

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

b) Sauere Compots.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

38. Kürbis mit Bier. Man schneidet die Kürbisse in Stücke, legt sie 24 Stunden in einfaches Bier, nimmt sie dann heraus, und läßt sie ablaufen oder trocknet sie mit einem reinen Tuche ab; man nimmt auf $\frac{1}{2}$ kg Kürbisse eben so viel Zucker, etwas Caneel und einige Nelken; auf $1\frac{1}{2}$ kg Kürbisse nimmt man $\frac{1}{2}$ Liter von dem Biere, worin sie gelegen; setzt dann den Saft mit Zucker zu Feuer und giebt Caneel und Zucker, sowie reichlich geschälten Ingwer hinzu; wenn der Saft kocht, giebt man so viel Kürbisse hinein, als darin schwimmen können; sind dieselben gar gekocht, nimmt man sie heraus, füllt sie in Gläser, und läßt den Saft so lange nachkochen, bis er dem Syrup ähnlich ist; hierauf gießt man ihn auf den Kürbis; ist derselbe erkaltet, werden die Gläser mit Blasenpapier fest zugebunden.

39. Trüffeln. Dieselben werden rein gewaschen, geschält und in Bouillon mit einer Nelke und etwas Salz gekocht.

b) Sauere Compots.

40. Haring=Salat. Man nimmt Fleisch von einem Kalbsbraten, der den Tag vorher gebraten ist, und schneidet es in feine längliche Streifen; nimmt dann gute Häringe, wäscht sie rein und zieht sie von den Gräten ab; Kartoffeln, die am Tage vorher gekocht sind; gute wohlschmeckende Äpfel, geschält, in vier Theile geschnitten, nachdem das Kernhaus herausgenommen; Rothebeeten (rothe Rüben), die am Tage vorher gekocht, in dünne Scheiben geschnitten sind und eine Nacht in Essig gestanden haben; eingemachte Essiggurken; Alles dieses wird dann so geschnitten, wie das Fleisch, doch nimmt man zwei Mal so viel Fleisch und Haring, als von den anderen Theilen; dann rechnet man auf 1 tiefen Teller voll geschnittenen Fleisches 2 Zwiebeln in mittlerer Größe, abgezogen und fein gehackt, 4 hart gekochte Eier, aus denen man die Dotter herausnimmt, und hackt das Weiße und die Dotter, jedes für sich, fein; giebt 2 Eßlöffel voll Senf in eine Kanne, thut für 15 \mathcal{D} feines Del dazu, und rührt es einige Minuten, damit es recht eben wird, worauf man etwas Salz, sowie $\frac{1}{2}$ Eßlöffel feinen Zuckers hinzu thut; Essig giebt man so viel dazu, wie man Sauce zu dem Salat nöthig hat, ebenso etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer; darauf giebt man Alles, was man geschnitten hat, hinein, rührt es gut durch, und richtet es in kleinen Kannen an; nimmt dann Rothebeeten, sowie rein gewaschene

Petersilie, und hackt beides recht fein; belegt den Haring-Salat mit dem Weißen von dem Ei, welches fein gehackt werden muß, und bildet einen Stern oder Quarrées, füllt dann abwechselnd die Quarrées oder die einzelnen Fächer des Sterns mit Petersilie, Nothebeeten, gehackten Eidottern u. s. w., und legt rund umher vermisch Petersilie und gehacktes Eidotter, oder saueren Gelée.

41. Hummer-Salat. Das Fleisch von den Hummern schneidet man in längliche Stücke, nimmt dann die tartarische Sauce von rohen Eiern (siehe unter Saucen Nr. 33), rührt es damit eben durch, richtet es in kleinen Kummern an und belegt es mit sauerem Gelée.

42. Fisch-Salat. Man nimmt das Fleisch von gekochten Fischen, als Schleien, Hechten, Barschen u. dergl., zieht die Haut davon ab, sowie das Fleisch vorsichtig von den Gräten, wobei man jedoch darauf sehen muß, daß die Stücke möglichst groß bleiben, schneidet dasselbe dann in Streifen, nimmt die tartarische Sauce, welche man von gekochten Eiern bereitet (siehe unter Saucen Nr. 32), rührt das Fischfleisch damit durch, richtet es in kleinen Kummern an, und bestreut es mit gehackter Petersilie, belegt es aber auch wohl mit einem Rand von ausgemachten Garneelen (Granat).

43. Salat von Garneelen (Granat). Man nimmt 1 Teller voll ausgemachter Garneelen und halb so viel in feine längliche Streifen geschnittenen Kalbsbraten, rührt dieses mit der in Nr. 42 angegebenen Sauce eben durch; richtet es dann in kleinen Kummern an und belegt es mit sauerem Gelée.

44. Gurken-Salat. Man nimmt die Mittelsorte Gurken, schält sie und schneidet sie in ganz feine Scheiben, streut Salz darüber und läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde damit stehen; giebt sie dann in ein reines Tuch und drückt die Masse fest heraus; darauf thut man sie in eine Kanne, giebt feines Del, Essig, etwas gehackte Petersilie, etwas feinen schwarzen Pfeffer und ein wenig gestoßenen Zucker hinzu, und rührt Alles gut durch; richtet es in kleinen Schüsseln an, streut etwas feinen schwarzen Pfeffer darüber und belegt es dann mit Petersilie.

45. Salat von Perl-(Zucker-)Bohnen. Man nimmt Bohnen, die nicht zu groß sind, zieht sie ab, setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer und läßt sie darin gar kochen; gießt sie auf einen Durchschlag zum Ablecken; giebt sie dann in eine Kanne, und thut feines Del, Essig, etwas fein gehackte Petersilie und Salz hinein, rührt es gut durch, richtet es in kleinen Schüsseln an und streut schwarzen Pfeffer darüber.

46. Salat von Schnittbohnen. Man nimmt recht zarte Bohnen, faßt und schnippelt sie fein und setzt sie mit kochendem Wasser und etwas Salz zu Feuer; sind sie gar, gießt man sie auf einen Durchschlag zum Ablecken; sind sie erkaltet, giebt man sie in eine Kanne, thut feines Del, Essig, fein gehackte Petersilie und fein geschnittene Schalotten daran, und mengt Alles gut durch einander; hat man den Salat angerichtet, giebt man etwas fein gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

47. Kartoffel-Salat mit Butter und Essig. Man nimmt gare Kartoffeln und schneidet sie in dünne Scheiben; hackt dann Schalotten ganz fein, setzt sie mit Butter zu Feuer und läßt sie eben damit heiß werden; giebt dann Essig und etwas Salz hinein, thut die Kartoffeln dazu und rührt sie durch; richtet man sie an, so streut man etwas gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

48. Kartoffel-Salat mit Rothebeeten. Gare Kartoffeln und halb so viel Rothebeeten schneidet man in dünne Scheiben; giebt dann beides in eine Kanne, thut feines Del, Essig und Salz daran, rührt es gut durch, richtet es an und streut gestoßenen schwarzen Pfeffer darüber.

49. Kartoffel-Salat mit Gurken. Gare Kartoffeln und halb so viel eingemachte Essiggurken schneidet man in dünne Scheiben, thut feines Del, Essig, fein gehackte Schalotten, etwas Salz und gestoßenen schwarzen Pfeffer daran; rührt Alles durch einander, richtet den Salat an, streut Pfeffer darüber und legt einen Rand von geschnittenen Essiggurken umher.

Zu diesem Salat schmeckt der Essig von den eingemachten Gurken sehr gut.

50. Kopfsalat mit Essig und Del. Man nimmt recht dicke Köpfe Salat, blättert sie ab, damit die Köpfe nicht zu groß bleiben, wäscht sie recht sauber, drückt das Wasser aus den Köpfen und schneidet sie in der Mitte durch, legt sie dann in eine Schüssel, die offene Seite nach oben, nimmt feines Del, giebt Essig und ein wenig Zucker dazu, rührt es durch, und gießt es über den Salat.

51. Kopfsalat mit saurem Rahm. Die Zubereitung des Salats wie in Nr. 50; darauf nimmt man dicken sauren Rahm, rührt ihn mit einem Löffel, damit er recht eben wird, und giebt Essig und Zucker oder Syrup nach Geschmack daran; richtet man den Salat an, so gießt man die Sauce darüber.

52. Kresse-Salat. Nachdem die Kresse geschnitten, alles Unreine herausgesucht, und dieselbe recht sauber gewaschen, trocknet man sie fest aus, legt sie in eine Kanne und gießt Del, Essig und Zucker, welches man zusammen vermischt hat, darüber; mit hartgekochten Eiern, in Viertel geschnitten, wird der Salat belegt.

53. Brunnen-Kresse. Man sucht alles Unreine von der Kresse ab, wäscht sie einige Male, läßt sie rein abblecken, giebt sie in eine Kanne, und gießt Essig, Del und Zucker, welches man zusammen gerührt, darüber.

54. Feld-Kopfsalat. Man sucht alles Unreine von dem Salat ab, wäscht ihn rein ab, läßt ihn abblecken, und gießt beim Anrichten Essig und feines Del, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

55. Endivien-Salat. Man sucht alles Unreine von dem Salat ab, wäscht ihn recht sauber, läßt ihn gehörig abblecken, und gießt beim Anrichten feines Del und Essig, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

56. Salat von Cichorien. Wenn im Frühling die Cichorienpflanze ausgekeimt ist, schneidet man sie ab, zieht das Unsaubere herunter, wäscht sie und schneidet sie in halbfingerlange Stücke, giebt sie in eine Kanne, und gießt Essig und Del, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

57. Hundeb Blumen-Salat. Wenn im Frühjahr die Keime der Hundeb Blume aus der Erde kommen, sticht man sie aus, reinigt sie, wäscht sie recht sauber, läßt sie $\frac{1}{2}$ Stunde im Wasser stehen und dann gehörig abblecken; richtet man sie an, gießt man Essig und feines Del, mit etwas Zucker vermischt, darüber.

58. Salat von rothem Kohl. Die unreinen Blätter entfernt man von den Köpfen, schneidet letztere in der Mitte durch, schnippelt sie recht lang und so fein wie möglich, sucht vor allem aber die Adern rein heraus, giebt Essig, feines Del und etwas Zucker dazu, mengt ihn damit durch und richtet ihn dann an.

12. Rahm-Eis. 1½ Liter Rahm, 14 Eidotter, 250 gr Zucker und ½ Stange halb fein gestoßener Vanille setzt man auf gelindes Feuer und schlägt es mit einer Rütche, bis vor dem Kochen, gießt es dann schnell durch einen Durchschlag und rührt es so lange, bis es die Hitze verloren hat; darauf giebt man es in die Gefrierbüchse und verfährt im Uebrigen damit, wie bei Nr. 1.

13. Champagner-Eis. Man nimmt ein schwaches Citronen-Eis, welches aber reichlich süß gemacht werden muß, läßt es stark frieren, gießt dann nach und nach Champagner nach Belieben dazu und rührt es gut durch.

b) Crèmes.

1. Citronen-Crème (30 Gläser). 16 ganze Eier und 8 Eidotter giebt man in eine Kanne, gießt so viel Weißwein, als die Eier ausmachen, dazu, giebt dieses dann in eine Casserole und thut den Saft von 6 Citronen, die auf Zucker abgeriebenen Schalen, 7 gr vom feinsten Caneel, in Stücke gebrochen, und Zucker so viel, daß es süß genug ist, dazu; dann schlägt man es auf gelindem Feuer mit einer Rütche, bis vor dem Kochen, gießt es schnell in eine Kanne, nimmt den Caneel heraus und füllt es rasch in Gläser.

2. Citronen-Crème. Man nimmt 250 gr Zucker, 3 Citronen, die man auf dem Zucker abreibt, thut den Saft, ½ Liter Wein und 9 Eidotter hinzu, schlägt dies Alles auf dem Feuer und, wenn am Kochen, thut man das zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu; beim Stürzen giebt man 2 in einer Tasse Wein aufgelöste Platten Gelatine dazu. Eine dazu passende Sauce bereitet man aus 4 Eiern, sowie etwas Wein und Zucker, welches man auf dem Feuer rührt und dann erkalten läßt.

3. Sago-Crème mit geschlagenem Rahm (50 Gläser). ½ kg weißen Perl-Sago wäscht man rein ab und setzt ihn mit 2 Liter Wasser auf wenig Feuer, damit er langsam sich auflöst; sobald er anfängt, steif zu werden, gießt man 2 Liter Johannisbeer- und Himbeersaft, von beiden gleich viel, dazu, und läßt dieses so lange kochen, bis es ganz klar ist; dann giebt man die von 1 Citrone auf Zucker abgeriebene Schale und Zucker nach Geschmack dazu, rührt es aber beständig, weil sonst der Sago sich leicht auf dem Boden festsetzt; auch darf der Sago nicht zu steif sein; wenn er etwas abgekühlt ist, füllt man ihn in Dessert-