Die Krautbrühe wird mit Grünzeug und Wurst gekocht, Kalbfleisch, Hühnerfleisch, auch Fisch (den Fisch zuletzt), läßt es aufkochen und macht eine lichte Einbrenn mit Paprika. Anrichten mit Rahm. Man kann dieselbe auch billiger machen, doch ist sie dann nicht so gut.

Ragout-Suppe.

Das Junge vom Geflügel schneidet man in Stücke und kocht es mit Salzwasser. Einen kleinen Zwiebel, Pfefferkern, Grünzeug länglich zusammenschneiden, separat kochen und erst beim Servieren zusammengeben. Mit Rahm absprudeln und servieren. Mit der Suppe wird ein wenig Paprika gekocht, damit die Suppe eine schöne Farbe bekommt. Lichtgelbe Einbrenn!

Kraftsuppe für Kranke.

1 Agr. mageres Rindfleisch ohne Knochen und Fett gerechnet, schneidet man in kleine Würfel, setzt diese in einem papinianischem Topf mit 1½ Liter kaltem Wasser zu und läßt 1 Stunde, ohne den Topf zu öffnen, kochen. Dann gibt man ein Huhn klein zerschnitten dazu und 2 mit ¼ Liter kaltem Wasser zersprudeltes Klar, und kocht das Ganze noch eine Stunde. Die Suppe zur Entfettung durch ein Tuch gegossen. Man salzt erst beim Gebrauch.

Hirnsuppe.

Ein Kalbshirn wird sauber abgehäutet, verhackt und in vorher in etwas Fett weich und hell gedünstetem Zwiebel und fein gehackter Petersilie gut durchgedünstet, ein wenig gestaubt mit Knochenfond aufgegossen, mit Ei legiert, gepfeffert, gesalzen, mit in Butter gerösteten Brotstückchen serviert.

Apfelsuppe.

Ein Suppenteller voll saurer, fleingeschnittener Apfel, wird mit Zwieback oder Weißbrot ganz weich gekocht, durch ein Sieb gegeben, ein Stückchen Butter, Zucker und Salz nach Geschmack hinzugegan, nochmals aufgekocht und beim Anrichten mit zwei Eidottern abgerührt.

Apfelsuppe auf andere Art.

Man schält und schneidet recht schwachste Apfel, löst das Kernhaus heraus und kocht sie mit dem nötigen Wasser weich. Dann gibt man ein Bierglas weißen Wein, Zimt und Zitronenschale hinzu und rührt alles gut durcheinander. Beim Anrichten streut man Zucker und Zimt darüber. Ist die Suppe nicht gebunden genug, so kann man auch einen Eßlöffel voll Kartoffelmehl daran geben.

Beuschel-Suppe.

Ein gut gereinigtes Stück von einem Kalbsbeuschel oder ein Lammbeuschel oder von einem Spanferkel, wird in Streifen geschnitten, mit Zwiebel und Salz gedünstet. Nun rührt man guten sauren Rahm mit etwas Mehl ab, gibt es zu dem gedünsteten Beuschel, gibt ein Stückchen Lorbeer, ein wenig Zitronenschale, von einer halben Zitrone den Saft, einige ganze Pfefferkerne und kocht zündhölzchendicke Nudeln ein.

Suppen-Einlagen

Leberknödel.

14 Dgr. Kalbsleber passiert man mit einer in Milch erweichten gut ausgedrücktem Semmel. Nun treibt man 3 Eßlöffel zerlassenes Fett mit 1 ganzen Ei ab, gibt die Leber, Semmel, wenig gestoßenen Pfeffer hinein und soviel feine Semmelbrösel und Mehl, daß man kleine Knödel daraus formen kann.

Feine Schinkenknöderl.

6 Dgr. Butter treibt man schaumig ab, schlägt nach und nach 2 Dotter hinein, gibt ein wenig fein gewiegte grüne Petersilie, Salz, Pfeffer, 8 Dgr. fein gewiegten Schinken, den festen Schnee von 2 Eitlar, 7 Dgr. feine Semmelbrösel und 2 Dgr. Mehl dazu. Man formt kleine Knöderl, kocht dieselben in Salzwasser ein und gibt sie dann in die heiße Rindsuppe oder auch in Einmachsuppe. Zur Probe kochte man zuerst ein Knöderl ein, sollte es zu weich sein, gibt man noch etwas Mehl dazu.

Suppen-Einlage.

Von einem Klar festen Schnee schlagen, 1 Kaffeelöffel Mehl und 1 Dotter hineingeben, durchmischen und in abgeseigte kochende Rindsuppe rasch ausgießen. Es muß so lange kochen, bis auch die obere Schichte durchgekocht ist, jedoch nicht umwenden. Dann zerkleinert man die Einlage mit dem Löffel und serviert die Suppe gleich.

Sehr gute Griech-Nockerl.

Man schlägt von 1 Eitlar festen Schnee, rührt 1 Eidotter hinein und je nach der Größe des Eies 3 bis 4 gestrichene Eßlöffel Griech darunter und gleich einkochen. Wenn sie ausgekocht sind, bleiben sie noch 10—15 Minuten seitwärts stehen, damit sie noch besser anlaufen. Man macht mit einer Nockerl eine Probe; sind sie zu weich, gibt man noch ein wenig Griech hinein.

Leber-Nockerl ohne Ei.

Man passiert 16 Dgr. Kalbsleber, läßt Zwiebel und Petersilie in Fett anlaufen, gibt 1 Messerspiß Pfeffer, Salz, wenig Majoran, etwas Knoblauch, 1 in Wasser erweichte, gut ausgedrückte Semmel, etwas Semmelbrösel, 1 bis 2 Löffel Mehl dazu, vermischt alles sehr gut und kocht dies einige Minuten in der Suppe.

Wenn Sie gute
**Stoffe für Herrenanzüge
 und Aberrocke, Damen-
 kleider und Mäntel**
 kaufen wollen, so besichtigen Sie unser
 reichfortiertes Lager.

**Volkswarenhaus
 Josef Koch**
 Timisoara I., Piata Anirii 13
 Banats größtes Textilgeschäft

Saucen

Gurken-Sauce.

Verhackte saure Gurken oder Paradeis. Mache eine lichte Einbrenn, gieße sie mit Fleischbrühe oder Wasser auf und gebe die geschnittenen Gurken, guten Rahm, etwas Zitronenschale oder Pfefferkern hinein und aufkochen lassen.

Sauerampfer-Sauce.

Der Sauerampfer wird in Schmalz gedünstet, mit Mehl abgestaubt, eine Weile dünsten lassen, dann mit Fleischbrühe oder mit Wasser aufgießen und kochen lassen. Zuletzt gibt man gut Rahm dazu.

Schwammerl-Sauce.

Schwammerl werden gereinigt, blätterig geschnitten, mit siedendem Wasser abgerührt und ausgedrückt. Feingehackter Zwiebel und grüne Petersilie werden in Fett gedünstet, die Schwämme unter häufigem Rühren eine halbe Stunde dünsten, abgelaßt und aufgegossen. Zuletzt gibt man ziemlich sauren Rahm, Salz, Pfeffer und läßt die Sauce aufkochen.

Quitten-Sauce.

Es werden zwei große Quitten weich gekocht, geschält und auf dem Reibeisen verrieben. Dann gibt man ein Seidel Rahm, mit $\frac{1}{2}$ Löffel Mehl abgerührt, 1 Schöpflöffel Brühe darauf und wenn dies 13 Minuten gekocht hat, gibt man die geriebenen Quitten hinein und zur Versüßung Zucker.

Stachelbeeren-Sauce.

Man läßt die Stachelbeeren in Fett, wenig Wasser, grüner Petersilie und Zucker ein wenig dünsten. Man rührt Mehl mit Rahm ab und gießt damit die Stachelbeeren auf, etwas Salz. Wenn die Sauce zu dick ist, gibt man noch Wasser dazu. Man kann auch ein Stück Apfel mitdünsten, dann ist die Sauce viel besser.

So werden alle Obst-Saucen gemacht. Zur Weichsel-Sauce kommt keine Petersilie.

Sardellen-Sauce kalt.

Eine halbe Tube Sardellenpasta, 3 hartgelochte, passierte Eidotter, 3 Löffel Del, ein kleiner Löffel Zucker, 1 Eßlöffel Rahm, von einer Zitrone den Saft. Sollte die Sauce zu dick sein, wird dieselbe mit Essig verdünnt.

Polnische Sauce

zur Rindszunge.

Man läßt in einviertel Liter roten Wein, Kostenen, Zimt, Gewürznelken aufkochen und vergießt dies mit einem Abrieb von Butter, Zucker, Mehl, Brösel, das man braun auflaufen läßt. Man würzt diese Sauce mit Zitronenschale.

Obst-Sauce.

15 Dgr. getrocknete Pflaumen, frische oder getrocknete Birnen und Nespel läßt man mit etwas Zitronenschale, Zimt, Gewürznelken weich kochen.

Man bereitet eine Einbrenn von einem gehäuften Eßlöffel Mehl, einem Stückchen Butter und vergießt es mit dem Wasser, in welchem das Obst kocht, zu einer dünnen Sauce. Diese wird dann über das Obst gegossen, nach Geschmack gezuckert und gesalzen. Die Sauce wird zu Schweine- oder Lammbraten serviert.

Mayonnaise.

In eine Schüssel schlagen wir für 12 Personen 10 Dotter, rühren diese mit der Schneerute mit etwas Salz sehr rasch, bis sie dicklich zu werden beginnen und rührt hierauf tropfenweise soviel Del hinein, bis die Mayonnaise sehr dick und fett geworden. Dann rührt man noch von 1 Zitrone den Saft, 1—2 Löffel feinste Essigessenz, Salz, Pfeffer dazu und stellt kalt. Dotter und Del sollen sehr kalt sein, dadurch wird das raschere Dickwerden gefördert.

Essig-Kren.

Gepuzten, gewaschenen Kren reibt man auf einen Teller, gibt ihn in die Schale, schüttet 2—3 Löffel voll kochende Suppe darüber und läßt ihn austühen. Dann rührt man etwas Salz, Essig und Del darunter. Letzteres kann man auch weglassen. Manche lieben es auch, wenn man die Sauce mit fein geschnittenem Schnittlauch und Paprika oben auf bestreut.

Sauce tartare.

Man rührt zu einer Mayonnaise von rohen Dottern einige Löffel feinsten franz. und Kremsersenf, Bertrameffig dazu.

Oder: 6 Eier hart kochen, die Dotter passieren und rührt sie in einem Weidling mit Del, etwas Essig und einigen Löffel feinem franz. Senf gut ab, gibt ein wenig Zucker, etwas Cayenne-Pfeffer, fein gehackte Zwiebel und Petersilie und einige Tropfen Wasser dazu.

Caviar-Sauce.

4—5 harte Dotter passieren, mit Del und Essig abrühren und noch 4—5 Kaffeelöffel voll Caviar dazu.

Gekochte Mayonnaise.

3 ganze Eier, 3 Dotter, 4 Löffel Del, 4 Dzl. Rahm, 6 Löffel Suppe, Pfeffer, Salz und Saft einer Zitrone. Im Wasserbad sprudeln, abschmecken mit Zucker und Senf.

Chaudreau-Sauce.

5 Dotter, 1 Kaffeelöffel Mehl, 5 Eßlöffel Wasser und 4 Eßlöffel Bertrameffig am Feuer im Kessel solange gesprudelt, bis die Masse dick ist, nun gibt man 3 Kaffeelöffel feinsten französischen Senf, etwas Salz, 6 Eßlöffel zerschnittenes Aspick und tropfenweise 2 Eßlöffel Del darunter.

Champignons-Sauce.

Man dünstet feinblättrig geschnittene Champignons mit ein wenig gehacktem Zwiebel in Fett weich, staubt mit Mehl, gibt fein gehackte Petersilie dazu, vergießt mit guter Suppe, fügt noch 1—2 Löffel dicken sauren Rahm dazu und etwas Pfeffer, Salz.

Pilz-Sauce.

Einachtel Agr. Pilze werden gewaschen, blättrig geschnitten und mit Butter gedünstet, dann mit 2 Löffeln Mehl gestaubt, gesalzen und aufgekocht. Vor dem Anrichten kann man 1 Ei mit der Sauce versprudeln.

Mit Rahm. Man gibt einige Löffel Rahm dazu.

Zwiebel-Sauce.

2 feingeschnittene Zwiebeln in Butter bräunlich rösten, dann mit Wasser vergießen, dazu 2 Löffel Einbrenn geben, sowie Salz und Zitronensaft und gut verkochen lassen. Wird gestiebt meist zu Kartoffeln oder Anöbeln gereicht.

Kalte Vorspeisen

Schinken-Pastete.

30 Dgr. magern, weich gekochten Schinken oder Gelfchfleisch, 20 Dgr. gefelchten oder schönen Schinkenspeck, 3 in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmeln werden 2—3mal durch die Fleischmühle getrieben. Nun wird alles mit 3 Eiern gut vermischt und falls die Schinken zu trocken war, gibt man einige Löffel Rahm dazu. Eine Klein wird mit Fett ausgeschmiert, mit Mehl bestäubt und im Wasserbad im Rohr 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden gebacken. Die Pastete soll ganz licht bleiben, daher man sie auch oben mit Papier zudecken soll und das Rohr nicht zu heiß halten. Die trockenen Teile vom Schinken lassen sich hiezu sehr gut verwenden.

Schweinsleber-Pastete.

Man treibt 84 Dgr. Schweinsleber mit 28 Dgr. gefelchtem Speck, 7 Dgr. frischem Schmer, 2 auch 3mal durch die Fleischmühle mit 4 größeren, sehr weich gedünsteten Zwiebeln. Nun mischt man 12 Dgr. feine Brösel, 2 ganze Eier, Salz, gestoßenen Pfeffer und Majoran dazu, verrührt alles sehr gut. Eine Klein mit dem Schweinnetz auslegen, die Masse hineinsfüllen, nicht ganz voll machen, da die Leber anquillt, mit dem Netz zudecken und im Wasserbad langsam 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden backen lassen. Damit sie schön weiß bleibt, ist es gut, die Pastete mit dickem Papier und einem Deckel zudecken. Bevor man sie ausstürzt, muß man sie etwas stehen lassen, damit das Fett einzieht.

Pastete von Hasen- oder Rehjungem.

Das Junge wird in einer Beize mit viel Essig und Grünzeug sehr weich gekocht, abgelöst und sehr fein fäsiert. Es werden 4 Dgr. Butter oder Fett mit 4 Eidottern abgetrieben und mischt eine in Milch erweichte, gut ausgedrückte passierte Semmel darunter, ebenso den festen Schnee oder 4 Eißaar und 15 bis 20 Dgr. in kleine Würfel geschnittenen gefelchten Speck. Salz und Gewürz nach Geschmack und vermischt alles gut. Eine Klein mit Fett gut austreichen, mit Mehl bestäuben, die Pastete einfüllen und $\frac{3}{4}$ Stunde im Rohr im Wasserbad backen lassen. Oben mit Papier zudecken. Die Pastete soll licht bleiben.

Russische Eier.

Hartgekochte Eier schneidet man der Länge nach durch, passiert das Eigelb, gibt den dritten Teil von dem Passierten auf die Seite, rührt zu dem Rest wenig Rahm, Zitronensaft oder Essig, etwas Salz, grob verhackte Sardellen, wenig Zucker und Semmelbrösel und füllt damit die Eier. In den Rest der Fülle gibt man nun das zurückgebliebene passierte Eigelb, etwas Rahm und französischen Senf, verrührt es gut, streicht es auf den Boden einer flachen Schüssel, legt die Eier schön darauf und bestreut sie mit grob gehackten Rappern. Man verziert die Schüssel mit grünem Salat.

Mikadoschnitte.

50 Dgr. Butter werden flammig gerührt, dazu kommen 18 Dgr. gekochter Schinke, 10 Dgr. Salami, 10 Dgr. geräucherte Zunge, 10 Dgr. Emmentaler Käse, 3 Stück Sardellen, 3 hartgekochte Eier, alles wird klein geschnitten, mit der Butter gut vermengt, auf Semmelschnitte gestrichen, obenauf ein wenig Raviar.

Sandwich

nennt man Butterbrötchen, wenn zwei belegte Semmel- oder Brotschnitten mit der Fülle nach innen aufeinander gelegt sind. Man schneidet sie zu diesem Zwecke dünner als die Butterbrötchen, kann auch die Rinde abschneiden und die Sandwichs in verschiedenen Formen, wie Streifen, schiefe Vierecke und Würfel schneiden, oder mit kleinen Bäckereiformchen ausstechen. Die meist erst dünn mit etwas gesalzener Butter bestrichenen Brötchen belegt man mit folgenden Füllen: fein gehackten, fetten Schinken mischt man mit gekochtem Eidotter, etwas Senf, Salz und weißem Pfeffer, letzterer fein gestoßen und gesiebt.

Oder: Man mischt zu der mit Salz gerührten Butter den fein gehackten Schinken.

Oder: Man reibt einen weichen Käse mit etwas Rahm ab und streicht es ziemlich dick zwischen die Semmelschnitten. Nach amerikanischer Art legt man ein Salatblättchen dazwischen. Auch kann man statt Käse eine feine, feste Mayonnaise zwischen die gebutterten Schnitten streichen.

Man richtet Sandwich auf flachen Schüsseln oder Tabletten, die mit gestickten Servietten belegt werden können, in schiefen Reihen oder Sternform, etwas übereinander greifend, nach Gattung gesondert, wie auch in gemischter Anordnung, an.

Hering-Creme.

Zwei Ostsee-Heringe, 4—5 gekochte Erdäpfel werden mit der Fleischhackmaschine gemahlen. 2 Stück gesäuerte Gurken fein gehackt, gibt dann zwei Löffel Milch oder Rahm, von 3 gekochten Eiern das Gelbe, aber passiert, mit dem übrigen vermischen, etwas gezuckerten Essig kann man dazu geben, wenn die Masse zu steif ist. Man kann bergartig in einer Schüssel servieren, hackt das Eiweiß klein, bestreut den Berg damit, oder auf Semmelschnitten gestrichen.

Kalbspudding.

1 Kgr. Kalbfleisch vom Schlegel, 5 Dgr. Speck, Zwiebel, gelbe Rübe und Petersilie je 1 Stück, eine in Milch geweichte Semmel, 5—6 Eier, einviertel Liter Rahm, 1 Dzl. Fett, Semmelbrösel, Salz.

Der Speck wird kleinvürfelig geschnitten und zerlassen, dann gibt man die Hälfte des blätterig geschnittenen Gemüses hinein, legt das Fleisch darauf, bedeckt es mit dem übrigen Gemüse und läßt es weich dünsten, doch ohne, daß es Farbe bekomme.

Wenn das Fleisch ausgekühlt ist; treibt man es 3—4mal durch die Fleischmaschine, gibt dann die durchpassierte Semmel, den ebenfalls passierten Bratenfist, das nötige Salz dazu und rührt nach und nach die Eidotter, Rahm, Fett, Brösel und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiklar hinein, füllt die Masse in eine mit Fett ausgestrichene, mit Mehl ausgestäubte Puddingform und kocht sie 2 Stunden in Dunst.

Fleischkäse.

Beliebigez Fleisch, z. B. Rindfleisch, Kalbfleisch oder Wildbret, wird mit Speck und Wurzelwerk gedünstet, bis es sehr weich ist, dann löst man alle Knochen aus, treibt das Fleisch 4—5mal durch die Hackmaschine, würzt es nach Geschmack mit Salz und Pfeffer, vermischt es mit einem Stück flaumig gerührter Teebutter, formt einen Ziegel daraus und stellt ihn bis zum Gebrauch recht kalt. In halbe Zentimeter dicke Schnitten aufgeschnitten, kann er zu Tee oder als kalter Aufschnitt gegeben werden.

Beszen Sie die

Neueste Nachrichten

und Sie werden zufrieden sein.

Schinken in Puddingform.

Von dem gekochten Schinken löst man Schinkenbein und Stelzbein aus, zieht die Schwarte ab, schneidet die Fettschicht glatt und preßt den noch heißen Schinken in eine Puddingform oder in ein entsprechend tiefes Porzellanmodell fest ein und beschwert ihn mit einem Brettchen oder Stein. Vor dem Anrichten wird er auf ein nettes Aufschneidetablett aus Porzellan oder eine flache Schüssel gestürzt und bei Tisch nach Bedarf aufgeschnitten. Dieser gestürzte Schinken sieht sehr schön aus, eignet sich demnach auch für Gastafeln. Für den Familientisch ist er praktisch, weil ein etwaiger Rest des Schinkens, wieder in das Modell zurückgegeben, sich gut aufbewahren läßt.

Spanische Schnitte.

Weißbrotschnitte, $\frac{1}{2}$ Dzl. Milch, 2 Eier, 40 Dgr. Kalbfleisch, eine kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersiliengrün, Rahm, Kettige, 1 Büschel Radieschen, 1 Salatopf, 2 Eier, 20 Dgr. Brösel, 15 Dgr. Fett.

Rezept: Man schneidet dünne Weißbrotschnitte, übergießt sie mit gesalzener, versprudelter Milch und Eier. Aus gebratenem Kalbfleisch oder Bratenreste macht man eine schmachhafte Fasje, streicht auf jeden Schnitt und legt einen anderen darauf, paniert sie in Ei und Brösel, bäckt sie in heißem Fett und garniert sie mit Radieschen.

**Porzellan- und Glaswaren,
wie Speise- und Trinkservice,
Figuren usw. bei**

L. Schmidt n. Schuster

**Timişoara I., Str. Lonovici 3.
(gegenüber dem Eingang des Bischofspalais.)**

Warme Vorspeisen

Sehr feine Vorspeise.

In 38 Dgr. Mehl verhackt man mit einem großen Messer 25 Dgr. Butter oder 15 Dgr. Fett, gibt dann 1 Dotter, Salz dazu, macht mit Sauermilch rasch den Teig an und läßt ihn an einem kühlen Ort einige Stunden rasten. Nun teilt man ihn in 3 Teile, wälkt davon drei runde oder viereckige Platten aus und bäckt sie in gut heißem Rohr. Unterdessen hat man ein Rindshirn mit feingehacktem Zwiebel und grüner Petersilie gedünstet, ebensoviel Schinke fein verhackt und mit einigen Löffeln Rahm verrührt. Nun nimmt man das eine Blatt, bestreicht es mit dem Hirn, legt das zweite darauf, bestreicht es mit dem Schinken, zuletzt gibt man das dritte Blatt, bestreicht es mit ganz wenig Rahm und bestreut es darauf fest mit geriebenem Parmesan. Vor dem Servieren wird es in das Rohr gestellt, damit es warm wird. Beim Zusammenstellen muß Hirn- und Schinkenfülle heiß sein.

Maccaroni-Pastete.

Von 6 Dgr. Butter 4mal eingeschlagenen Buttermilch bereiten und eine Form damit füttern. $\frac{1}{2}$ Dgr. Schweinefleisch klein zerschneiden, mit Zwiebel auf Paprika-Fett dünsten. 20 Dgr. Maccaroni weich kochen und auf 1 Zentimeter große Stückchen schneiden, mischt sie zum Fleisch, 4—5 gedünstete Champignons, 10 Dgr. durch die Maschine getriebenen Schinken, Salz, Pfeffer und 2—3 Löffel guten Rahm dazu, in die Form geben und schön gelb backen.

Topfenkrapfen.

Man nimmt 26 Dgr. Mehl, 20 Dgr. Butter oder 16 Dgr. Fett und wenig Salz. Die Butter wird mit dem Mehl leicht in Blätter gewalzt, acht geben, daß es nicht verbröseln; vermischt ihn dann rasch mit einem Messer mit so viel Rahm als der Teig aufnimmt, formt ihn, ohne weiter abzuarbeiten, zu einem Laibchen und läßt ihn 1 bis 2 Stunden rasten. Nun walzt man den Teig messerrückendick und sticht mit einem mittelgroßen Ausstecher eine beliebige Anzahl aus. In der Mitte wird jedes Blättchen mit Eiklar bestrichen, dann werden mit einem nur etwas kleinerem Ausstecher ebensoviel Blättchen ausgestochen und diese auf die ersten gelegt, jedoch nicht andrücken. Unterdessen hat man 6 Dgr. Butter mit 4 Eidotter sehr gut abgerührt und mischt ein kleines Rasseetäschen voll guten passierten Topfen, wenig Rahm und Salz darunter. Die Masse muß fest sein, damit man in der Mitte der Krapfen mit einem Messer, das man in Rahm taucht, einen zugespitzten Berg aufhäufen kann. Nun sticht man mit dem kleineren Stecher ebensoviele Blätter und in der Mitte von diesen letzten Blättern mit einem ganz kleinen Stecher noch ein Blatt aus, sodaß ein Ring bleibt, welchen man über den Berg von Topfen legt, damit er gleichsam eingeschlossen ist. Dann bestreicht man ihn mit Ei und bäckt ihn schön lichtgelb im heißen Rohr.

Pikante Rindzunge.

Die Zunge wird im Salzwasser sehr weich gekocht und geschält. Dann mit in Streifen geschnittenen Sardellen und Speck gespickt, dann wird die Zunge in einer Pfanne gebraten. Rahm mit etwas Mehl abrühren, etwas Bratenfist über die Zunge gießen und unter öfterem Begießen ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde braten.

Fleischpitta.

Man macht einen Strudelsteig, zieht ihn sehr fein aus und läßt ihn trocknen, doch nicht so stark, daß er bricht. Nun bespritzt man ihn gut mit Fett, überschlägt den Teig am äußeren Rand des Tisches gleich so breit, wie das Backblech ist und bespritzt den Umschlag wieder mit Fett. Nun schneidet man den ganzen Teig in so große Blätter, wie das Backblech ist, legt die Hälfte der Blätter in das Blech, streicht die Fülle gut daumendick darauf, legt den zweiten Teil der Blätter darauf, drückt den Rand ringsum das Blech nieder, bestreicht oben mit Fett, im heißen Rohr rasch backen, damit die Fülle nicht trocken wird.

Fülle. Man brate einen Tag früher als man die Fleischpitta machen will, für ein mittelgroßes Blech 1 Kgr. Schweinefleisch, treibt es dann durch die Fleischmühle; mittlerweise dünstet man nach Geschmack mehr oder weniger Zwiebel sehr weich; der Zwiebel wird sehr fein gehackt, das Fleisch hineingegeben, Salz, wenig Pfeffer und so viel Rahm, daß man die Fülle gut streichen kann. Die Fülle soll gut saftig sein, doch darf sie nicht fließen. Zu dieser Menge Fleisch macht man von 30 Dgr. Mehl den Strudelsteig an.

Mit Schinken gefüllte Palatschinten.

Man bäckt von ungefähr 7 Dzl. Milch, 3 ganzen Eiern, 3 Dzl. Mehl, Salz und wenig Zucker recht dünne Palatschinten. Für 12 Palatschinten nimmt man 15 bis 20 Dgr. mageren Schinken, verhackt ihn fein, gibt ein ganzes Ei und 3 Eßlöffel voll Rahm hinein, vermischt es sehr gut, bestreicht die einzelnen Palatschinten damit, rollt sie zusammen, legt sie auf eine längliche Schüssel, besenktet jede Lage mit etwas Rahm, gibt auch oben Rahm und Butterstückchen, streut etwas Brösel darauf und bäckt sie im Rohr. Acht geben, daß sie nicht austrocknen.

Schinken-Roulade.

Man treibt 10 Dgr. Butter oder 6 Dgr. Fett flaumig ab, rührt nach und nach 5 Eidotter, etwas Salz, 7 Dgr. feines Mehl und zuletzt den festen Schnee von 3 Eiklar hinein; bestreicht ein Backblech mit Fett, bestäubt es mit Mehl, streicht die Masse 2 messerrückendick schön gleichmäßig darauf und bäckt es bei gelinder Wärme. Unterdessen hacht man ein Stück Schinken sehr fein. Wenn der Teig schon schön semmelgelb ist, nimmt man ihn heraus, bestreut ihn gut mit dem Schinken, gibt zum Befeuchten einige Löffel Rahm darauf, stellt das Blech noch ein wenig in die Röhre, damit es anzieht, nimmt es heraus, löst die Enden des Teiges mit einem Messer ab und rollt es nicht zu fest zusammen, bestreicht die Roulade mit etwas Rahm, strut Schinken oder geriebenen Parmesan darauf und stellt sie in die nicht zu warme Röhre. Vor dem Anrichten schneidet man sie in fingerbreite Stücke und legt sie kreuzweise auf die Schüssel.

Pilaf.

$\frac{1}{2}$ Agr. fettes Schweinefleisch wird in kleine Würfel geschnitten, mit gestoßenem Pfeffer und mehr oder weniger fein gehackter Zwiebel weich gedünstet. Wenn es halbweich ist, gebe man 20 Dgr. Reis und einige Schöpflöffel Suppe hinein, decke es mit einem gut passenden Deckel zu und dünste es, bis auch der Reis weich ist. Der Reis muß körnig, nicht breiig verkocht sein. Dann drückt man es in eine Form und stürzt es erst vor dem Anrichten heraus.

Spiegeleier a la Tokai-Klub.

Mürbe runde Semmel in dünne Scheiben schneiden, auf frische Butter rasch geröstet mit Gansleberspüree bestrichen. Auf eine runde Platte ordnet man die Scheiben franzförmig, belegt jede Scheibe mit einem Spiegelei.

Schinken-Kipfel.

Von 21 Dgr. Mehl, 14 Dgr. Butter oder 9 Dgr. Fett, 1 Eidotter, Salz, 2 bis 3 Löffel Rahm wird ein leichter Teig gemacht und mit einem großen Messer rasch abgearbeitet; dann läßt man ihn $\frac{1}{2}$ Stunde rasten. Nun wird er so dünn als möglich ausgewalzt, wie ein Butterteig eingeschlagen und wieder 10 Minuten rasten lassen. Dies wiederholt man noch einmal. Dann walzt man ihn messerrückendick aus, sticht ihn mit einem größeren Krapsenstecher aus und mit nachfolgender Fülle gefüllt; nun wird er schön geformt, mit Ei bestrichen und in gut heißem Rohr rasch gebacken.

Fülle: 15 Dgr. magere Schinke wird sehr fein gehackt, mit 1 ganzen Ei und 2 Löffel Rahm gut verührt.

Fleischpudding.

$3\frac{1}{2}$ Dgr. Butter oder 2 Dgr. Fett werden mit 4 Eidotter gut abgerührt. Nun gibt man eine halbe, in Milch erweichte, gut ausgedrückte, passierte Semmel und 28 Dgr. fein gehacktes gebratenes Fleisch dazu; mischt ein wenig gestoßenen Pfeffer, Salz und zuletzt den festen Schnee der 4 Eiklar darunter. Die Puddingsform wird gut mit Fett bestrichen, mit Mehl bestäubt und $\frac{3}{4}$ Stunde in Dampf kochen gelassen. Mit gesalzener Rahm-Sauce, die aus einem Stückchen Butter oder Fett, einigen Löffel voll Rahm, allenfalls auch etwas Parmesan gemacht wird, servieren.

Hirn-Omelette.

4 Eidotter mit 2 Eßlöffel voll Mehl gut verrühren, dann von den 4 Eiklar den festen Schnee dazu. Von diesem Teig bäckt man zwei Omeletten auf der runden Pfanne, füllt dieselbe bis zur Mitte mit Hirnfülle, wie oben angegeben, legt die ungefüllte Hälfte darüber und richtet sie gleich an.

Brandteig-Roulade.

Man rührt 12 Dgr. Butter oder 7 Dgr. Fett mit 6 Eidotter sehr schaumig. Nach und nach gibt man abwechselnd 4 Eßlöffel voll Milch, 4 gehäufte Eßlöffel voll Mehl und den festen Schnee der 6 Eillar dazu. Nimmt man Fett statt Butter, so nehme man 2 bis 3 Löffel voll mehr Milch. Ein größeres Backblech bestreicht man mit Fett, bestäubt es mit Mehl, füllt den Teig gut fingerhoch ein und bäckt ihn in nicht zu heißem Rohr. Füllt ihn mit Fleisch und Hirnfülle. Die Fülle muß noch heiß gefüllt und gleich gerollt werden, dann kann die Roulade längere Zeit stehen, ohne Schaden zu leiden. Die Fleischfülle wird von $\frac{1}{2}$ Kgr. Fleisch so wie zur Fleischpitta zubereitet. Das Hirn wird rein gepuzt, dann in siedendes Wasser gegeben bis es schön weiß ist. Unterdessen dünstet man eine kleinere Zwiebel, die man in etwas grüner Petersilie fein verhackt hat, gut weich, gibt dann das Hirn hinein und läßt es eine Weile dünsten, gibt etwas gestoßenen Pfeffer und Salz dazu.

Hirn-Pudding.

Man rührt 9 Dgr. Butter sehr gut ab, rührt nach und nach 6 Eidotter hinein, nach dem zweiten Dotter 1 Eßlöffel dicken Rahm, im Ganzen 3 Eßlöffel voll, dann 15 Dgr. in Milch erweichte, gut ausgedrückte passierte Semmel, wenn alles gut vermischt ist, den festen Schnee der 6 Eillar. Das Hirn hat man vorher in Fett mit Zwiebel und wenig Pfeffer gedünstet. Nun füllt man den dritten Teil der Puddingmasse in die Form, gibt die Hälfte von dem Hirn darauf, dann wieder Puddingmasse, darauf den zweiten Teil vom Hirn, obenauf Puddingmasse; wird eine Stunde im Rohr in Dampf gebacken. Man serviert etwas zerlassene Butter mit Rahm gekocht dazu. Man kann ihn auch mit geriebenem Parmesan bestreuen.

Gefüllte Eier.

Mit Sardellen.

Von 6 hartgekochten Eiern stößt man die Dotter mit in Milch geweichter, gut ausgedrückter Semmel, mischt es, passiert es zu einem Abtriebe von $3\frac{1}{2}$ Dgr. Butter, 1 Ei und 1 Dotter, gibt würfelig geschnittene Sardellen, Salz und Pfeffer dazu, füllt die Eier, betreuselt sie mit Butter und Brösel darüber. Den Rest der Fülle mischt man mit saurem Rahm, gibt ihn in die Schüssel, legt auf ihn die gefüllten Eier und bäckt sie nur kurz im Rohr.

Rindszunge.

Die Zunge wird in Salzwasser weich gekocht und abgezogen, blätterig aufgeschnitten. Kann mit Kartoffeln und Sauce, oder mit Aren serviert werden.

Eier-Vorspeise.

5 hartgekochte Eier werden der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten. Dann nimmt man die Dotter heraus, treibt sie mit $\frac{1}{2}$ gedünstetem Kalbshirn und 3 bis 4 Löffel voll Rahm ab und füllt das Weiße der Eier mit dieser Masse, streicht die Schüssel mit etwas Rahm aus, arrangiert sie dann darauf, gibt die übrige Fülle mit wenig Rahm verdünnt, zwischen die Eier, streut wenig Semmelbrösel darauf, gibt sie in das Rohr zum Backen und serviert sie in derselben Schüssel.

Hirn-Pofesen.

Schön gepuztes Hirn mit feingeschnittener Zwiebel, Salz, Pfeffer und grüner Petersilie, Semmelschnitte, die in ein wenig gesalzene Milch getaucht, mit dem Hirn bestreichen, zwei zusammenleben, in Ei und Mehl drehen, in heißem Fett backen. Zum Spinat.

Erdäpfelpudding mit Schinken.

10 Dgr. Butter treibt man mit 6 Eidotter gut ab, rührt von 6 Eiklar den festen Schnee hinein und mischt 28 dgr. gekochte, kalt geriebene Erdäpfel leicht darunter. Nun bestreicht man eine Pudding-Form gut mit Fett, bestäubt sie mit Mehl und füllt den dritten Teil der Masse hinein. Gibt dann eine Lage fein gehackten Schinken, etwa daumenhoch, den man etwas mit Rahm befeuchtet hat, darauf, dann wieder eine Lage Puddingmasse und wieder Schinken darauf. Oben muß Puddingmasse sein und kocht ihn $\frac{3}{4}$ Stunden in Dunst. Auf die Schüssel gestürzt, serviert man in Butter oder Fett aufgekochten Rahm dazu. Schinken braucht man ungefähr 20 Dgr., doch darf er nicht zu fett sein, Abfälle eignen sich am besten dazu. — Vom Selcher ein sogenanntes Schinkenbein gekauft, deckt reichlich den Bedarf hiezu und ist auch heute verhältnismäßig billig zu bekommen.

Hirnpastete

(kann auch kalt serviert werden.)

Dicke Pfannkuchen werden der Länge nach eingelegt mit Hirn, das wie gewöhnlich mit Fett, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Petersilie bereitet ist. Gleiches Gewicht Schinken, 2—3 ganze Eier. Gebacken, stürzen und mit Parmesan bestreut, servieren.

Erdäpfel mit Schinken und Eier.

Eine feuerfeste Schüssel bestreicht man gut mit Fett. Legt nun abwechselnd Schichten von gekochten, fein geschnittenen noch warmen Erdäpfeln und grob gehackten Schinken oder Selchfleisch ein, gibt auf jede Schichte wenig zerlassene Butter und mit Rahm abgerührte Eier. Auf $\frac{1}{2}$ Liter Rahm verührt man 1 bis 2 Eier gut mit dem Rahm. Man gibt reichlich Rahm, fein gestoßene Semmelbrösel. Im Rohr wird es gut gebacken und in derselben Schüssel serviert.

Fleischkudj.

1 Pfund Kalb- und 1 Pfund Schweinefleisch brät man zusammen weich. Wenn es ausgekühlt, wird es fein fasciert, 1 nußgroßes Stück Butter dazu, 4 Eidotter, 2 messerspitzen Pfeffer, Salz, 1 Stück geriebene Zwiebel dazu, 1 eingeweichte Semmel, $\frac{1}{2}$ Seidel guten Rahm, alles gut vermengen, den festen Schnee von 6 Eiklar. Die Form gut mit Butter austreichen, mit Brösel bestreuen und 1 Stunde im Dunst. Mit feinem Gemüse garnieren, grüne Erbsen, Karfiol, Kohlsprosse, Spargel usw.

Karfiol-Pudding.

Einen großen Karfiol weich kochen, die Hälfte der schönen Köschen herunternehmen, die andere Hälfte durch Sieb passieren und in folgende Mischung geben. Von einem achtel Dgr. Butter soviel wegnehmen, wieviel zum Aus schmieren der Form nötig ist. Das übrige mit 3 Eigelb flaumig rühren, dann mischt man das Passierte dazu, die Köschen, $2\frac{1}{2}$ Dzl. Rahm, 3 große Löffel Brösel, 10 Dgr. Parmesan gerieben und 5 Ei Schnee, $\frac{3}{4}$ Stunde in Dunst kochen.

Kartoffel-Pudding.

14 Dgr. passierte Kartoffel mit 7 Dgr. Butter, 3 Eidotter, 1 Löffel Rahm gut abreiben, dann von 2 Eiern Schnee, $\frac{3}{4}$ Stunde kochen, stürzen, mit gehacktem Schinken oder Parmesan bestreuen.

Ementhaler Käseauflauf.

2 ganze Eier, 2 Dotter, mit 4 Eßlöffel Mehl abrühren, verdünnen mit 2 Dzl. Milch, 7 Dgr. Butter dazu, Salz, am Feuer rühren bis es sich von der Wasserolle löst. Kalt rühren, 2 Dotter, 7 Dgr. Ementhaler, 4 Eischnee dazu, bäckt im Rohr, mit geriebenem Käse bestreuen, heiß zu Tisch.