

# TATAR

Tatar, küchenfranzösisch Bifteck à la tartare genannt, ist Schabefleisch oder Gehacktes aus Rinderfilet. Seinen Namen hat diese superzarte Fleischspeise vermutlich nach dem mongolischen Reitervolk der Tataren (fälschlich auch als Tartaren bezeichnet), denen früher nachgesagt wurde, sie führten während ihrer langen Ritte ihre Fleischration unter dem Sattel mit sich, um so auch das zähste Fleisch schön mürbe zu machen.

Tatar kann man auf viele Arten zubereiten. In feinen Restaurants überläßt man das Mischen meist dem Gast selber. Dann wird das Fleisch wie ein Beefsteak rund geformt angerichtet. In die Mitte des Fleisches gibt man ein heiles rohes Eigelb. Manchmal in einer halben Eierschale



*Lieben Sie Tatar? Das Bild vereint alle notwendigen Zutaten.*

oder von einem Zwiebelring umgeben. Rund um das Tatar werden Gewürze verteilt: Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika edelsüß, ganz fein gehackte Zwiebeln und Kapern. Oder auch feingehacktes Essiggemüse.

Wenn Sie das Tatar (pro Kopf rechnet man 100 bis 150 g Fleisch) schon angemacht zu Tisch bringen, können Sie ebenfalls die erwähnten Zutaten verwenden. Sollte das Fleisch etwas trocken sein (zum Beispiel, wenn Sie es vorher eingefroren hatten), helfen einige Tropfen Öl.

Verfeinern kann man Tatar mit einem Schuß Cognac oder Sherry. Variationsmöglichkeiten sind Anchovisfilets, geriebener Meerrettich, Tomaten-Ketchup, Oliven, Mango-Chutney oder einige Spritzer Tabasco- oder Worcestersoße.

Auch unsere Lucca-Augen sind ein typisches Tatar-Rezept.

## Tatar mit Äpfeln

2 säuerliche Äpfel (180 g),  
1 große Zwiebel (60 g),  
4 Sardellenfilets aus der Dose,  
1 Eßlöffel Kapern,  
1 grüne Paprikaschote (150 g),  
400 g Beefsteakhack,  
2 Eigelb,  
1 Glas (2 cl) Calvados,  
1 Teelöffel scharfer Senf,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
2 Teelöffel Paprika edelsüß.

Zum Garnieren:  
1 Apfel, 1 Eigelb,  
1 Eßlöffel Kapern.

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in eine Schüssel reiben. Zwiebel schälen und 4 Scheiben zum Garnieren abschneiden. Den Rest ganz fein hacken.

Sardellen und Kapern abtropfen und auch fein hacken. Paprikaschote putzen, waschen, abtrocknen und

fein würfeln. Alles zu den Äpfeln geben.

Mit Fleisch, Eigelb, Calvados und Senf mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant abschmecken.

Zum Garnieren den Apfel waschen und abtrocknen. Kerngehäuse ausstechen. Apfel in Scheiben schneiden. Auf ein Holzbrett ver-

teilen. Darauf das rund geformte Tatar anrichten. In die Mitte eine Mulde drücken. Eine halbe Eischale mit dem Eigelb reinsetzen. Zwiebelringe auf das Fleisch legen und mit Kapern füllen. Tatar frisch angemacht servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 10 Minuten.



*Mischen Sie Tatar mit geriebenen Äpfeln: Schmeckt wunderbar.*

Kalorien pro Person: Etwa 260.

Wann reichen? Mit Vollkorn- oder Bauernbrot und Butter als Abendessen. Dazu schmeckt Bier und ein eiskalter Schnaps.

## Tatar mit Caviar

Für 1 Person

150 g Beefsteakhack (Schabefleisch),  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
je 1 Schuß Worcestersoße und Cognac (oder Weinbrand),  
1 Eigelb,  
1 kleine Zwiebel.  
Zum Garnieren:  
½ Glas Caviar (13 g),  
1 Zitronenschnitz.

Ein echtes Feinschmecker-Vergnügen ist Tatar mit Caviar – wenn auch kein sehr preiswertes.

Beefsteakhack mit Salz, Pfeffer, Worcestersoße, Co-

gnac (oder Weinbrand), Eigelb und einer geschälten und fein gehackten Zwiebel in einer Schüssel mischen. Gut abschmecken.

Auf einem Teller anrichten. Mit Caviar garnieren. Etwas Pfeffer drübermahlen. Mit dem Zitronenschnitz garniert servieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.  
**Zubereitung:** 5 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 395.

**Wann reichen?** Mit Landbrot und Butter als kleines Abendessen.

**PS:** Tatar mit Caviar können Sie auch auf mit Butter bestrichenen Brötchenhälften für ein Kaltes Büfett zubereiten.

## Tauben Berliner Art

**Für die Füllung:**  
150 g Champignons aus der Dose,  
1 Zwiebel (40 g),  
Lebern, Herzen und Mägen von 4 Tauben,  
40 g Butter,  
½ Bund Petersilie,  
½ rote Paprikaschote (100 g),  
1 Trüffel aus der Dose (10 g),  
30 g Semmelbrösel, 1 Ei,  
Salz, weißer Pfeffer.  
**Außerdem:**  
4 küchenfertige Tauben von je 250 g,

1½ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
Salz, weißer Pfeffer,  
**Für die Chaudfroid-Soße:**  
2 Blatt weiße Gelatine,  
30 g Butter,  
30 g Mehl,  
je ⅛ l heiße Taubenbrühe und Sahne,  
Salz,  
weißer Pfeffer.  
**Zum Garnieren:**  
8 kleine Tomaten (400 g),  
150 g Waldorf-Salat (fertig gekauft).

Die Tauben Berliner Art, in der feinen Küchensprache Pigeon à la berlinoise genannt, gehören in die klassische Küche und sind

ein besonderes Festessen. Für die Füllung Champignons abtropfen lassen und blättrig schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Lebern, Herzen und Mägen reinigen, abspülen und trockentupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin 3 Minuten anbraten. Dann Champignons und die Innereien dazugeben. Alles 5 Minuten unter häufigem Wenden braten.

Durch den Fleischwolf (feine Scheibe) drehen.

Petersilie abspülen und trockentupfen. Paprikaschote putzen, waschen und abtropfen lassen. Beides fein hacken. Die Trüffel ebenfalls.

Alle Zutaten in eine Schüssel mit Semmelbröseln und Ei mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tauben innen und außen waschen, trockentupfen und füllen. Öffnung mit Holzspießchen zustecken. Flügel und Keulen mit Zwirn zusammenbinden.

Fleischbrühe in einem großen Topf aufkochen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tauben auf eine saubere Serviette legen. Die Serviette wie einen Sack zusammenbinden und in die Brühe gleiten lassen. Tauben im geschlossenen Topf 60 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. In der Brühe erkalten lassen.

Für die Chaudfroid-Soße Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Butter in einem Topf erhitzen. Mehl reinrühren und unter Rühren Taubenbrühe und Sahne dazugießen. 10 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Gelatine ausdrücken, unter Rühren in der heißen Soße auflösen. Etwas abkühlen lassen. Tauben aus der Serviette nehmen, abtropfen lassen und die Haut abziehen. Tauben auf eine Platte legen. Mit der Chaudfroid-Soße überziehen. Erkalten lassen.

Tomaten waschen und abtrocknen, Stengelansätze rausschneiden. Tomatenoberseite als Deckel ab-

## TAUBEN

Ach, wie war es doch vordem im Schlaraffenland bequem, wo einem zumindest im Märchen – die gebratenen Tauben in den Mund flogen. Aber vielleicht ist das gut so. Denn so vielfältig, wie sich Tauben zubereiten lassen, war die Schlaraffenlandküche sicher nicht.

Bevor es ans Braten geht, hier ein paar Worte über die Vögel mit dem zarten, feinen Fleisch.

Im Feinkostgeschäft können Sie heute Zucht- und Wildtauben kaufen. Wildtauben sind wie alles Wildgeflügel intensiver im Geschmack. Für unsere Rezepte können Sie beide Sorten verwenden.

Allerdings sollten nur junge Vögel in den Bratopf wandern. Und das am besten im Frühjahr. Denn dann schmecken sie besonders gut.

Junge Tauben erkennt man an den dicken Schnäbeln, der hellen Haut und den biegsamen Knochen. Auf den Speisekarten feiner Restaurants sind sie meistens unter dem Namen pigeonneaux zu finden.

Ältere Tauben können Sie zu Suppen und Ragouts verwenden. Erkennungszeichen: Dunkle Schnäbel,



*Tauben sind wirklich delikat. Nur sehr jung müssen sie sein.*

bläuliche Haut, bräunlich-graue Füße.

So verfährt man mit jungen Qualitätstauben, die man küchenfertig bekommt: Gründlich abspülen, abtrocknen, innen und außen mit Salz einreiben.

Flügel auf den Rücken biegen, Hals unter einen Flügel stecken. Magen, Herz, Leber abspülen, in den Bauch stecken, Schenkel in den Bauch schieben.

Lange Scheibe frischen Speck kreuzweise um die Taube legen und mit einem Faden umwickeln. Tauben in heißer Butter anbraten. In wenig Öl in 30 Minuten garen. Bratsatz mit Fleischbrühe loskochen, binden, abschmecken und extra reichen.

Für 4 Personen brauchen Sie 6 ungefüllte (oder 4 mit reichlichen Beilagen) oder 4 gefüllte Tauben.

schneiden. Die Tomaten mit einem Teelöffel aushöhlen und mit Waldorf-Salat füllen.

Tauben mit den gefüllten Tomaten umlegt servieren.

**Vorbereitung:** 40 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Abkühlzeit 80 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 640.

**Wann reichen?** Als festliches Abendessen mit Kopfsalatherzen, Toast und Butter. Dazu sollten Sie einen besonders guten Weißwein aus Rheinhessen reichen.

**PS:** Wenn Sie die Mühe nicht scheuen, können Sie in die Füllung zusätzlich noch abgezogene, feingehackte Pistazien geben.

### Tauben bürgerliche Art

4 küchenfertige Tauben von je 300 g,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
4 Scheiben Schinkenspeck,  
40 g Margarine,  
300 g kleine Zwiebeln,  
gut  $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
25 g Butter, 25 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
100 g durchwachsener Speck,  
20 g Margarine,  
300 g kleine Champignons aus der Dose,

schwarzer Pfeffer.

Salz,

Außerdem:

4 Eßlöffel Madeira,

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie.

Tauben unter fließendem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trocknen. Salz, Pfeffer und Paprika mischen. Tauben innen und außen damit einreiben. Mit Speckscheiben umwickeln. Flügel nach hinten biegen. Margarine in einem Bräter erhitzen. Tauben reinlegen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

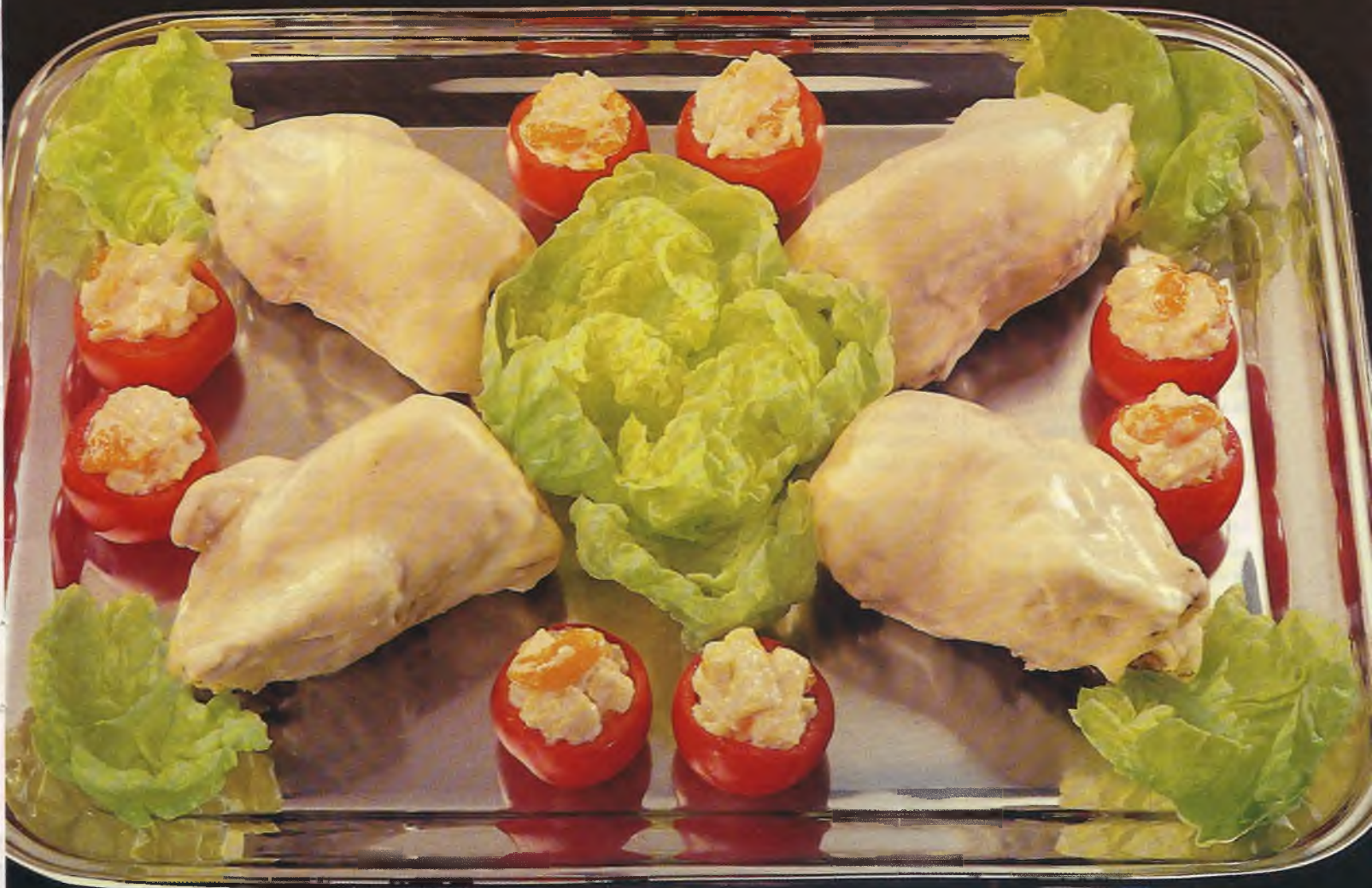
**Bratzeit:** 35 Minuten.

**Elektroherd:** 220 Grad.

**Gasherd:** Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen. In einen Topf geben. Von der Fleischbrühe 4 Eßlöffel abnehmen und beiseite stellen. Die Fleischbrühe über die Zwiebeln gießen. Aufkochen und 10 Minuten leise kochen lassen. Zwiebeln mit einem Schaumlöffel rausnehmen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Butter in einem großen Topf goldgelb werden lassen. Zucker reinschütten und unter Rühren in 5 Minuten hellgelb karamelisieren lassen. Zwiebeln und 3 Eßlöffel Zwiebelbrühe reingeben, salzen. Zwie-



*Tauben Berliner Art lassen das Herz jedes Feinschmeckers höher schlagen. Sie werden mit Sahnesoße überzogen und kalt serviert.*



Tauben Feinschmecker Art werden in Weißwein geschmort. Das Besondere sind die Beilagen.

beln bei kleinster Hitze in 5 Minuten hellbraun glasieren. Topf dabei häufig schütteln, damit alle Zwiebeln gleichmäßig überzogen werden.

Zwischendurch den Speck in kleine Würfel schneiden. Margarine in einem Topf erhitzen. Speckwürfel darin 3 Minuten anbraten. Die gut abgetropften Champignons dazugeben. 2 Minuten anbraten. Mit der beiseite gestellten Fleischbrühe begießen. 10 Minuten zugedeckt dünsten lassen. Salzen und pfeffern.

Tauben aus dem Bräter nehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Glasierte Zwiebeln und die Champignons als Garnierung um die Tauben verteilen.

Bratfond mit Madeira loskochen und über die Tauben gießen.

Petersilie unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. In kleinen Sträußchen an die Tauben legen oder fein gehackt über die Beilagen streuen.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 60 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 695.

Unser Menüvorschlag: Vorweg einen Krabben-Cocktail. Dann als Hauptgericht Tauben bürgerliche Art mit Feldsalat und Petersilienkartoffeln. Dazu schmeckt ein Rosé oder Rotwein.

## Tauben Casanova

4 küchenfertige Tauben von je 250 g, Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer, 1 Eßlöffel Senf, 30 g Schinken, 1 Bund Petersilie,



Tauben Casanova: Cayennepfeffer gibt ihnen südliches Feuer.

1 Knoblauchzehe,  
40 g Semmelbrösel,  
1 Ei,  
2 Eßlöffel Dosenmilch,  
40 g Butter.  
Für die Garnierung:  
½ Bund Petersilie.

Daß der berühmte italienische Abenteurer und Frauenliebhaber Giovanni Giacomo Casanova dieses nach ihm benannte Taubengericht je gegessen hat, muß bezweifelt werden. Denn zu seiner Zeit aß man erheblich üppiger. Aber die Tauben Casanova sind so lecker, daß sie eines so berühmten Mannes durchaus würdig sind.

Tauben innen und außen unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen. Jeweils den Rückenknöchel längs spalten. Aber die Tauben dabei nicht durchteilen. Mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer einreiben und mit Senf bestreichen. Flügel nach hinten biegen.

Schinken fein würfeln. Petersilie abspülen, trockentupfen und hacken. Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerdrücken. Auf einem Teller mit Semmelbröseln mischen. Ei und Dosenmilch auf einem anderen Teller verquirlen. Tauben zuerst in Ei, dann in der Semmelbrösel-Mischung wenden. Panade andrücken. Butter in einem flachen Topf erhitzen. Tauben darin bei starker Hitze rundherum 10 Minuten anbraten. Dann die Hitze stark reduzieren und die Tauben weitere 20 Minuten braten. Zwischendurch häufig mit dem Bratfett begießen.

Tauben auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Bratfond drübergießen. Petersilie abspülen, trockentupfen und zerpflücken. Tauben damit garnieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 370.

Beilagen: Sauce Béarnaise, Prinzeßbohnen und Anna-Kartoffeln. Als Getränk schmeckt dazu Rotwein.

PS: Tauben Casanova können Sie auch auf dem Rost braten oder grillen.

### Tauben Feinschmecker Art

4 küchenfertige Tauben von je 280 g, Salz, weißer Pfeffer, 1 Bund Petersilie, 40 g Margarine, 1 Glas trockener Weißwein, 1 Dose Artischockenböden (310 g), 1 Dose Champignonköpfe (125 g), 2 Trüffeln aus der Dose (20 g).  
Für die Garnierung: 1 Bund Petersilie, 1 Tomate (80 g).

Tauben innen und außen unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trocknen. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Petersilie unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und je  $\frac{1}{4}$  Bund in die Tauben stecken. Flügel nach hinten biegen und festbinden. Margarine in einem

Topf erhitzen. Tauben darin rundherum in 15 Minuten anbraten. Mit Weißwein begießen. 25 Minuten zugedeckt schmoren lassen. In der Zwischenzeit Artischockenböden auf einem Sieb abtropfen lassen. Dann in knapp  $\frac{1}{2}$  cm breite Streifen schneiden. Champignons mit der Flüssigkeit in einem Topf bei kleiner Hitze warm werden lassen. Pfeffern und salzen. Die abgetropften Trüffeln fein hacken.  
Für die Garnierung Petersilie unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und zerpflücken. Tomate häuten, achteln und den Stengelansatz abschneiden. Tauben auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Artischockenböden für 1 Minute in den Bratfond geben. Dann über die Tauben verteilen. Mit gehackten Trüffeln bestreuen. Champignons mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen. Abtropfen lassen und um die Tauben legen. Mit zerpflückter Petersilie und

Tomatenachteln garnieren. Sofort servieren.  
Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: 45 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 355.  
Unser Menüvorschlag:  
Krabbencocktail vorweg. Als Hauptgericht Tauben Feinschmecker Art mit Kartoffelkroketten, dazu roter Burgunder oder gut gekühlter Rosé. Als Dessert Cherrys jubilant.

### Tauben gefüllt

Für die Füllung:  
2 altbackene Brötchen (100 g),  
 $\frac{1}{2}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1 Zwiebel (40 g),  
1 kleine Dose Champignons (125 g),  
1 Bund Petersilie,  
10 g Butter,  
Salz, weißer Pfeffer.  
4 küchenfertige Tauben von je 250 g,  
40 g Margarine zum Braten.

Für die Garnierung:  
1 Dose Champignonköpfe (100 g),  
1 kleine Zwiebel (30 g),  
20 g Butter,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Saft einer halben Zitrone,  
 $\frac{1}{2}$  Kästchen Kresse.

Für die Füllung Brötchen kleinscheiden und in eine Schüssel geben.  $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe drübergießen. Zugedeckt 15 Minuten weichen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen und hacken. Petersilie unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und auch hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel, Champignons, die ausgedrückten, zerpflückten Brötchen und die Petersilie reingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. 5 Minuten unter Rühren erhitzen. Topf vom Herd nehmen. Füllung etwas abkühlen lassen.  
Tauben innen und außen unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspa-

*Tauben gefüllt: Sie eignen sich vorzüglich für ein Festessen. Knusprig braun ist die Haut, pikant gewürzt die Füllfüllung.*





Eine sahnige Sache für Schlemmer: Tausendblättertorte. Neben Schlagsahne kommen Creme und Aprikosenmarmelade hinein.

pier trocknen. Innen und außen mit wenig Salz und möglichst frisch gemahltem weißem Pfeffer einreiben. Füllen und die Öffnung mit Holzspießchen zu stecken.

Margarine in einem Bräter erhitzen. Tauben darin in 15 Minuten rundherum anbraten. Restliche Fleischbrühe angießen. Tauben 25 Minuten zugedeckt schmoren.

In der Zwischenzeit für die Garnierung Champignonköpfe auf einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel schälen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel und Champignonköpfe reingeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und 10 Minuten schmoren lassen. Nach 5 Minuten mit Zitronensaft beträufeln.

Kresse unter kaltem Wasser abbrausen. Abtropfen lassen und die Blättchen mit einer Küchenschere abschneiden.

Tauben auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Holzspießchen oder Fäden

entfernen. Bratfond über die Tauben gießen. Champignonköpfe um die Tauben legen. Mit Kresse garniert servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 385.

Unser Menüvorschlag: Vorweg Kalbfleischbrühe mit Klößchen. Tauben gefüllt mit Strohkartoffeln oder Kartoffelkroketten als Hauptgericht. Dazu empfehlen wir einen Badischen Rotwein. Als Dessert Mokkacreme.

PS: Tauben gefüllt auf polnische Art werden nach dem Braten mit dem Saft von 2 Zitronen beträufelt und dann mit 30 g in der gleichen Menge Butter gerösteten Semmelbröseln bestreut.

Sie können Tauben gefüllt auch italienisch abwandeln, indem Sie 10 entsteinte Oliven und fein gehackte schwarze Oliven in die Füllung geben. Diese zusätzlich mit einem Teelöffel getrocknetem Basilikum würzen.

## Tausendblättertorte

Für den Teig:

300 g Mehl,  
gut  $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
1 Prise Salz,  
150 g Butter,  
Mehl zum Ausrollen.

Für die Creme:

3 Eigelb, 80 g Zucker,  
30 g Speisestärke,  
 $\frac{1}{4}$  l Milch,  
1 Prise Salz,  
Mark einer halben  
Vanillestange,  
1 Eßlöffel Rum (54 Vol.-%),  
 $\frac{1}{2}$  l Sahne.

Außerdem:

1 Päckchen  
Vanillinzucker,  
150 g Aprikosenmarmelade.

Für den Guß:

10 g Kokosfett,  
150 g Puderzucker,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
1 Eßlöffel  
heißes Wasser.

Für die Garnierung:

6 kandierte Kirschen,  
20 Pistazien.

Der Name trägt: Es sind nicht tausend Blätter, aus denen diese Torte zusammengesetzt ist, sondern nur sechs feine Mürbeteigböden. Die Torte ist unter der küchenfranzösischen Bezeichnung Gâteau mille feuilles in der internationalen Küche bekannt.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Sahne und Salz reingeben. Verrühren. Butter in Flöckchen aufs Mehl geben. Von außen nach innen schnell zu einem glatten Mürbeteig kneten.

Dann für 45 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Jeweils  $\frac{1}{6}$  der Teigmenge zu einer Platte von 26 cm Durchmesser ausrollen. Immer 2 Böden gleichzeitig auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech legen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 12 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Während der Backzeit den restlichen Teig immer wieder in den Kühlschrank stellen. Die gebackenen Platten aus dem Ofen nehmen und auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. Zwischendurch die Creme zubereiten. Eigelb, Zucker, Speisestärke, Milch, Salz und Vanillemark verquirlen. Topf ins Wasserbad stellen. Masse unter ständigem Schlagen langsam erhitzen, bis sie dicklich wird. Topf aus dem Wasserbad nehmen. Creme kalt rühren, dabei den Rum reinträufeln.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Die Hälfte davon unter die Creme ziehen. Beiseite stellen.

Die restliche Schlagsahne mit Vanillinzucker süßen. Aprikosenmarmelade in einem Schälchen glattrühren. Erste Platte dünn mit Creme bestreichen. Zweite Platte drauflegen. Mit Aprikosenmarmelade, dann mit Sahne bestreichen. Die übrigen 3 Platten abwechselnd mit Creme und Aprikosen-Sahne bestreichen. Böden aufeinanderschichten. Letzte Platte unbestrichen drauflegen.

Für den Guß Kokosfett in einer Pfanne zerlassen und abkühlen lassen. Den gesiebten Puderzucker in einer Schüssel mit Zitronensaft, Wasser und Kokosfett glattrühren. Die Tortenoberfläche damit gleichmäßig überziehen. Kirschen halbieren. Torte damit garnieren und mit geschälten, fein gehackten Pistazien bestreuen. Guß trocknen lassen. Dazu die Torte für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen.

Kurz vorm Servieren in 12 Stücke teilen.

**Vorbereitung:** Ohne Kühlzeit 40 Minuten.

**Zubereitung:** 60 Minuten.  
**Kalorien pro Stück:** Etwa 485.

PS: Bitte die Torte nicht allzulange stehen lassen, da die Böden sonst zu weich werden.

## T-Bone-Steak



2 T-Bone-Steaks von je 500 g,  
4 Eßlöffel Öl (40 g), Salz,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,  
350 g Champignons aus der Dose,  
1 Zwiebel (40 g),  
60 g Butter, weißer Pfeffer,  
8 kleine Tomaten (400 g),  
40 g Margarine,  
1 Knoblauchzehe,  
1 kleine Dose Maiskörner.  
Zum Garnieren:  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie.

Im klassischen Steakland, den Vereinigten Staaten, wird ein Rinderrücken anders zerteilt als bei uns. Denn in der Heimat der großen Barbecues liebt man kräftige Fleischportionen – wie zum Beispiel das berühmte Porterhouse-Steak. Und vor dem Porterhouse-Steak liegt das etwas kleinere T-Bone-Steak, so benannt nach dem großen T-förmigen Knochen, der das Filet vom übrigen Fleisch trennt. Ein gutes T-Bone-Steak wiegt etwa 500 g und reicht für 2 Personen. Das Fleisch soll gut durchwachsen und gut abgehangen sein. Vielleicht haben Sie Glück und Ihr Fleischer schneidet Ihnen auf Anfrage ein T-Bone-Steak zurecht, im üblichen Sortiment wird er es nicht haben. Oder Sie kaufen aus den USA importierte tiefgekühlte T-Bone-Steaks, die ganz hervorragend sind.

Die T-Bone-Steaks unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trocknen. Öl in einem großen flachen Bräter erhitzen. Fleisch darin auf jeder Seite 5 Minuten scharf anbraten. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Dann in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bratzeit: 15 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder

knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Während der Bratzeit einmal wenden. Vor dem Anschneiden 10 Minuten zugedeckt ruhen lassen, damit sich der Fleischsaft gleichmäßig im Steak verteilen kann.

In der Zwischenzeit Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen. Blättrig schneiden. Zwiebel schälen und würfeln. 40 g Butter im Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin in 5 Minuten glasig braten. Champignons dazugeben. Unter Rühren anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten.

Tomaten häuten und die Stengelansätze rausschneiden. Margarine in einem Topf erhitzen. Tomaten reinstellen, salzen und 5 Minuten braten. Restliche Butter in einem Topf erhitzen. Geschälte und gehackte Knoblauchzehe darin in 3 Minuten glasig braten. Die gut abgetropften Maiskörner zugeben und erhitzen.

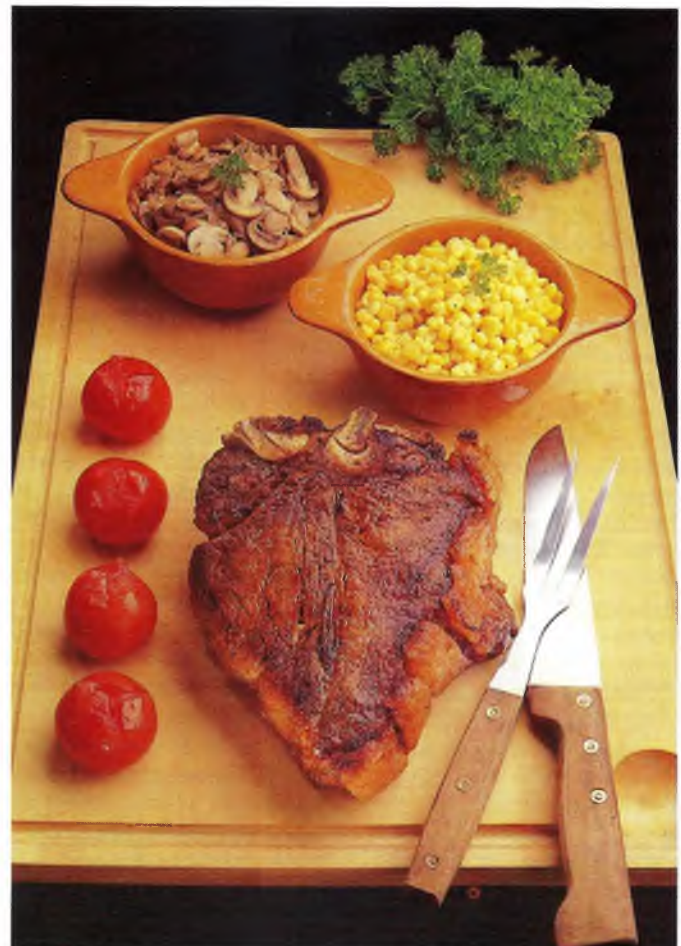
T-Bone-Steaks in dünne Schrägscheiben aufschneiden. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Champignons, Tomaten und Maiskörnern umlegen. Mit gewaschenen, trockengeputzten Petersiliensträußchen garnieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.  
**Zubereitung:** 35 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 590.

**Beilagen:** Kräuterbutter, Kopfsalat, Pommes frites oder Kartoffelkroketten.

PS: T-Bone-Steaks eignen sich hervorragend zum Grillen über Holzkohle. Vorher werden sie kräftig gewürzt. Dann richtig knusprig grillen. Als Beilage gibt es verschiedene frische Salate, gebackene Kartoffeln oder frisches Landbrot.

Besonders pikant werden gebeizte Grillsteaks, wenn man sie für einige Stunden in eine Beize aus zerdrückter Knoblauchzehe, Öl, Essig, Tomatensaft, Salz, Pfeffer, Kräutern, Worcester- und Tabascoße legt.



T-Bone-Steak aus Amerika: Fleisch so richtig zum Sattessen.

## Tee

»Tee weckt den guten Geist und die weisen Gedanken. Er erfrischt den Körper und beruhigt das Gemüt. Bist du niedergeschlagen, dann wird Tee dich ermutigen.« Diesen Lobgesang auf den Tee notierte vor über 4000 Jahren der weise chinesische Kaiser Tschingnung.

Bis heute ist nicht entschieden, ob Indien oder China die Urheimat des Teestrauches ist. Denn auch in der indischen Märchen- und Sagenwelt gibt es zahlreiche Hinweise auf den göttlichen Tee.

Sicher aber ist das Reich der Mitte das Ursprungsland der Teekulturen. Bis zur Jahrhundertwende war China der Teelieferant Nr. 1. Heute hat Indien diesen Platz eingenommen, und Chinattee spielt auf dem Weltmarkt kaum noch eine Rolle. Weitere Tee-Erzeuger sind Pakistan, Ceylon, Indonesien und Japan.

Tee im Sinne der Handelsverordnungen sind Blattknospen, junge Blätter und junge Triebe des Teestrauches. Man unterscheidet Tee nach dem Herkunftsland, dem Anbaugebiet, der Blattqualität und dem Aufbereitungsverfahren.

In den großen, unter europäischem Einfluß entstandenen Teekulturen Indiens wachsen besonders hochwertige Sorten, deren wichtigste »Assam«, »Darjeeling« und »Ceylon« sind. Dank eines günstigeren Klimas sind indische Teesorten den chinesischen weit überlegen.

Die Blätter an der Spitze eines Teezweiges sind die besten. Tee aus der obersten Blattknospe und dem ersten Blatt des Triebes nennt man **Flowery-pekoe**. Er ist von allerbesten Qualität und am teuersten. Tee aus dem zweiten Blatt ist **Orange-pekoe**. Das vierte und fünfte Blatt ist die Qualität **Souchon I** und **Souchon II**. Das sechste Blatt ist **Couchontee** oder **Kogottee**. Diese Einstufung gilt unabhängig vom Herkunftsland.

Die Bezeichnung Pekoe wird von dem Wort Pehan abgeleitet, das soviel heißt wie Weißes Blatt. Denn die Blattknospe hat einen feinen weißen Haarüberzug. Souchong bedeutet kleine Pflanze.

In China und Japan wird Tee vielfach noch mit der Hand gepflückt, denn das Pflücken muß sehr sorgfältig vor sich gehen, damit kein Blatt verletzt wird. In Indien gibt es mechanische Pflückeinrichtungen.

Nach der Aufbereitung unterscheidet man grünen und schwarzen Tee. Grüner Tee, wie ihn China und Japan liefern, wird unmittelbar nach dem Pflücken auf Matten über Wasserdampf erhitzt. Dabei bleibt die grüne Blattfarbe erhalten. Die Blätter werden dann an der Sonne getrocknet, mit der Hand gerollt und in Pfannen ganz ausgetrocknet.

Schwarzer Tee aus Indien und den übrigen Anbauländern wird nach dem Pflücken in spezielle Welkhäuser gebracht. Das gewelkte Blatt läßt sich leichter rollen. In Indien macht man auch das maschinell.

Dann wird der Tee fermentiert, was einen wichtigen Einfluß auf die Qualität hat. Dabei werden die Blätter rotbraun. Erst beim anschließenden Trocknen bekommen die Blätter die dunkle, fast schwarze Farbe.

Reine Teesorten ergeben selten einen optimalen Geschmacksgenuß. Darum werden die verschiedenen Sorten nach bestimmten Geschmacks- und Farb-abstufungen gemischt. Dabei spielt auch eine Rolle, ob Blatt-Tee oder Broken-Tee verwendet wird. Blatt-Tee ist milder, aber aromatischer. Gebrochener Tee ist ergiebiger und kräftiger.

Mit Tee muß man genauso sorgfältig umgehen wie mit Kaffee. Er soll möglichst in dunklen Glas- oder Porzellengefäßen aufbewahrt werden, denn Sonnenlicht schadet der Qualität. Er sollte grundsätzlich in einer vorgewärmten Kanne auf-

gebrüht werden. Pro Tasse rechnet man für einen kräftigen Tee einen Teelöffel Blätter. Damit die Teeblätter sich voll entfalten können, gibt man zuerst nur etwas sprudelndes Wasser darüber und läßt sie etwa 2 Minuten ziehen. Bitte immer zugedeckt ziehen lassen. Dann erst wird das restliche Wasser drübergeschüttet. Der Tee muß dann noch 2 bis 3 Minuten ziehen und wird in eine zweite vorgewärmte Kanne abgossen. Bitte, niemals (außer bei bestimmten grünen Teesorten) einen zweiten Aufguß machen.

Tee, der nur kurz zieht, macht Stoffe frei, die beleben. Aber das Aroma kann sich in kurzer Zeit nicht voll entfalten. Im Tee, der zu lange zieht, wird das belebende Tein zu weit abgebaut, und auch die Aromastoffe werden zu stark. 4 bis 5 Minuten ist der beste Mittelwert.

Entscheidend für den Tee-genuß ist auch das Wasser. Es sollte immer klar und rein sein. Wenn Sie zu stark aufbereitetes Leitungswasser haben, nehmen Sie lieber Mineralwasser ohne Kohlensäure. Wer hartes Leitungswasser hat, läßt es etwas länger kochen, dann setzt sich etwas Kalk ab. Tee löscht hervorragend den Durst, gleich, ob man ihn heiß oder kalt genießt.

Viele Teekenner schätzen das Getränk pur. Andere wieder lieben Tee mit Zucker und Sahne oder Milch. Auch Tee mit Zitrone ist sehr beliebt und kalt äußerst erfrischend. Grüner Tee mit leichtem Rauchgeschmack, der vielfach unter der Bezeichnung Russischer Tee angeboten wird, schmeckt mit etwas Konfitüre oder auch Rumtopf.

Was man mit Tee außerdem alles machen kann, und wie man mit Tee mixen kann, sagen wir Ihnen in den nachfolgenden Rezepten.

## Tee friesisch

Siehe Friesen-Tee.

## Tee mit Caviar



½ l Wasser,  
5 gehäufte Teelöffel  
Russischer Tee,  
4 hartgekochte Eier,  
1 Zitrone,  
100 g Caviar,  
gestoßenes Eis,  
4 Scheiben Toastbrot  
(80 g),  
Zucker nach Belieben.

Aus dem zaristischen Rußland, in dem man wahrhaft fürstlich zu speisen verstand, stammt das Rezept für Tee mit Caviar. Der Russische Tee, der unbedingt dazu gehört, ist grüner Chinattee mit leichtem Rauchgeschmack.

Wasser in einem Kessel sprudelnd aufkochen. Eine Teekanne mit heißem Wasser anwärmen und ins heiße Wasserbad oder auf ein Stövchen stellen. Teeblätter reingeben. Etwa 2 Finger hoch Wasser drübergießen. Teeblätter etwa 3 Minuten aufgehen lassen. Dann nach und nach das restliche kochende Wasser drübergießen. Tee noch mal 2 Minuten ziehen lassen und durch ein feines Sieb in eine andere vorgewärmte Kanne gießen. Warm stellen.

Die Eier schälen und fein hacken. In ein Glasschälchen füllen. Zitrone unter warmem Wasser waschen. Zur Hälfte in hauchdünne Scheiben schneiden und auch in ein Schälchen legen. Die zweite Zitronenhälfte in dünne Schnitze schneiden. Caviar in eine Glasschale füllen, die auf gestoßenem Eis angerichtet wird. Caviar mit Zitronenschnitzen garnieren. Toastbrot rösten und warm zu Tisch bringen.

Zucker in einer Zuckerschale auch auf den Tisch stellen. Caviar, Zitronenscheiben und Eier um die Teekanne anrichten.



Jeder legt nun eine Scheibe Zitrone in sein Teeglas und gießt den heißen Tee drüber. Gesüßt wird nach Belieben, man kann auch ganz auf den Zucker verzichten. Zum Tee genießt man das frische Toastbrot mit Ei und Caviar.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 195.

Wann reichen? Als zweites Frühstück zu ganz besonderen Anlässen. Ganz stilvoll wird noch eisgekühlter Wodka dazu serviert.

PS: Welche Caviarsorte Sie nehmen, richtet sich nach dem Anlaß, zu dem Sie Tee mit Caviar servieren wollen und nach Ihrem Geldbeutel.

### Tee schottisch

Siehe Schotten-Tee.

### Teebiskuits amerikanisch

Siehe Amerikanische Teebiskuits.

## Teebowle mit Früchten

Für 6 bis 8 Personen

6 Teelöffel Teeblätter (Assam oder Darjeeling), 1 l Wasser, 100 g Zucker, 1 Teelöffel Vanillinzucker, 250 g frische Erdbeeren, 1 Orange, 1 Banane,  $\frac{1}{4}$  l Zitronensaft,  $\frac{1}{4}$  l Orangensaft, 1 Flasche trockener Sekt, 1 Zitronenschalenspirale.

Teeblätter in eine vorgewärmte Kanne füllen. Mit kochendem Wasser übergießen. Fünf Minuten ziehen lassen. In ein Bowlengefäß abseihen. Mit Zucker und Vanillinzucker würzen. Zugedeckt abkühlen lassen. Erdbeeren abspülen, halbieren. Geschälte, entkernte Orange und geschälte Banane in dünnen Scheiben in den Tee geben. Mit kaltem Zitronen- und Orangensaft und Sekt auffüllen. Zitronenspirale in die Bowle hängen.



*Teebowle mit frischen Früchten regt an und spendet Vitamine.*



*Ganz fabelhaft schmeckt Russischer Tee zu russischem Caviar.*

## Teebrot

3 Eigelb, 3 Eßlöffel heißes Wasser, 150 g Zucker, 1 Prise Salz, 2 Päckchen Vanillinzucker, 3 Eiweiß, 100 g Mehl, 100 g Speisestärke, Butter zum Einfetten.

Teebrot ist ein lockerer Kuchen, dessen zarter Geschmack hervorragend mit aromatischem Tee harmonisiert.

Eigelb mit heißem Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Salz und Vanillinzucker reinrühren. Eiweiß in einer anderen Schüssel



*Teebrot ist kein Brot, sondern ein Kuchen für den 5-Uhr-Tee.*

zu steifem Schnee schlagen. Auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Mehl und Speisestärke drübersieben. Alles locker unterheben. Kastenform einfetten. Teig reinfüllen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 40 Minuten. Elektroherd: 180 Grad. Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme. Kuchen rausnehmen und in der Form abkühlen lassen. Aus der Form nehmen und in 20 Scheiben schneiden, nebeneinander auf einen Kuchenrost legen. Noch mal in den vorgeheizten Ofen schieben. Röstzeit: 10 Minuten. Elektroherd: 220 Grad. Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Vorbereitung: 20 Minuten. Zubereitung: 45 Minuten. Kalorien pro Stück: Etwa 385.

## TIP

*Haben Sie schon mal eine Tee-Charlotte gemacht? Nichts leichter als das!*

*Tee-Creme nach unserem Rezept zubereiten (aber bitte 3 Blatt Gelatine mehr nehmen) und eine runde Schüssel mit Löffelbiskuits auslegen. Die gelierende Creme reinfüllen und erstarren lassen. Vor dem Servieren stürzen und garnieren.*

## Tee-Creme

Für 6 Personen

$\frac{1}{4}$  l Wasser,  
4 Teelöffel schwarzer Tee,  
6 Blatt weiße Gelatine,  
3 Eigelb, 100 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  
5 Eßlöffel Orangensaft,  
1 Glas (2 cl) Rum (40 Vol.-%),  
 $\frac{1}{4}$  l Sahne.  
Zum Garnieren:  
2 Eßlöffel gehackte Pistazien.

Wasser im Kessel sprudelnd kochen. Teeblätter in eine angewärmte Kanne geben und mit Wasser begießen. 5 Minuten ziehen lassen. Tee durch ein Sieb in eine andere vorgewärmte Kanne gießen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Eigelb mit Zucker und Salz in einem Topf schaumig rühren. Zitronenschale, Orangensaft, Rum und heißen Tee unter Rühren nach und nach dazugeben. Bei kleiner Hitze mit dem Schneebesen schlagen. Bis kurz vorm Kochen erhitzen. Topf vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und reinrühren. Creme unter häufigem Umrühren erkalten lassen.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen und unter die Creme heben, sobald sie fest zu werden beginnt.

Creme in eine Glasschüssel füllen. Zugedeckt im Kühlschrank fest werden lassen. Tee-Creme mit gehackten Pistazien garnieren und kalt servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 205.



*Ein unwiderstehlicher Nachtisch: Tee-Creme mit Sahnetupfern.*

## Tee-Fizz

Für 1 Person

1 Teelöffel Teeblätter (Darjeeling),  
gut  $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
1 gehäufter Teelöffel Zucker,  
 $\frac{1}{2}$  Glas (1 cl) Zitronensaft,  
 $\frac{1}{2}$  Glas (1 cl) Maraschino,  
3 Eiswürfel.

Weil er ähnlich zubereitet wird und ebenso erfrischend wirkt, kann man diesen Drink im täglichen Sprachgebrauch getrost als Fizz bezeichnen.

Teeblätter in eine vorgewärmte Kanne geben. Mit sprudelnd kochendem Wasser begießen. Tee 3 Minuten ziehen lassen und in ein Kännchen abseihen. Mit Zucker würzen und abkühlen lassen. Dann mit Zitronensaft und Maraschino mischen. Eiswürfel zerkleinern. In ein hohes Becherglas füllen. Tee drüber gießen und sofort mit einem Strohhalm servieren.

## Teegebäck

250 g Mehl,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Backpulver,  
1 Ei, 100 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  
150 g Butter oder Margarine,  
Mehl zum Ausrollen,  
Beleg- oder Cocktailkirschen (200 g),  
60 g Puderzucker,  
2 Teelöffel gemahlener Zimt.

Mehl und Backpulver auf einem Backbrett mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Das aufgeschlagene Ei, Zucker, Salz und Zitronenschale reingeben. Mit einem Löffel verrühren. Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Von außen nach innen schnell einen geschmeidigen Teig kneten. Auf einen Teller legen und zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Beleg- oder Cocktailkirschen erst auf einem Sieb, dann auf Haushaltspapier



*Tee-Fizz: Er schmeckt berauschend, berauscht aber gewiß nicht.*



*Teegebäck für Verwöhnte: Cocktailkirschen in zarter Teighülle.*

abtropfen lassen. Teig auf dem bemehlten Backbrett dünn ausrollen. In 7 cm große Quadrate schneiden. Je eine Kirsche drauflegen. Teig zu Kugeln rollen. Auf ein ungefettetes Backblech setzen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 15 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Gesiebten Puderzucker auf einem Teller mit Zimt mischen. Teegebäck aus dem Ofen nehmen, vom Backblech lösen und noch heiß im Zucker-Zimt-Gemisch wälzen. Danach abkühlen lassen.

Ergibt 52 Stück.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 30 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 65.

PS: Teegebäck schmeckt auch sehr gut, wenn man es statt mit Cocktailkirschen mit gut abgetropften Rumkirschen oder Weinbrandfrüchten füllt.

## Tee-Gelee mit Vanillesahne

$\frac{1}{2}$  l Wasser,  
2 gehäufte Teelöffel schwarzer Tee,  
3 Eßlöffel Zucker (45 g),  
2 Eßlöffel Zitronensaft,  
2 Eßlöffel hochprozentiger Rum,  
6 Blatt weiße Gelatine.  
Für die Vanillesahne:  
 $\frac{1}{2}$  l Vanillestange,  
 $\frac{1}{4}$  l Sahne,  
1 Eßlöffel Zucker (15 g).

Wasser im Kessel aufkochen. Teeblätter in eine vorgewärmte Kanne geben. Mit Wasser aufbrühen. Zugedeckt 3 Minuten ziehen lassen.

Dann in einen Topf sieben. Mit Zucker, Zitronensaft und Rum abschmecken. Gelatine 5 Minuten in kal-

tem Wasser einweichen. Ausdrücken und unter Rühren in dem heißen Tee auflösen. Tee bis kurz vorm Gelieren abkühlen lassen und in Keleghläser füllen. Zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Für die Vanillesahne Vanillestange aufschneiden. Mark mit dem Messer rauschaben. Gut gekühlte Sahne mit Vanillemark und Zucker in einer Schüssel halbsteif schlagen. In eine Glaskaraffe gießen. Zu dem Gelee servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 250.

Unser Menüvorschlag: Die Fleischbrühe mit Markklößchen vorweg. Als Hauptgericht Frischlingskeule, Apfel- und Preiselbeerkompott, Pfifferlinge und Kartoffelkroketten. Als Getränk paßt dazu ein Ahr-Burgunder. Als Dessert Tee-Gelee mit Vanillesahne.

## Tee-Grog

$\frac{3}{4}$  l Wasser,  
5 Teelöffel schwarzer Tee,  
4 Nelken,  
Zucker,  
4 Glas (je 2 cl) Arrak,  
4 Zitronenscheiben.

In Ostfriesland wird pro Kopf mindestens soviel Tee getrunken wie in England. Aber auch der Grog erfreut sich hier allergrößter Beliebtheit. Was liegt näher, als beides zu vereinigen – zum Tee-Grog.

Wasser im Kessel sprudelnd aufkochen. Teeblätter und Nelken in eine vorgewärmte Kanne geben. 3 Finger hoch mit Wasser begießen. 3 Minuten ziehen lassen. Dann das restliche kochende Wasser in die Kanne gießen. Tee nochmals 2 Minuten ziehen lassen. Durch ein Sieb in eine andere vorgewärmte Kanne gießen. Teekanne auf einem Stövchen zu Tisch bringen und sehr heiß servieren.



Wenn der Teepunsch dampfend auf dem Tisch steht, stellt sich die Gemütlichkeit von selbst ein.

Vorgewärmte Groggläser knapp drei Viertel voll Tee füllen. Jeder süßt seinen Tee nach Belieben. In jedes Grogglas ein Glas Arrak gießen. Zitronenscheiben drauflegen. Grog durch die Zitrone hindurch ganz heiß trinken.

## Teekuchen

250 g Butter,  
250 g Eier (im Ganzen gewogen),  
250 g Zucker, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, 250 g Mehl, 50 g Speisestärke, Margarine zum Einfetten.  
Für den Guß:  
150 g Puderzucker,  
3 Eßlöffel Zitronensaft.  
Zum Garnieren:  
50 g Zitronat.

Butter in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach aufgeschlagene Eier und Zucker reinrühren. Salz, abgeriebene Zitronenschale und löffelwei-

se Mehl und Speisestärke unterrühren.

Eine 26 cm lange Kastenform mit Margarine einfetten. Teig reinfüllen. In den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

Backzeit: 75 Minuten.  
Elektroherd: 180 Grad.  
Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen. Kuchen auf einen Kuchendraht stürzen.

Für den Guß Puderzucker mit Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Den Teekuchen damit überziehen und mit fein gehacktem Zitronat bestreuen. Vor dem Servieren in 20 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Auskühlzeit 80 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 240.

## Teepätzchen

Siehe Englische Teepätzchen.

## Teepunsch

$\frac{1}{2}$  l Wasser,  
8 Teelöffel schwarzer Tee,  
 $\frac{1}{2}$  l Rotwein,  
Saft von 2 Orangen,  
3 Nelken,  
1 Stückchen Zimt (5 cm),  
150 g Zucker,  
5 Glas (je 2 cl) Rum (40 Vol.-%).  
Zitronenscheiben.

Wasser im Kessel sprudelnd kochen lassen. Über den Tee in die angewärmte Kanne gießen. 5 Minuten ziehen lassen, dann den Tee durch ein Sieb in eine andere vorgewärmte Kanne abgießen.

In der Zwischenzeit Rotwein mit Orangensaft, Nelken, Zimt und Zucker in einem Topf bis kurz vorm Kochen erhitzen. In ein Punschgefäß sieben. Heißen Tee und Rum zugießen, umrühren. In vorgewärmten Punschgläsern mit je einer Zitronenscheibe garniert servieren.



PS: Eine alkoholarme Variante für warme Tage ist eisgekühlter Teepunsch ohne Rum mit frischen Pfefferminzblättern.

## TIP

*In Nordfriesland mischt man einen noch stärker konzentrierten Teepunsch. Und zwar gibt man zwei Drittel heißen Tee in ein Punschglas und gießt ein Drittel gelben Korn, der speziell in dieser Gegend gebrannt wird, über den Tee, rührt um und süßt nach Geschmack.*

## Teigerbsen

Siehe Backerbsen.



*Dieser gelbe Teekuchen mit Zuckerguß hält was er verspricht.*



*Teepunsch indisch: Mit Zimt gewürzt und mit Kandis gesüßt.*



*Teepunsch amerikanisch: Dazu brauchen Sie Rum und Curaçao.*

### Teepunsch amerikanisch

Für 1 Person

1 Teelöffel Teeblätter,  
gut  $\frac{1}{8}$  l Wasser, Zucker,  
 $1\frac{1}{2}$  Glas (3 cl) Rum,  
 $\frac{1}{2}$  Glas (1 cl) Curaçao,  
1 Zitronenscheibe,  
1 Nelke.

An der Atlantikküste im Norden der Vereinigten Staaten und in Kanada trinkt man an kühlen Tagen gerne diesen Punsch.

Teeblätter in eine vorgewärmte Kanne geben. Mit kochendem Wasser aufgießen und etwa 4 Minuten ziehen lassen.

Tee in ein hohes Grog- oder Punschglas abseihen. Mit Zucker würzen. Vorgewärmten Rum und Curaçao reingießen, umrühren. Zitronenscheibe in der Mitte mit der Nelke bestecken und so auf den Punsch gleiten lassen, daß man ihn durch die Zitronenscheibe trinken muß.

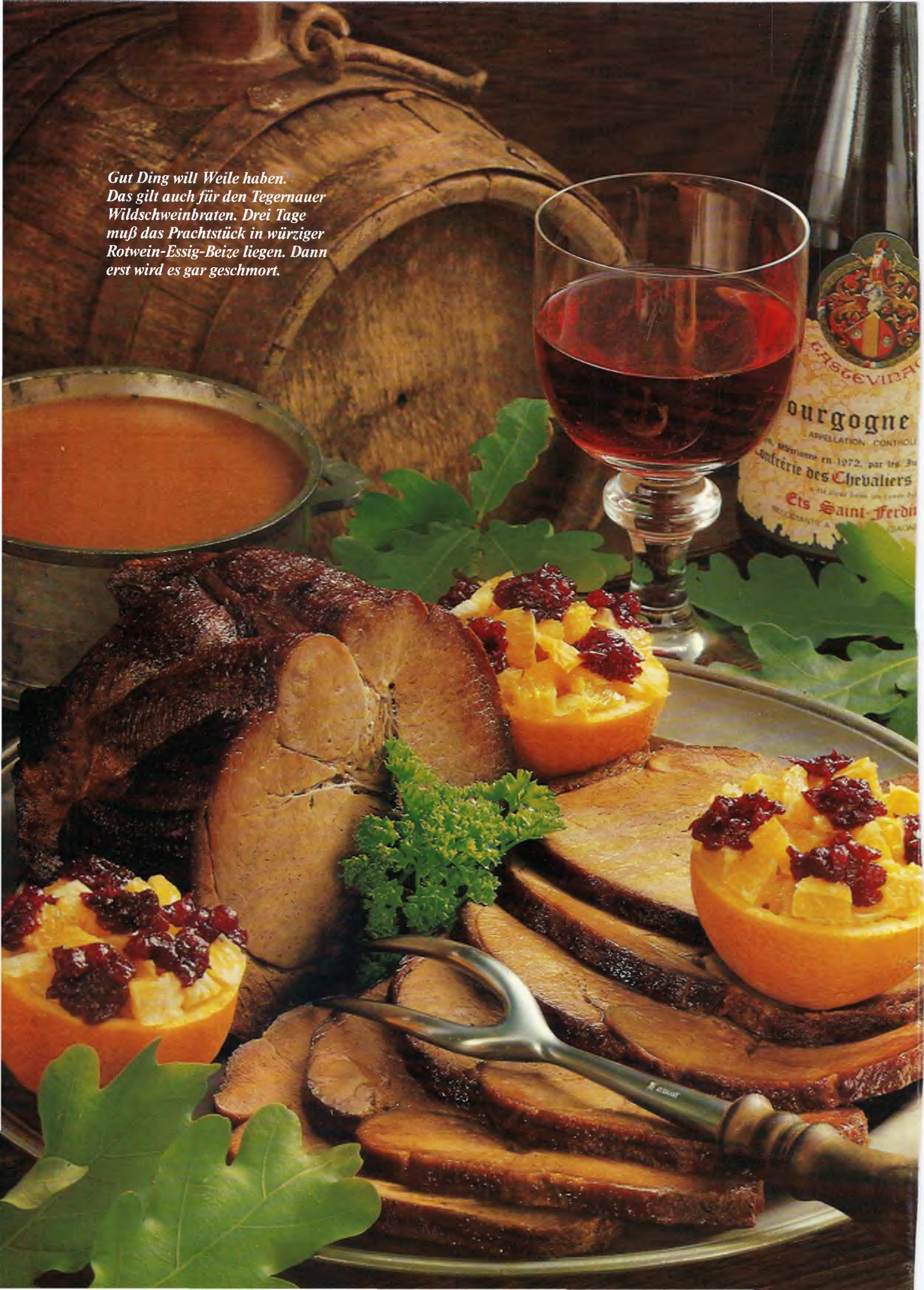
### Teepunsch indisch

Für 6 bis 8 Personen

6 Teelöffel Teeblätter (Orange Pekoe),  
1 l Wasser,  
1 l leichter Rotwein,  
 $\frac{1}{2}$  Flasche weißer Rum,  
 $\frac{1}{4}$  l frisch gepreßter Orangensaft,  
125 g weißer Kandiszucker,  
1 Zimtstange.

Teepunsch ist der richtige Aufwärmer. Dazu Teeblätter in eine vorgewärmte Kanne geben. Mit kochendem Wasser übergießen. 4 Minuten ziehen lassen. In einen feuerfesten Keramiktopf seihen. Rotwein, Rum und Orangensaft zuschütten. Kandiszucker in den Topf geben. Punsch bis kurz vorm Kochen erhitzen. Mit der Zimtstange ständig umrühren. Dann in einer heiß ausgespülten Kanne warm stellen. In Grog- oder Tee-gläsern servieren.

*Gut Ding will Weile haben.  
Das gilt auch für den Tegernauer  
Wildschweinbraten. Drei Tage  
muß das Prachtstück in würziger  
Rotwein-Essig-Beize liegen. Dann  
erst wird es gar geschmort.*



### Tegernauer Wildschweinbraten

Für 6 Personen

1000 g Wildschweinfleisch aus der Keule.  
Für die Beize:  
1 Bund Suppengrün (150 g),  
1 Zwiebel (40 g),  
10 Wacholderbeeren,  
6 Korianderkörner,  
8 Pfefferkörner,  
4 Pimentkörner,  
2 Lorbeerblätter,  
1 Stückchen Ingwerwurzel,  
½ Teelöffel Thymian,  
je ¾ l Rotwein und Wasser,  
2 Eßlöffel Weinessig.  
Außerdem:  
Salz, weißer Pfeffer,  
60 g fetter, geräucherter Speck,  
50 g Butter oder Margarine,  
3 Eßlöffel Mehl (30 g),  
⅓ l Sahne.  
Für die Garnierung:  
2 Orangen,  
4 Eßlöffel Preiselbeeren aus der Dose (40 g),  
½ Bund Petersilie.

Fleisch abspülen und mit Haushaltspapier abtrocknen. Fett und Sehnen abschneiden. Fleisch in eine große Schüssel legen. Für die Beize Suppengrün putzen, waschen. Gut abgetropft in Stücke schneiden. Geschälte Zwiebel würfeln. Mit den zerdrückten Wacholderbeeren, Koriander-, Pfeffer-, Pimentkörnern, Lorbeerblättern, Ingwerwurzel, Thymian, Rotwein, Wasser und Weinessig in einen Topf geben. Aufkochen. Noch heiß über das Fleisch gießen. Zugedeckt 3 Tage in den Kühlschrank stellen. Zwischendurch das Fleisch öfter wenden.  
Fleisch aus der Beize nehmen. Mit Haushaltspapier trocknen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Speck würfeln. In einer Pfanne in 5 Minuten glasig braten. Bratfett ohne Grieben in einen großen Bräter gießen. Butter oder Margarine reingeben und erhitz-

zen. Wildschweinfleisch darin rundherum 10 Minuten braun anbraten. ¼ l durchgeseibte Beize zugießen. Zugedeckt 20 Minuten schmoren. Dann noch mal ¼ l durchgeseibte Beize drübergießen. Noch 60 Minuten schmoren. Danach Fleisch warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Meßbecher gießen und mit Beize auf ½ l auffüllen. In einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mehl mit Sahne in einem Becher verrühren. Damit den Fond binden. 3 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße getrennt servieren.  
Für die Garnierung Orangen waschen, trocknen und halbieren. Fruchtfleisch mit einem Löffel rauslösen. In Würfel schneiden. Mit den Preiselbeeren mischen und in die Orangenhälften füllen.  
Fleisch in Scheiben schneiden, anrichten und mit Orangenhälften und Petersilie garniert servieren.  
Vorbereitung: Ohne Beizezeit 15 Minuten.  
Zubereitung: 100 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 480.  
Unser Menüvorschlag: Vorweg Schildkrötensuppe Lady Curzon. Dann Wildschweinbraten mit Spätzle und Rosenkohl. Dazu einen badischen oder Burgunder Rotwein. Als Dessert: Kirschchen van Dyck.

### Teigtaschen neapolitanisch

Calzoni alla napoletana



Für den Teig:  
300 g Mehl, 20 g Hefe,  
⅓ l warmes Wasser,  
6 Eßlöffel Öl (60 g),  
Salz,  
Mehl zum Ausrollen.  
Für die Füllung:  
280 g Mozzarella-Käse,  
200 g gekochter Schinken,  
10 grüne entsteinte Oliven,  
Salz, weißer Pfeffer.  
1 Eiweiß,  
2 Eßlöffel Milch zum Bestreichen,  
Öl zum Einfetten.

Die neapolitanischen Teigtaschen werden aus Hefeteig zubereitet und mit Schinken, Käse und Oliven gefüllt. Zusammen mit Salat und Rotwein sind sie ein kleines Abendessen. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die in einer Tasse mit lauwarmem Wasser aufgelöste Hefe zugießen und mit etwas Mehl vom Rand verrühren. Öl nach und nach unterrühren. Teig schwach salzen. Mit dem Knetbalken (Küchenmaschine oder Handrührgerät) so lange kneten,

bis der Teig sich gut von der Schüssel löst. (Oder den Teig schlagen.) Mit einem Tuch bedeckt 60 Minuten warm stellen und gehen lassen. Dann noch mal 5 Minuten kneten. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig darauf dünn ausrollen. 10 runde Fladen von 15 cm Durchmesser ausradeln.  
Für die Füllung den Mozzarella-Käse und Schinken klein würfeln.  
Mit den entsteinten Oliven mischen. Salzen und pfeffern. Füllung jeweils auf die Hälfte der Teigfladen verteilen. Teigränder mit Eiweiß bestreichen. Fladen zusammenklappen. Ränder mit einer Gabel gut festdrücken. Teigtaschen mit Milch bestreichen. Backblech mit Öl einfetten. Teigtaschen draufsetzen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.  
Backzeit: 20 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme.  
Teigtaschen rausnehmen und lauwarm servieren.  
Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 30 Minuten.  
Zubereitung: 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 780.  
Beilage: Tomatensalat oder jede Art von frischem Salat. Und als Getränk empfehlen wir italienischen Rotwein.

*Teigtaschen neapolitanisch: Einfacher Hefeteig umschließt eine pikante Füllung aus Mozzarella, gekochtem Schinken und Oliven.*



## Tellerfleisch

750 g Rindfleisch  
(Rinderbrust, Hoch- oder  
Querrippe),  
1 große Zwiebel (80 g),  
2 Nelken,  
1 Lorbeerblatt,  
1½ l Wasser,  
Salz,  
6 Pfefferkörner,  
3 Wacholderbeeren,  
50 g geriebener  
Meerrettich,  
1 Eßlöffel  
Zitronensaft,  
1 Teelöffel  
Zucker.

Als Tellerfleisch bezeichnet man in Bayern und Österreich gekochtes Rindfleisch, das in Scheiben geschnitten mit geriebenem Meerrettich serviert wird. Trotz seines Namens wird Tellerfleisch im Restaurant stielrecht auf Holzbrettern serviert. Diese Bretter haben aber am Rand eine Rille, damit die Brühe nicht runterlaufen kann.

Rindfleisch unter kaltem Wasser abspülen. Zwiebel schälen. Mit Nelken und Lorbeerblatt spicken. Wasser in einem Topf sprudelnd aufkochen und salzen. Fleisch, Zwiebel und die Gewürze reingeben. Zugedeckt 120 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit Meerrettich mit Zitronensaft und Zucker in einer Schüssel mischen.

Fleisch aus der Brühe nehmen. In 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einer Platte oder einem Holzbrett anrichten. Mit durchgeseibter Brühe übergießen. Meerrettich in einem dicken Streifen auf das Fleisch verteilen. Sofort servieren. Vorbereitung: 10 Minuten. Zubereitung: 2 Stunden und 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 450.

Beilagen: Kopfsalat und Röstkartoffeln oder in der restlichen Brühe gekochte Bouillonkartoffeln. (Dann aber das Fleisch im ganzen Stück so lange warm stellen, bis die Kartoffeln gar sind.)



Saftig und deftig ist Tellerfleisch. In Bayern und Österreich gibt's dazu geriebenen Meerrettich.

## Tellersulz

Schnauze, Ohren, Füße und Schwanz eines Schweines (3600 g),  
3 l Wasser, Salz,  
200 g Suppengrün,  
1 Lorbeerblatt,  
2 Nelken,  
5 Pfefferkörner,  
2 Eßlöffel Essig,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer,  
3 Blatt weiße Gelatine.

In Bayern liebt man deftige Gerichte. Tellersulz gehört dazu. Früher gab's sie auf dem Land nur am Schlachttag. Heute kann

man sie beim Fleischer kaufen oder nach altem Rezept selber zubereiten.

Schnauze, Ohren, Füße und Schwanz waschen. In einen großen Topf mit kochendem, gesalzenem Wasser geben. In 70 Minuten zugedeckt gar kochen lassen. Suppengrün putzen, waschen, abtropfen lassen und kleinschneiden. Nach 40 Minuten Kochzeit zusammen mit Lorbeerblatt, Nelken und Pfefferkörnern in die Brühe geben.

Fleisch aus der Brühe nehmen. Häuten und von den Knochen lösen. In gleichmäßige Stücke schneiden. Auf vier Suppenteller verteilen. Abkühlen lassen.

½ l Brühe in einen Topf sieben und entfetten. Abkühlen lassen. Mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Gelatine einweichen und ausdrücken. In einem Topf mit wenig heißem Wasser auflösen und in die Brühe rühren. Fleisch mit der Brühe übergießen. Sülze kalt stellen und in 2 bis 3 Stunden erstarren lassen. Vorbereitung: 20 Minuten. Zubereitung: Ohne Kühlzeit 80 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 460.

Beilagen: Gewürzgurken, Remoulade und Röstkartoffeln oder kräftiges Landbrot. Als Getränk dazu gibt's ein kühles Bier.



### Teltower Rübchen

800 g Teltower Rübchen,  
40 g Butter oder Margarine,  
20 g Zucker,  
1/8 l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Teelöffel Speisestärke,  
1 Bund Petersilie.

Teltower Rübchen sind eine kleine, zuckerreiche und würzige Rübenart, die jahrhundertlang nur im Sandboden der Mark Brandenburg angebaut wurde. Ihren Namen haben sie von der kleinen Stadt Teltow südwestlich von Berlin im Bezirk Potsdam. Heute wachsen rund um Berlin kaum noch Teltower Rübchen, sie kommen vielmehr aus Norddeutschland, besonders aus den fruchtbaren Vierlanden vor den Toren Hamburgs.

Teltower Rübchen waren früher eine Delikatesse. Sie gehörten zu Goethes Leibspeisen, die er sich per Eilpost von Freunden aus Berlin nach Weimar schicken ließ. Napoleons Justizminister Cambacérés, als Feinschmecker bekannt, ließ die feinen Rübchen sogar auf seiner Festtafel servieren. Teltower Rübchen haben also Tradition. Ihre Grundzubereitung ist dennoch ganz einfach:

Rübchen schälen, waschen und abtropfen lassen. In 3 mm dicke Scheiben oder 2 cm große Würfel schneiden. Kleine Rüben bleiben ganz. Butter oder Margarine in einem Topf schmelzen. Zucker reinrühren und in 2 Minuten goldbraun anrösten.

Rübchen in den Topf geben und in 5 Minuten leicht bräunen. Mit heißer Fleischbrühe begießen. Salzen und pfeffern. Die Rüben bei schwacher Hitze zugedeckt 45 Minuten dünsten.

Speisestärke mit ganz wenig Wasser in einem Becher glattrühren. Den Gemüsefond damit binden, das heißt, einmal aufkochen lassen.

### TIP

*Teltower Rübchen kann man auch in gesalzenem Wasser kochen und in einer Soße aus Butter, Mehl, Gemüsewasser und Milch geben. Gewürzt wird mit Salz, weißem Pfeffer und wenig Muskatnuß.*

Teltower Rübchen eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. In eine vorgewärmte Schüssel füllen. Mit abgespülter, getrockneter und fein gehackter Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 160.

Wozu reichen? Als Beilage zu Braten, Schweine- oder Hammelkoteletts.

### Teltower Rübchen glasiert

800 g Teltower Rübchen,  
40 g Butter oder Margarine,  
40 g Zucker,  
1/8 l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
Salz.

Teltower Rübchen schälen, waschen und gut abtropfen lassen.

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Zucker darin unter Rühren schmelzen und in 2 Minuten hell karamelisieren lassen. Langsam die heiße Fleischbrühe reinrühren. Mit Salz abschmecken.

Teltower Rübchen in den Sud geben und bei kleiner Hitze 45 Minuten im offenen Topf dünsten, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist. Topf zwischendurch gelegentlich leicht schütteln, damit alle Rübchen gleichmäßig glasiert werden.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 55 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 175.

Wozu reichen? Zu Entenbraten, Bratwurst oder Schweinebraten mit Kartoffelpüree.

### Tempura

Siehe Japanisches Krabbengericht.

### Tequila caliente

2 Glas (je 2 cl) Tequila,  
1/2 Glas (1 cl) Limonensaft,  
ersatzweise Zitronensaft,  
2 Spritzer Grenadine,  
2 Teelöffel Crème de cassis (schwarzer Johannisbeer-Likör),  
5 Eiswürfel,  
1 Stück Limonen- oder Zitronenschale,  
Sodawasser zum Auffüllen.



Teltower Rübchen glasiert: Karamelisierter Zucker sorgt für den appetitlich braunen Hochglanz.



*Tequila caliente: Dieser mexikanische Drink ist schön feurig.*

Dieser preisgekrönte Drink stammt aus Mexiko, der Heimat des Agavenschnapses Tequila. Er wird zwar nicht »caliente« (heiß) serviert, sondern eiskalt. Aber seiner Schärfe wegen kann er ganz schön einheizen und die Lebensgeister wecken. Die Mexikaner trinken ihn – eben drum – zur Erfrischung.

Tequilla, Limonen- oder Zitronensaft, Grenadine und Crème de cassis im Shaker gut mischen. Einen Tumbler, das ist ein hohes, zylinderförmiges Trinkglas, halb mit Eiswürfeln füllen, Limonen- oder Zitronenschale einlegen, Shaker-Inhalt drübergießen, umrühren und mit Sodawasser



*Ein Maya-Tempel in Mexiko: Er wurde erst in jüngster Zeit wieder restauriert.*

auffüllen. Den Glasrand eventuell mit einer Limonen- oder Zitronenscheibe garnieren. Strohalm dazu.

## Teriyaki Fleischbällchen

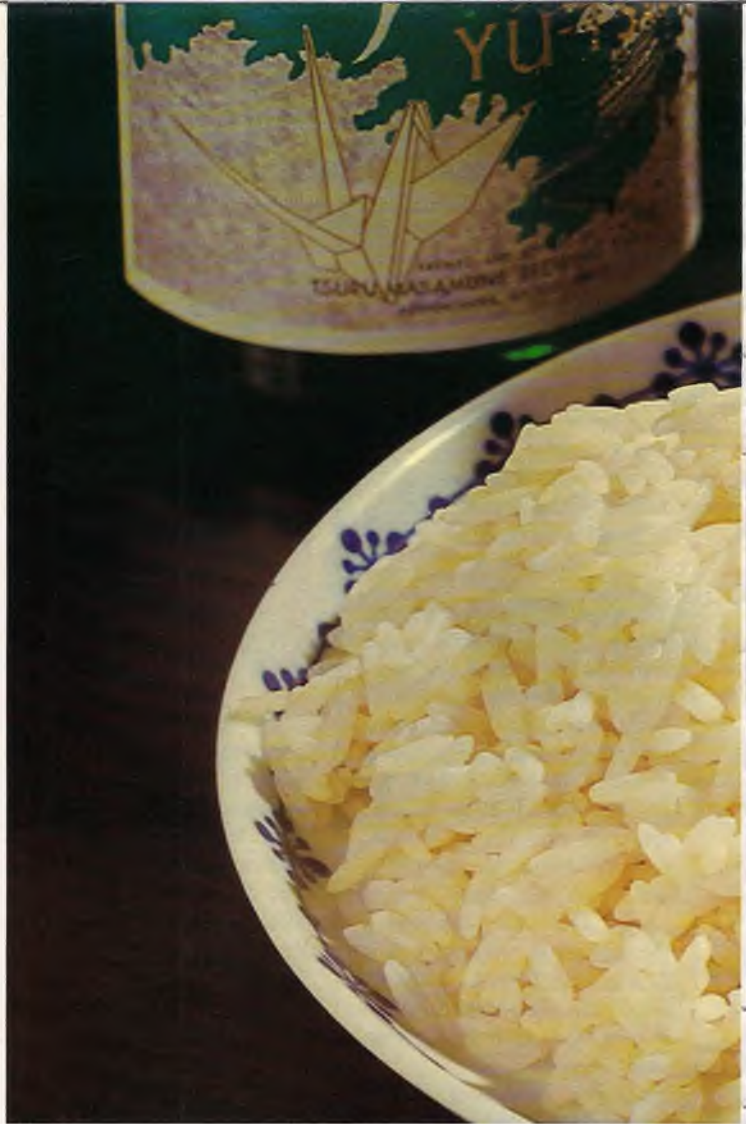


500 g Gehacktes vom Rind, je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch, 2 Stengel Sellerieblätter, 1 kleines Ei, 3 Eßlöffel Semmelbrösel (45 g),

Salz, weißer Pfeffer, Butter oder Margarine zum Braten.

Für die Soße:

¼ l Sojasoße, Salz, weißer Pfeffer, Zucker, Glutamat, 1 Messerspitze gemahlenes Piment, Ingwerpulver, 1 kandierte Ingwerpfleume.



*Wer Ingwer mag, liegt mit Teriyaki Fleischbällchen richtig.*



Unser gegrilltes Teriyaki Steak wird in Japan roh gegessen.

Teriyaki ist eine japanische Würzsoße auf Sojabasis. Man kann sie fertig kaufen oder, wie in diesem Rezept, selber mischen. Trotz der Soße stammen diese Fleischbällchen aus Hawaii, wo sie stilecht auf taufri-schen Bananenblättern an-gerichtet werden.

Hackfleisch in eine Schüs-sel geben. Petersilie, Schnittlauch und Sellerie-blätter unter kaltem Wasser abspülen, mit Haushalts-papier trockentupfen. Ganz fein hacken. Zusammen mit dem Ei und den Semmel-bröseln zum Fleisch geben. Alles zu einem festen Fleischteig mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant ab-schmecken.

Aus dem Fleischteig etwa walnußgroße Bällchen for-men.

Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Die Fleischbällchen darin 5 Mi-nuten braten. Die Pfanne dabei hin und wieder rüt-teln, damit die Fleischbäll-chen auch gleichmäßig gar werden.

In der Zwischenzeit für die Soße Sojasoße in einem Topf erwärmen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Glutamat, Piment- und Ingwerpulver pikant abschmecken.

Abgetropfte Ingwerpfla-me fein hacken und in die Soße geben. Über die Fleischbällchen gießen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten ziehen lassen.

In einer vorgewärmten Schüssel anrichten und so-fort servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 325.

Wann reichen? Warm oder kalt mit Reis oder frisch getoastetem Weißbrot als Abendessen oder Imbiß. Dazu schmeckt Bier, Weiß-wein oder grüner Tee.

PS: Sie können die Fleisch-bällchen zum Servieren auch auf kleine Holzspieß-chen stecken. Dann wird die Soße allerdings getrennt in Portionsschälchen ange-richtet und jeder dippt die Fleischbällchen, bevor sie gegessen werden, in die Soße.

## Teriyaki Steak



4 Rindersteaks von je 200 g.

Für die Beize:

1 Knoblauchzehe, Salz, 1 kandierte Ingwerpflaume (20 g),

20 g brauner Zucker, Salz, schwarzer Pfeffer, 1 Prise Glutamat,

1/8 l Reiswein oder Sherry, 6 Eßlöffel Sojasoße (60 g),

1/8 l Weißwein, Saft einer halben Zitrone.

Für die Garnierung:

4 Tomaten (160 g), Salz, weißer Pfeffer, 4 Eßlöffel

Sojabohnenkeime aus der Dose (60 g),

1 Eßlöffel

Tomatenketchup (20 g).

Teriyaki Steak ist eine Spe-zialität aus dem Reich

## TIP

Die Beize für das Teriyaki Steak können Sie auch für andere Gerichte verwenden. Zum Beispiel, um Fleisch für ein Chop Suey darin zu beizen. (Etwa 1 bis 2 Stunden.)

Nippons. In Japan werden dazu besonders gut abge-hangene Filetsteaks ver-wendet, die nach 12stündi-ger Beizezeit roh gegessen werden. Da diese Methode nicht unbedingt dem euro-päischen Gaumen ent-spricht, kann man das Fleisch auch grillen. Steaks mit Haushaltspa-pier abtupfen. Für die Bei-ze geschälte Knoblauch-zehe mit Salz zerdrücken. Ingwer ganz fein hacken. Knoblauch und Ingwer mit

Zucker, Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Glutamat, Reiswein oder Sherry, Sojasoße, Weißwein und Zitronensaft in einer flachen Schüssel mischen.

Steaks in die Beize legen, mehrmals wenden. Zugedeckt 12 Stunden beizen lassen. Zwischendurch häufig umdrehen.

Die gut abgetropften Steaks auf einen Grillrost legen und unter den vorgeheizten Grill schieben. Auf jeder Seite 4 Minuten grillen.

In der Zwischenzeit für die Garnierung Tomaten waschen. Abtrocknen, Stengelansätze rausschneiden. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und

Kerne rausschaben. Tomaten innen mit Salz und Pfeffer würzen.

Sojabohnenkeime zusammen mit dem Tomatenketchup in eine Pfanne geben. Unter Rühren in 5 Minuten erhitzen. In die Tomaten füllen.

Die Steaks auf vorgewärmter Platte anrichten. Mit den Tomaten garnieren. Sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Beizezeit 10 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 280.

Beilagen: Körnig gekochter Reis oder Toastbrot. Dazu trinkt man Reiswein oder grünen Tee.

## Terrine mit Kalbfleisch und Pilzen

1 l Wasser,

1 Lorbeerblatt,

2 Gewürznelken,

Salz,

300 g Kalbfleisch aus der Schulter,

1 Kalbszunge von 300 g, 500 g Pfifferlinge oder Champignons (frisch oder aus der Dose),

50 g Butter oder Margarine, Salz, weißer Pfeffer,

1 Bund Petersilie.

Für die Soße:

40 g Butter oder Margarine,

40 g Mehl,

$\frac{3}{8}$  l Fleischbrühe,  $\frac{1}{8}$  l Weißwein, Salz, weißer Pfeffer.

Wasser mit Lorbeerblatt und Gewürznelken in einem Topf zum Kochen bringen und salzen.

In der Zwischenzeit Kalbfleisch abspülen. Kalbszunge unter fließendem kaltem Wasser gründlich waschen. Abgetropft ins kochende Wasser geben. 75 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Kalbfleisch und Zunge aus der Brühe nehmen. Zunge noch heiß häuten. Kalbfleisch und Zunge schräg in Scheiben schneiden. Brühe durch ein Sieb gießen. Pfifferlinge oder Champi-



gnons putzen und waschen. (Pilze aus der Dose abtropfen lassen.) Große Pilze halbieren oder vierteln. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Pilze darin 10 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie abspülen, trockentupfen und fein hacken. Die Hälfte davon über die Pilze streuen.

Für die Soße Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl auf einmal reinschütten und unter Rühren 3 Minuten durchschwitzen. Nach und nach  $\frac{3}{8}$  l Fleischbrühe reinrühren, aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Soße

mit Weißwein, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Kalbfleisch, Zunge und Pilze in die Soße geben und darin in 5 Minuten erwärmen. Dann in eine Terrine füllen und mit der restlichen Petersilie bestreut servieren.

**Vorbereitung:** 20 Minuten.

**Zubereitung:** 95 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 430.

**Beilagen:** Tomatensalat und Reis. Sie können aber auch Salzkartoffeln dazu servieren.

*Auf Tomatenreis  
angerichtet:  
Tessiner Egli-Filets.*



*Mild aber fein gewürzt: Terrine mit Kalbfleisch und Pilzen.*

## Tessiner Egli-Filets



4 kleine Barsche (1000 g),  
weißer Pfeffer,  
Saft einer Zitrone.

Für den Reis:

1 Zwiebel (50 g),  
40 g Butter,  
125 g Langkornreis,  
 $\frac{3}{8}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
Salz, Streuwürze,  
1 Messerspitze Safran,  
2 große Tomaten (140 g).

Außerdem:

Salz,  
30 g Mehl,  
2 Eier,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel zerriebener  
Salbei,  
80 g Butter oder Margarine,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch.

Egli nennt man in der Schweiz den Süßwasser-Barsch. In den klaren Ge-

wässern der Schweiz fühlt er sich ganz besonders wohl. Im Tessin wird er ausgesprochen pikant zubereitet. Die Barsche ausnehmen, schuppen und filetieren, unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Pfeffer bestreuen und mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt 60 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit für den Reis Zwiebel schälen und fein hacken. Butter in einer feuerfesten Form erhitzen. Zwiebelwürfel darin in 2 Minuten glasig braten. Reis auf einem Sieb unter kaltem Wasser gründlich waschen, abtropfen lassen und in die Form geben. Unter Rühren in 5 Minuten glasig rösten. Dann die heiße Fleischbrühe zugeben. Umrühren. Mit Salz, Streuwürze und Safran würzen. Reis zugedeckt 20 Minuten quellen lassen.

Tomaten häuten, Stengelansätze und Kerne entfernen. Fruchtfleisch würfeln. 10 Minuten vor Ende der

Garzeit auf den Reis verteilen.

Die abgetropften Egli-Filets salzen und in Mehl wenden. Eier auf einem Teller verquirlen und mit Salbei mischen. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Egli-Filets durch die Eiermischung ziehen und in der heißen Butter auf jeder Seite 4 Minuten braten. Auf dem fertigen Reis anrichten. Mit abgespültem, trockengetupftem und gehacktem Schnittlauch bestreut sofort in der Form servieren.

Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 35 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa

595.  
Beilage: Gemischter oder Chicorée-Salat.

## Tessiner Hühnerleber-Crostini



1 Bund Suppengrün (150 g),  
1 Bund Petersilie,  
1 Zwiebel (30 g),  
30 g Margarine,  
1/8 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
250 g Hühnerlebern,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Teelöffel Mehl,  
4 Eßlöffel Sahne (60 g),  
4 Scheiben Toastbrot (40 g),  
30 g Butter,  
Saft einer halben Zitrone.  
Für die Garnierung:  
1 Tomate (50 g),  
1 Zitrone,  
2 Stengel Petersilie.



Tessiner Hühnerleber-Crostini schmecken schon zum Frühstück. Ein Versuch wird Sie überzeugen.

### TIP

*Eine besonders festliche Crostini-Variante bekommt man, wenn anstelle von Hühnerlebern Filetscheiben und Pilze treten.*

Crostini sind nichts anderes als geröstete Toastbrot-scheiben, die reich belegt werden.

Suppengrün putzen, waschen, abtropfen lassen. In schmale Streifen schneiden. Petersilie abspülen, trocken tupfen, fein hacken. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden.

Margarine in einer Pfanne erhitzen. Suppengrün, Petersilie und Zwiebel darin 5 Minuten anbraten. Mit Fleischbrühe begießen und 10 Minuten bei schwacher Hitze im offenen Topf kochen lassen.

In der Zwischenzeit Hühnerlebern von Haut und Sehnen befreien und mit Haushaltspapier abtupfen. In feine Würfel schneiden.

In den Topf geben und alles noch 5 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mehl drüberstäuben und unterrühren. Dann die Sahne reinrühren. Noch einmal aufkochen lassen und den Topf danach zugedeckt warm stellen. Toastscheiben halbieren. Auf beiden Seiten dünn mit

Butter bestreichen. Unter dem vorgeheizten Grill oder in einer Pfanne auf beiden Seiten leicht bräunen. Auf vorgewärmte Teller legen. Mit Zitronensaft beträufeln. Hühnerlebern darauf verteilen.

Für die Garnierung Tomate und Zitrone waschen, abtrocknen und vierteln. Dabei den Stengelansatz der Tomate rausschneiden. Petersilie abbrausen, trocken tupfen und hacken. Crostini mit Tomaten- und Zitronenachteln garnieren. Gehackte Petersilie drüberstreuen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa

285.  
Wann reichen? Zum Brunch, als Imbiß zwischendurch oder auch mit einer Tasse Bouillon als leichtes Abendessen.

## Tessiner Karamelbirnen

Für 8 Personen

1000 g Birnen,  
250 g Zucker,  
1/8 l Wasser,  
1 Prise Salz,  
1 Teelöffel Speisestärke,  
1 Messerspitze gemahlener Zimt,  
1 Eßlöffel Butter (20 g),  
1/4 l Sahne,  
75 g Mandelstifte.

Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse rausschneiden. Zucker in einen breiten, flachen Topf geben. In 5 Minuten bei niedriger Hitze hellbraun karamelisieren lassen. 2 Eßlöffel Wasser in einen Becher geben. Mit dem übrigen Wasser die Karamelmasse ablöschen und aufkochen lassen. Birnen zugeben. Salzen. Speisestärke in einem Becher mit dem abgenommenen Wasser glattrühren und die Soße damit binden. Zimt und Butter unterrühren. Birnen zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen.

Karamel-Birnen auf Glas-teller verteilen und kalt stellen. Sahne in einer Schüssel steif schlagen und mit einem Spritzbeutel auf die Birnen spritzen. Mandelstifte in einer Pfanne 3 Minuten rösten. Auf die Sahne verteilen. Bis kurz vorm Servieren wieder kalt stellen.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa

650.  
Unser Menüvorschlag:  
Spargelcremesuppe vorweg. Als Hauptgericht Kalbschnittel Mailänder Art mit gemischtem Salat und Pommes frites. Als Getränk empfehlen wir einen Weißherbst und als Dessert Tessiner Karamel-Birnen.  
PS: Nach dem gleichen Rezept können Sie auch kleine Äpfel zubereiten.

## Tessiner Kartoffeln

1500 g gleichmäßig große Kartoffeln,  
50 g Butter zum Einfetten,  
2 Zwiebeln (80 g),  
Salz,  
200 g geriebener Emmentaler Käse,  
gemahlener Kümmel,  
Paprika rosenscharf.

Kartoffeln schälen, waschen, trockentupfen. In 3 mm breiten Abständen bis zur Hälfte einschneiden. Ein Backblech mit 20 g Butter einfetten. Kartoffeln draufsetzen. Mit Salz bestreuen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Restliche Butter zerlassen und ab und zu die Kartoffeln damit bestreichen.

Backzeit: 40 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.

In der Zwischenzeit die geschälten Zwiebeln in ganz feine Würfel schneiden. In einer Schüssel mit dem Käse mischen. Kartoffeln aus dem Ofen nehmen. Mit der Käse-Zwiebel-Mischung bestreuen. Noch mal für 10 Minuten in den Backofen (gleiche Temperatur) schieben.

Rausnehmen. Mit Kümmel und Paprika bestreut sofort servieren.

Vorbereitung: 35 Minuten.  
Zubereitung: 50 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 385.

**Wann reichen?** Mit Kopfsalat in Kräutermarinade als Abendessen.

**PS:** Sie können die Kartoffeln auch in einer flachen feuerfesten Form backen und darin servieren.



*Locarno am Lago Maggiore: Ein beliebtes Reiseziel im Tessin.*

## Tessiner Käsesalat

300 g Gorgonzola,  
2 Orangen (400 g),  
2 Gewürzgurken (100 g).

Für die Marinade:  
5 Eßlöffel Öl (50 g),  
3 Eßlöffel Essig,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 Bund Dill,  
8 Kapern.

Außerdem:  
1/2 Kopf Salat.  
12 Sardellenfilets auf Kapern gerollt.

In diesem Käsesalat macht sich der Einfluß Italiens auf die Tessiner Küche bemerkbar. Er wird mit würzigem italienischen Gorgonzola zubereitet.

Gorgonzola zerbröckeln. Orangen schälen. In Schnitze teilen und die Haut ab-

ziehen. Orangen und Gewürzgurken fein würfeln. Alles in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade Öl, Essig, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Dill abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. Mit den gehackten Kapern in die Marinade geben. Abschmecken. Über den Salat gießen, mischen und 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen.

Inzwischen den Kopfsalat in Blätter zerpfücken. Mit kaltem Wasser abspülen. In einem Tuch trocken-schwenken. Eine Glasschüssel damit auslegen. Käsesalat reinfüllen. Mit gerollten Sardellenfilets garniert servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 305.

Beilage: Deftiges Bauernbrot oder Roggenbrötchen. Als Getränk passen Bier und ein Klarer oder ein kräftiger Rotwein.



*Tessiner Kartoffeln werden mit Zwiebeln und Käse überbacken.*

## Tessiner Käse-Schnitzel

4 Schweineschnitzel von je 150 g,  
Salz, weißer Pfeffer,  
2 Eßlöffel Mehl (30 g),  
3 Eier,  
4 Eßlöffel geriebener Parmesankäse (40 g),  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
2 Birnen (220 g),  
2 Eßlöffel Wasser,  
10 g Zucker,  
10 g Butter,  
2 Stengel Petersilie.  
4 Schattenmorellen.

Die Käse-Schnitzel kommen aus dem Schweizer Kanton Tessin, wo man es versteht, die Speisen besonders pikant zuzubereiten. Parmesankäse macht sie so würzig. Das Fleisch wird so zubereitet: Schnitzel mit Haushaltspapier abtupfen. Mit dem Handballen flachdrücken. Mit Salz und Pfeffer leicht einreiben. Danach in Mehl wenden.

Eier und Parmesankäse in einem tiefen Teller verquirlen. Schnitzel darin wenden.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen.

Schnitzel darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 5 Minuten braten.

In der Zwischenzeit Birnen waschen, schälen, halbieren und entkernen. Mit Wasser, Zucker und Butter in einen Topf geben. Birnen aufkochen lassen und 3 Minuten dünsten.

Petersilie unter kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen.

Schnitzel auf einer vorgewärzten Platte anrichten. Kirschen ganz kurz im heißen Bratfett erhitzen. Auf jedes Fleischstück eine Birnenhälfte legen. Mit Petersiliensträußchen und Kirschen garnieren. Schnitzel sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 495.

Beilagen: Kopfsalat oder gemischter Salat. Dazu könnig gekochter Reis. Als Getränk paßt ein Rosé.

PS: Die fertiggebratenen Käse-Schnitzel kann man auch auf Toast anrichten, mit den Früchten belegen und mit je einer Scheibe Käse überbacken.



*Essen Sie die roten Paradiesäpfel richtig gern? Im Tessiner Topf kommen sie voll zur Geltung.*

## Tessiner Topf



Je 250 g mageres Rind- und Schweinefleisch, 75 g durchwachsener Speck, 250 g Zwiebeln, 2 Eßlöffel Öl (20 g), 1 Eßlöffel Paprika rosenscharf, Salz, weißer Pfeffer, ½ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln, ½ Teelöffel getrockneter, zerriebener Majoran, 750 g Kartoffeln, 1 kleine Dose geschälte Tomaten (250 g), ⅛ l Weißwein, 1 Bund Petersilie.

Fleisch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Speck ebenfalls würfeln. Zwiebeln schälen und hacken. Öl in einem Topf er-

hitzen. Speck darin 5 Minuten anbraten. Die Zwiebeln dazugeben und in 5 Minuten goldgelb braten. Dann das Fleisch in den Topf geben und rundherum 5 Minuten anbraten. Paprika drüberstäuben und unterrühren. Fleisch kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fleischbrühe begießen. Zugedeckt 70 Minuten kochen lassen. Nach 35 Minuten Majoran in den Topf streuen.

Kartoffeln schälen, waschen und abtropfen lassen. In knapp 2 cm große Würfel schneiden. 25 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Tomaten mit ihrer Flüssigkeit und den Wein in den Topf gießen. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Tessiner Topf, wenn nötig, mit Salz und Pfeffer nachwürzen. In eine Terrine füllen und mit Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 85 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 495.

Wann reichen? Als Mittag- oder Abendessen.

PS: Wenn Sie einen dekorativen Eisen- oder einen feuerfesten Keramiktopf besitzen, bereiten Sie den Tessiner Topf darin zu und servieren ihn auch darin.

## Teufelseier

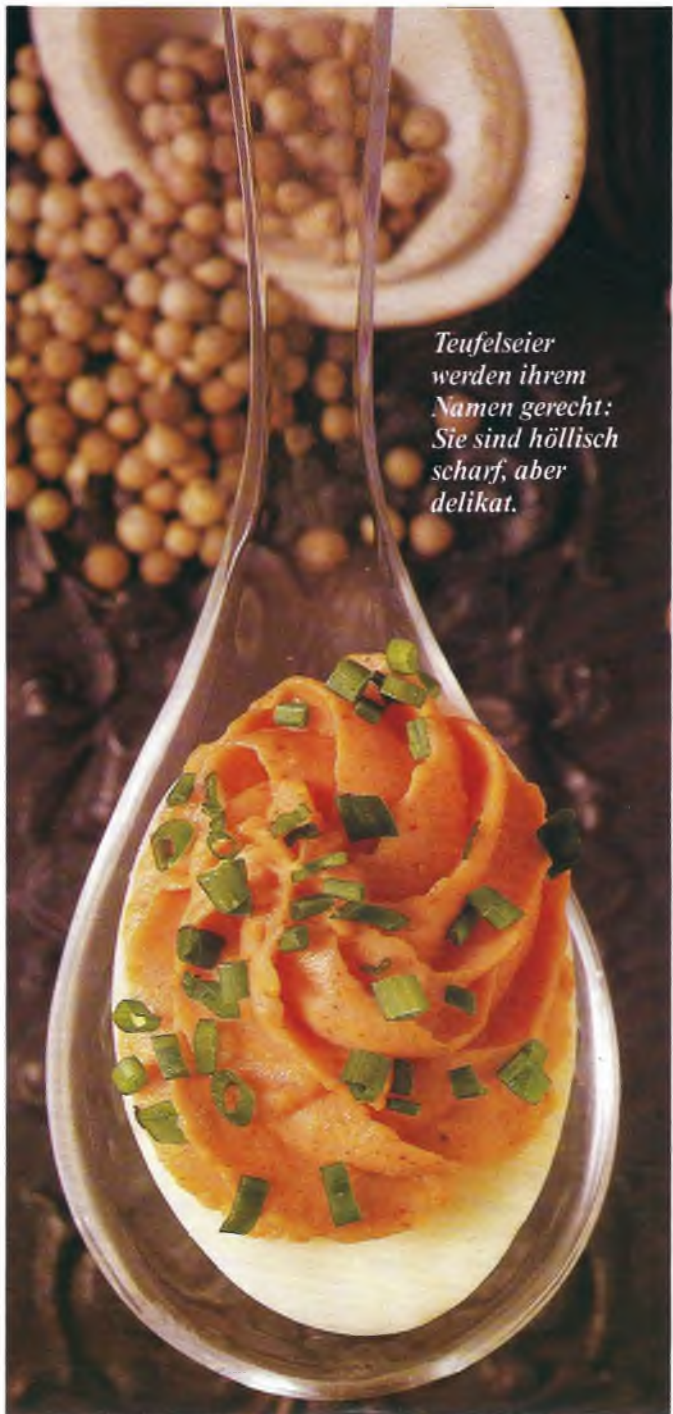
4 hartgekochte Eier, 1 Eßlöffel Mayonnaise (20 g), 2 Eßlöffel Tomatenketchup, 1 kräftiger Spritzer Zitronensaft, 1 Spritzer Tabascoße, 1 kleine Zwiebel (30 g), ½ Teelöffel scharfer Senf, Salz, weißer Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika rosenscharf, Paprika edelsüß, ¼ Bund Schnittlauch.

Teufelisch scharf sind die Teufelseier. Wie übrigens alle Gerichte, die nach Fra Diavolo benannt sind.





Der australischen Küche entlehnt: Teufelskrabben Ipswich Art.



*Teufelseier  
werden ihrem  
Namen gerecht:  
Sie sind höllisch  
scharf, aber  
delikat.*

## Teufelskrabben Ipswich Art

Hartgekochte Eier schälen und längs halbieren. Eigelb vorsichtig aus dem Eiweiß lösen. Durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Mit Mayonnaise, Tomatenketchup, Zitronensaft und Tabascoße verrühren. Zwiebel schälen und in die Schüssel reiben. Eigelbmasse mit Senf, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika rosenscharf und edelsüß scharf abschmecken. Masse in einen Spritzbeutel füllen und in die Eihälften spritzen. Schnittlauch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und feinschneiden. Teufelseier damit garniert servieren.  
Vorbereitung: Ohne Abkühlzeit 20 Minuten.  
Zubereitung: 15 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 135.

## Teufelskrabben Ipswich Art



250 g tiefgekühlte Krabben,  
30 g Butter,  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
25 g Semmelbrösel,  
je 1 Teelöffel scharfer Senf und Worcestersoße,  
1 Eßlöffel Sahne (15 g),  
Salz, Cayennepfeffer,  
Paprika rosenscharf,  
Paprika edelsüß,  
100 g gefüllte grüne Oliven,  
Margarine zum Einfetten.  
Zum Überbacken:  
1 Eßlöffel Semmelbrösel (10 g),  
20 g Butter.

Den Namen Ipswich können Sie zweimal auf der Landkarte finden. Einmal in England, zum anderen in Australien. Dieses Rezept stammt aus Australien. Krabben in einer Schüssel bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Butter mit Wasser, Semmelbröseln, Senf, Worcestersoße und Sahne in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Mit Salz, Cayennepfeffer und beiden Paprikasorten pikant würzen. Oliven abtropfen lassen. In hauchdünne Scheibchen schneiden. Mit den aufgetauten, abgetropften Krabben in die Soße geben. Einmal aufkochen lassen. Muschelförmchen mit Margarine einfetten. Teufelskrabben reinfüllen. Semmelbrösel drüberstreuen. Butter in Flöckchen draufsetzen. Auf einem Kuchenrost oder einem Backblech in den vorgeheizten Ofen auf die oberste Schiene schieben.  
Backzeit: 15 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
Krabben rausnehmen und sofort servieren.  
Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 15 Minuten.  
Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 250.  
Wann reichen? Mit geröstetem Weißbrot als Vorspeise oder kleines Abendessen. Als Getränk empfehlen wir Ihnen dazu trockenen Weißwein oder Sekt.  
PS: Wer Gerichte, die mit Käse überbacken werden, besonders liebt, kann die Teufelskrabben Ipswich Art auch mit einer Mischung aus geriebenem Käse und Semmelbröseln überbacken. Aber Vorsicht, das bräunt schneller.



*Feurig, frisch und farbenfroh, das sind die Attribute vom Teufelssalat, der nicht nur sättigt.*

## Teufelssalat

Je 1 rote und grüne Paprikaschote (300 g), 4 Tomaten (160 g), 2 Zwiebeln (100 g), 2 hartgekochte Eier, 2 Gewürzgurken (160 g), 150 g Rinderbraten (selbst gebraten oder fertig gekauft).

Für die Marinade: 5 Eßlöffel Tomatenketchup, 3 Eßlöffel Mayonnaise, 1 Eßlöffel Kräuteressig, Cayennepfeffer, Paprika rosenscharf, Zucker und Curry, 1 kräftiger Spritzer Tabascosoße.

Paprikaschoten vierteln, putzen und abspülen. Abtropfen lassen und in etwa 3 mm breite Streifen schneiden. Tomaten häuten, achteln, entkernen und die Stengelansätze rauschneiden. Zwiebeln schälen, halbieren und in hauchdünne Streifen schneiden. Eier schälen und wie die abgetropften Gurken in Scheiben schneiden. Braten längs in 4 Stücke, dann auch in hauchdünne Scheiben schneiden. Alles vorsichtig in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade Tomatenketchup mit Mayonnaise und Essig in einer Schüssel verrühren. Mit Cayenne-

pfeffer, Paprika, Zucker, Curry und Tabascosoße pikant würzen. Salat mit Marinade begießen und zugedeckt mindestens 30 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen. Salat vorsichtig mischen, eventuell nachwürzen und in eine Glasschale füllen. Salat kalt servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Marinierzeit 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 275.

Wann reichen? Mit Stangenweißbrot oder Toast als kleines Abendessen oder als Bestandteil eines Kalten Büfetts.

Als Getränk: Rotwein.

## Teufelssoße

Sauce diable

3 Schalotten, 50 g Butter, 1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  $\frac{1}{8}$  l Weißwein, 4 Pfefferkörner, 30 g Schinken, 20 g Mehl, 1 Eßlöffel Tomatenmark (20 g),  $\frac{3}{8}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln, 1 Kleinstdose Champignons (115 g), Salz, Cayennepfeffer, Paprika rosenscharf, 1 Spritzer Worcestersoße, 1 Prise Zucker.

Sauce diable heißt diese äußerst pikante Soße. Und das sicher nicht nur wegen der feuerroten Farbe, sondern vor allem wegen ihrer Schärfe.

Schalotten schälen und fein hacken. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalotten darin in 2 Minuten glasig braten. Paprika drüberstäuben und unterrühren. Mit Weißwein begießen. Pfefferkörner in den Topf geben. Flüssigkeit 5 Minuten einkochen lassen. Schinken fein würfeln. Restliche Butter in einem Topf erhitzen. Schinken darin 2 Minuten anbraten. Mehl drüberstäuben, unterrühren und in 2 Minuten hellbraun rösten. Tomatenmark und Fleischbrühe einrühren. Soße 5 Minuten kochen lassen. Champignons auf einem Sieb abtropfen lassen, hacken und in die Soße geben. Schalotten-Wein-Mischung zugießen. Soße einmal aufkochen lassen. Dann durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren. Mit Salz, Cayennepfeffer, Paprika, Worcestersoße und Zucker pikant abschmecken. Heiß servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 180.

Wozu reichen? Zu gebratenem oder gegrilltem Geflügel, hartgekochten oder pochierten Eiern oder gedünstetem oder gekochtem Fisch.



Wenn Sie texanische Küche noch nicht kennen, müssen Sie diese Texasrollen probieren. Zarte Rumpsteaks mit toller Füllung.



Teufelssoße heizt gegrilltem Fleisch, Fisch und Geflügel ein.

## Texasrollen



Für die Füllung:  
 Je 1 rote und grüne  
 Paprikaschote von je 120 g,  
 2 Zwiebeln (80 g),  
 30 g Margarine,  
 1 Peperoni aus dem Glas,  
 40 g entsteine Oliven,  
 50 g Tilsiter-Käse,  
 80 g Tomatenmark,  
 50 g Semmelbrösel,  
 Salz, schwarzer Pfeffer.  
 Außerdem:  
 4 Rumpsteaks von je 150 g,  
 Salz,  
 schwarzer Pfeffer,  
 1/8 l Wasser.  
 Für die Garnierung:  
 1 Glas Paprikasalat (195 g).

Texas, das Land der Cowboys und Rinderherden in den USA, hat für dieses Rezept Pate gestanden. Für die Füllung Paprikaschoten halbieren, putzen,

abspülen, abtropfen lassen und würfeln. Geschälte Zwiebeln auch würfeln. Margarine in einer Pfanne erhitzen. Paprika- und Zwiebelwürfel darin 10 Minuten unter Rühren braten. Peperoni halbieren, entkernen und mit einem scharfen Messer ganz fein hacken. Abgetropfte Oliven hacken. Tilsiter in feine Würfel schneiden. Alles in eine Schüssel geben und mit Tomatenmark und Semmelbröseln mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen.

Rumpsteaks mit Haushaltspapier abtupfen. Beide Seiten mit Salz und Pfeffer einreiben. Fettrand mehrmals einschneiden. Die Hälfte der Füllung auf die Steaks streichen. Steaks aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. In eine ungefettete feuerfeste Form legen. Den Rest der Füllung mit Wasser verrühren und über die Texasrollen gießen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bratzeit: 60 Minuten.  
 Elektroherd: 200 Grad.  
 Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
 Texasrollen aus dem Ofen nehmen, mit Paprikasalat garnieren und sofort in der Form servieren.  
 Vorbereitung: 20 Minuten.  
 Zubereitung: 75 Minuten.  
 Kalorien pro Person: Etwa 340.

Wann reichen? Mit gemischtem Salat und gebackenen Kartoffeln als Mittag- oder Abendessen.

## Theresia-Salat

375 g Pellkartoffeln,  
 1 Sellerieknolle (375 g),  
 3 Äpfel (450 g).  
 Für die Marinade:  
 100 g Mayonnaise,  
 Saft einer Zitrone,  
 $\frac{1}{2}$  Becher Joghurt (85 g),  
 Salz, weißer Pfeffer,  
 Zucker.  
 Für die Garnierung:  
 1 hartgekochtes Ei,  
 1 Bund Schnittlauch.

Theresia-Salat ist ein Produkt der klassischen Küche. Auf den Speisekarten feiner Restaurants findet man ihn häufig unter der französischen Bezeichnung Salade Thérèse.

Pellkartoffeln, Sellerie und Äpfel schälen. Sellerie danach waschen. Aus den Äpfeln die Kerngehäuse entfernen. Alles in 5 mm dicke Stifte schneiden. In einer Schüssel mischen. Für die Marinade Mayonnaise in einer Schüssel mit Zitronensaft und Joghurt verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Salat gießen und vorsichtig unterziehen. Salat zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann eventuell nachwürzen und auf einer Platte anrichten.

Für die Garnierung Ei schälen und achteln. Schnittlauch abspülen, trockentupfen und fein schneiden. Salat mit Eiachteln garnieren und mit Schnittlauch bestreuen.



Die feine Marinade macht den Theresia-Salat herrlich frisch.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 30 Minuten.  
 Zubereitung: Ohne Marinierzeit 10 Minuten.  
 Kalorien pro Person: Etwa 365.  
 Wann reichen? Mit kaltem Braten oder einer Wurstplatte als Abendessen.

## Third Rail

Für 1 Person

3 Eiswürfel,  
 $\frac{1}{2}$  Glas (1 cl) trockener Wermut,  
 $\frac{1}{2}$  Glas (1 cl) roter Wermut,  
 $\frac{1}{2}$  Glas (1 cl) Orangensaft,  
 $1\frac{1}{2}$  Glas (3 cl) Rum (40 Vol.-%).

Dieser Cocktail stammt aus den USA. Mag sein, daß er früher in den Kneipen längs der neu erbauten Eisenbahnlinie ausgeschenkt wurde und daß die Schienenleger nach reichlichem Genuß statt zwei Schienen »Third Rail«, nämlich drei Schienen zu sehen glaubten. Third Rail schmeckt hervorragend, sollte aber in Maßen genossen werden. Eiswürfel in einen Shaker geben. Wermut, Orangensaft und Rum drübergießen. Shaker etwa eine Minute kräftig schütteln. Den Drink in ein gut gekühltes Cocktailglas abseihen und servieren.

## Thorner Kathrinchen

Je 250 g Honig und Zucker,  
 100 g Butter oder Margarine, 1 Prise Salz,  
 je 1 Teelöffel gemahlener Zimt und Piment,  
 je 1 Messerspitze Kardamom und Ingwerpulver, 2 Eier,  
 15 g Pottasche,  
 1 Eßlöffel lauwarmes Wasser, 750 g Mehl,  
 Mehl zum Ausrollen,  
 Butter oder Margarine zum Einfetten.  
 Für die Glasur:  
 250 g Puderzucker,  
 2 Eßlöffel Zitronensaft,  
 3 Eßlöffel Wasser.

Thorner Kathrinchen werden seit jeher westpreu-bischer Backkunst zuge-



Third Rail: Für Mixfreudige.

schrieben. Dabei finden sich erste Hinweise auf das Gebäck, das vermutlich in einer Klosterküche erfunden wurde, schon 1293 in der niederschlesischen Stadt Schweidnitz. Erst Jahre später wird es in Thorn, aber auch in Oppeln, Nürnberg und München erwähnt. Ihren Namen haben die Kathrinchen zu Ehren der heiligen Katharina erhalten, an deren Namenstag, dem 25. November, mit der Zubereitung begonnen wurde. Denn der Teig mußte damals sieben bis 14 Tage ruhen, damit sich die Gewürze voll entfalten konnten. In den ersten Adventstagen wurde dann gebacken. Zum Ausstechen nimmt man auch heute noch spezielle Kathrinchenformen, die an das Gewand einer Nonne erinnern.

Honig, Zucker und Butter oder Margarine in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sich der Zucker gelöst hat. In einer Schüssel etwas abkühlen lassen. Dann die Gewürze, die aufgeschlagenen Eier und die in Wasser gelöste Pottasche reinrühren. Mehl drüberstreuen und alles zu einem glatten Teig kneten. In Alufolie einwickeln und zwei bis drei Tage an warmem Platz aufbewahren. Backbrett oder Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig darauf  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen. Kathrinchen ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen.

Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 10 Minuten.  
 Elektroherd: 200 Grad.  
 Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
 Blech rausnehmen. Kathrinchen auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser glattrühren. Kathrinchen damit bestreichen. Ergibt 50 Stück.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 20 Minuten.  
 Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 50 Minuten.  
 Kalorien pro Stück: Etwa 100.

### Thunfisch

Der Thunfisch ist einer der ganz großen aus der Familie der Makrelen. Ein gieriger Räuber, aber auch ein Feinschmecker. Daß er räuberisch ist, liegt an seiner enormen Körpergröße: Bis zu 500 kg bringt er auf die Waage. Bis zu 3 m wird er lang. Und da er mit seiner Nahrung wählerisch ist, ist sein Fleisch auch besonders schmackhaft.

Bevorzugt frißt der Thunfisch Heringe. Und diese Leidenschaft treibt ihn in warmen Jahreszeiten bis in die nördlichste Nordsee. Dann geht er auch in diesem Gebiet manchem Fischer ins Netz. Vorausgesetzt, er zerreißt es nicht mit gewaltiger Kraft.

Die Hauptfanggebiete für Thunfische sind allerdings das Mittelmeer, die portugiesische Atlantikküste und der westliche Atlantik. Auch im Pazifik gibt es riesige Thunfischgründe.

Der Fisch mit dem dunkelblauen Rücken hat, je nach Art, rötliches bis weißes Fleisch. Es kann wie jedes andere Fleisch gebraten oder gekocht werden und erinnert geschmacklich an Kalbfleisch.

Außer als Frischware kommt Thunfisch meist in Öl als Konserve oder auch geräuchert in den Handel. Thunfisch ist auch eine hervorragende Grundlage für Salate oder Feinschmecker-schnitten.

### Thunfisch gegrillt

4 Scheiben Thunfisch von je 200 g,  
1 große Zwiebel (60 g),  
1 Bund Petersilie.  
Für die Beize:  
1/8 l Olivenöl,  
Saft einer Zitrone,  
Salz, weißer Pfeffer.  
Außerdem:  
1 Zitrone,  
120 g Kräuterbutter  
(selbstgemacht oder fertig gekauft).



Das stellt jeden Feinschmecker zufrieden: Gegrillter Thunfisch muß vorher gut gebeizt werden.

Thunfisch kurz abspülen und trockentupfen. Auf eine große Platte legen. Zwiebel schälen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Petersilie abrausen und trockentupfen. 2 Stengel für die Garnierung beiseite legen. Den Rest hacken. Zwiebelringe und Petersilie über den Fisch verteilen. Für die Beize Olivenöl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Über den Fisch gießen. Fisch zugedeckt an einem kühlen Platz 60 Minuten beizen. Nach 30 Minuten wenden.

### TIP

Thunfisch zum Grillen können Sie auch auf beiden Seiten mit Zwiebelsaft einreiben.

Thunfisch gut abtropfen lassen. Auf den Grillrost legen und in den vorgeheizten Grill schieben. Auf jeder Seite 10 Minuten grillen.

In der Zwischenzeit die Zitrone unter heißem Wasser abwaschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Kerne entfernen. Petersilie zu Sträußchen zerpfücken. Die gut gekühlte Kräuterbutter in 4 Scheiben schneiden.

Die Thunfischscheiben auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Zitronenscheiben belegen und darauf Kräuterbutter geben. Mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Beizezeit 10 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 595.

Beilagen: Tomatensalat in Kräutermarinade und Stangenweißbrot oder Petersilienkartoffeln. Als Getränk schmeckt ein spritziger Weißwein oder auch gut gekühlter Rosé dazu.

### Thunfisch Karthäuser Art

4 Scheiben Thunfisch von je 200 g,  
Saft einer Zitrone,  
Salz,  
1 Bund Suppengrün (150 g),  
50 g Margarine zum Braten,  
1/4 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1/8 l Weißwein,  
2 Eßlöffel Instant Helle Soße (30 g),  
Salz, Zucker,  
Paprika rosenscharf.

Thunfischscheiben unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Auf eine Platte legen. Mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt 15 Minuten durchziehen lassen. Dann abtropfen lassen und salzen. In der Zwischenzeit Suppengrün putzen, waschen,

*Thunfisch Karthäuser Art ist bestimmt ein interessantes und attraktives Fischgericht, daß man mit bestem Gewissen empfehlen kann.*



gut abtropfen lassen und kleinschneiden. Margarine in einer großen Pfanne erhitzen. Thunfisch und Suppengrün darin 10 Minuten anbraten. Mit  $\frac{1}{8}$  l Fleischbrühe begießen und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten schmoren.

Dann Weißwein und die restliche Brühe zugießen. Helle Soße einstreuen und glattrühren. Einmal aufkochen lassen. Soße mit Salz, Zucker und Paprika abschmecken. Das Gericht in einer vorgewärmten Schüssel oder auf einer Platte anrichten und sofort servieren.

**Vorbereitung:** Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

**Zubereitung:** 30 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 430.

**Unser Menüvorschlag:** Vorweg klare Ochsenschwanzsuppe. Thunfisch Karthäuser Art mit Erbsen französisch und jungen Kartoffeln als Hauptgericht. Dazu empfehlen wir Ihnen einen Weißwein von der Mosel und als Dessert Ambrosia.

### Thunfisch provenzalische Art



800 g Thunfisch,  
Salz, weißer Pfeffer,  
2 Eßlöffel Olivenöl (20 g),  
Saft einer halben Zitrone,  
je 1 Stengel  
Zitronenmelisse,  
Petersilie und Thymian  
oder je  $\frac{1}{2}$  Teelöffel  
getrocknete Kräuter.

Außerdem:

1 Zwiebel (40 g),  
4 Eßlöffel Olivenöl (40 g),  
1 Knoblauchzehe,  
500 g Tomaten,  
 $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  
10 g Speisestärke.

Die Provence im Süden Frankreichs ist der Kräutergarten Europas. Auch



*Für Thunfisch provenzalische Art brauchen Sie möglichst frische Würzkräuter und Tomaten.*



Thunfisch-Paprika-Salat ersetzt beinahe eine ganze Mahlzeit. Er ist gehaltvoll und würzig.

dieses Thunfischgericht wird mit vielen Kräutern zubereitet. Gebraten wird natürlich, wie fast überall im sonnigen Süden, mit Olivenöl.

Thunfisch kalt abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. In eine Schüssel legen.

Olivenöl und Zitronensaft verrühren und über den Thunfisch gießen. Zitronenmelisse, Petersilie und Thymian abspülen, trockentupfen und grob hacken. Auf den Thunfisch geben. (Getrocknete Kräuter drüberstreuen.) Fisch zugedeckt 60 Minuten ziehen lassen.

Zwiebel schälen und hacken. Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Zwiebel und Thunfisch darin 10 Minuten anbraten. Knoblauchzehe schälen, mit Salz zerdrücken. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelansätze rausschneiden. Tomatenviertel würfeln. Mit Knoblauch zum Thunfisch geben. Alles zugedeckt bei schwacher

Hitze 15 Minuten schmoren lassen. Weißwein zugeben. Topf offen in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bratzeit: 35 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Fisch zwischendurch häufig mit Bratfond übergießen.

Bräter aus dem Ofen nehmen. Fisch auf eine vorgewärzte Platte legen.

Speisestärke in einem Becher mit wenig Wasser verquirlen. In den Fond rühren. Einmal aufkochen lassen. Soße durch ein Sieb über den Fisch gießen. Sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 20 Minuten.

Zubereitung: 70 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 475.

Beilagen: Grüner oder gemischter Salat und Butterkartoffeln.

PS: Zusätzlich können Sie den Thunfisch mit 20 Sardellenfilets spicken. Diese vorher wässern.

## Thunfisch-Paprika-Salat

Für 6 Personen

1 l Wasser, Salz,  
250 g Spaghetti,  
2 Dosen Thunfisch in Öl  
(je 185 g),  
3 grüne Paprikaschoten  
(360 g),  
5 Tomaten (240 g),  
3 Zwiebeln (120 g).

Für die Marinade:

Thunfischöl,  
1 Beutel Mayonnaise  
(100 g),  
3 Eßlöffel Milch,  
5 Tropfen Tabasco-Soße,  
1 Eßlöffel Sojasoße,  
1 Eßlöffel Schaschliksoße,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
1 Messerspitze  
Paprika rosenschärf,  
Petersilie zum Garnieren.

Wasser mit Salz in einem großen Topf aufkochen. Spaghetti in etwa 8 cm lange Stücke brechen und

reingeben. 15 Minuten sprudelnd kochen lassen. Auf ein Sieb schütten, abtropfen und abkühlen lassen.

Thunfisch auf einem Sieb abtropfen lassen. Öl dabei in einer großen Schüssel auffangen.

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und abtropfen lassen. In 3 mm breite, 3 cm lange Streifen schneiden. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelansätze rausschneiden, Fruchtfleisch würfeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Für die Marinade Thunfischöl mit Mayonnaise, Milch, Tabasco-, Soja- und Schaschliksoße verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika pikant würzen. Thunfisch mit einer Gabel zerpfücken. Zusammen mit Spaghetti, Paprikastreifen, Zwiebel- und Tomatenwürfeln in die Marinade geben und alles gut mischen. Salat zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

In eine Glasschale füllen. Mit gewaschener, trockengetupfter Petersilie garniert servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühl- und Marinierzeit 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 420.

## Thunfisch-Pastetchen

Für 6 Personen

6 Blätterteigpastetchen (fertig gekauft, 60 g).

Für die Füllung:  
20 g Butter oder Margarine,  
20 g Mehl,

$\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
 $\frac{1}{4}$  l heiße Milch,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Saft einer halben Zitrone,  
1 Dose Thunfisch (185 g),  
2 hartgekochte Eier,  
3 Eßlöffel Sahne (45 g),  
50 g feine Erbsen aus der Dose.

Für die Garnierung:

12 Salatblätter,  
1 Zitrone.



### TIP

*Estragon paßt hervorragend zu Thunfisch. Mit einer Prise getrocknetem und zerriebenem Estragon bekommen Thunfischgerichte besonderen Pfiff.*

Blätterteigpastetchen auf ein ungefettetes Backblech setzen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 15 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

In der Zwischenzeit Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl reinstreuen. Unter Rühren 2 Minuten durchschwitzen lassen. Nach und nach Fleischbrühe und Milch reinrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Soße 5 Minuten kochen lassen. Dann den Zitronensaft reinrühren.

Zwischendurch Thunfisch abtropfen lassen und mit zwei Gabeln zerpfücken. Eier schälen und in 16 Schnitze schneiden. Sahne in die Soße rühren. Thunfisch, Eier und die abgetropften Erbsen reingeben. 3 Minuten erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Pastetchen aus dem Ofen nehmen und füllen. Pastendeckel drauflegen.

Für die Garnierung Salatblätter abspülen, abtropfen lassen und auf vier vorgewärmte Teller verteilen. Pasteten draufsetzen. Zitrone abspülen, abtrocknen und in 6 Schnitze schneiden. Auf jeden Teller ein Zitronenstück legen. Pasteten sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 345.

Wann reichen? Als Vorspeise, Imbiß oder kleines Abendessen. Als Getränk dazu: Weißwein.



*Die feine Sahnesoße macht Thunfisch-Pastetchen zu einer Delikatesse für festliche Anlässe.*



*Ganz köstlich und vitaminreich ist dieser Thunfisch-Salat.*

## Thunfisch-Salat

2 Tomaten (100 g),  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Apfel (150 g),  
25 paprikagefüllte grüne Oliven,  
1 Dose Thunfisch in Öl (250 g).

Für die Marinade:  
50 g Mayonnaise,  
2 Eßlöffel Sahne (30 g),  
1 Eßlöffel Chilisoße,  
Saft einer Zitrone,  
Salz,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.

Für die Garnierung:  
 $\frac{1}{2}$  Kopf Salat,  
1 hartgekochtes Ei.

Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelsansätze rausschneiden. Die Zwiebel schälen und fein hacken. Apfel schälen, abspülen, vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. Apfel würfeln. Oliven abtropfen lassen und in

feine Scheiben schneiden. Thunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel zerpfücken. Sämtliche Zutaten in einer Schüssel gut mischen.

Für die Marinade Mayonnaise, Sahne, Chilisoße und Zitronensaft in einer Schale verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Marinade über den Salat gießen. Zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnierung den Kopfsalat putzen, in kaltem Wasser waschen und in einem Küchentuch trockenschwenken. Eine Glasschüssel mit den Salatblättern auskleiden. Den Salat aus dem Kühlschrank nehmen, eventuell nachwürzen und in die Glasschüssel füllen. Das geschälte Ei in Scheiben schneiden und auf den Salat legen. Salat sofort servieren.

**Vorbereitung:** 20 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 255.

## Thunfisch-Toast

4 Scheiben Toastbrot (80 g),  
1 Eßlöffel Mayonnaise (20 g),  
1 Dose Thunfisch in Öl (200 g),  
2 hartgekochte Eier,  
1 Gewürzgurke (50 g),  
2 Tomaten (100 g),  
4 Scheiben  
Emmentaler Käse (160 g).

Toastbrot rösten und auf einer Seite leicht mit Mayonnaise bestreichen. Thunfisch abtropfen lassen und mit zwei Gabeln in Stücke zerpfücken. Auf die Toastscheiben verteilen. Geschälte Eier in Scheiben schneiden. Die Scheiben kranzförmig auf den Thunfisch legen. Gurke würfeln, drüberstreuen. Tomaten waschen und in Scheiben schneiden. Dabei die Stengelsätze entfernen. Tomatenscheiben auch

auf die Brote legen. Mit Käse bedecken. Unter dem vorgeheizten Grill 6 Minuten grillen, bis der Käse zerläuft. Oder in den vorgeheizten Backofen auf die obere Schiene schieben.

**Backzeit:** 10 Minuten.

**Elektroherd:** 220 Grad.

**Gasherd:** Stufe 5 oder ½ große Flamme.

Thunfisch-Toast rausnehmen und sofort auf vorgewärmten Tellern servieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.

**Zubereitung:** 15 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 380.

Wozu reichen? Mit einer Tasse Hühnerbrühe als kleine Zwischenmahlzeit oder Abendessen.

PS: Ein Thunfisch-Toast braucht wenig Zeit. Ideal für die Bewirtung von unerwartetem Besuch.

*Wie großartig man sich in Thüringen auf die Kunst des Backens versteht, beweist Ihnen dieser Thüringer Apfelkuchen.*



*Die Wartburg in Thüringen. Sie wurde vor allem dadurch berühmt, daß Martin Luther dort das Neue Testament ins Deutsche übersetzte.*

## Thüringer Apfelkuchen

Für den Teig:

125 g Margarine,

40 g Zucker,

1 Prise Salz, 1 Ei,

250 g Mehl,

Mehl zum Ausrollen.

Für den Belag:

3 Eßlöffel Semmelbrösel (30 g),

1000 g Äpfel, 2 Eigelb,

100 g Zucker,

¼ l saure Sahne.



Sachsen und Thüringen sind seit eh und je Inbegriff der deutschen Kuchenbäckerei. Man denke nur an Stollen, Streuselkuchen und Bienenstich. Aber auch der saftige Apfelkuchen gehört in die Reihe der süßen Köstlichkeiten aus diesem Landstrich.

Margarine mit Zucker, Salz und Ei in einer Schüssel schaumig rühren. Mehl drüberstreuen und einkneten. Teig zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Dann auf der bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen. Boden und Rand einer Springform von 26 cm Durchmesser damit auskleiden. Teigboden mit Semmelbröseln bestreuen. Äpfel schälen, abspülen, vierteln, entkernen und in Schnitze schneiden. Schuppenförmig auf den Teig verteilen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 40 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.

In der Zwischenzeit Eigelb mit Zucker und Sahne in einer Schüssel schaumig rühren. Nach 25 Minuten über den Kuchen gießen.

Kuchen rausnehmen und auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Vor dem Servieren in 12 Stücke teilen.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 30 Minuten.

Zubereitung: 40 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 290.

## TIP

Möchten Sie Thüringer Bratwürstchen mal eine italienische Geschmacksnote geben? Dann legen Sie beim Braten zwei bis drei Salbeiblätter mit in die Pfanne.

## Thüringer Bratwurst

500 g Äpfel,  
60 g Zucker,  
75 g Rosinen,  
Saft einer Zitrone,  
1/8 l Weißwein,  
10 g Butter,  
4 Thüringer Bratwürste  
von je 100 g,  
2 Eßlöffel Öl zum Braten  
(20 g).

»Ach gäb' ich das ganze Ägäische Meer mit Vergnügen für eine Bratwurst her«, soll einst ein Dichter gereimt haben in Erinnerung an die köstlichen Thüringer. Schon 1613 wurden die Thüringer Bratwürste zum erstenmal urkundlich erwähnt. Am besten schmecken sie über Tannenzweige oder Kiefernzapfen geröstet. Thüringer sind meist länger und dicker als andere Bratwürste. Und sie haben eine grobere Füllung, die aus Schulter- oder Nackenfleisch vom Kalb und aus Schweinefleisch gemischt wird.

Äpfel abspülen, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in Scheiben schneiden. Mit Zucker, Rosinen, Zitronensaft, Wein und Butter in einen Topf geben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit Rostbratwürste unter heißem Wasser abspülen. Abtrocknen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Rostbratwürste darin rundherum in 10 Minuten knusprig braun braten. Rausnehmen und noch 5 Minuten auf den Äpfeln ziehen lassen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 450.

Beilage: Kartoffelpüree.

PS: Eine Delikatesse sind die Thüringer Bratwürste über Holzkohle gegrillt – am besten, siehe oben, mit einigen Tannenzweigen oder Kiefernzapfen.



Knusprig braune Thüringer Bratwurst auf delikatem Apfelbett.

## Thüringer Rippenbraten

1000 g mild gepökelte Jungschweinerippchen,  
1 Eßlöffel Kümmel,  
1/4 l heißes Wasser,  
15 g Margarine,  
1/2 Eßlöffel schwarze Pfefferkörner,  
4 Wacholderbeeren,  
2 Zwiebeln (80 g).  
Für die Soße:  
1/4 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
20 g Mehl,  
2 Eßlöffel kaltes Wasser,  
Salz,  
weißer Pfeffer.

Für die Garnierung:  
1/2 Bund Petersilie.

Schweinerippchen unter warmem Wasser abspülen. Abtrocknen und in einen Bräter geben. Mit Kümmel bestreuen und mit heißem Wasser begießen. Kochen lassen, bis das Wasser verdampft ist. Das dauert etwa 10 Minuten. Margarine in den Bräter

geben und erhitzen. Pfefferkörner, Wacholderbeeren und geschälte, in Ringe geschnittene Zwiebeln drüberstreuen. Rippenbraten 15 Minuten auf kleiner Flamme braten lassen. Hin und wieder umdrehen. Dann rausnehmen. Zugedeckt warm stellen.

Den Bratfond mit heißer Fleischbrühe loskochen. Mehl mit Wasser in einer Tasse verquirlen. In den Fond rühren. 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb passieren.

Rippchen portionieren und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit der Soße übergießen. Petersilie abspülen, trockentupfen und zerpflücken. Rippchen damit garnieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 650.

Beilagen: Rotkohl oder Sauerkraut und Thüringer Klöße. Helles Bier und gut gekühlter Korn passen am besten dazu.

## Thüringer Topfbraten

Nieren, Herz und Schnauze vom Schwein, insgesamt 1500 g,

1½ l Wasser, Salz,  
1 Lorbeerblatt,

3 Pfefferkörner,

2 Zwiebeln (80 g).

Für die Soße:

2 Scheiben Honigkuchen (60 g),

2 Eßlöffel Mehl (20 g),

3 Eßlöffel Pflaumenmus (100 g),

1 Eßlöffel Essig,

Zucker,

weißer Pfeffer.

Thüringer Topfbraten war früher ein Schlachtfestessen. Dabei handelt es sich nicht um einen Braten, sondern um gekochte Schweineschnauze und Innereien. Das Besondere an dem Essen ist die Soße, die mit Honig- oder Lebkuchen zubereitet und mit Pflaumenmus abgeschmeckt wird.

Nieren putzen und 15 Minuten unter fließendem Wasser wässern. In der Zwischenzeit vom Herz die Röhren entfernen. Das Herz und die Schnauze gründlich abspülen und abtropfen lassen.

Wasser mit Salz, Lorbeerblatt, Pfefferkörnern und den geschälten, geviertelten Zwiebeln in einem großen Topf zum Kochen bringen. Nieren, Herz und Schnauze reingeben. Zugedeckt 60 Minuten kochen lassen.

Alles aus der Brühe nehmen und abkühlen lassen.

Für die Soße Honigkuchen in einen Topf bröckeln. Mit ½ l durchgeseibter Brühe verrühren. Mehl mit wenig

kalttem Wasser in einem Becher verquirlen und in die Brühe rühren. Aufkochen und 15 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Dann das Pflaumenmus reinrühren. Soße mit Essig, Zucker, Pfeffer und eventuell etwas Salz abschmecken.

### TIP

*Für den Thüringer Topfbraten können Sie auch etwas Schweineohr und Schweinebacke mit verwenden. Wenn Sie Zeit sparen wollen, kaufen Sie Fleisch und Innereien fertig geputzt und zu gleichen Teilen gemischt bei Ihrem Fleischer.*

In der Zwischenzeit Nieren und Herz in mundgerechte Stücke schneiden. Das Fleisch der Schnauze von den Knochen lösen (Haut dabei entfernen) und auch kleinschneiden.

Fleischstücke in der Soße noch 5 Minuten ziehen, aber nicht mehr kochen lassen. Topfbraten in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Wässern 20 Minuten.

Zubereitung: 90 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 520.

Beilage: Thüringer Klöße.



*Thymian: Das aromatische Kraut sollte in keiner Küche fehlen.*

## THYMIAN

Rund um das Mittelmeer ist der Thymian in den Küchen so zu Hause, wie bei uns der Pfeffer.

Und an den Felsküsten Südeuropas ist auch seine Urheimat. Heute wird er in ganz Europa, in Nordafrika und in den USA angebaut.

Thymian stammt wie Majoran, Basilikum, Rosmarin, Salbei und viele andere Kräuter aus der großen Familie der Lippenblütler. Die Pflanze wird 20 bis 40 cm hoch, hat holzige Äste und kleine Blätter, die in Büscheln um die Äste wachsen.

Das Kraut riecht angenehm würzig und entwickelt in Speisen eine aromatische Schärfe. Mit Thymian sollte immer in Maßen gewürzt werden, denn der Geschmack ist sehr intensiv.

Wer Thymian im eigenen Garten anbauen will, kann zwischen dauernden und einjährigen Pflanzen wählen. Einjähriger Thymian ist würziger, dauernder verliert mit zunehmendem Alter an Würzkraft. Getrockneter Thymian ist in ganzen Blättchen oder gemahlen im Handel.

Mit Thymian werden zum Beispiel Rinder-, Hammel- und Wildbraten gewürzt. Er schmeckt außerdem in Kartoffel-, Erbsen- und Bohnensuppen, an Fleischspeißen, zu gebratenem

Fisch und Geflügel und zu allen Tomatengerichten.

Neben Majoran ist Thymian ein beliebtes Leberwurstgewürz. Der Thymian, von dem bisher die Rede war, ist Gartenthymian, lateinisch *Thymus vulgaris*. Erwähnt werden muß aber auch sein wilder Verwandter, der Quendel oder Feldthymian, lateinisch *Thymus serpyllum*.

Quendel wächst wild an felsigen Wegrändern, auf trockenen Wiesen und sonnigen Hängen. Er wird bis zu 40 cm hoch und unterscheidet sich vom Gartenthymian durch schwächere Würzkraft und härtere Blätter. Sein bestes Aroma entwickelt er zur Blütezeit. Im alten Germanien wurde wilder Thymian der Göttin Freya geweiht, womit bewiesen ist, daß er seit altersher auch in nördlichen Gefilden zu Hause ist.

Der Name aber ist von dem griechischen Wort *thymos* für Kraft, Mut abgewandelt.

Die Griechen schrieben dem Kraut eine kräftigende, mutmachende Wirkung zu. Im Mittelalter lebte dieser Glaube wieder auf. Bei Turnierkämpfen übergaben die Damen ihren Rittern Schärpen, auf die sie Thymianzweige gesteckt hatten. Oder sie steckten dem Herrn ihres Herzens Thymiansträußchen zu, wenn er in den Kampf zog.

### Tim Frazer

Für 1 Person

2 Eiswürfel,  
½ Glas (1 cl) Campari,  
je 1 Glas (2 cl) trockener  
Wermut und Whisky,  
Sodawasser zum Auffüllen.  
1 Zitronenscheibe.

Tim Frazer ist ein englischer Krimiheld, ein harter Mann, der knifflige Fälle löst. Und hart ist auch der Drink, der seinen Namen trägt.

Eis, Campari, Wermut und Whisky in einem Shaker mischen. In ein Cocktailglas abseihen und mit Sodawasser auffüllen. Zitronenscheibe einschneiden und auf den Glasrand setzen. Sofort servieren.

### Timbale Pompadour

Für das Gelee:  
3 Päckchen gemahlene  
rote Gelatine,  
¾ l Sauerkirschsaft.

Für die Füllung:  
½ l Milch,  
¼ Vanillestange,  
30 g Zucker,  
3 Eigelb,  
2 Päckchen weiße  
gemahlene Gelatine,  
⅛ l Maraschino,  
125 g Cocktailkirschen,  
¼ l Sahne,  
2 Eiweiß.

Für die Garnierung:  
⅛ l Sahne,  
1 Päckchen  
Vanillinzucker,  
12 Cocktailkirschen.

Timbale ist im allgemeinen eine Becherpastete aus Biskuit-, Savarin- oder Mürbeteig. Nach dem Backen



*Tim Frazer: Der Drink wurde nach einem Krimihelden benannt.*

wird der Teig bis auf einen Rand ausgehöhlt und beliebig gefüllt. Timbale Pompadour aber besteht nicht aus Teig, sondern aus Gelee. Gelatinepulver in einem Topf mit ⅛ l Sauerkirschsaft verrühren. 10 Minuten quellen lassen. Danach bei schwacher Hitze auflösen. Unter Rühren in den übrigen Saft geben.

Eine runde Schüssel (Inhalt 2 l) mit kaltem Wasser ausspülen. Saft reingeben. Eine kleine Schüssel (Inhalt 1 l) von außen mit Öl bepinseln. In die größere Schüssel stellen und z. B. mit Kartoffeln füllen, damit die kleine Schüssel nicht schwimmt und sich der Saft als Rand



*Timbale Pompadour schmeckt einfach traumhaft. Ein sahnig-süßes Dessert für Anspruchsvolle.*

zwischen beiden Schüsseln hochdrückt. Im Kühlschrank in 60 Minuten erstarren lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten. Dazu Milch (5 Eßlöffel zurücklassen) mit der aufgeschnittenen Vanillestange und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Vanillestange rausnehmen. Milch etwas abkühlen lassen. Nach und nach Eigelb reinrühren. Bei schwacher Hitze schlagen, bis die Masse cremig wird. Aber nicht kochen lassen!

Gelatine mit der restlichen Milch in einem Becher 10 Minuten quellen lassen. Bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Unter die Creme ziehen. Maraschino reingeben. Creme kalt stellen.

Cocktailkirschen in Stückchen schneiden. Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Alles unter die abgekühlte Vanillecreme ziehen. Die Schüsseln mit dem Geleerand aus dem Kühlschrank nehmen. Vorsichtig die kleinere Schüssel rauslösen. Evtl. kurz mit kochendheißem Wasser ausspülen. Die Vanillecreme in das Gelee füllen. Glattstreichen. Einen Deckel auf die Schüssel legen. 2 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

Dann die Schüssel kurz in heißes Wasser stellen. Timbale auf eine große Platte stürzen. Für die Garnierung Sahne mit Vanillinzucker in einer Schüssel steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen. Die Timbale mit der Schlag-Sahne garnieren und die Kirschen auf die Sahnetupfer setzen. Sofort servieren.

**Vorbereitung:** 30 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Kühlzeit 40 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 520.

**Wann reichen?** Als festliches Dessert.

## Tintenfisch

Siehe auch Calamares oder Calamari.



Gefüllte Tintenfische sind eine echt italienische Spezialität.

## Tintenfisch gefüllt



1000 g tiefgekühlte kleine Tintenfische.

Für die Füllung:

½ Bund Petersilie,  
6 Artischockenherzen aus der Dose (180 g),  
4 Anchovisfilets aus der Dose (20 g),  
1 Ei,  
50 g Semmelbrösel,  
Salz, weißer Pfeffer.

Außerdem:

25 g getrocknete Steinpilze,  
½ l lauwarmes Wasser,  
2 Zwiebeln (80 g),  
2 Knoblauchzehen,  
1 Stück Sellerie (125 g),  
1 Möhre (80 g),  
500 g Tomaten,  
4 Eßlöffel Olivenöl (40 g).

Italienreisende kennen vielleicht dieses vorzügliche Tintenfischgericht, das auf

italienischen Speisekarten unter Calamaretti imbottiti zu finden ist.

Tintenfische auftauen lassen. Fangarme, Kopf und Innereien rausdrehen, Knorpel entfernen. Die äußere Haut abziehen. Fische unter kaltem Wasser innen und außen gründlich waschen, abtropfen lassen. Fangarme vor den Augen abschneiden, ebenfalls waschen und abtropfen lassen.

Für die Füllung Petersilie abspülen und trockentupfen. Fangarme, Artischockenherzen, Anchovisfilets und Petersilie fein hacken und in eine Schüssel geben. Mit Ei und Semmelbröseln gut vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Tintenfische damit füllen. Die Öffnungen mit Holzspießchen zusammenstecken. Pilze in lauwarmem Wasser einweichen. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen und fein würfeln. Sellerie und Möhre putzen, waschen und fein hacken. Tomaten häuten, vierteln,

## TIP

Bei Tintenfisch sollten Sie ganz besonders darauf achten, daß er ganz heiß auf den Tisch kommt. Abgekühlter Tintenfisch wird leicht etwas zäh.

entkernen und die Stengelansätze rauschneiden, Fruchtfleisch würfeln. Olivenöl in einem breiten, flachen Topf erhitzen. Tintenfische reinlegen und 3 Minuten anbraten, Gemüse zugeben. Weitere 3 Minuten braten. Pilze mit dem Einweichwasser und die Tomaten dazugeben. Tintenfische zugedeckt bei milder Hitze 45 Minuten schmoren lassen. In dem Topf servieren.

**Vorbereitung:** Ohne Auftauzeit 40 Minuten.

**Zubereitung:** 55 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 470.

**Beilage:** Weißbrot oder körnig gekochter Reis.

## Tintenfisch frittiert

Siehe Calamari frittiert.

## Tintenfisch in Rotwein



Für den Tintenfisch:

1000 g Tintenfisch,  
knapp ⅛ l Essig,  
Salz,  
7 Eßlöffel Olivenöl (70 g).  
Außerdem:  
3 Zwiebeln (120 g),  
2 Stauden Bleichsellerie (300 g),  
¼ l Rotwein,  
½ Lorbeerblatt, Salz,  
schwarzer Pfeffer.

Aus der Küche Griechenlands stammt der Tintenfisch in Rotwein. Dort wird er natürlich fangfrisch zubereitet. Da bei uns nur selten frischer Tintenfisch angeboten wird, können Sie auch auf tiefgekühlten ausweichen.

Tintenfisch waschen. (Tiefgekühlten vorher auftauen

lassen.) Fangarme, Kopf und Innereien rausdrehen. Knorpel entfernen. Haut vorsichtig abziehen. Fisch mit Essig beträufeln. Zugedeckt 15 Minuten ziehen lassen. Dann mit Salz einreiben. Dann 3 Eßlöffel Öl in einen Bräter gießen. Tintenfisch reingeben. In den vorgeheizten Ofen auf

die mittlere Schiene stellen. Bratzeit: 40 Minuten. Elektroherd: 180 Grad. Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und hacken. Sellerie putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Die Tintenfische aus dem Bräter

nehmen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Das restliche Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Sellerie darin 3 Minuten anbraten. Dann den Fisch dazugeben. Mit Rotwein begießen. Das Lorbeerblatt reingeben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen und den Fisch im geschlossenen Topf in 45 Minuten gar ziehen lassen. Im Topf servieren.

Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 25 Minuten.  
Zubereitung: 90 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 575.

Beilagen: Gurkensalat und gebackenen Reis oder Pilaf.


## Tintenfisch in Tomatensoße

1500 g tiefgekühlte kleine Tintenfische,  
2 Zwiebeln (80 g),  
2 Knoblauchzehen,  
2 Möhren (160 g),  
2 Stengel Blattsellerie,  
1 Bund Petersilie,  
10 Eßlöffel Olivenöl (100 g),  
1 Glas Weißwein,  
4 Eßlöffel Tomatenmark (40 g),  
 $\frac{1}{4}$  l warmes Wasser,  
Salz, weißer Pfeffer.

Tintenfische nach Vorschrift auftauen lassen. Fangarme, Kopf und Innereien rausdrehen, Knorpel entfernen. Fische unter kaltem Wasser innen und außen gründlich waschen und abtropfen lassen. Fangarme vor den Augen abschneiden, waschen und abtropfen lassen. Fische und Fangarme in mundgerechte Stücke schneiden.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Möhren putzen und waschen. Blattsellerie und Petersilie abspülen und trockentupfen. Alles fein hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Das gehackte Gemüse und die Kräuter darin bei mittlerer Hitze in 2 Minuten goldgelb anbraten. Weißwein drübergießen und 5 Minuten kochen lassen, bis



*Eines der beliebtesten Tintenfischrezepte ist dieses: Tintenfisch in Tomatensoße.*

er verdampft ist. Tomatenmark und Wasser in den Topf rühren. Die Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Tintenfische in die Soße geben. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Minuten sanft kochen lassen. In einer Schüssel anrichten und sofort servieren.

**Vorbereitung:** Ohne Auftauzeit 30 Minuten.

**Zubereitung:** 55 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 720.

**Beilagen:** Frisches Stangenweißbrot oder körnig gekochter Reis. Außerdem Kopfsalat oder gemischter Salat. Als Getränk paßt besonders gut griechischer Wein, zum Beispiel Retsina.

reien rausdrehen. Knorpel entfernen. Fische unter kaltem Wasser innen und außen gründlich waschen und abtropfen lassen. Fangarme abschneiden, waschen und abtropfen lassen. Fische und Fangarme in mundgerechte Stücke schneiden.

Olivener Öl in einem Topf erhitzen. Die geschälten Knoblauchzehen darin in 3 Minuten braun braten und herausnehmen. Tintenfische reingeben und 5 Minuten anbraten. Salzen, pfeffern und mit Weinbrand begießen. Tintenfische bei milder Hitze in geschlossenem Topf 20 Minuten schmoren lassen. Wenn nö-

Mit abgespülter, trockengeputzter und gehackter Petersilie servieren.

**Vorbereitung:** Ohne Auftauzeit 25 Minuten.

**Zubereitung:** 50 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 935.

## Tintenfisch mit Tomaten

1500 g tiefgekühlte Tintenfische,  
Salz, weißer Pfeffer,  
2 Chilischoten,  
1 Bund Petersilie,  
1/8 l Fleischbrühe aus Würfeln, 1000 g Tomaten,  
6 Eßlöffel Olivenöl (60 g),  
1 Teelöffel getrocknetes Basilikum.

Der Tontopf aus Urzeiten ist wieder zu Ehren gekommen. Und das mit Recht. In ihm bleibt das Aroma aller Zutaten besonders gut erhalten. Für Tintenfisch mit Tomaten verwenden wir ihn.

Tintenfische nach Vorschrift auftauen lassen und putzen. Dann unter kaltem Wasser gründlich innen und außen waschen und abtropfen lassen. In einen gut gewässerten Tontopf legen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Chilischoten und Petersilie abspülen, trockenschwenken und fein hacken. Über die Tintenfische streuen. Mit Fleischbrühe begießen.

Tontopf geschlossen in den kalten Backofen stellen. Schmorzeit vom Erreichen der Temperatur an: 60 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad. Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.

In der Zwischenzeit Tomaten häuten, halbieren und die Stengelansätze rauschneiden. Tontopf nach 40 Minuten aus dem Ofen nehmen und öffnen. Die Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf die Fische legen. Mit Salz würzen und mit Öl übergießen. Dann das Basilikum drüberstreuen. Tontopf zuge-



Bei Tintenfisch mit Reis müssen Sie zur Flasche greifen.

## Tintenfisch mit Reis

1000 g tiefgekühlte kleine Tintenfische,  
8 Eßlöffel Olivenöl (80 g),  
2 Knoblauchzehen,  
Salz, weißer Pfeffer,  
2 Glas (je 2 cl) Weinbrand,  
1 l Wasser, Salz,  
400 g Langkornreis,  
50 g Butter,  
50 g geriebener Parmesankäse,  
1/2 Bund Petersilie.

Tintenfische nach Vorschrift auftauen lassen. Fangarme, Kopf und Inne-

tig, einige Eßlöffel heißes Wasser dazugeben.

Wasser mit Salz in einem großen Topf zum Kochen bringen. Den Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser klarspülen. In den Topf schütten, umrühren und 15 Minuten sprudelnd kochen lassen. Die Tintenfische zum Reis geben. Weitere 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen, bis alle Flüssigkeit aufgesogen ist. Dabei häufig umrühren. Butter und Parmesankäse unter den Reis mischen. Topf vom Herd nehmen und das Gericht noch 5 Minuten ziehen lassen. Dann in eine vorgewärmte Schüssel füllen.

deckt wieder in den Ofen schieben.

Tontopf aus dem Ofen nehmen. Fisch darin zu Tisch bringen.

**Vorbereitung:** Ohne Auftauzeit 45 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Anheizzeit 60 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 710.

**Beilagen:** Paprikasalat, Pommes frites oder Stangenweißbrot. Als Getränk paßt weißer Landwein dazu oder ein gut gekühlter Rosé.

PS: Mit frischem Basilikum schmeckt das Gericht noch besser. Verwenden Sie frisches, wann immer Sie es bekommen.





*Tintenfisch mit Tomaten: Aus dem guten alten Tontopf schmeckt dieses herzhaft gewürzte Fischgericht immer noch am besten.*

## Tippaleivät

Finnisches Hefengebäck



300 g Mehl,  
15 g Hefe,  
50 g Zucker,  
gut  $\frac{1}{8}$  l lauwarme Milch,  
3 Eier,  
1 Prise Salz,  
 $1\frac{1}{2}$  l Öl  
zum Ausbacken,  
100 g Puderzucker zum  
Bestreuen.

Tippaleivät ist ein finnisches Hefengebäck, das in

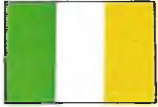
Fett schwimmend ausgebacken wird. Dazu wird der Teig in einen Spritzbeutel gefüllt und spiralförmig in das heiße Fett gespritzt, so daß kleine nestartige Gebäckstücke entstehen. In Finnland serviert man dazu sima, einen selbstgebrauten Met. Aber auch Kaffee, Tee oder Weißwein schmeckt dazu. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Etwas Zucker draufstreuen. Mit etwas lauwarmer Milch und Mehl zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Dann die

restliche Milch und Zucker, Eier und Salz reinkneten. Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Noch mal zugedeckt 20 Minuten gehen lassen. In der Zwischenzeit Öl in einem Fritiertopf auf 180 Grad erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle (Durchmesser 6 mm) füllen. Jeweils zwei Spiralen von etwa 20 cm Länge in das heiße Öl spritzen. In 3 Minuten goldbraun ausbacken. Wenn die Ränder braun zu werden beginnen, müssen die Nestchen gedreht werden. Dazu nehmen Sie am besten zwei Gabeln.

Mit einem Schaumlöffel rausnehmen und abtropfen lassen. Zum Abfetten auf Haushaltspapier legen. Die restlichen Nestchen ausbacken. Die Nester noch warm auf eine große Platte setzen. Mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren. Ergibt 20 Stück.  
Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 10 Minuten.  
Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 110.  
PS: Eine ganz persönliche Note bekommt Ihr finnisches Hefengebäck, wenn Sie die einzelnen Stücke vor dem Verzehr mit Preiselbeermus bestreichen.

## Tipperary

Für 1 Person



je  $\frac{1}{2}$  Glas (1 cl) Irischer Whiskey, roter Wermut und Chartreuse grün, 3 Eiswürfel.

Von der irischen Stadt und Grafschaft Tipperary hat dieser Drink seinen Namen. Aber trotzdem ist es nicht sicher, daß er hier erstmals gemixt wurde. Möglich ist auch, daß ein irischer Soldat in einem anderen Land sein Heimweh mit diesem Drink und dem Lied »It's a long way to Tipperary« (Es ist ein langer Weg nach Tipperary) bekämpfen wollte.

Whiskey, Wermut, Chartreuse und Eiswürfel in einem Shaker schütteln, bis er von außen beschlägt. Durch ein Sieb in ein Cocktailglas gießen. Servieren.

## Tiroler Batzen



Für den Teig:  
100 g Butter,  
100 g Zucker,  
3 Eigelb,  
150 g Kokosraspeln,  
1 Messerspitze gemahlener Anis,  
150 g Mehl,  
2 gestrichene Teelöffel Backpulver,  
 $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  
Margarine zum Einfetten.

Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach den Zucker, dann einzeln die Eigelb reinrühren. So lange weiterrühren, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Kokosraspeln, Anis, Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Dann mit dem Wein zu einem Teig rühren. Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.



Goldbraun gebackene Tiroler Batzen passen zu Tee und Kaffee.

Mit 2 Teelöffeln oder einem Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle kleine Häufchen in großem Abstand auf ein gefettetes Backblech setzen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
Blech rausnehmen. Batzen auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Ergibt 60 Stück.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 10 Minuten.

Zubereitung: 40 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 60.

Wann reichen? Als Kaffee- oder Teegebäck oder zum Knabbern beim Fernsehen.

## Tiroler Entrecôte

Für die Pfeffersoße:  
1 kleine Zwiebel (30 g),  
1 kleine Möhre (40 g),  
1 Stückchen Sellerieknolle (40 g),  
 $\frac{1}{2}$  Stange Lauch (60 g),  
1 Stengel Petersilie,  
20 g Butter,  
je  $\frac{1}{8}$  l Weißwein und heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1 Eßlöffel Essig,  
 $\frac{1}{2}$  Lorbeerblatt,  
1 Prise getrockneter, zerriebener Thymian,  
 $\frac{1}{2}$  Päckchen Braune Soße (Fertigprodukt),  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
 $\frac{1}{2}$  Eßlöffel grüner Pfeffer, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Für die Entrecôtes:  
4 Entrecôtes von je 200 g,  
2 Eßlöffel Öl (20 g).

Für die Garnierung:  
2 große Zwiebeln (120 g),  
40 g Butter oder Margarine,  
250 g kleine Tomaten,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
15 g Butter.

Für die Pfeffersoße Zwiebel schälen und hacken. Geschälte Möhre und Sellerie unter kaltem Wasser waschen, abtrocknen und auch hacken. Lauch putzen, waschen, abtrocknen und in 2 mm dünne Streifen schnei-

den. Abgespülte Petersilie trockentupfen und zerpfücken. Butter in einem Topf erhitzen. Gemüse darin 5 Minuten anbraten. Mit Weißwein, Fleischbrühe und Essig ablöschen. Lorbeerblatt und Thymian reingeben. Alles bei schwacher Hitze 30 Minuten im offenen Topf einkochen lassen.

Braune Soße mit Wasser in einem Topf verrühren. Einkochtes Gemüse und die zerdrückten grünen Pfefferkörner dazugeben. Soße scharf mit schwarzem Pfeffer würzen und 10 Minuten schwach kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Entrecôtes abtupfen und leicht flachdrücken. Sehne am oberen Rand einschneiden. Entrecôtes auf beiden Seiten mit Öl bestreichen. Auf den Grillrost legen. Unter dem vorgeheizten Grill jede Seite 5 Minuten grillen.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin in 5 Minuten goldgelb braten.

Tomaten mit kochendem Wasser übergießen. Häuten, vierteln, Stengelansätze und Kerne entfernen. Zwiebelringe aus der Pfanne nehmen. Beiseite stellen. Restliche Butter in der Pfanne erhitzen. Tomaten darin 5 Minuten schmoren lassen.

Entrecôtes auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Salzen und mit frisch gemahlenem oder zerstoßenem schwarzem Pfeffer würzen. Butter in die Soße schlagen. Über die Entrecôtes gießen. Fleisch mit Zwiebelringen und Tomatenvierteln garnieren.

Vorbereitung: 35 Minuten.  
Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 480.

Unser Menüvorschlag: Vorweg eine klare Ochsenchwanzsuppe. Tiroler Entrecôtes mit Kopfsalat in Zitronenmarinade und Petersilienkartoffeln. Dazu empfehlen wir Ihnen einen Badischen Rotwein und als Dessert Feigen-Obst-Salat.



In der Nähe des bekannten Solbades Hall in Tirol führt diese architektonisch sehenswerte und schöne Holzbrücke über den reißenden Inn.

### Tiroler Festkuchen

Für den Teig:

500 g Mehl,  
40 g Hefe,  
80 g Zucker,  
 $\frac{1}{8}$  l lauwarme Milch,  
3 Eier,  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  
1 Prise Salz,  
80 g Butter oder Margarine,  
Mehl zum Ausrollen.

Zum Bestreichen:

3 Eigelb,  
2 Eßlöffel Puderzucker  
(20 g),

1 Teelöffel gemahlener Zimt,  
1 Prise gemahlener Piment.

Für die Füllung:

500 g Walnußkerne,  
125 g Honig,  
 $\frac{1}{4}$  l saure Sahne,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
3 Eiweiß.

Außerdem:

Margarine zum Einfetten,  
50 g Butter zum Bestreichen,  
Puderzucker zum Bestäuben.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker drüberstreuen. Mit wenig Milch und Mehl zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

Restlichen Zucker, Milch, Eier, Zitronenschale und Salz in die Schüssel geben. Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Alles zu



Gefüllter Tiroler Festkuchen schmeckt auch warm als Dessert.



Wie gut sich die Tiroler auf Fleisch verstehen, beweist Ihnen dieses Tiroler Entrecôte mit seiner sehr pikanten Pfeffersöße.

einem festen Teig kneten. Nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Teig auf einem bemehlten Geschirrtuch zu einem 70 mal 50 cm großen Rechteck sehr dünn ausrollen. Eigelb in einer Tasse mit dem Puderzucker und den Gewürzen gut verquirlen. Anschließend den Teig damit bestreichen.

Für die Füllung Walnußkerne hacken. Honig in einem Topf erhitzen, bis er flüssig wird. Gehackte Walnußkerne, saure Sahne und Vanillinzucker druntermischen. Zum Schluß das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Füllung auf den Teig streichen. Dabei einen 2 cm breiten Rand lassen. Den Teig längs halbieren. Jede Teigplatte für sich mit Hilfe des Tuches der Länge nach zum Rand hin aufrollen. Eine Frankfurter-Kranz-Form von 28 cm Durchmesser einfetten und die Rollen übereinander hineinlegen. Nochmals 30 Minuten zugedeckt gehen lassen. Dann die Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 60 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Butter in einem Topf schmelzen lassen. Nach 15 Minuten Backzeit den Kuchen mit Butter bestreichen. Diesen Vorgang jeweils nach ein paar Minuten wiederholen, bis die Butter verbraucht ist.

Die Form aus dem Ofen nehmen und den Kuchen auf einen Kuchendraht stürzen. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Den Tiroler Festkuchen vor dem Servieren in 32 Stücke schneiden.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 40 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 250.

Wann reichen? Als Kaffee- oder Teegebäck.

PS: Sie können den Tiroler Festkuchen auch warm oder kalt als Dessert nach einem leichten Hauptgericht servieren.

## Tiroler Leber



4 Scheiben Kalbsleber (je 150 g),  
2 Eßlöffel Mehl (20 g),  
60 g Margarine,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
8 dünne Scheiben Frühstücksspeck (70 g),  
4 Tomaten (160 g).  
Für die Soße:  
 $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1 Eßlöffel Mehl (10 g),  
 $\frac{1}{8}$  l saure Sahne,  
1 Eßlöffel Kapern.

Leber, wenn nötig, häuten. Sehnen und Röhren entfernen. Leberscheiben unter kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier abtupfen und in Mehl wenden. 30 g Margarine in einer Pfanne erhitzen. Leberscheiben darin auf jeder Seite 3 Minuten braten. Salzen und pfeffern und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

Pfanne säubern und die restliche Margarine darin erhitzen. Speckscheiben hineingeben und in 2 Minuten knusprig braun braten. Auf die Leber legen. Tomaten häuten, halbieren und die Stengelsätze heraus schneiden. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten in das heiße Fett legen. 2 Minuten braten. Auf den Speck legen. Bratensatz mit heißer Brühe lösen. Mehl und saure Sahne in einer Tasse verquirlen und in den Fond rühren. 3 Minuten kochen lassen. Kapern hineingeben. Soße abschmecken und über die Leber gießen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 540.

Beilagen: Kopfsalat und Kartoffelpüree.  
PS: Als Getränk empfehlen wir einen leichten Rotwein aus Südtirol.

## Tiroler Schneck

35 g Hefe,  
1 Teelöffel Zucker,  
1 Teelöffel Mehl,  
2 Eßlöffel lauwarme Milch,  
100 g Butter oder Margarine,  
75 g Zucker,  
3 Eigelb, 1 Ei,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer Zitrone,  
2 Eßlöffel Rum (54 Vol.-%),  
500 g Mehl,  
knapp  $\frac{1}{8}$  l lauwarme Milch.  
Für die Füllung:  
50 g Butter,  
150 g grober Zucker,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt,  
80 g gehackte Mandeln,  
80 g Rosinen.  
Außerdem:  
Mehl zum Ausrollen,  
Margarine zum Einfetten,  
3 Eßlöffel Puderzucker (30 g).

Hefe in eine kleine Schüssel bröckeln. Zucker und Mehl drüberstreuen. Mit lauwarmen Milch zum Vorteig verrühren. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Der Vorteig soll sich dabei verdoppeln.

Butter oder Margarine in einer Schüssel geschmeidig rühren. Abwechselnd Zucker, Eigelb und Ei reinrühren. Schaumig schlagen. Mit Salz, Zitronenschale und Rum würzen. Mehl unterziehen. Lauwarme Milch reinrühren und den Vorteig unterkneten.

Den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. Mit einem Küchentuch bedeckt 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Während dieser Zeit für die Füllung die Butter in einem Topf erhitzen, vom Herd nehmen. Mit Zucker, Zimt, gehackten Mandeln und den gewaschenen, getrockneten Rosinen mischen.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 25 mal 35 cm ausrollen. Füllung darauf verteilen. Von der breiten Seite her aufrollen. Eine



Kranzform mit Margarine einfetten. Teigrolle reinlegen. Enden gegeneinanderdrücken. Noch mal 20 Minuten gehen lassen.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 50 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Schneck auf dem Kuchendraht auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. In 20 Stücke schneiden.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 40 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 230.

PS: Tränken Sie auch die Rosinen in Rum, wenn Sie gern alkoholisierten Kuchen essen.

## Tiroler Semmelknödel

Siehe Semmelknödel Tiroler Art.



*Tiroler Schneck ist ein rosinengefülltes Kuchenvergnügen.*

## Tiroler Soße

3 Eigelb,  
1 Teelöffel Weinessig,  
Salz, 1 Teelöffel Senf,  
1 Messerspitze  
Cayennepfeffer,  
 $\frac{1}{4}$  l Olivenöl,  
2 Eßlöffel Tomatenmark  
(30 g),  
 $\frac{1}{2}$  Bund Estragon.

Die Tiroler Soße, küchenfranzösisch Sauce Tyrolienne, können Sie auf zweierlei Art zubereiten. Die schnellste: Fertige Mayonnaise mit Tomatenmark, zerriebenem Estragon, Salz, weißem Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Die weniger schnelle, aber klassische Zubereitungsart ist unser Rezept:

Eigelb mit Weinessig, Salz, Senf und Cayennepfeffer in einer Schüssel verrühren. Schüssel ins heiße Wasserbad stellen. Schlagen, bis die Masse cremig wird. Aus dem Wasserbad neh-

men. Olivenöl erst teelöffel-, dann eßlöffelweise unterrühren. Mit Tomatenmark mischen. Estragonblätter waschen, trockentupfen, fein hacken (oder  $\frac{1}{2}$  Teelöffel getrockneten Estragon). In die Soße rühren. Soße, wenn nötig, mit etwas Salz nachwürzen und sofort servieren.

## TIP

*Mit Tiroler Speckwaffeln können Sie vorzüglich ein Brunch, das kombinierte Frühstück und Mittagessen, bereichern. Gemütlich und praktisch: Speckwaffeln am Tisch backen und ganz heiß verzehren.*

Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 595.

Wozu reichen? Zu gekochtem oder gebratenem Fisch, zu kurzgebratenem Fleisch, Eiergerichten und Fleischfondue.

PS: Tiroler Soße können Sie heiß und kalt servieren.

## Tiroler Speckwaffeln

Für den Teig:  
100 g durchwachsener Speck,  
3 Eier,  
 $\frac{1}{4}$  l Milch,  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
200 g Mehl,  
1 gestrichener Teelöffel Backpulver,  
Salz,  
Paprika edelsüß,  
50 g Schweineschmalz zum Backen.

Den Speck in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden und in einer Pfanne in 5 Minuten glasig braten. Eier, Milch und Sahne in einer Schüssel verquirlen. Mehl und Backpulver mischen und löffelweise unter Schlagen dazugeben. Teig mit Salz und Paprika würzen. Speckwürfel aus dem ausgelassenen Fett nehmen. Unter den Teig mischen.

Schweineschmalz bei milder Hitze in dem Speckfett schmelzen.

Waffeleisen sehr heiß werden lassen. Beide Seiten mit Fett bestreichen. Teig portionsweise hineingeben. Waffeleisen schließen. Waffeln in jeweils  $1\frac{1}{2}$  Minuten goldbraun backen. Dann auf einer vorgewärmten Platte warm stellen, bis alle Waffeln fertig sind. Sofort servieren.

Ergibt 27 Stück.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 85.

Beilage: Kopfsalat.  
Und als Getränk empfehlen wir einen Rotwein aus Südtirol.

## Tivoli Schinken

Für 8 Personen  
Bild Seiten 46/47



1 Kopf Salat,  
8 Scheiben gekochter Schinken von je 60 g,  
100 g Gänseleberpastete,  
4 hartgekochte Eier,  
3 Eßlöffel Mayonnaise (60 g), 1 Teelöffel Senf, Salz, schwarzer Pfeffer,  
4 Stengel Petersilie,  
8 Anchovisfilets,  
4 Tomaten (je 60 g),  
1 Teelöffel Zitronensaft,  
20 Spargelspitzen (150 g),  
16 Kapern.

Die besten Kalten Platten gibt es in Skandinavien. Während zum Beispiel die Schweden mit Vorliebe dazu Fisch verwenden, liebt man in Dänemark Fleisch, Schinken, Wurst und Pasteten. Diese typisch dänische Schinkenplatte wurde nach dem berühmten Vergnügungspark Tivoli in Kopenhagen benannt.

Salat putzen, waschen und in einem Küchentuch trockenschwenken.

Schinken mit Leberpastete bestreichen und aufrollen.

Eier schälen und der Länge nach halbieren. Eigelb vorsichtig rauslösen. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Mit einem Eßlöffel Mayonnaise und Senf verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Petersilie waschen, trockentupfen, hacken und mit der Eigelbmasse mischen. Masse in einen Spritzbeutel füllen und spiralförmig in die Eiweißhälften spritzen. Anchovisfilets aufrollen und auf die Füllung setzen.

Tomaten waschen und abtrocknen. Stengelansätze rauschneiden. Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und dann mit einem Teelöffel aushöhlen. Innen leicht salzen und pfeffern. Ausgehöhlt Tomatenfleisch durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Fein



*Wenn Sie Tivoli Schinken so liebevoll anrichten wie auf unserem Foto, wird die farbenfrohe Platte bald geräumt sein.*

gewürfelte Tomatendeckel, die restliche Mayonnaise und Zitronensaft dazugeben. Alles mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In die Tomaten füllen. Mit Spargelspitzen und Kapern garnieren. Eine große Platte mit den Salatblättern auslegen. Tomaten in die Mitte setzen. Schinkenröllchen sternförmig drumherum anordnen. In die äußeren Zwischenräume je eine gefüllte Eihälfte setzen.

**Vorbereitung:** 35 Minuten.

**Zubereitung:** 10 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 330.

**Wann reichen?** Mit Toost und Butter als Abendessen.

## Toast

Sicher haben die Engländer die Methode, Brot geröstet zu genießen, nicht erfunden. Aber heute ist Toast fast so etwas wie ein englisches Nationalgericht. Und Toast ist natürlich auch ein englisches Wort, das übersetzt geröstetes Brot heißt, womit nicht immer Weißbrot gemeint sein muß. Allerdings, wenn wir von Toast sprechen, denken wir an weißes Kapsel- oder Kastenbrot mit glatter Kruste, das im Ganzen oder schon in Scheiben geschnitten auch unter dem Begriff Toastbrot im Handel ist. Wobei es korrekterweise

Brot zum Toasten, nämlich zum Rösten, heißen müßte.

Das Toasten besorgt man am besten mit einem elektrischen Toaster. In den modernen Exemplaren wird das Brot gleich auf beiden Seiten geröstet, ist außen knusprig und innen noch schön weich. Bei älteren Toastern wird jede Scheibe nur auf einer Seite geröstet und muß dann umgedreht werden.

Diese Methode ist dann praktisch, wenn in Rezepten nur einseitig getoastetes Brot vorgeschrieben ist. Leute mit modernen Toastern schieben ihre Brotscheiben in solch einem

Pall unter den vorgeheizten Grill oder rösten (mit oder ohne Fettzugabe) in der Bratpfanne.

Toastbrot, das zum Frühstück oder als Beilage, also beidseitig geröstet, serviert werden soll, wird in eine Serviette eingeschlagen. Was man mit Toast sonst noch alles machen kann, sagen wir Ihnen in den nachfolgenden Rezepten.

Übrigens, in Italien und anderen südlichen Ländern versteht man unter Toast immer mit Schinken, Käse oder anderen pikanten Sachen belegte Toastscheiben. Daran sollten Sie denken, wenn Sie in diesen Ländern auf Reisen sind.

### Toast dänische Art



4 Scheiben Toastbrot (80 g),  
2 Glas (je 2 cl) Aquavit,  
20 g Butter,  
8 Scheiben  
Schweinebraten (fertig  
gekauft, 200 g),  
1 Teelöffel Senf,  
schwarzer Pfeffer,  
4 Scheiben dänischer  
Steppenkäse (200 g).  
Für die Garnierung:  
1 Tomate,  
1/2 Bund Dill.

Toastbrot auf einer Seite  
unterm vorgeheizten Grill  
bräunen. Ungetoastete Sei-  
te mit Aquavit beträufeln,  
geröstete Seite mit Butter  
bestreichen. Auf Tellern  
anrichten.

Jede Toastscheibe mit zwei  
Scheiben Schweinebraten  
belegen. Mit Senf bestrei-  
chen, mit frisch gemahle-  
nem Pfeffer bestreuen.

Je eine Scheibe Steppen-  
käse drauflegen. Toast un-  
ter dem vorgeheizten  
Grill 8 Minuten gratinieren  
(das heißt überbacken),  
bis der Käse zerlaufen ist.

Für die Garnierung Tomate  
waschen, abtropfen lassen.  
Stengelansatz rauschnei-  
den. Tomate in vier Schei-  
ben schneiden. Dill was-  
chen, trockentupfen. Zu  
Sträußchen pflücken. Toast  
mit je einer Tomatenschei-  
be und mit Dillsträußchen  
garnieren. Sofort heiß ser-  
vieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.  
**Zubereitung:** 10 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa  
385.

**Wann reichen?** Mit eisge-  
kühltem Aquavit und Bier  
als kleines Abendessen.

**PS:** Wenn Sie gern gut früh-  
stücken, können Sie mit  
dem Toast dänische Art  
früh am Morgen beginnen.  
Auch zum Brunch ist er  
ideal. Englischer Tee mit  
Milch oder Sahne schmeckt  
gut dazu.



Sie sehen aus, als duckten sie sich vor dem Wind, die vielen  
alten reetgedeckten Bauernhäuser und Gasthöfe in Dänemark.

### Toast für Fein- schmecker

Für die Käsesoße:

1/8 l Milch,  
1 Teelöffel Speisestärke,  
1 Ecke Schmelzkäse  
(62,5 g),

1 Glas (2 cl) Weinbrand.

Außerdem:

8 Birnenhälften aus der  
Dose (400 g),  
8 Scheiben Toastbrot  
(160 g),

100 g geriebener  
Parmesankäse,

100 g geriebener  
Emmentaler Käse,  
4 Eigelb,

1 Teelöffel Paprika edelsüß.

Für die Käsesoße Milch  
mit Speisestärke in einem  
Topf verquirlen. Unter  
Rühren aufkochen. Den  
Schmelzkäse in Stücke  
schneiden. Unter Rühren  
in der heißen Milch auf-  
lösen. Topf vom Herd neh-  
men. Soße mit Weinbrand  
mischen und abkühlen las-  
sen.

Birnen abtropfen lassen.  
Zum Trocknen auf Haus-  
haltungspapier legen. Toast-  
brot rösten.

50 g Parmesan und Emmen-  
taler Käse mit Eigelb in  
einer Schüssel cremig rü-  
ren. Mit Paprika würzen.  
Creme auf die Brotschei-  
ben streichen. Je eine  
halbe Birne mit der Schnit-  
fläche draufsetzen.

Brote auf ein Backblech  
oder auf den Grillrost legen.  
Birnen mit Käsesoße über-  
ziehen. Mit dem restlichen  
geriebenen Parmesan be-  
streuen. Unter dem vorge-  
heizten Grill 5 Minuten gra-  
tinieren. Auf vorgewärm-  
ten Tellern servieren.

**Vorbereitung:** Ohne Ab-  
kühlzeit 25 Minuten.

**Zubereitung:** 10 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa  
495.

**Wann reichen?** Als kleinen  
Imbiß, zum Brunch oder  
zum Abendessen. Toast für  
Feinschmecker können Sie  
auch als Vorspeise für 8  
Personen servieren.

### Toast Hawaii

Siehe Hawaii-Toast.

### Toast Louis Armstrong

Bild Seiten 48/49

200 g Schweinefilet,  
1 Zwiebel (40 g),  
3 Eßlöffel Öl (30 g),  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Messerspitze  
Paprika rosenschärf,  
1 Päckchen  
Champignon-Fertigsoße,  
knapp 1/4 l Wasser,  
2 Eßlöffel Weißwein (30 g),  
2 Tomaten (140 g),  
30 g Margarine,  
Selleriesalz, weißer Pfeffer,  
Knoblauchsatz,  
4 Scheiben Toastbrot (80 g),  
20 g Butter,  
1/2 Bund Petersilie.

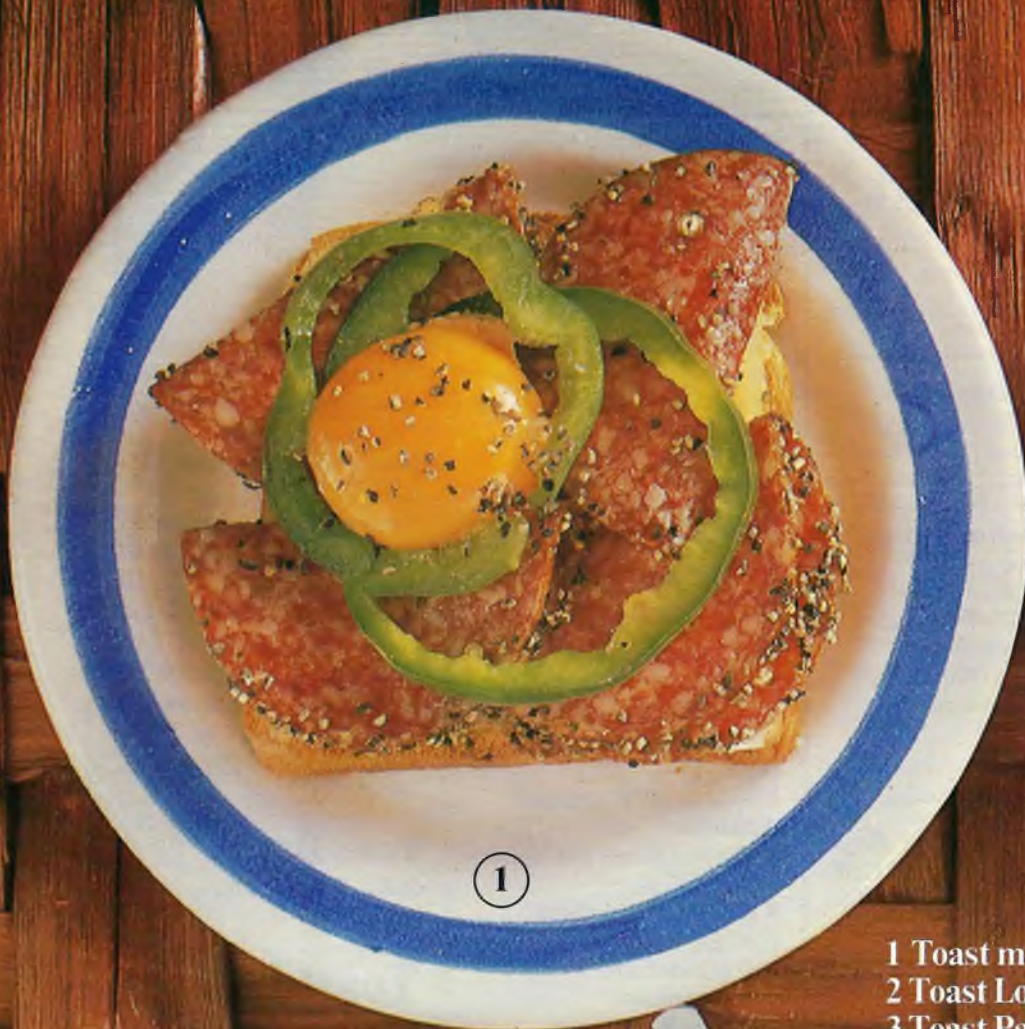
Der Trompeter, Sänger und  
Arrangeur Louis Armstrong  
war einer der ganz großen  
Jazz-Musiker dieses Jahr-  
hunderts. Als er 1972 starb,  
trauerten die Jazzfreunde  
rund um die Welt. Ein un-  
bekannter Schweizer Kü-  
chenmeister widmete ihm  
diesen Toast.

Schweinefilet abspülen und  
trockentupfen. In dünne,  
schmale Streifen schnet-  
zeln. Zwiebel schälen und

*Fortsetzung auf Seite 50*

### TIP

*Blitztoast  
für Eilige:  
Zwei Scheiben  
Toastbrot mit  
Butter und Senf  
bestreichen.  
Eine Scheibe  
mit Schinken,  
Gewürzgurke  
und Käse  
belegen, Das  
andere Toastbrot  
draufdecken.  
Unterm Grill  
beidseitig rösten.*



- 1 Toast mit Salami
  - 2 Toast Louis Armstrong
  - 3 Toast Paul Bocuse
  - 4 Toast mit Kasseler
  - 5 Toast Pietro
- Rezepte Seiten 47, 50, 51.







Fortsetzung von Seite 47

würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin 3 Minuten anbraten. Fleisch dazugeben. 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Champignonsoßenpulver mit dem Wasser anrühren und zum Fleisch geben. Unter Rühren aufkochen und 10 Minuten kochen lassen. Mit Wein abschmecken.

Während die Soße kocht, die Tomaten häuten, halbieren, entkernen. Fruchtfleisch fein würfeln. Margarine in einer Pfanne erhitzen. Tomatenwürfel darin 4 Minuten unter Wenden braten. Mit Sellarisalz, Pfeffer und Knoblauchsatz abschmecken. Brot toasten. Eine Seite mit Butter bestreichen. Zuerst das Fleisch, dann die Tomaten darauf verteilen. Petersilie abspülen, trockentupfen und hacken. Toasts damit bestreuen. Sofort servieren. Vorbereitung: 15 Minuten. Zubereitung: 20 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 335.



In St. Louis steht der »Gateway«, eine 210 Meter hohe kühne Stahlkonstruktion. Er symbolisiert die Expansion der USA nach Westen.

## Toast mit Kasseler

Bild Seiten 48/49

1 Zwiebel (40 g),  
1 grüne Paprikaschote (100 g),  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 Teelöffel  
Paprika rosenscharf,  
4 Scheiben Toastbrot (80 g),  
20 g Butter,  
8 Scheiben gekochtes Kasseler (200 g),  
1 Teelöffel Senf,  
160 g geriebener Gouda.  
Für die Garnierung:  
2 Tomaten (120 g),  
½ Kästchen Kresse.

Zwiebel schälen. In dünne Ringe schneiden. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen, trocknen. In dünne Streifen schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe und Paprikastreifen darin 10 Minuten unter Wenden braten. Mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer und Paprika kräftig abschmecken.

Toastbrot rösten und mit Butter bestreichen. Zwiebel-Paprika-Gemüse drauf verteilen.

Mit je einer Scheibe Kasseler belegen und mit Senf bestreichen. Geriebenen Gouda drüberstreuen. Die Toasts auf den Grillrost legen und unter den vorgeheizten Grill schieben. In 8 Minuten überbacken.

In der Zwischenzeit Tomaten waschen, halbieren, entkernen und die Stengelansätze rauschneiden. Kresse abbrausen und abtropfen lassen. Blättchen abschneiden und die Tomatenhälften damit füllen.

Toasts aus dem Grill nehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit Tomatenhälften belegt servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten. Zubereitung: 20 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 455.

Wann reichen? Mit gemischtem Salat als kleines Abendessen.

## Toast mit Salami

Bild Seiten 48/49

4 Scheiben Toastbrot (80 g), 20 g Butter,  
4 Scheiben Emmentaler Käse (200 g),  
12 Scheiben Pfeffersalami (125 g),  
2 Eßlöffel Chilisoße,  
1 kleine grüne Paprikaschote (100 g),  
4 Eigelb, Salz,  
weißer Pfeffer,  
2 Stengel Petersilie.

Brot hell toasten. Eine Seite mit Butter bestreichen. Jede Scheibe mit Käse belegen. Darauf je drei Scheiben Salami, die dünn mit Chilisoße bestrichen werden. Paprikaschote aushöhlen, waschen und trocknen. In vier Ringe schneiden. Paprikaringe auf die Brote legen. In jeden Ring vorsichtig ein Eigelb gleiten lassen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Toasts auf den Grillrost setzen und unter den vorgeheizten Grill schieben. 10 Minuten überbacken.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, abtropfen lassen und zu Sträußchen zerpfücken.

Toasts aus dem Ofen nehmen. Auf vorgewärmten Tellern, mit Petersiliensträußchen garniert servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten. Zubereitung: 10 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 485.

Wann reichen? Mit Kopfsalat als Abendessen.

## Toast mit Spiegelei

40 g Butter,  
4 Scheiben gekochter Schinken (125 g),  
4 Scheiben Toastbrot (80 g),  
4 Eier,  
Salz,  
Paprika rosenscharf,  
1 Stengel Petersilie.

20 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Schinkenscheiben darin in 3 Minuten knusprig braten. Gleichzeitig das Brot rösten. Restliche Butter in der Pfanne erhitzen. Eier nacheinander aufschlagen und 2 Minuten in der offenen, 2 Minuten in der geschlossenen Pfanne braten. Getoastetes Brot mit den Schinkenscheiben belegen. Auf vier Teller verteilen. Spiegeleier auf den Schinken gleiten lassen. Eiweiß salzen, Eigelb mit Paprika bestreuen. Mit abgespülter, trockengetupfter Petersilie garniert servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten. Zubereitung: 15 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 295.

Wann reichen? Mit gemischtem Salat als Imbiß.

## Toast Paul Bocuse

Bild Seiten 48/49

200 g gekochter Schinken,  
8 Scheiben Toastbrot (160 g),  
40 g Butter,  
weißer Pfeffer,  
160 g geraffelter Emmentaler Käse.

Von dem berühmten Lyoner Küchenmeister Paul Bocuse, Präsident der Vereinigung französischer Meisterköche und redaktioneller Berater von MENÜ, stammt dieser einfache, aber sehr schmackhafte Toast.

Schinken in feine Würfel schneiden.

Vier Brotscheiben auf einer Seite unterm vorgeheizten Grill bräunen. Ungetoastete Seiten mit 20 g Butter bestreichen. Schinkenwürfel darauf verteilen. Auf den Grillrost legen.

Unter den vorgeheizten Grill schieben und so lange gratinieren, bis das Fett des Schinkens glasig geworden ist. Das dauert 8 Minuten.

Toast aus dem Ofen nehmen. Mit frisch gemahle-



*Für Toast mit Spiegelei brauchen Sie nur zwanzig Minuten Zeit. Sie reicht aus, um einen sättigenden Leckerbissen zu zaubern.*

**TIP**

*Für Gourmets, die gern Knoblauchbrot essen, aber nicht genug haben für die Zubereitung. Nehmen Sie Toastbrot und rösten Sie eine Seite unter dem Grill. Auf die andere Butter und gepreßten Knoblauch streichen. Dann ebenfalls unterm Grill rösten.*

nem Pfeffer würzen. Käse darauf verteilen. Wieder unter den Grill schieben. 5 Minuten gratinieren, dann beginnt der Käse zu zerlaufen.

In der Zwischenzeit die anderen vier Toastbrotscheiben einseitig buttern. Mit der gebutterten Seite auf die überbackenen Toasts drücken. Unter den vorgeheizten Grill schieben und 5 Minuten gratinieren. Rausnehmen und sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 470.

**Wann reichen?** Zur Bierparty, als Abendessen, zum Brunch oder als Zwischenmahlzeit. Als Getränk können Sie dazu sowohl Bier als auch Weißwein servieren. **PS:** Bei Paul Bocuse wird dieser Toast in Servietten verpackt serviert und aus der Hand gegessen.

**Toast Pietro**

Bild Seiten 48/49

- 4 Scheiben Toastbrot (80 g),
  - 20 g Mayonnaise,
  - 4 Scheiben gekochter Schinken (150 g),
  - 3 kleine Tomaten (150 g),
  - Salz, weißer Pfeffer,
  - 4 Scheiben Gouda-Käse (200 g),
  - ¼ l saure Sahne,
  - 3 Eßlöffel Tomatenketchup (45 g).
- Außerdem:  
30 g Butter,  
4 Eier, Salz,  
½ Bund Schnittlauch.

Das geröstete Toastbrot dünn mit Mayonnaise bestreichen. Jede Scheibe mit Schinken belegen. Tomaten waschen und trocknen. Stengelansätze rausschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Auf den Schinken verteilen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Käse bedecken. Brote auf den Grillrost legen. Unter den vorgeheizten Grill

schieben und gratinieren, bis der Käse zerläuft. Das dauert 8 Minuten.

In der Zwischenzeit die saure Sahne mit dem Tomatenketchup in einem Topf verrühren. Unter Rühren bis kurz vorm Kochen erhitzen. Warm stellen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Eier nacheinander reingleiten lassen und in 3 Minuten zu Spiegeleiern braten. Eiweiß salzen. Schnittlauch abspülen, trockentupfen und fein schneiden.

Toastbrote auf einer Platte anrichten. Mit der Soße überziehen. Spiegeleier darauf verteilen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 640.

**Wann reichen?** Zum Brunch oder mit gemischtem Salat als Abendessen.

**Toffees**



- 500 g Farinzucker,
- 100 g Butter,
- ½ Vanillestange,
- 1 Eßlöffel Weinessig,
- 1 Prise Salz,
- Butter zum Einfetten.

Die Heimat der Toffees ist England. Von dort aus eroberten sie sich den Kontinent. Wörtlich übersetzt heißt Toffee Sahnebonbon. Aber es kommt keine Sahne rein. Durch Kochen und viel Rühren wird die Bonbonmasse so herrlich sahnig.

Zucker, Butter, Mark der Vanillestange, Essig und Salz in einem Topf unter ständigem Rühren erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Das dauert 10 Minuten. Die Masse noch 5 Minuten köcheln lassen, dabei ständig rühren.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Folie mit Butter einfetten. Heiße Bonbonmasse 1 cm dick daraufstreichen. Erkalten lassen.

Wenn die Toffeemasse noch nicht ganz hart ist, mit einem scharfen Messer in gleichmäßige Würfel von 2 mal 2 cm schneiden.

Ergibt 60 Stück.  
Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 15 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 45.

**PS:** Für Nuß-Toffees gibt man 50 g fein gehackte Haselnüsse oder Mandeln in die noch weiche Masse. Schokoladen-Toffees macht man mit Kakao. Erst ganz zum Schluß wird 1 Eßlöffel Kakao in die Masse gerührt. Anderenfalls werden alle Toffees bitter.



*Toffee-Pfirsiche verführen groß und klein. Die dicke Sahnehaube über den Früchten wird mit Zucker bestreut und kurz gegrillt.*

## Toffee-Pfirsiche

8 Pfirsichhälften aus der Dose (440 g),  
Butter zum Einfetten,  
2 Eßlöffel Zitronensaft,  
¼ l Sahne,  
120 g brauner  
(Farin-)Zucker.

Pfirsiche abtropfen lassen. Auf Haushaltspapier legen, damit die letzte Flüssigkeit aufgesogen wird.

Eine flache feuerfeste Form mit Butter einfetten. Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten nebeneinander reinlegen. Mit Zitronensaft bestreichen.

Gut gekühlte Sahne in einer Schüssel steif schlagen.

Über die Früchte geben. Glattstreichen. Oberfläche gleichmäßig mit braunem Zucker bestreuen.

Form auf dem Grillrost unter den vorgeheizten Grill stellen.

Grillzeit: 5 Minuten.

Oder die Form auf die obere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen (nur Oberhitze).

Backzeit: 10 Minuten.

Elektroherd: 260 Grad.

Gasherd: Stufe 8 oder große Flamme.

Sobald der Zucker geschmolzen ist, die Toffee-Pfirsiche aus dem Grill oder Ofen nehmen und sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 320.

Unser Menüvorschlag:

Avokado mit Meeresfrüchten. Korsisches Beefsteak mit Frühlingssalat und Pommes frites. Als Getränk empfehlen wir einen Beaujolais. Als Dessert gibt es Toffee-Pfirsiche.

PS: Anstelle von Zitronensaft können Sie die Pfirsichhälften auch mit Kirschwasser würzen. Dazu die Pfirsichhälften mit einer Nadel mehrere Male einstechen und mit zwei Glas (je 2 cl) Kirschwasser beträufeln.

## Tokajer

Wer meint, den schweren Tokajer-Wein könne man nur schlückchenweise trinken, der irrt. Denn Tokajer, in vernünftigen Maßen genossen, ist ein Genuß ohne die berühmte Reue. Schon Ludwig XIV., Frankreichs Sonnenkönig, war so begeistert von diesem edlen Tropfen, daß er ihn den Wein der Könige und den König der Weine nannte.

Tokajer-Weine wachsen rund um das zauberhafte ungarische Städtchen Tokaj am Rande der Karpaten. Aus dem Lavagestein und dem Löß dieses Gebietes holen sich die Reben und damit die Trauben ihr typisches Aroma. Das Lavagestein speichert auch die nötige Wärme, die den Wein zur tieferen Reife bringt. In langen, heißen Sommern reifen die Trauben, von der Sonne begünstigt, bis zu höchsten Oechslegraden.

Die Weine lagern gut fünf Jahre in kilometerlangen

unterirdischen Gewölben. Und was das Wichtigste ist: Sie sind absolut naturrein, also ohne jegliche Beimischung. Wichtigste Exportweine: Tokaj Szamorodni und Tokaj Aszu. Schauen wir die mal genauer an.

Der Tokaj Szamorodni ist der einfache, aber aromareiche Wein. Szamorodni heißt: Ursprünglich und naturgewachsen. Ein Tokajer, der zu jedem kräftigen Essen paßt.

Wenn die Trauben um Tokaj zu Trockenbeeren gereift sind, kann auch die Ernte für den erlesenen Bruder des Szamorodni beginnen, den Tokaj Aszu (Ausbruch). Vergleichbar ist dieser Wein mit einer deutschen Trockenbeerenauslese. Exquisit in Aroma, Bouquet, Oechslegraden und Zuckergehalt. Er regt an: Zum Philosophieren, zum freundlichen Gespräch zu zweit, zu Gedanken an Ungarn. Denn dieser Wein hat das echt ungarische Temperament.

## Tokajer-Eierschaum



1 Packung tiefgekühlte Himbeeren (300 g),  
 $\frac{1}{4}$  l Tokaj Aszu,  
 5 Eigelb,  
 125 g Zucker.

Himbeeren in einer Schüssel nicht ganz auftauen lassen. Tokajer in einem Topf erwärmen, aber nicht aufkochen. Eigelb und Zucker in einem anderen Topf schaumig schlagen. Ins heiße Wasserbad stellen, 15 Minuten schlagen. Dabei tropfenweise den Tokajer reingeben.

Himbeeren in 4 Glasschalen verteilen. Den Tokajer-Eierschaum drübergeben. Sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 5 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 285.

Wann reichen? Als Dessert mit Waffelröllchen.

## Tokajer-gelee

50 g Zucker,  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser, 1 Prise Salz,  
 $\frac{1}{4}$  l Tokaj Aszu,  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
 Saft einer halben Zitrone,  
 4 Blatt weiße Gelatine,  
 2 Blatt rote Gelatine,  
 Wasser zum Einweichen,  
 4 Eßlöffel heißes Wasser.

Für die Garnierung:  
 20 g Mandelsplitter,  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
 1 Eßlöffel Zucker.

### TIP

*Eierschaum mit Tokajer ist köstlich und schnell gemacht. 3 Eigelb mit 30 g Puderzucker im heißen Wasserbad schaumig rühren. Zum Schluß einen Eßlöffel Tokaj Aszu reingeben. Noch einmal kurz schlagen. In Gläsern heiß servieren.*

Zucker und Wasser in einen Topf gießen. Zum Kochen bringen und zur Hälfte einkochen lassen. Salzen und in eine Schüssel gießen. Mit Tokajer, Wasser und Zitronensaft mischen. Die eingeweichte, ausgedrückte Gelatine in einem Becher im heißen Wasser auflösen. In die Flüssigkeit rühren. In 4 Gläser füllen und 2 Stunden im Kühlschrank erstarren lassen.

In der Zwischenzeit Mandelsplitter in eine trockene Pfanne geben. 2 Minuten rösten. Abkühlen lassen. Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Nach und nach den Zucker reinrieseln lassen. Sahne in einen Spritzbeutel mit einer Sterntülle füllen. Gelee mit Sahnetupfen garnieren. Mandelsplitter auf die Sahne streuen.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühlzeit 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 230.

Wann reichen? Als festliches Dessert.

## Tokajer-Schweinepfeffer

600 g Schweinefleisch aus Schulter oder Keule,  
 400 g Zwiebeln,  
 20 g Schweineschmalz,  
 Salz, weißer Pfeffer,  
 1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
 Knoblauchsatz,  
 1 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
 2 Eßlöffel Tomatenmark (30 g),  
 50 g Semmelbrösel,  
 $\frac{1}{8}$  l Tokaj Szamorodni,  
 1 Bund Petersilie.

Um das ungarische Städtchen Tokaj herum wächst nicht nur Wein. Man züchtet dort auch Schweine, wahre Prachtexemplare, die zu prima Gerichten verarbeitet werden.

Schweinefleisch unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trocknen. Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und würfeln. Schmalz in einem Topf erhitzen. Schweinefleisch darin in 5 Minuten braun anbraten. Zwiebeln reingeben. Weitere 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Knoblauchsatz bestreuen. Fleischbrühe angießen, Tomatenmark einrühren. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 50 Minuten kochen.

10 Minuten vor Ende der Garzeit die Semmelbrösel reinrühren. Tokajer zum Schluß angießen. Schweinepfeffer dann nicht mehr kochen. In eine vorgewärmte Schüssel füllen. Mit abgespülter, trockengeputzter und gehackter Petersilie bestreut servieren.

Die Trauben für den Aszu werden in mühsamer Arbeit handgelesen. Dabei werden die geschrumpften Beeren mit dem Edelschimmel und dem höchsten Traubenzuckergehalt aus jeder Traube ausgebrochen (daher Ausbruch) und in sogenannte Puttony (Butten) gepackt. Das sind Behälter von 15 kg Fassungsvermögen. Das ergibt geringe Quantitäten, aber große Qualitäten. Je nachdem, wieviel Butten Troknebeeren in ein Faß von 130 bis 140 l gepackt werden, spricht man von ein-, zwei-, drei- und vierbuttigem Tokaj Aszu. Je mehr Butten hineinkommen, desto teurer und wertvoller ist der Wein. Achten Sie also beim Kauf auf das Etikett. Wir sagen Ihnen in unseren Rezepten, welchen Wein man zu welchen Speisen nimmt. Sie können ihn in der Bundesrepublik fast in allen guten Geschäften kaufen. Der Direktimport aus Ungarn macht's möglich.

*Gute Steak-Rezepte sind immer  
willkommen. Das Tokio-Steak  
ist besonders gut.*





*Tokány ist Siebenbürger Schmorfleisch. Ein rustikales Gericht mit reichlich Zwiebeln für alle, die besonders gern Deftiges essen.*

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 605.

Beilagen: Gemischter oder Paprika-Salat und Spätzle.

## Tokány

Siebenbürger Schmorfleisch



800 g Rindfleisch aus der Blume oder Hochrippe, Salz, 60 g Schweineschmalz, 1/8 l kaltes Wasser, 400 g Zwiebeln.

In der Siebenbürger Küche spielen Zwiebeln eine große Rolle. Die Gerichte werden schön sämig, wenn viel Zwiebeln mitgeschmort werden wie beim Tokány. Rindfleisch waschen und trocknen. In 3 cm große Würfel schneiden. In eine

Schüssel geben und salzen. Zugedeckt 30 Minuten stehen lassen.

Schweineschmalz in einem Bräter erhitzen. Fleischwürfel reingeben. Zugedeckt bei geringer Hitze 75 Minuten schmoren. Die Hälfte der angegebenen Wassermenge zufügen, wenn das Fleisch zu braten beginnt, denn es soll dünnstehend gegart werden. Bei Bedarf also noch das restliche kalte Wasser nachgießen.

Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Zum Fleisch geben. Unter Rühren hellgelb dünsten. Das dauert weitere 10 Minuten. Tokány in einer vorgewärzten Schüssel anrichten und servieren.

Vorbereitung: 50 Minuten.

Zubereitung: 90 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 510.

Beilagen: Tomaten-Paprika-Salat.

PS: Zum Siebenbürger Schmorfleisch schmecken Tarhonyas, die ungarischen Eiergrauen, ausgezeichnet.

## Tokio Steak



4 Filetsteaks von je 150 g, Salz, gemahlener Ingwer, 1 Eßlöffel grüner Pfeffer, 2 Eßlöffel Reiswein oder Sherry (20 g), 30 g Butter zum Braten, 1 kleine Dose Mandarin-Orangen (310 g), 20 g Butter in Flöckchen.

Auch wenn dieses Steak den Namen der japanischen Hauptstadt trägt, ist es kein fernöstliches Gericht. Vermutlich stammt diese Zubereitungsart aus dem Westen der Vereinigten Staaten, wo man besonders in Restaurants nicht selten chinesische und japanische Würzmethoden übernommen hat.

Filetsteaks mit Haushaltspapier abtupfen. Salz, Ingwer, zerstoßenen Pfeffer und Reiswein oder Sherry in einer Schüssel mischen. Steaks damit einreiben.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Steaks reingeben. Auf beiden Seiten 2 Minuten braten.

Steaks mit abgetropften Mandarin-Orangen belegen. Butterflöckchen darauf verteilen. Steaks auf den Grillrost legen. Unter dem vorgeheizten Grill (Fettpfanne drunter) 3 Minuten grillen. Steaks sofort auf vorgewärzten Tellern anrichten und sehr heiß servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 300.

Unser Menüvorschlag: Vorweg Schildkrötensuppe Lady Curzon. Als Hauptgericht Tokio Steak mit körnig gekochtem Reis oder Strohkartoffeln und in Butter gedünsteten, mit Sojasoße gewürzten Sojabohnenkeimen. Dessert: Rotweincrème mit Sahne.



*Trotz Milch ist der Drink Tom und Jerry nichts für Kinder.*

## Tom und Jerry

Für 1 Person

1 Eigelb,  
2 Teelöffel Zucker,  
1 Eiweiß,  
1 Glas (2 cl) Rum  
(40 Vol.-%),  
1 Glas (2 cl) Whisky,  
heiße Milch zum  
Auffüllen.

Tom und Jerry, ein Kater und eine Maus, sind zwei Comic-Figuren, die fast alle Kinder kennen und lieben. Das lustige Paar gab einem Drink den Namen, der sich für Kinder allerdings ganz

und gar nicht eignet. Die alkoholischen Zutaten werden zwar mit reichlich heißer Milch aufgefüllt, was natürlich nicht heißt, daß auch der Alkoholgehalt auf Trinkstärke für Kinder herabgesetzt würde. So wird er zubereitet:

Eigelb in einer Schüssel mit 1 Teelöffel Zucker schaumig rühren. In einer anderen Schüssel Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Beides mischen und dabei Rum und Whisky unterziehen. In einen großen Tumbler oder Whiskybecher füllen. Mit heißer Milch aufgießen und sofort servieren.



*Tom Collins regt an und löscht auch den größten Männerdurst.*

## Tom Collins

Für 1 Person

Saft einer Zitrone,  
2 Glas (je 2 cl) Gin,  
2 Barlöffel Zuckersirup,  
4 große Eiswürfel,  
Sodawasser,  
1 Zitronenscheibe,  
1 Cocktailkirsche.

Wer gern mixt, sollte auch einige Long-Drinks in sein Repertoire aufnehmen. Besonders zu empfehlen sind alle Long-Drinks, die den Namen Collins tragen, weil sie wunderbar erfrischen und den Durst löschen. Zu

allen Collins gehört Zitronensaft, Alkohol, viel Eis und gut gekühltes Sodawasser. Je nach Alkoholsorte wechselt der Collins seinen Vornamen. Tom Collins wird mit Gin gemixt. Servieren Sie den Long-Drink in einem hohen Becherglas oder in einem geräumigen Tumbler mit Trinkhalm.

Zitronensaft, Gin und Zuckersirup in einen großen Tumbler füllen. Mit dem Barlöffel gut mischen. Eiswürfel reingeben. Mit eiskaltem Sodawasser aufgießen. Noch mal kurz umrühren. Zitronenscheibe ins Glas geben, darauf die Kirsche.



## TOMATEN

Die Engländer können stolz darauf sein: Ihre Schönheitsdoktoren erkannten schon im 17. Jahrhundert, daß es mit der Tomate eine besondere Bewandnis hat. Sie priesen ihren Wert als Blutreinigungsmittel und als Schlankheitsmittel, als man auf dem Kontinent die Paradies- oder Liebesäpfel – so nannte man sie damals – höchstens als Zierpflanze im Garten duldet. Dabei hatte Christopher Columbus (1441 bis 1506), der vermutlich die ersten Pflanzen mit nach Europa brachte, sicher mehr an den Nährwert der Frucht gedacht. Er hatte das Nachtschattengewächs auf seiner zweiten Westindien-Reise entdeckt.

Die ursprüngliche Heimat der Tomate ist das Andengebiet. Peruanische und mexikanische Indianer hatten die Früchte im Lauf der Zeit von Kirschgröße bis zu ihrer heute recht ansehnlichen Größe gezüchtet und sie *tomatl* (Übersetzt: Schwellfrucht, von *tomana* = schwellen) genannt.

Erst Mitte des 18. Jahrhunderts begann man, die Tomate in Europa zu kultivieren. Damals begann man auch, die Angst vor diesem Nachtschattengewächs abzubauen.

Heute hat sich die Tomate in Europa ihren festen Platz erobert. Sie wächst zum Stolz ihrer Züchter, in vielen Klein- und Großgärten. Und sie wächst zum Wohl der Verbraucher. Denn kaum eine andere Frucht vereinigt so viele gute und lebenswichtige Stoffe in sich, wie die To-



*Kaum ein anderes Gemüse ist so schmackhaft, vitaminreich und vielseitig wie Tomaten.*

mate: 13 Vitamine, 7 Mineralstoffe, 10 Spurenelemente und 3 Fruchtsäuren. Tomaten lassen sich vielseitig verwenden: Man kann sie roh essen als Brotbelag, Salat, gefüllt und als Garnierung. Man kann daraus würzige Suppen kochen, kann sie grillen und dünsten. Verschiedenen Eintöpfen geben sie das typische Aroma. Man kann sie als Sauergemüse einlegen – wie sie überhaupt konserviert, nicht zuletzt als Tomatenmark und -ketchup, überall im Handel sind. Es gibt verschiedene Tomatensorten. Zum ersten die

Kugeltomaten. Sie werden in Mengen aus Hollands Gewächshäusern importiert, wachsen aber auch in der Bundesrepublik. Vorzüglich zum Rohessen und für Salate.

Gerippte oder krause Tomaten wandern zum großen Teil in die Lebensmittelindustrie, werden in Süddeutschland auch als Frischware angeboten und eignen sich gut für Gemüsegerichte. Sie sind im Geschmack gehaltvoller als Kugeltomaten, wenn auch ihr Äußeres nicht so attraktiv ist. Flaschentomaten aus Italien kommen geschält in Dosen oder als Tomaten-

mark auf unseren Markt. In Südeuropa, und manchmal auch in Süddeutschland, werden sie auch als Frischware angeboten.

Generell sollten Tomaten gehäutet werden, weil ihre Schale, roh oder gekocht, hart ist. Dazu übergießt man sie mit kochendem Wasser. Meist springt die Haut auf und man kann sie mühelos abziehen. Ob mit oder ohne Schale: Immer muß der Stengelansatz rausgeschnitten werden. Er enthält das giftige Solanin, das sich auch im Frühjahr in alten Kartoffeln bildet, die ja auch ein Nachtschattengewächs sind.

## Tomaten Freiburger Art



Für die Füllung:  
2 kleine Zwiebeln (60 g),  
20 g Butter,  
Salz, weißer Pfeffer,  
150 g Greyerzer Käse,  
1 Bund Petersilie.

Außerdem:

12 kleine Tomaten (650 g),  
20 g Butter zum Einfetten,  
4 Pellkartoffeln.

Für den Guß:

$\frac{3}{8}$  l Milch, 3 Eier,  
1 Bund Schnittlauch,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Paprika rosenscharf,  
geriebene Muskatnuß.

Dieses Tomatengericht ist eine Schweizer Spezialität. Genau gesagt: Es kommt aus dem Kanton Freiburg, dessen südliche Landschaft Gruyère ist, die Heimat des Greyerzer Käses.

Zwiebeln schälen und ganz fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vom Herd nehmen. Käse ganz fein würfeln. Petersilie abspülen, trockentupfen und hacken. Beides mit den Zwiebeln mischen. Tomaten waschen und abtrocknen. Stengelansätze rausschneiden. Tomaten mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. In eine mit Butter eingefettete feuerfeste Form setzen und füllen. Pellkartoffeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Um die Tomaten legen.

Für den Guß Milch und Eier in einer Schüssel verrühren. Schnittlauch abrausen, trockentupfen und fein schneiden. In den Guß geben. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuß abschmecken. Guß in die Tomaten verteilen. Rest über die Kartoffeln gießen. Die Form auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben.

Garzeit: 20 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
Aus dem Ofen nehmen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 315.

Wann reichen? Als Abendessen oder mit Schnitzeln als Mittagessen.

## Tomaten gebacken

500 g sehr kleine, feste Tomaten.

Für die Marinade:

1 Zwiebel (30 g),  
3 Eßlöffel Öl (30 g),  
Salz, schwarzer Pfeffer.

Für den Teig:

200 g Mehl, 1 Ei,  
knapp  $\frac{1}{4}$  l helles Bier,  
Salz,  
geriebene Muskatnuß,  
1 l Öl oder 750 g Kokosfett zum Fritieren.

Tomaten häuten und die Stengelansätze rausschneiden.

Für die Marinade geschälte, geriebene Zwiebel, Öl, Salz und Pfeffer in einer Schüssel mischen. Tomaten darin 30 Minuten ziehen lassen. Für den Teig Mehl, Ei, Bier, Salz und Muskatnuß in einer Schüssel glattrühren.

Öl oder Kokosfett im Fritiertopf oder in der Friteuse auf 180 Grad erhitzen. Tomaten aus der Marinade nehmen, auf Haushaltspapier abtropfen lassen. Tomaten nacheinander auf einen dünnen Holzspieß stecken, im Teig wenden, und im Fritierfett in etwa 3 Minuten goldbraun backen. Rausnehmen. Abtropfen lassen. Warm stellen, bis alle Tomaten fritiert sind. Dann sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Marinierenzeit 15 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 395.

Wozu reichen? Zu Brat-  
hähnchen oder auch zu  
Steaks und Schnitzeln.



## Tomaten gefüllt

Siehe Gefüllte Tomaten.

## Tomaten gegrillt

8 mittelgroße, feste Tomaten (600 g),  
1 Eßlöffel Öl (10 g),  
3 Spritzer Tabascoße,  
Zwiebelsalz,  
Öl zum Bestreichen.  
4 Stengel Petersilie.

Grill vorheizen. Tomaten waschen und abtrocknen. Stengelansätze rausschneiden. Tomaten oben kreuzweise einschneiden. Öl mit Tabascoße und Zwiebelsalz in einem Schälchen mischen und mit einem Pinsel in die Schnittflächen streichen. Tomaten auf den leicht geölten Grillrost setzen. Unter den vorgeheizten Grill schieben (Fettpfanne drunter). 5 Minuten grillen. Mit Petersilie garniert servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 95.

Wozu reichen? Zu kurzgebratenem Fleisch, zu gebratenem oder gebackenem Fisch.

PS: In Alufolie verpackt kann man diese Tomaten auch über Holzkohlenfeuer garen und zu Grillfleisch servieren.



Tomaten Hausfrauenart bekommen eine deftige Füllung aus Weißkohl, Wurstbrät und Speck.

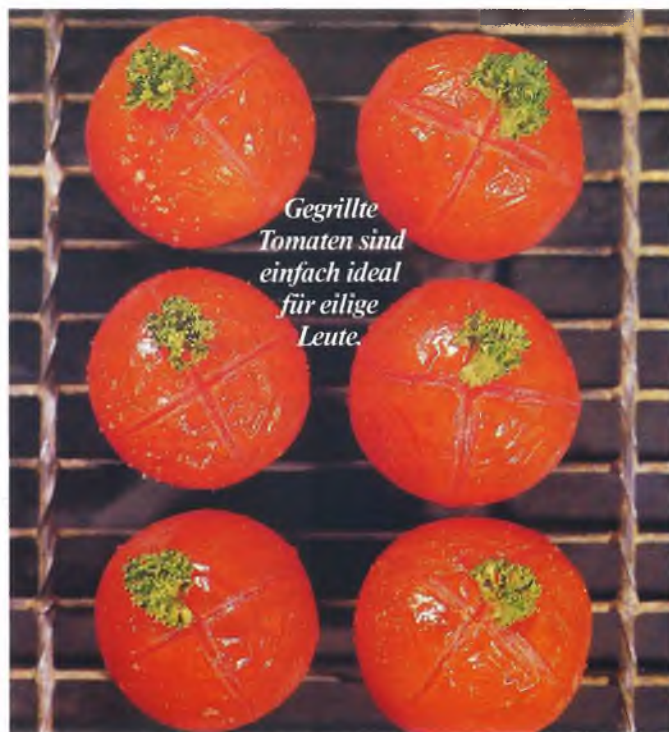
## TIP

Auch so schmecken Grilltomaten ganz vorzüglich: Tomaten einritzen, etwas aushöhlen, würzen, wenig geriebenen Käse dazugeben und dann grillen.

Tomaten Freiburger Art werden mit Zwiebeln und Käse gefüllt, mit Eierguß übergossen und im Ofen überbacken.

## Tomaten Hausfrauenart

250 g Weißkohl,  
60 g geräucherter durchwachsener Speck,  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Eßlöffel Öl (10 g),  
knapp  $\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
8 Tomaten (650 g),  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
250 g Kalbsbratwurst,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel getrockneter Thymian,  
Margarine zum Einfetten,  
40 g Butter,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie.



Gegrillte Tomaten sind einfach ideal für eilige Leute.

Weißkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. In feine Streifen schneiden oder hobeln. Speck würfeln. Zwiebel schälen und hacken.

Öl in einem Topf erhitzen. Speckwürfel darin 3 Minuten anbraten. Dann die Zwiebel in 3 Minuten glasig braten. Kohl reingeben und 2 Minuten anbraten. Die Fleischbrühe angießen. Alles zugedeckt bei geringer Hitze 20 Minuten schmoren lassen. Topf vom Herd nehmen und den Kohl abkühlen lassen.

Tomaten waschen, abtrocknen und quer halbieren. Stengelansätze rausschneiden. Tomatenhälften mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Innen leicht mit Salz und Pfeffer würzen.

Wurstbrät in einer Schüssel mit Kohl mischen. Mit Thymian würzen und die Tomaten damit füllen.

Eine flache feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Gefüllte Tomatenhälften reinsetzen. Butter in einem Topf schmelzen. Über die Füllung träufeln.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

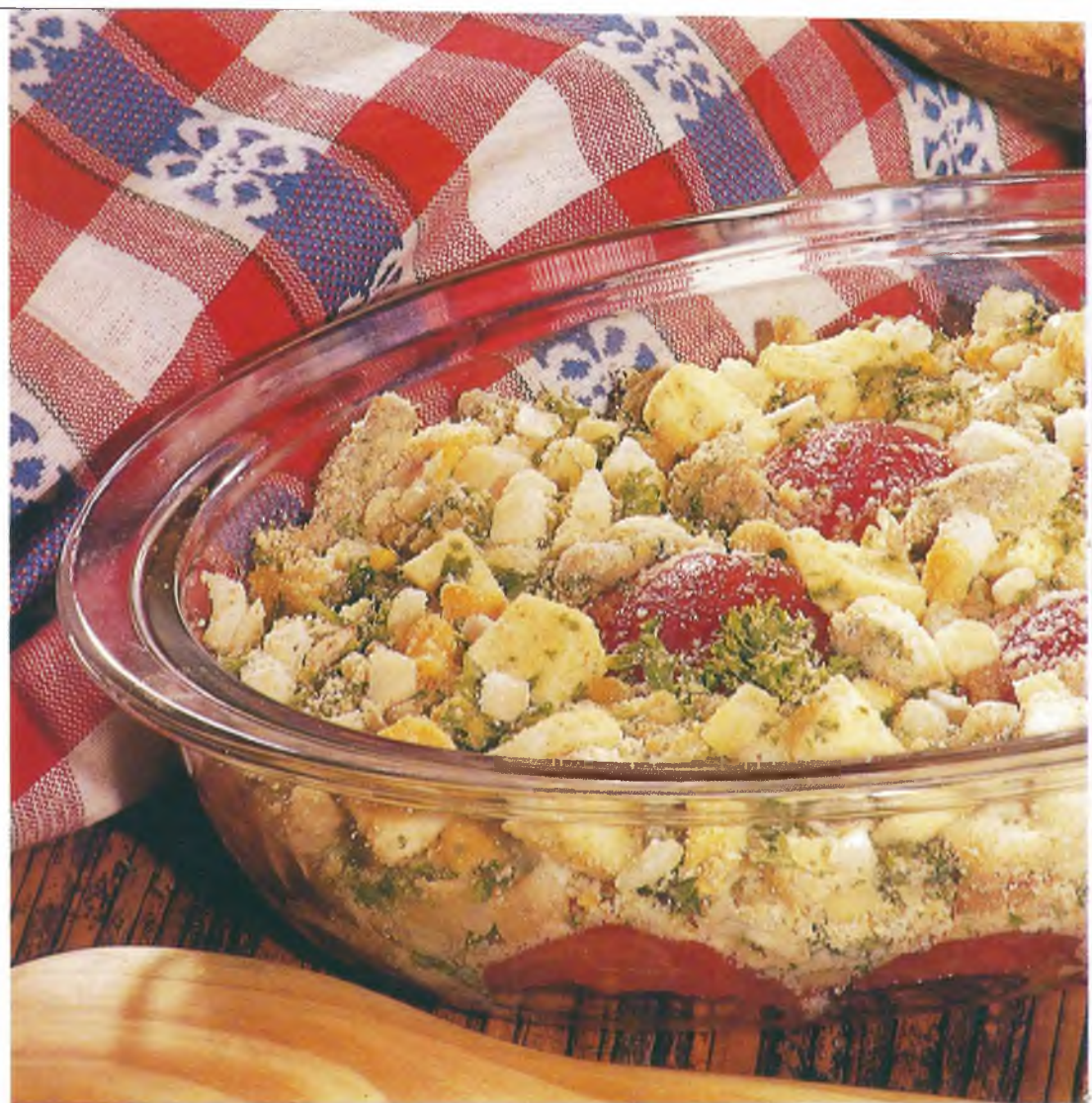
Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Gefüllte Tomaten aus dem Ofen nehmen. Mit Petersilie bestreuen und in der Form servieren.

Vorbereitung: Ohne Abkühlzeit 50 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 405.

Wann reichen? Mit Kartoffelpüree oder Risotto als Mittag- oder Abendessen. Als Getränk paßt Bier.



Bei Tomaten Marseiller Art haben Sie auch Eier, Sardellen und frische Kräuter im Topf.

## Tomaten im Schlafrock

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig (300 g),  
8 kleine feste Tomaten (480 g),  
1 Bund Petersilie, Salz,  
8 dünne Scheiben gekochter Schinken oder 16 Scheiben Schinkenspeck (250 g),  
Mehl zum Ausrollen,  
1 Eiweiß,  
1 Eigelb.

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen.

Tomaten häuten und Stengelansätze rausschneiden. Die Petersilie unter kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen und hacken.

Tomaten mit Salz würzen, mit Petersilie bestreuen. Jeweils in eine Scheibe gekochten Schinken oder in 2 Scheiben Schinkenspeck wickeln.

Blätterteig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm

dick ausrollen. 8 große Quadrate von 12 cm ausrädeln.

Tomaten in die Mitte setzen. Die Teigecken mit Eiweiß bestreichen. Den Teig über den Tomaten zusammenschlagen. Die bestrichenen Ecken andrücken. Aus den Teigresten Verzierungen ausstechen. Mit Eiweiß bestreichen. Als Garnierung auf den Teig setzen.

Backblech mit kaltem Wasser abspülen. Tomaten im Schlafrock draufsetzen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Backblech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 40 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 610.

Wann reichen? Am Abend mit einer Rohkost- oder Salatplatte schmecken Tomaten im Schlafrock gut.

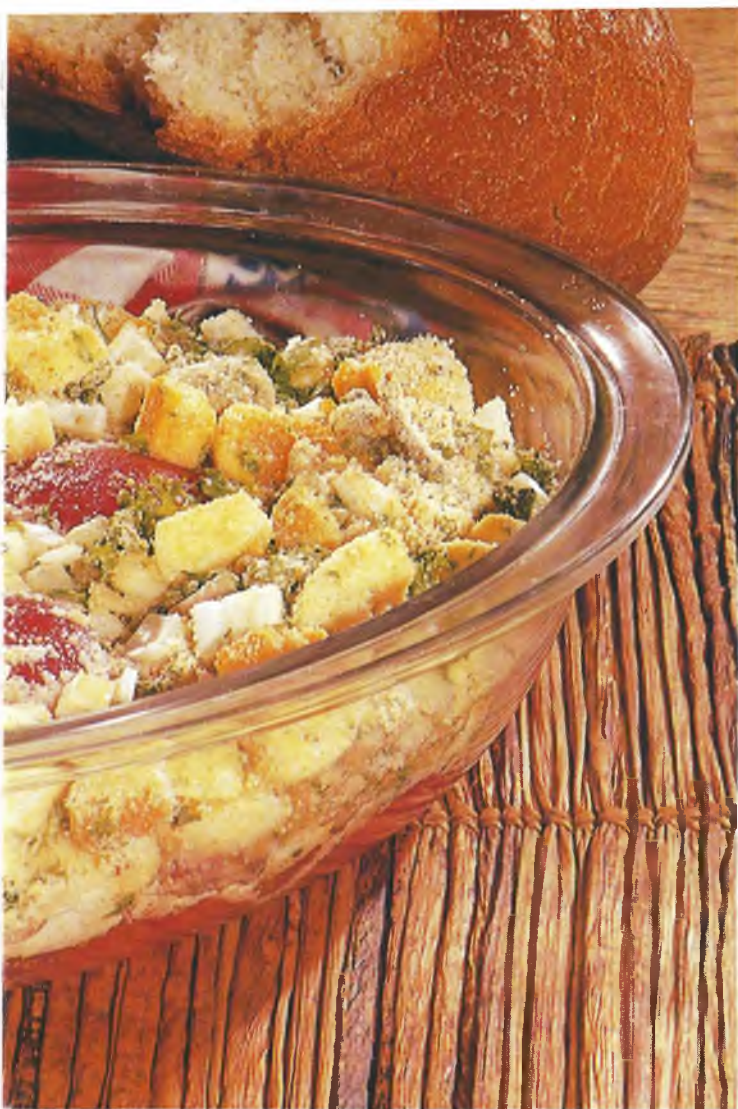
## Tomaten Marseiller Art



8 Tomaten von je 80 g,  
Margarine zum Einfetten,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
2 Schalotten (50 g),  
8 Sardellenfilets (40 g),  
2 hartgekochte Eier,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Kerbel,  
40 g Semmelbrösel,  
4 Eßlöffel Olivenöl (40 g),

Marseille, die bedeutendste Hafenstadt Frankreichs, hat fast so etwas wie eine eigene Küche entwickelt, auch wenn sie sich stark an die provenzalische anlehnt. Tomaten spielen dabei eine große Rolle.

Tomaten häuten, halbieren und die Stengelansätze rausschneiden. Eine flache feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Tomaten-



Die Cannebière ist viel mehr als eine Straße. Sie ist sozusagen die gute Stube der französischen Hafenstadt Marseille, in der man sich trifft, um über Politik und Geschäfte zu reden.

hälften reinsetzen. Leicht salzen und pfeffern.

Schalotten schälen und fein würfeln. Sardellen abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. Eier schälen und hacken. Petersilie und Kerbel abspülen, trockentupfen und hacken. Alles mit den Semmelbröseln in einer Schüssel mischen. Tomatenhälften damit bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 15 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Tomaten sofort servieren. Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 205.

Wozu reichen? Als Beilage zu gegrillten oder gebratenen Steaks, Koteletts, Schnitzeln und Würstchen. PS: Wenn Sie's ganz stil-echt provenzalisch machen wollen, geben Sie noch gehackten Knoblauch über die Tomaten.

## Tomaten Monte Carlo



Für die Füllung:

125 g Fischfilet,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
2 Eßlöffel Weißwein,  
3 Eßlöffel Wasser,  
Salz,  
1 hartgekochtes Ei,  
1 kleine Zwiebel (30 g),  
5 Stengel Petersilie,  
1 Eßlöffel Mayonnaise (20 g),  
2 Eßlöffel saure Sahne (30 g),  
weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
1 Prise Senfpulver.  
Außerdem:  
4 große Tomaten (320 g),  
8 schwarze Oliven,  
12 Salatblätter.

Monte Carlo, die kleine Stadt im winzigen Fürstentum Monaco, ist in aller Welt der Inbegriff für Ele-

ganz, Reichtum und Verschwendung. Daß man an einem solchen Ort auch den leiblichen Genüssen auf besonders feine Art zuspricht, ist selbstverständlich.

Für die Füllung Fischfilet abspülen und abtropfen lassen. Zitronensaft, Wein, Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Fisch darin 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Ei schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Petersilie abspülen, trockentupfen und hacken.

Mayonnaise und Sahne in einer Schüssel verrühren.

Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senfpulver würzen. Fisch mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen. Etwas abkühlen lassen. Dann in feine Stücke zerpfücken. Fisch, Eischeiben, Zwiebel und Petersilie unter die Mayonnaise heben. Zugedeckt 15 Minuten kühl stellen.

In der Zeit Tomaten waschen und abtrocknen. Stengelansätze rausschneiden. Einen Deckel abschneiden. Tomaten dann mit einem Teelöffel aushöhlen. Oliven abtropfen lassen. Halbieren und entkernen. Salatblätter abspülen und trockenschwenken.

Vier Glasteller mit Salatblättern belegen. Je eine Tomate draufsetzen. Mit dem Fischsalat füllen und mit Oliven garnieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Marinierzeit 20 Minuten.

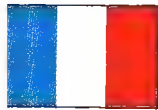
Kalorien pro Person: Etwa 175.

Wann reichen? Mit Toastbrot als Vorspeise oder als Teil eines Kalten Büfetts.

### TIP

Nehmen Sie für die Tomatenfüllung statt Fisch mal Hühnerfleisch und statt Oliven Nüsse.

## Tomaten nach Art von Antibes



4 große Tomaten (350 g),  
1 Eßlöffel Öl (10 g),  
1 Teelöffel Essig,  
einige Spritzer  
Worcestersoße,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 kleine Dose Thunfisch,  
4 Sardellenfilets (20 g),  
2 hartgekochte Eier,  
1 Teelöffel Kapern,  
½ Bund Schnittlauch,  
½ Bund Petersilie,  
50 g Mayonnaise,  
1 Becher Joghurt  
(175 g),  
Saft einer halben Zitrone,  
½ Teelöffel Zucker,  
Selleriesalz.

Das Mittelmeerstädtchen Antibes und das nahe Cap Antibes zwischen Nizza und Cannes waren vor dem 2. Weltkrieg englischer als Brighton. Denn hier tummelte sich im Winter die Londoner High Society: Künstler, Literaten, Geld- und anderer Adel. Etwas von dem früheren Glanz ist bis heute geblieben. Und Antibes ist immer noch ein beliebter Winterkurort. Darum ist auch die Küche dort nicht zu verachten. Tomaten als Vorspeise oder Beilage zu kleinen Fleischgerichten ist übrigens typisch für die Provence. Tomaten waschen, abtrocknen. Stengelansätze rauschneiden, einen Deckel abschneiden, Tomaten vorsichtig aushöhlen. Öl, Essig, Worcestersoße, Salz und Pfeffer in einem Becher mischen. Tomaten damit austreichen. 60 Minuten ziehen lassen. Abgetropften Thunfisch zerpfücken. Sardellenfilets, geschälte Eier und Kapern kleinhacken. Schnittlauch und Petersilie abspülen und trockentupfen. Petersilie hacken, Schnittlauch feinschneiden. Mit Mayonnaise, Joghurt und Zitronensaft

## TIP

*Es gibt noch ein Rezept für Tomaten polnische Art: Tomaten aushöhlen, mit sehr fein gewürfeltem Heringssalat in Mayonnaise füllen.*

in einer Schüssel mischen. Mit Zucker abschmecken. Tomaten mit der Öffnung nach unten abtropfen lassen, mit Selleriesalz würzen, füllen und mit dem Deckel servieren.

Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 15 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 275.

Wann reichen? Als Vorergericht mit Toast und Butter oder als Beilage zu gegrillten Steaks, Hammelkoteletts oder auch zu Kalbsschnitzeln.

## Tomaten polnische Art



Für die Füllung:  
1 altbackenes Brötchen,  
2 Knoblauchzehen,  
Salz,  
2 Eier,  
50 g Butter,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.  
Außerdem:  
4 große Tomaten (320 g),  
Butter zum Einfetten,  
4 Stengel Petersilie.

Für die Füllung Brötchen 5 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen. Knoblauchzehen schälen und mit Salz zerdrücken. Brötchen ausdrücken. In eine Schüssel bröckeln. Mit Knoblauch, Eiern und 30 g Butter zu einem Teig kneten. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Tomaten waschen und abtrocknen. Stengelansätze rauschneiden. Einen Deckel abschneiden. Tomaten mit einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Feuerfeste Form mit Butter einfetten. Tomaten in die Form setzen und füllen. Restliche Butter in einem Topf zerlassen. Über die Tomaten träufeln. Form auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Garzeit: 15 Minuten. Elektroherd: 220 Grad. Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Tomaten aus dem Ofen nehmen, mit Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: Ohne Einweichzeit 15 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 180.

Wann reichen? Mit Toastbrot als Vorspeise oder die doppelte Menge als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch, zu Kalbsbraten oder zu gebratenem Fisch.



*Unsere gefüllten Tomaten polnische Art eignen sich vorzüglich als Vorspeise oder Beilage.*

## Tomatenbredie

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Tomaten und Auberginen in der Form servieren.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Durchziehen 35 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 375.

Beilage: Körnig gekochter Reis, Risotto oder Polenta. PS: Stellen Sie für Käseliebhaber zusätzlich geriebenen Käse auf den Tisch.

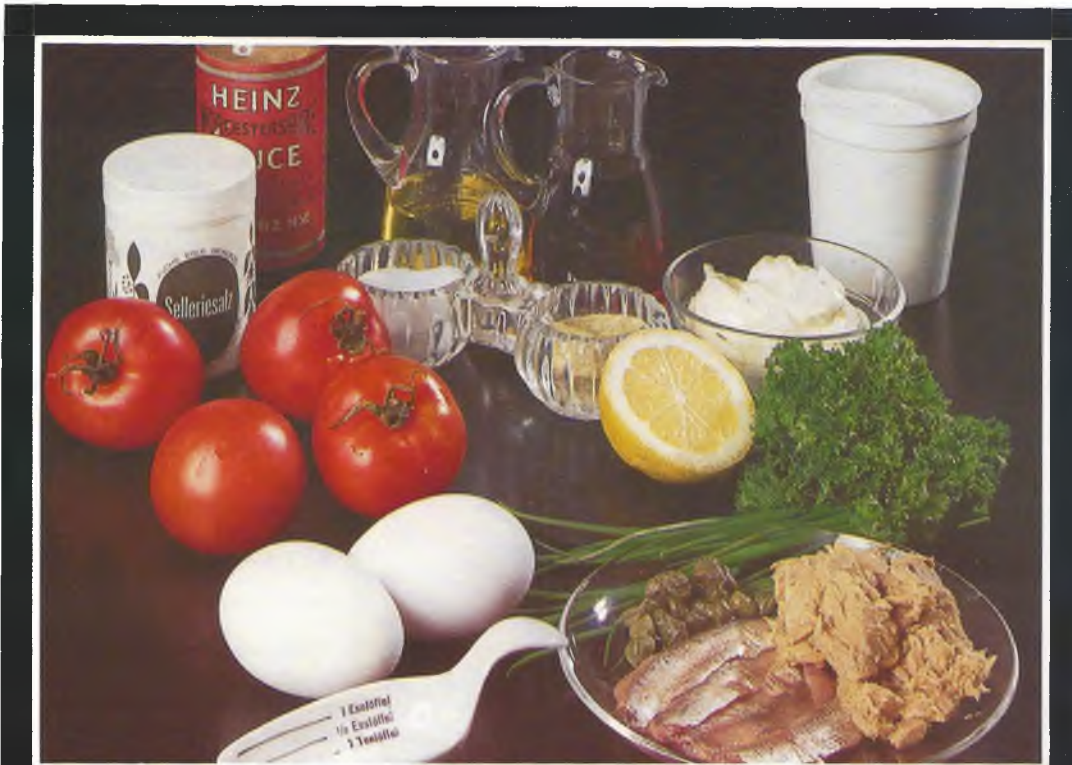
## Tomatenbredie



2 Zwiebeln (80 g),  
500 g Hammelfleisch vom Nacken,  
500 g Tomaten,  
50 g Butter oder Margarine,  
1 kleine rote Peperoni (50 g),  
Salz, weißer Pfeffer,  
250 g neue Kartoffeln,  
 $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1 Teelöffel Zucker.

Tomatenbredie ist eins der typischen Gerichte, das die Buren aus ihrer holländischen Heimat mit nach Südafrika brachten. Bredie ist das Afrikaans-Wort für eine Art Eintopf.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Hammelfleisch unter kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. In 8 Scheiben schneiden. Tomaten häuten, Stengelsansätze rauschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Butter oder Margarine in einem großen Topf erhitzen. Zwiebelringe darin 5 Minuten anbraten. Im Topf beiseite schieben. Die Fleischscheiben darin auf jeder Seite 2 Minuten anbraten. Dann auf die Zwiebeln setzen und die Tomaten darauf verteilen. Peperoni waschen, abtrocknen, aufschneiden, Kerne rauschaben, Fruchtfleisch ganz fein hacken. Über die



Aus feinen Zutaten lassen sich feine Vorspeisen zubereiten: Tomaten nach Art von Antibes.

## Tomaten und Auberginen spanische Art



1000 g Auberginen, Salz,  
500 g reife Tomaten,  
 $\frac{1}{8}$  l Weißwein, Zucker,  
2 Zwiebeln (80 g),  
2 Knoblauchzehen,  
 $\frac{1}{8}$  l Öl,  
45 g Semmelbrösel,  
50 g geriebener Emmentaler Käse,  
40 g Butter.

Auberginen waschen, abtropfen und die Stengelsansätze abschneiden. Auberginen längs in 1 cm breite Streifen schneiden. Auf beiden Seiten mit Salz bestreuen und etwa 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten waschen und die Stengelsansätze rauschneiden. Tomaten in einem Topf in Weißwein 10 Minuten schwach kochen lassen. Dann durch ein Sieb streichen oder (etwas abgekühlt) im Mixer pürieren. Noch mal 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Zucker abschmecken. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln hacken,

Knoblauch zerdrücken. Auberginenscheiben mit Haushaltspapier trockentupfen. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Auberginenscheiben darin in 5 Minuten auf beiden Seiten anbraten. Rausnehmen und in eine feuerfeste Form schichten.

Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett 3 Minuten braten. Über die Auberginen verteilen. Darüber das Tomatenpüree. Mit Semmelbröseln und Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 15 Minuten. Elektroherd: 200 Grad.



Tomatenbredie kocht man in Südafrika. Ein herzhafter Eintopf mit Tomaten und Hammelfleisch.

Tomaten streuen. Salzen und pfeffern. Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in hauchdünne Scheiben schneiden. In den Topf schichten. Auch salzen und pfeffern. Mit Fleischbrühe begießen.

Bredie zugedeckt 90 Minuten bei ganz schwacher Hitze schmoren lassen. Eventuell etwas Wasser nachgießen.

Bredie mit Zucker abschmecken und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 95 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 505.

Beilage: Kopfsalat in Zitronenmarinade und körnig gekochter Reis. Dazu Rotwein oder Bier.

PS: Sie können statt Hammelfleisch vom Nacken auch 8 kleine Lammkoteletts in die Bredie geben. Wenn Sie keine Kartoffeln mitkochen wollen, servieren Sie als Beilage statt Reis Kartoffelpüree.

## Tomaten-Champignon-toast

Bild Seiten 66/67

250 g frische Champignons, 2 Eßlöffel Weißwein, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 20 g Butter, 1 Teelöffel Speisestärke, 1/8 l Sahne, Salz, weißer Pfeffer, 1 Prise Zucker, 4 Scheiben Toastbrot (80 g), 2 Scheiben gekochter Schinken (60 g), 4 kleine Tomaten (200 g), 4 Scheiben Chesterkäse (200 g), 1/2 Bund Schnittlauch.

Champignons putzen, waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Weißwein und Zitronensaft übergießen. Butter in einem Topferhitzen. Champignons darin 10 Minuten dünsten. Speisestärke mit etwas

Wasser in einem Becher verquirlen. In die Flüssigkeit rühren und einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Sahne reinrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Toastbrot auf den Grillrost legen und unterm vorgeheizten Grill auf einer Seite rösten. Mit der gerösteten Seite auf ein Backblech legen. Champignons darauf verteilen. Darauf den in Streifen geschnittenen Schinken. Tomaten waschen, abtrocknen und in Scheiben schneiden. Dabei die Stengelansätze entfernen. Tomaten auf die Toastbrote verteilen. Darauf je eine Scheibe Chesterkäse. Unter den vorgeheizten Grill schieben. Gratinieren, bis der Käse zerläuft. Das dauert etwa 8 Minuten. Schnittlauch abspülen, trockentupfen, kleinschneiden. Fertige Toasts damit bestreuen und servieren. Vorbereitung: 20 Minuten. Zubereitung: 20 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 405.

## Tomaten-Chicorée

8 Tomaten (650 g), 1/8 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln, 8 Chicorée-Stauden (1000 g), Salz, 1 l Wasser, Margarine zum Einfetten, 1 Prise Zucker, Saft einer halben Zitrone, Sojasoße, 4 Eßlöffel Semmelbrösel (60 g), 30 g geriebener Parmesankäse, 30 g Butter.

Tomaten waschen, abtrocknen, vierteln und die Stengelansätze rausschneiden. Tomatenviertel in einen Topf geben, in heißer Fleischbrühe 15 Minuten kochen. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen oder etwas abgekühlt im Mixer pürieren. Beiseite stellen. Chicorée waschen und putzen. Wurzelende 1 cm breit abscheiden. Bitteren Kern keilförmig rausschneiden. Chicorée-Stauden in einem Topf mit gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen. Dann aus dem Topf nehmen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Chicorée-Stauden reinlegen. Tomatenmark mit Zucker, Zitronensaft und Sojasoße pikant abschmecken. Über den Chicorée gießen. Mit Semmelbröseln und geriebenem Parmesan bestreuen. Butter in Flöckchen drauf verteilen.

Im vorgeheizten Ofen überbacken, bis sich eine goldbraune Kruste bildet. Backzeit: 20 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme. Rausnehmen und sofort in der Form servieren. Vorbereitung: 10 Minuten. Zubereitung: 35 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 195.

Beilagen: Kopfsalat, Weißbrot und Butter. Als Getränk empfehlen wir Bier.



## Tomaten-Chutney

2000 g Tomaten,  
¼ l Rotwein-Essig,  
600 g Zucker, Salz,  
1 Teelöffel Pimentkörner,  
1 Teelöffel Gewürznelken,  
1 Stange Zimt.

Tomaten häuten. (Stengelansätze rausschneiden.) In eine Schüssel geben. Mit dem Essig (4 Eßlöffel davon zurücklassen) übergießen. Zugedeckt etwa 12 Stunden ziehen lassen. Abtropfen lassen. Vierteln. Restlichen Essig mit Zucker und Salz unter Rühren aufkochen, bis sich der

Zucker völlig aufgelöst hat. Tomaten reingeben. Gewürze in ein Mullsäckchen füllen. In den Topf geben. Tomaten unter Rühren 5 Minuten schwach kochen. Mullsäckchen rausnehmen. Chutney noch heiß in Gläser von 0,35 l Inhalt füllen. Sofort mit Einmachcellophan verschließen. Toma-

## Tomaten-Cocktail

ten-Chutney hält sich, kühl aufbewahrt, etwa 2 Monate.

**Vorbereitung:** Ohne Marinierzeit 20 Minuten.

**Zubereitung:** 20 Minuten.  
**Kalorien insgesamt:** Etwa 2725.

**Wozu reichen?** Zu kaltem Braten, zu Kurzgebratenem oder Fondue.



Farbenprächtig präsentiert sich Tomaten-Chicorée. Er wird mit Parmesankäse überkrustet.



Tomaten-Cocktail mit Sahne.

## Tomaten-Cocktail

500 g schnittfeste Tomaten.

**Für die Beize:**  
3 Eßlöffel Öl (30 g),  
2 Eßlöffel Kräuteresig,  
Salz,

weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.

**Außerdem:**  
100 g tiefgekühlte Nordsee-Krabben,  
2 Zwiebeln (80 g).

**Für die Marinade:**  
¼ l Sahne,  
3 Eßlöffel Meerrettich aus dem Glas (30 g),  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.

**Zum Garnieren:**  
12 Salatblätter.

Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelansätze rausschneiden. Tomatenviertel quer halbieren. In eine Schüssel geben.

Fortsetzung auf Seite 68

## Tomaten-Champignontoast.

Beim Toast sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt. Lauter leckere Sachen können Sie auf den krossen Broten anrichten. Hier sind außer Tomaten und Champignons noch Schinken und Chesterkäse mit von der Partie. Rezept Seite 64.





Fortsetzung von Seite 65

Für die Beize Öl und Essig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Über die Tomaten gießen. Tomaten zugedeckt im Kühlschrank 20 Minuten beizen. In der Zwischenzeit die Nordsee-Krabben nach Vorschrift auftauen lassen. Zwiebeln schälen und in hauchdünne Ringe schneiden.

Für die Marinade Sahne in einer Schüssel fast steif schlagen. Mit Meerrettich mischen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Für die Garnierung Salatblätter unter kaltem Wasser abbrausen und in einem Tuch trockenschwenken. 4 Cocktailschalen mit je 3 Blättern auskleiden.

Tomatenstücke aus der Beize nehmen, abtropfen lassen und in die Schalen verteilen. Darüber Zwiebelringe und Krabben. Marinade drübergießen. Cocktail sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Beizezeit 10 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 190.

Wann reichen? Als Vorspeise oder Imbiß.

## Tomaten-cremesuppe

80 g durchwachsener Speck,  
2 Zwiebeln (80 g),  
1000 g Tomaten,  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
1 Eßlöffel Mehl (20 g),  
½ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
½ Teelöffel Selleriesalz,

## TIP

*Wissen Sie, wie der Tomaten-Cocktail gemixt wird, den man in guten Bars und Restaurants bekommen kann?*

*Ganz einfach: Tomatensaft wird mit Worcestersoße, Selleriesalz, weißem Pfeffer, einige Tropfen Tabascosoße und Eis verrührt und sehr kalt als erfrischender Longdrink oder Aperitif serviert.*

100 g tiefgekühlte Erbsen,  
100 g Champignons aus der Dose,  
4 Eßlöffel Madeira,  
2 Eigelb,  
½ l Sahne,  
½ Bund Petersilie.

Speck würfeln. Zwiebeln schälen und hacken. Tomaten waschen und abtrocknen. Stengelansätze rauschneiden. Tomaten kleinschneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Speckwürfel und gehackte Zwiebeln darin in 3 Minuten glasig braten. Mehl reinstreuen. 2 Minuten anschwitzen. Tomatenstücke dazugeben. Unter Rühren weitere 3 Minuten erhitzen. Heiße Fleischbrühe angießen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Zucker und Selleriesalz würzen. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Anschließend durch ein Sieb in einen Topf passieren.

Erbsen unaufgetaut in einem zweiten Topf mit Wasser und wenig Salz 8 Minuten kochen. Champignons blättrig schneiden. Mit den abgetropften Erbsen in die Suppe geben.

Die Suppe wieder erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Madeira abschmecken. Eigelb mit Sahne verquirlen. In die Tomatencremesuppe rühren.

Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Suppe in Tassen anrichten. Mit Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 370.

Unser Menüvorschlag: Tomatencremesuppe vorweg. Kräuterforellen, Kopfsalat mit Gurken und Salzkartoffeln als Hauptgang. Dazu paßt Moselwein. Gefüllte Birnen als Abschluß des Essens.

PS: Vier Eßlöffel Maiskörner zusätzlich geben der Suppe eine weitere interessante Note. Man kann natürlich auch nur eine der drei Einlagen in die Suppe geben. Die Tomatencremesuppe schmeckt auch ohne Gemüseeinlage. Dann am besten mit einer Sahnehaube und Schnittlauch.

## Tomaten-Flip

Für 1 Person

3 Eiswürfel, 1 Eigelb,  
2 Glas (je 2 cl)  
Tomatenketchup,  
1 Glas (2 cl) Gin,  
1 kräftige Prise schwarzer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß.

Dieser Flip ist genau die Lebenshilfe, die jemand braucht, der am Abend zuvor ein bißchen tief ins Glas geschaut hat. Eiswürfel, Eigelb, Tomatenketchup, Gin, Pfeffer und Zucker in einem Mixbecher gut schütteln. In ein großes Kelchglas abseihen. Mit Muskatnuß bestäuben und sofort servieren.

## Tomatenfondue

500 g Tomaten,  
1 Knoblauchzehe, Salz,  
Tomatensaft zum Auffüllen,  
je 300 g Schweizer Emmentaler und Greyerzer Käse,  
2 gestrichene Teelöffel Speisestärke,  
frisch gemahlener weißer Pfeffer,  
½ Teelöffel Paprika rosenscharf,  
½ Teelöffel getrockneter Thymian,  
1 Eßlöffel Sahne (15 g),  
2 Eßlöffel Weißwein (20 g).

Tomaten waschen und abtropfen lassen. Stengelansätze rausschneiden. Tomaten in Stücke schneiden. Knoblauch schälen und mit Salz zerdrücken. Tomaten mit Knoblauch im Topf auf dem Herd im eigenen Saft 10 Minuten dünsten. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen oder etwas abgekühlt im Mixer pürieren. Dann die Tomaten aber vorher häuten. Tomatenpüree mit Tomatensaft auf ¾ l auffüllen. In die Käsefondue-Pfanne gießen. Käse raspeln. Mit der Speisestärke in den Tomatensaft rühren. Unter Rühren erhitzen, den Käse schmelzen und einmal aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Paprika rosenscharf und Thymian würzen. Sahne und Weißwein reinrühren. Fonduepfanne aufs brennende Rechaud setzen und auf dem Tisch weiterbrutzeln.

Vorbereitung: 50 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 535.

**Beilage:** Weißbrotwürfel, die man in das Fondue taucht. Als Getränk dazu schmeckt ein spritziger Weißwein. Und servieren Sie zur besseren Bekömmlichkeit einen Grappa dazu. Das ist ein italienischer Trester-Branntwein.

**PS:** Das Tomatenfondue sieht sehr hübsch aus und schmeckt besonders gut, wenn Sie zum Schluß kurzgedünstete Paprikastreifen reinstreuen. Dazu 1 grüne Paprikaschote (150 g) halbieren, entkernen, abspülen. In Streifen schneiden. 20 g Butter in einem Topf erhitzen. Paprikastreifen reingeben. Im geschlossenen Topf 5 Minuten dünsten.

## Tomatengemüse

500 g Tomaten und  
8 kleine feste Tomaten  
(je 50 g),  
80 g geräucherter  
durchwachsener Speck,  
1 Zwiebel (40 g),  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
1 Teelöffel frischer oder  
½ Teelöffel getrockneter  
Thymian,  
1 Prise Zucker,  
6 Eßlöffel Sahne (90 g),  
1 Teelöffel  
Speisestärke,  
1 Bund Schnittlauch.

Alle Tomaten häuten und die Stengelansätze rauschneiden. Die acht kleinen Tomaten beiseite legen. Den Rest vierteln. Speck würfeln. Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Speckwürfel und Zwiebelscheiben darin 4 Minuten anbraten. Tomatenviertel reingeben. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Zucker kräftig würzen. Bei geringer Hitze 15 Minuten dünsten lassen. Durch ein Sieb in einen Topf passieren. Nun die kleinen ganzen Tomaten zufügen. Weitere 5 Minuten köcheln lassen. Sahne mit Speisestärke in einem

Becher verquirlen und vorsichtig reinrühren. Das Gemüse noch mal aufkochen und abschmecken. Schnittlauch abspülen, trockentupfen und kleinschneiden. Über das Gemüse streuen.  
**Vorbereitung:** 20 Minuten.  
**Zubereitung:** 35 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 310.

**Unser Menüvorschlag:**

Kopfsalatherzen vorweg. Lammkoteletts pikant, Tomatengemüse und körniger Reis als Hauptgericht. Dazu schmeckt ein roter Burgunder. Als Dessert empfehlen wir Krokant-Creme.  
**PS:** Das Tomatengemüse schmeckt auch mit Knoblauch sehr gut.

*Jedes Fondue zaubert  
gemütliche Stimmung.  
Unser Tomatenfondue  
sorgt außerdem auch noch  
für Abwechslung im  
Fondue-Repertoire. Käse  
und Gewürze machen die  
brodelnde Köstlichkeit  
pikant.*



**Tomatenketchup: Seit langem hat sich die pikante rote Würze in der deutschen Küche durchgesetzt. Große und kleine Genießer greifen gern zur entsprechenden Flasche. Selbstgemacht schmeckt Tomatenketchup noch besser.**



## Tomatenketchup

4000 g reife Tomaten,  
40 g Salz,  
2 rote Paprikaschoten  
(250 g),  
4 Zwiebeln (160 g),  
je 1 Teelöffel gemahlene  
Nelken, Muskatblüte,  
Piment, Ingwer und  
schwarzer Pfeffer,  
je 1 Eßlöffel gehackter  
Borretsch, Basilikum,  
Portulak, Bohnenkraut  
und Pimpinelle,  
½ Eßlöffel  
gehacktes Ysop,  
1 Eßlöffel geriebener  
Meerrettich,  
200 g brauner Zucker  
(Farinzucker) oder  
zerstoßener Kandis,  
¼ l Weinessig,  
1 Päckchen Einmachhilfe.

Natürlich kann man Tomatenketchup in jedem Lebensmittelgeschäft kaufen. Aber für die, die den Ehrgeiz haben, auch davon Selbstgekohtes auf den Tisch zu bringen, hier das Rezept. Und Sie werden feststellen: Dieses Ketchup ist wirklich einmalig.

Tomaten waschen und abtropfen lassen. Stengelansätze rausschneiden. Tomaten grob zerkleinern. In einen großen Topf geben. Mit Salz bestreuen. Paprikaschoten halbieren, entkernen und abspülen. In feine Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Alles in den Topf geben. Unter häufigem Umrühren im eigenen Saft 30 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb in einen anderen Topf streichen.

Das Mark mit Gewürzen, Kräutern und Meerrettich verrühren. Ketchup im offenen Topf bei schwacher Hitze 45 Minuten einkochen lassen. Gelegentlich umrühren. Braunen Zucker oder zerstoßenen Kandis und Weinessig reingeben und so lange unter Rühren weiterkochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Dann die Einmachhilfe reinrühren.

Tomatenketchup in sauber gespülte, getrocknete Flaschen füllen. Flaschen fest verkorken, eventuell noch mit flüssigem Stearin abdichten. Kühl aufbewahren.  
**Vorbereitung:** 30 Minuten.  
**Zubereitung:** 130 Minuten.  
**Kalorien insgesamt:** Etwa 1590.

**Wozu reichen?** Tomatenketchup paßt zu Bratwurst, heißen Würstchen, gekochtem, gegrilltem oder gebratenem Fisch und Fleisch, Fleischfondue, Reis-, Nudel- und Kartoffelgerichten, Aufläufen und pikanten Puddings. Es eignet sich außerdem vorzüglich zum Würzen von Marinaden, Soßen, Reis-, Nudel-, Gemüse-, Eier-, Käse-, Krabben-, Fisch- und Fleischgerichten. Und das selbstgemachte Ketchup ist in jedem Fall ein besonderes Mitbringsel zur Party.

## Tomatenmarinade

3 Eßlöffel Öl (30 g),  
3 Eßlöffel  
Tomatenketchup (45 g),  
⅛ l saure Sahne,  
1 Eßlöffel Weinessig,  
3 Spritzer Tabascoße,  
1 Prise Salz,  
schwarzer Pfeffer.

Öl, Tomatenketchup, saure Sahne, Weinessig, Tabascoße und Salz in eine Schüssel geben. Einige Umdrehungen schwarzen Pfeffer aus der Mühle drübermahlen. Mit einem Schneebesen zu einer schaumigen Marinade schlagen.

**Vorbereitung:** 5 Minuten.  
**Zubereitung:** 5 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 185.

**Wozu reichen?** Zum Marinieren von Kopf-, Feld-, Endivien-, Chicorée-, Gemüse-, Reis-, Nudel- oder Geflügelsalat.

## Tomaten-Mayonnaise

Siehe Tiroler Soße.

## Tomatenplaki



750 g Tomaten,  
4 Zwiebeln (160 g),  
2 Bund Petersilie,  
1 Bund Dill,  
6 Eßlöffel  
Sonnenblumenöl (60 g),  
1 Teelöffel getrockneter  
Thymian,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 Teelöffel Zucker,  
Saft einer halben Zitrone.

Plakis sind Gemüsegerichte, die mit den türkischen Eroberern auf den Balkan kamen. Heute sind sie besonders in der griechischen und der bulgarischen Küche zu Hause, wobei die Bulgaren Plakia sagen. Tomatenplaki kann, wie alle Plakis, kalt oder warm serviert werden. Typischer ist das kalte Gericht.

Tomaten häuten, Stengelansätze rausschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Petersilie und Dill abbrausen, trockentupfen. Petersilie hacken, Dill fein schneiden. 1 Eßlöffel Öl in eine feuerfeste Form gießen. Tomatenscheiben und Zwiebelringe abwechselnd in die Form schichten. Jede Lage mit Petersilie und Dill (von beiden soll etwa ein Drittel zurückgelassen werden), Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Jede Lage mit Öl beträufeln. Letzte Schicht: Tomatenscheiben, die zuerst mit Zitronensaft, dann mit dem restlichen Olivenöl beträufelt werden.

Form geschlossen in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

**Garzeit:** 25 Minuten.

**Elektroherd:** 220 Grad.

**Gasherd:** Stufe 5 oder ½ große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Plaki abkühlen lassen. Mit der restlichen Petersilie und dem Dill bestreuen. Kalt servieren.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Kühlzeit 35 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 190.

**Wozu reichen?** Als Beilage zu gegrilltem Hammelfleisch, zu Fleischspießchen oder gegrilltem Fisch. Dazu wird frisches Weißbrot gegessen und roter Landwein getrunken.

**PS:** Sonnenblumenöl ist typisch für die Balkanküche. Wer aber dieses sehr intensiv schmeckende Öl nicht so gern mag, nimmt Olivenöl.

## Tomaten-Reis

Siehe Reis Palermo.

## Tomatensalat

500 g schnittfeste  
Tomaten,  
1 Zwiebel (40 g).  
Für die Marinade:  
6 Eßlöffel Öl (60 g),  
2 Eßlöffel Essig,  
½ Teelöffel Senf,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
1 Bund Petersilie.

Tomaten waschen und abtrocknen. Stengelansätze rausschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Beides mischen.

Für die Marinade Öl mit Essig und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Petersilie abspülen, trockentupfen und hacken. In die Marinade geben. Marinade über den Salat gießen. Salat vorsichtig mischen.

Vor dem Servieren 10 Minuten durchziehen lassen.  
**Vorbereitung:** 15 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 210.

**PS:** Statt Zwiebeln können Sie auch 2 Knoblauchzehen in den Salat geben und ihn mit etwas getrocknetem, zerriebenem Majoran würzen. Schnittlauch und Kresse passen ebenfalls als Würzkräuter.

## Tomatensalat mit Schinken

500 g schnittfeste Tomaten,  
4 hartgekochte Eier,  
200 g gekochter Schinken am Stück,  
12 Salatblätter,  
Saft einer Zitrone.  
Für die Marinade:  
4 Eßlöffel Mayonnaise (80 g),  
4 Eßlöffel saure Sahne (60 g),  
1 kleine Zwiebel (30 g),  
½ Teelöffel getrocknete Dillspitzen,  
1 Teelöffel getrockneter, zerriebener Kerbel,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
3 Tropfen Tabascoße.  
Außerdem:  
½ Kästchen Kresse.

Tomaten waschen und abtrocknen. Stengelansätze rauschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Eier schälen und auch in Scheiben schneiden. Schinken etwa ½ cm groß würfeln. Salatblätter abspülen und in einem Küchentuch trockenschwenken. Salatschüssel oder 4 Schälchen mit Salatblättern auslegen. Mit Zitronensaft beträufeln. Tomaten-, Eischeiben und Schinken abwechselnd reinschichten.

Für die Marinade in einer Schüssel Mayonnaise mit der sauren Sahne verrühren. Zwiebel schälen und reinreiben. Mit Dill und Kerbel, Salz, Pfeffer, Zucker und Tabasco würzen. Über den Salat gießen. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen. Salat mit abgebrausten, trockengetupften Kressesträußchen garniert servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Zeit zum Durchziehen 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 395.

Wann reichen? Mit Toast- oder Vollkornbrot und Butter als Abendessen oder als kleines Mittagessen.

## Tomatensoße

400 g Tomaten,  
1 Zwiebel (40 g),  
40 g Butter,  
½ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
30 g Mehl,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
1 kräftige Prise Zucker,  
2 Stengel Petersilie.



Tomaten waschen und vierteln. Stengelansätze rauschneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin in 3 Minuten glasig braten. Tomaten reingeben. 5 Minuten braten. Dann mit heißer Fleischbrühe begießen. 10 Minuten kräftig kochen lassen. Durch ein Sieb in einen anderen Topf passieren. Mehl in einem Becher mit Wasser glattrühren. Unter Rühren in die Soße geben. 5 Minuten kochen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika und Zucker abschmecken. Mit gehackter Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 65.

Wozu reichen? Zu Eiern, Spaghetti, Spinatpudding und pikanten Aufläufen.

PS: Sie können auch Tomaten aus der Dose verwenden, die passiert und weiterverarbeitet werden. Dazu genügt knapp ¼ l heiße Fleischbrühe. Und noch eine Veränderung: Schinkenknochen mitkochen, Soße passieren, binden und 2 Eßlöffel leicht geschlagene Sahne unterziehen. Oder aus Butter und Mehl eine Schwitze bereiten und mit passierten Tomaten und Fleischbrühe auffüllen.

## Tomatensoße für Spaghetti

4 Eßlöffel Olivenöl (40 g),  
1 Dose bulgarische Tomaten (820 g),  
3 Knoblauchzehen,  
1 Eßlöffel Basilikum,  
½ Teelöffel Oregano,  
1 kleine Prise Natron,  
½ Teelöffel Muskat,  
1 Spritzer Tabascoße,  
1 Teelöffel Sojasoße,  
1 Teelöffel Paprika edelsüß,  
1 Prise Paprika rosenscharf, frisch gemahlener weißer und schwarzer Pfeffer, Salz.  
Außerdem:  
2 Liter Wasser, Salz,  
500 g Spaghetti.

Diese Soße ist eine Spezialität für alle Spaghettifreunde. Und sie hat einen großen Vorteil: Sie läßt sich jederzeit aus den vorhandenen Vorräten zubereiten. Öl in einem hohen Topf erhitzen. Tomaten mit einem Teil der Flüssigkeit in den Topf geben. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Zusammen mit den Kräutern und Gewürzen, dem Tabasco und der Sojasoße dazugeben. Salzen. Die Soße im offenen Topf 20 bis 30 Minuten leicht kochen lassen. Hin und wieder verrühren. Dann mit einem Stampfer die Tomaten zerdrücken. Weitere 5 bis 10 Minuten leicht kochen lassen.

Zwischendurch in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Spaghetti hineingleiten lassen und während des Kochens oft umrühren. Nach etwa 5 Minuten probieren und so lange weiterkochen lassen, bis die Spaghetti gar sind. Dann auf ein Sieb schütten und mit kaltem Wasser abschrecken. Spaghetti und Tomatensoße getrennt servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: 40 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 630.

Wann reichen? Mittags oder abends mit italienischem Salat, Stangenweißbrot und Rotwein.

## Tomaten-soufflé

50 g Makkaroni,  
Wasser, Salz,  
40 g Butter oder Margarine,  
40 g Schinkenwürfel,  
30 g Mehl, ¼ l Milch,  
1 kleine Dose Tomatenmark (70 g),  
100 g geriebener Emmentaler Käse,  
Salz, weißer Pfeffer,  
geriebene Muskatnuß,  
Saft einer halben Zitrone,  
3 Eigelb, 3 Eiweiß,  
3 Tomaten (210 g),  
Margarine zum Einfetten.

Makkaroni in 3 cm lange Stücke brechen. In sprudelndes Salzwasser geben und 10 Minuten kochen. Auf einem Sieb abschrecken und abtropfen lassen. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Schinkenwürfel darin 2 Minuten anbraten. Mehl reinschütten. Unter Rühren 3 Minuten durchschwitzen lassen. Milch zugießen. Soße unter Rühren 5 Minuten kochen. Topf vom Herd nehmen. Tomatenmark und Käse reinrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Zitronensaft würzen. Eigelb in einer Tasse mit etwas Soße verquirlen. In die Soße rühren.

Eiweiß steif schlagen. Eischnee und Makkaroni unter die Soße heben.

Tomaten häuten. Stengelansätze rauschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden und dabei entkernen. Feuerfeste Form einfetten. Mit Tomatenringen auslegen. Leicht salzen. Soufflémasse reinfüllen.

Form auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben.

Backzeit: 35 Minuten.  
Elektroherd: 180 Grad.  
Gasherd: Stufe 3 oder ⅓ große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 65 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 405.

Wann reichen? Mit Salat als Mittag- oder Abendessen.



## Tomaten- suppe

500 g reife Tomaten,  
2 Zwiebeln (80 g),  
1 Bund Suppengrün  
(150 g),  
75 g durchwachsener  
Speck,  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
3/4 l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
1 Bund Petersilie,  
1 Knoblauchzehe,  
40 g Butter oder Margarine,  
30 g Mehl,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Zucker, 1/8 l Sahne,  
25 g blättrige Mandeln.

Tomaten waschen und vierteln. Stengelansätze rausschneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Die Hälfte der Zwiebelwürfel zuge- deckt beiseite stellen. Suppengrün putzen, waschen, hacken, Speck würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Speck darin 5 Minuten braten. Zwiebelwürfel und Suppengrün dazugeben. 5 Minuten rösten. Tomaten reingeben. Fleischbrühe angießen. Petersilie abbrausen, abtropfen lassen und in die Brühe geben. Alles zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb streichen.

Knoblauchzehe schälen. Einen Topf damit ausreiben. Butter oder Margarine in dem Topf erhitzen. Restliche Zwiebelwürfel im Fett in 3 Minuten glasig braten. Mehl reinschütten. Unter Rühren 3 Minuten durchschwitzen lassen. Mit der Tomatenbrühe ablöschen und 8 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Sahne halbsteif schlagen. Suppe in vier Suppentassen füllen. In jede Tasse einen Eßlöffel Sahne gleiten lassen. Mit Mandeln bestreut servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 50 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 525.

PS: Wer's herzhafter mag, kann statt Schlagsahne auch Meerrettichsahne in die Suppe geben.

## Tomaten- suppe Adelheid

1/8 l Sahne,  
1 Dose Tomatencremesuppe  
(410 g),  
1 Dose geschälte  
Tomaten (420 g),  
weißer Pfeffer,  
Paprika edelsüß, Salz,  
Curry, 1 Prise Zucker.

Wer unverhofft Gäste bekommt, sollte getrost einmal auf seinen Dosenvorrat zurückgreifen. Denn auch aus Konserven lassen sich delikate Gerichte zaubern. Wie zum Beispiel die Tomatensuppe Adelheid, die ganz vorzüglich schmeckt und außerdem in weniger als einer halben Stunde zubereitet ist.

Sahne in einer Schüssel halbsteif schlagen, zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Tomatencremesuppe mit 3/4 der auf der Gebrauchsan-

weisung angegebenen Wassermenge in einem Topf gut durchschlagen. Tomaten aus der Dose mit ihrem Saft durch ein Haarsieb in einen Topf streichen oder im Mixer pürieren. Zur Tomatencremesuppe geben. Aufkochen. Mit Pfeffer, Paprika edelsüß, Salz, Curry und Zucker kräftig abschmecken.

Suppe in vier Tassen füllen. Mit einer Sahnehaube garnieren. Als Farbtupfer eine Messerspitze Curry drüberstäuben.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 315.

Wann reichen? Mit Toastbrot als Imbiß oder mit kräftigem Landbrot und Rauchwurst oder Schinken als Abendessen.

PS: Wer lieber sättigende Suppen möchte, kann zusätzlich körnig gekochten Reis in die Tomatensuppe Adelheid geben. Dann aber bitte etwas kräftiger würzen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

## Tomaten- suppe geeist

500 g Tomaten,  
1 kleine Zwiebel  
(30 g),  
1 Knoblauchzehe, Salz,  
1/8 l Weißwein,  
1/8 l Fleischbrühe aus  
Würfeln,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
3 Eßlöffel Öl (30 g),  
1 Teelöffel  
Paprika rosenscharf,  
1 Teelöffel Zucker,  
je 5 Stengel Kerbel  
und Petersilie,  
1/8 l Sahne.

Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelansätze rausschneiden. Tomaten im Mixer pürieren. In eine Schüssel geben.

Zwiebel schälen und fein reiben. Die Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerdrücken. Ins Tomatenpüree mischen.

Weißwein, Fleischbrühe, Zitronensaft und Öl unterrühren. Suppe mit Paprika,



Geeiste Tomatensuppe schmeckt herrlich frisch und würzig und enthält auch viele Vitamine.



*Torta pasqualina* bäckt man in Italien zu Ostern. Die pikante Torte paßt nicht zum Kaffeeklatsch. Sie wird mit Spinat gefüllt.

Zucker und Salz würzen. Zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Kerbel und Petersilie abrausen und hacken. Sahne halbsteif schlagen. Die Hälfte der Kräuter in die Suppe geben. In 4 Suppentassen füllen. Je ein Viertel der Sahne reinlaufen lassen. Mit den restlichen Kräutern bestreut sofort servieren.  
Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühlzeit 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 220.

Wann reichen? Mit Käsestangen als Vorspeise.  
 PS: Wenn Sie keinen Mixer haben, nehmen Sie statt der Tomaten  $\frac{3}{4}$  l Tomatensaft. Die Fleischbrühe ist dann nicht nötig. Dafür muß die Suppe etwas kräftiger gewürzt werden. Zum Beispiel mit Worcestersoße.

## Tomatensuppe italienisch

Siehe Italienische Tomatensuppe.

## Tomatensuppe mit Mais

350 g Tomaten,  
 $\frac{3}{4}$  l Fleischbrühe aus Würfeln,  
 75 g Schinkenspeck,  
 20 g Butter oder Margarine,  
 1 Zwiebel (40 g), 40 g Mehl,  
 Salz, weißer Pfeffer,  
 1 Teelöffel Zucker,  
 geriebene Muskatnuß,  
 1 kleine Dose Maiskörner (280 g),  
 $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch.

Tomaten waschen und abtropfen lassen. Vierteln und die Stengelansätze rauschneiden. Tomaten mit Fleischbrühe in einem Topf zugedeckt 15 Minuten kochen lassen. Durch ein Sieb streichen. Schinkenspeck würfeln. In einem Topf 3 Minuten anbraten. Butter oder Margarine zugeben und erhitzen. Zwiebel schälen, würfeln und im Topf in 3 Minu-

ten glasig braten. Mehl reinschütten. Unter Rühren 3 Minuten durchschwitzen lassen.

Mit der Tomatenbrühe ablöschen und 8 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Muskatnuß würzen.

Maiskörner abtropfen lassen. In der Suppe erhitzen. Suppe aber nicht mehr kochen. Schnittlauch abrausen, trockentupfen und fein hacken. Suppe in eine vorgewärmte Terrine füllen. Mit Schnittlauch bestreut servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 40 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 200.

Wann reichen? Mit Toastbrot oder Vollkornbrot und Butter als warmes Abendessen.

PS: Die Tomatensuppe mit Mais bekommt eine besonders aparte Note, wenn man eine kleine Dose Okra (grob gewürfelt) in die Suppe gibt und zum Schluß mit geriebenem Emmentaler Käse bestreut.

## Tomato Special

2 Eiswürfel,  
 1 Eßlöffel Zitronensaft,  
 $\frac{1}{10}$  l Tomatensaft,  
 2 Glas (je 2 cl) Weinbrand,  
 3 Spritzer Worcestersoße,  
 1 Spritzer Tabascosoße,  
 Salz,  
 Sodawasser zum Auffüllen,  
 frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Ein Longdrink, den (in Maßen) auch Autofahrer gefahrlos trinken können und der am »Morgen danach« garantiert jeden Kater vertreibt.

Eis, Zitronensaft, Tomatensaft, Weinbrand, Worcesters- und Tabascosoße in einem Shaker mischen. In ein Becherglas gießen, salzen, mit Soda auffüllen. Mit Pfeffer bestreut servieren.

## Topfen

Siehe Quarkrezepte. Quark heißt in Österreich Topfen.

## Topfen-Palatschinken

Für den Teig:

250 g Mehl,  
1 Prise Salz,  
4 Eier,  $\frac{1}{2}$  l Milch.

Für die Füllung:

50 g Butter,  
50 g Zucker,  
3 Eigelb, 1 Prise Salz,  
Saft und abgeriebene  
Schale einer Zitrone,  
300 g Quark,  
1 Becher saure Sahne  
(200 g),  
4 Eßlöffel Rosinen (170 g),  
3 Eiweiß,  
120 g Butter zum  
Ausbacken und Einfetten.

Für die Eiermilch:

2 Eßlöffel Zucker (30 g),  
 $\frac{1}{8}$  l Milch,  
1 Ei.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Eier und Milch reingeben und verquirlen. Teig 30 Minuten ruhen lassen, damit das Mehl quellen kann. In der Zwischenzeit die Füllung zubereiten: Butter mit Zucker, Eigelb, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel schaumig rühren. Quark durch ein Sieb in die Schüssel passieren. Saure Sahne und heiß abgespülte, in einem Tuch getrocknete Rosinen dazugeben und verrühren. Eiweiß in einer zweiten Schüssel steif schlagen, unterheben.

Für jeden Palatschinken etwas Butter in einer kleinen Pfanne (12 cm Durchmesser) erhitzen und einen Schöpflöffel Teig reingeben. Palatschinken auf der Unterseite in 1 Minute goldgelb backen. Aus der Pfanne auf einen Deckel gleiten lassen und mit der Oberseite in die Pfanne geben. Noch 1 Minute backen. Insgesamt 12 Palatschinken backen und warm stellen.

Dann mit der Füllung bestreichen. Aufrollen und in der Mitte durchschneiden. Eine flache feuerfeste Form mit Butter einfetten. Palatschinken fächerartig reinlegen. Für die Eiermilch Zucker mit Milch und Ei in

einem Becher verrühren. Über die Palatschinken gießen.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene stellen.

Backzeit: 45 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Palatschinken darin servieren.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 30 Minuten.

Zubereitung: 65 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 875.

Wann reichen? Mittags als Dessert nach einer kräftigen Suppe.

## Topinambur

Ebenso wie ihre bei uns viel mehr zu Ehren gekommenen Knollenvettern, die Kartoffeln, stammen auch die Topinambur aus Südamerika, genauer gesagt aus Brasilien. Von dort brachten sie französische Seeleute mit nach Europa und gaben der mit der Sonnenblume verwandten Pflanze den Namen, den sie von dem Indianerstamm Topinambus ableiteten.

In Frankreich werden die Knollen vorwiegend zu Alkohol gebrannt oder in der kosmetischen Industrie verwendet. Das Kraut dient als Viehfutter.

In Deutschland werden die Topinambur in Brandenburg, Westfalen, der Lüneburger Heide und im Niedermoor zwischen Bremen und Hamburg angebaut. Außer in Brandenburg, wo Knollen und Laub verfüttert werden, werden die Knollen ausschließlich als Gemüsepflanze verkauft.

Feinschmecker schätzen Topinambur als Delikatessengemüse. Wegen ihres hohen Anteils an dem Kohlenhydrat Inulin (nicht Insulin) sind die Knollen aber auch ein hervorragendes Diätgemüse für Diabetiker. Man ißt sie als Salat, der kräftig gewürzt werden muß. Man kann die Knollen mit dem erdigen, süß-bit-

terlichen Geschmack aber auch kochen. In jedem Fall müssen sie geschält werden. Man gart sie am besten, in Scheiben geschnitten, in Salzwasser und serviert sie mit zerlassener Butter, Béchamel- oder Rahmsauce oder bringt sie auf polnische Art mit gerösteten Semmelbröseln, hartgekochten, gehackten Eiern und gehackter Petersilie auf den Tisch.

Topinambur lassen sich wie Kartoffeln braten oder zu Püree verarbeiten.

Die Knollen haben je nach Anbaugbiet und Sorte eine weiße, gelbe, rote oder violette Farbe und manchmal eine birnenähnliche Form. Der Form wegen werden sie auch häufig als Erdbirnen bezeichnet, des herben Geschmacks wegen auch als Erdschocke oder Erdartischecke.

## Topinambur-püree

500 g Topinambur-Knollen,  
60 g Butter oder Margarine,  
 $\frac{3}{8}$  l Wasser,  
500 g Kartoffeln,  
Salz, Wasser,  
3 Eßlöffel Sahne (45 g).

Topinambur-Knollen schälen, waschen, abtropfen lassen und würfeln. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Topinambur darin in 40 Minuten weich dünsten. Wasser nach und nach zugießen, damit sie nicht anbrennen.

In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, in einen Topf mit Salzwasser geben und vom Kochen an in 20 Minuten garen. Abgießen und ausdämpfen. Kartoffeln und Topinambur durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Mit Sahne zu einem Püree verrühren. Eventuell nachsalzen.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 315.

Wann reichen? Als Beilage zu gebratenem Fleisch.

## Torta pasqualina

Italienische Ostertorte  
Für 6 Personen



Für den Teig:

500 g Mehl,  
5 Eßlöffel Öl (50 g),  
1 kräftige Prise Salz,  
 $\frac{1}{4}$  l Wasser.

Für die Füllung:

1000 g Spinat,  
1 l Wasser, Salz,  
40 g Butter oder Margarine,  
500 g Quark,  
60 g geriebener  
Parmesankäse.  
50 g Öl zum Bestreichen.  
Außerdem:  
6 Eier.

Diese Torte aus dem Sonnenland Italien ist nichts für den Kaffeetisch. Sie ist pikant gefüllt und wird zum Mittag gegessen.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Öl, Salz und Wasser reingeben. Von außen nach innen zu einem glatten Teig kneten. Im Kühlschrank zugedeckt 60 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Spinat putzen und waschen. Gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Abgetropfte Spinatblätter reingeben. 10 Minuten bei schwacher Hitze ziehen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Durch die feine Scheibe des Fleischwolfes drehen.

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Passierten Spinat reingeben. 3 Minuten darin dünsten. Quark durch ein Sieb streichen. Mit dem Spinat und 40 g Parmesankäse in eine Schüssel geben. Mischen.

Teig in zehn gleichmäßige Stücke teilen. Jedes Stück zu einer Teigplatte von 24 cm Durchmesser ausrollen. Springform und die Oberfläche jeder Teigplatte mit Öl bestreichen. 5 Teigplatten nacheinander in die Form geben. Darauf die

*Torteletts Feinschmeckerart  
machen ihrem Namen Ehre.  
Trüffelscheiben krönen  
die delikate Füllung  
der selbstgebackenen  
Torteletts.*



Füllung verteilen. Sechs Mulden eindrücken. Eier aufschlagen und in die Mulden gleiten lassen. Eier mit Salz und dem restlichen Parmesankäse bestreuen. Darüber die 5 restlichen Teigplatten decken. Mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel ein paarmal einstechen.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene stellen.

Backzeit: 60 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Torte aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf eine runde Platte setzen. In 6 Stücke schneiden. Kalt oder warm servieren.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 50 Minuten.

Zubereitung: 75 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 710.

Wann reichen? Mit Tomatensoße und Kalbsschnitzeln als Mittagessen.

PS: Anstelle von Spinat kann man auch Mangold- oder grüne Rübchenblätter verwenden.

## Torteletts Cavour

Für 8 Personen

Für den Teig:

200 g Mehl, 1 Prise Salz,  
4 Eßlöffel kaltes Wasser,  
100 g Butter oder  
Margarine,  
Margarine zum Einfetten,  
Mehl zum Ausrollen.

Für die Füllung:  
5 Stengel Petersilie,  
3 Stengel Dill,

$\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch,  
1 kleine Dose  
Pfefferlinge (450 g),  
40 g Butter oder Margarine,  
30 g Mehl,  
 $\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
300 g gekochtes  
Hühnerfleisch (selbst  
gekocht oder aus der  
Dose),  
60 g Tomatenmark,  
8 Eßlöffel Madeira,  
3 Eßlöffel Weinbrand,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
1 Messerspitze Ingwer.

Camillo Graf Cavour (1810 bis 1861) war ein italienischer Staatsmann. Seine große politische Geschicklichkeit hat dazu beigetragen, daß nach dem Sturz Napoleons aus der zerrissenen Apennin-Halbinsel ein vereinigtes italienisches Kö-

nigreich wurde. Nach ihm wurden diese Torteletts benannt.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Salz und Wasser reingeben. Die gut gekühlte Butter oder Margarine in Flöckchen auf den Mehtrand setzen. Von außen nach innen einen glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

8 Tortelettförmchen mit einem Durchmesser von 9 cm einfetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, Tortelettförmchen damit auslegen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 25 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

In der Zwischenzeit für die Füllung Petersilie, Dill und Schnittlauch abspülen und trockentupfen. Petersilie



### Torteletts Eva

100 g Butter, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 3 Eigelb, 200 g Mehl, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, Mehl zum Ausrollen, Margarine zum Einfetten, Semmelbrösel zum Bestreuen, 75 g Mandelstifte zum Bestreuen, 250 g Zitronenkonfitüre.

Die weiche Butter in einer Schüssel mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Nach und nach Eigelb reinrühren. Mehl und Zitronenschale unterziehen, dann kneten. 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Runde Platten von 8 cm Durchmesser ausstechen. Tortelettförmchen von 7 cm Durchmesser einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig in die Förmchen geben, an den Rändern leicht andrücken. Mit Mandelstiften bestreuen.



*Camillo Graf Benso di Cavour (1810–1861) war ein bedeutender italienischer Staatsmann, der große Reformen durchführte und Lukull darüber nicht vergaß.*

hacken, Dill und Schnittlauch fein schneiden. Pfifferlinge abtropfen lassen und grob hacken.

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl auf einmal reinschütten. Unter Rühren 3 Minuten durchschwitzen lassen. In der letzten Minute Kräuter und Pfifferlinge reingeben. Mit Fleischbrühe ablöschen. 5 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit Hühnerfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Tomatenmark, Madeira und Weinbrand in die Soße rühren. Fleisch reingeben und die Soße einmal aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Ingwer abschmecken.

Torteletts aus dem Ofen nehmen und aus den Formen lösen. Füllen und sofort heiß servieren.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 25 Minuten.

Zubereitung: 40 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 350.

Wann reichen? Als reichhaltige Vorspeise oder mit Salat als kleines festliches Abendessen.

Förmchen aufs Backblech setzen. Auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben.

Backzeit: 10 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme.

Torteletts aus den Förmchen lösen. Auf einem Kuchendraht abkühlen und mit Zitronenkonfitüre füllen.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 20 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 40 Minuten.

Kalorien insgesamt: Etwa 3240.

Wann reichen? Als Kaffee- oder Teegebäck.

PS: Man kann die Törtchen auch mit Vanille-Buttercreme oder mit Sahne füllen.

### Torteletts Feinschmeckerart

Für die Torteletts:

100 g Mehl, 1 Prise Salz, 2 Eßlöffel Wasser, 50 g Butter oder Margarine, Butter oder Margarine zum Einfetten, Mehl zum Ausrollen.

Für die Füllung:

100 g frische Champignons, 100 g Schinken, 1 kleine Möhre (50 g), 50 g Sellerieknolle, 1 Zwiebel (40 g), 40 g Butter oder Margarine, 30 g Mehl, knapp 1/4 l Weißwein, 100 g Gänseleber, 100 g Pökelfleisch (fertig gekauft), 150 g gekochtes Hühnerfleisch, 2 Trüffeln aus der Dose (25 g), Salz, weißer Pfeffer.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Salz und Wasser reingeben. Butter oder Margarine in Flöckchen auf den Rand setzen. Von außen nach innen einen glatten Teig kneten und zugedeckt 30 Minuten

in den Kühlschrank stellen. 4 Tortelettförmchen mit einem Durchmesser von 9 cm einfetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Tortelettförmchen damit auslegen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 25 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme.

In der Zwischenzeit für die Füllung Champignons putzen, waschen, in einem Küchentuch abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Schinken fein würfeln.

Möhre und Sellerie schälen, abspülen, abtrocknen und ganz fein würfeln. Zwiebel schälen und fein hacken.

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Champignons und Schinken darin 3 Minuten anbraten.

Geputztes Gemüse dazugeben und alles noch 5 Minuten braten. Mit Mehl bestäuben. Unterrühren. Mit Wein ablöschen. 3 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Gänseleber abspülen, häuten und fein hacken. Pökelfleisch und Hühnerfleisch würfeln. Auch in den Topf geben und 3 Minuten erhitzen. Zum Schluß kommen die abgetropften und fein gehackten Trüffeln rein. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Torteletts aus dem Ofen nehmen. Aus der Form lösen, füllen und auf dem Backblech wieder in den Ofen schieben.

Backzeit: 5 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme.

Die Torteletts dann aus dem Ofen nehmen, auf Tellern anrichten und sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 20 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 580.

Wann reichen? Mit Kopf- oder Feldsalat in Joghurt-Zitronen-Marinade als kleines festliches Abendessen. Dazu paßt ein spritziger Moselwein.

## Tortilla española



7 Zwiebeln (280 g),  
500 g Kartoffeln,  
8 Eßlöffel Olivenöl (80 g),  
Salz,  
3 Eßlöffel Wasser,  
4 Eier.

Diese echte spanische Tortilla ist eigentlich ein Kartoffelomelett. In Spanien ißt man sie am liebsten kalt. Man kann sie aber auch warm servieren. Zwiebeln schälen und würfeln. Kartoffeln schälen, waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin in 3 Minuten glasig braten. Kartoffeln zugeben, salzen und bei ganz schwacher Hitze unter häufigem Wenden in 20 Minuten

hellgelb braten. Nach 10 Minuten das Wasser drüber verteilen. Die Pfanne mit einem Deckel fest schließen, damit die Kartoffeln nicht bräunen.

Eier mit etwas Salz in einer Schüssel verquirlen. Über die Kartoffeln gießen. In 5 Minuten stocken lassen. Tortilla auf einen Deckel gleiten lassen. Dann umgedreht wieder in die Pfanne geben und auch die Unterseite stocken lassen.

Auf eine Platte geben. Sofort servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 40 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 275.

Wann reichen? Als Mittag- oder Abendessen mit Kopf-, Endivien- oder Fenchelsalat in einer Essig-Olivenöl-Marinade.

PS: Die spanische Tortilla wird immer mit besonders viel Öl gebraten. Wenn Ihnen das zuviel ist, können Sie die fertige Tortilla auf einem flachen Sieb abtropfen oder auf Haushaltspapier abfetten lassen.

## Tortillas mexikanisch



200 g Mehl,  
175 g Maismehl,  
2 gestrichene Teelöffel Salz,  
3 Tassen Wasser,  
 $\frac{1}{8}$  l Öl zum Braten.

Wenn Sie ganz stilechte mexikanische Tortillas backen wollen, brauchen Sie Maismehl, das Sie vorher aus Maiskörnern im Mörser zerstampft haben. Aber wer hat dazu schon die nötige Zeit und Geduld? Und falls Sie Tortillas nur mit Maismehl zubereiten, brauchen Sie ewig, um daraus einen geschmeidigen Teig zu kneten. Darum nehmen Sie getrost die Mischung aus Weizen- und Maismehl. Man wird trotzdem Ihre Kochkunst loben. Denn Tortillas sind, gefüllt mit allerhand Leckerem, eine

Delikatesse. Auch wenn sie nicht wie in Mexiko auf heißen Steinen gebacken werden.

Mehl, Maismehl und Salz in einer Schüssel mischen. Nach und nach das Wasser unterrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen. So viel Teig reingeben, daß ein etwa 3 mm dicker Fladen von 15 cm Durchmesser entsteht. 3 Minuten braten, dann wenden und noch mal 2 Minuten braten. Aus der Pfanne nehmen, abtropfen lassen und warm stellen, bis alle Tortillas fertig sind. Ergibt 6 Stück. Vorbereitung: 5 Minuten. Zubereitung: 30 Minuten. Kalorien pro Stück: Etwa 280.

Wann reichen? Als Mittag- oder Abendessen, gefüllt mit Ragout aus Hühner-, Rind- oder Schweinefleisch, mit gedünstetem, scharf gewürztem Gemüse und Paprikaschoten, Fischkonserven oder Pilzen. Tortillas schmecken aber auch ungefüllt mit scharfer Tomatensoße.



*Tortilla española bietet eine gute Gelegenheit, Kartoffeln in neuer und schmackhafter Variation auf den Tisch zu bringen.*

**TIP**

Übergießen Sie Tosca Äpfel vor dem Überbacken mal mit Aquavit.

**Tosca-Äpfel**

- 2 Eßlöffel Mehl (20 g),
- 1 großer Becher Sahne (200 g),
- 30 g Butter, 1 Prise Salz,
- 75 g Mandelstifte,
- 75 g Zucker,
- 1 Teelöffel Vanillinzucker,
- 4 mittelgroße säuerliche Äpfel (500 g),
- Margarine zum Einfetten.

So liebt man Desserts in Schweden: Saftig und süß. Wer gerne nascht, hat daran seine helle Eßfreude. Durchaus möglich, daß ein schwedischer Koch mal von einer Tosca-Aufführung so begeistert war, daß er der Titelheldin diese Äpfel widmete.

Mehl in einem Topf mit Sahne glattrühren. Unter Rühren langsam erhitzen. Butter, Salz, Mandelstifte, Zucker und Vanillinzucker reingeben. Einmal aufkochen.

Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Äpfel mit der Schnittfläche nach unten reinlegen.

Soße über die Äpfel gießen und die Form auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen.

Garzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Äpfel darin heiß servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 435.

Unser Menüvorschlag: Vorweg eine Kräuterbouillon. Als Hauptgang Flunder gebraten mit Kartoffelsalat. Als Dessert gibt's Tosca-Äpfel.

**Tosca-Salat**

- 2 tiefgekühlte Hühnerbrüstchen (500 g),
- Wasser,
- 150 g Pökeltzunge (fertig gekauft),
- 6 Artischockenböden (160 g),
- 1/2 kleines Glas Rote Bete (220 g).
- Für die Marinade:
- 4 Eßlöffel Mayonnaise (80 g),
- 3 Eßlöffel saure Sahne (45 g),
- 1 Eßlöffel Senf,
- Saft einer Zitrone,
- Salz, weißer Pfeffer,
- 1 Prise Zucker,
- 1/2 Teelöffel Dillspitzen.
- Zum Garnieren:
- 2 hartgekochte Eier,
- 1/2 Kästchen Kresse.

Floria Tosca ist die tragische Titelheldin der berühmten Puccini-Oper Tosca – eine berühmte Sängerin, die aus Liebe zur Verräterin, Rächerin und Selbstmörderin wird. Mag sein, daß ihr trauriges

Schicksal oder die Kunst einer Interpretin einen der großen Küchenmeister Anfang dieses Jahrhunderts so beeindruckte, daß er diesem Salat, der einen festen Platz in der internationalen Küche hat, ihren Namen gab.

Hühnerbrüstchen nach Vorschrift auftauen lassen.

Wasser in einem Topf aufkochen. Hühnerbrüstchen darin 20 Minuten kochen. Abkühlen lassen. Haut abziehen. Fleisch von den Knochen lösen und in 1 cm breite, 2 cm lange Streifen schneiden.

Pökeltzunge in 1/2 cm breite, 2 cm lange Streifen schneiden. Artischockenböden und Rote Bete abtropfen lassen, wie die Zunge in feine Streifen schneiden. Alles in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade in einer anderen Schüssel Mayonnaise, saure Sahne, Senf und Zitronensaft mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Dillspitzen würzen. Über den Salat gießen.

Vorsichtig mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.

Salat in eine Glasschüssel füllen.

Zum Garnieren Eier schälen und quer halbieren. Eigelb rauslösen. Eiweiß in dünne Ringe schneiden. (Eigelb wird nicht verwendet.) Salat mit den Ringen umlegen. Kresse abbrausen und abtropfen lassen. Kleine Sträußchen schneiden. In die Mitte der Eischeiben setzen. Den Salat gut gekühlt servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 510.

Wann reichen? Mit Toast und Butter als kleines Abendessen, als Vorspeise für 6 Personen oder als Teil eines Kalten Büfetts.

PS: Wenn Sie den Salat kalorienarm auf den Tisch bringen wollen, nehmen Sie für die Marinade nur 3 Eßlöffel Mayonnaise und 4 Eßlöffel Joghurt.



Tosca-Salat: Huhn, Zunge, Artischocke in würziger Marinade. Ein wirklich fürstlicher Salat.



*Süßem und Pikantem gab die Opernheldin Tosca ihren Namen. Auch die feine schwedische Tosca-Torte wurde nach ihr benannt.*

## Tosca-Torte



Für den Teig:  
 2 Eier, 125 g Zucker,  
 1 Päckchen Vanillinzucker,  
 1 Prise Salz,  
 100 g Butter,  
 150 g Mehl,  
 1 Teelöffel Backpulver,  
 Margarine zum Einfetten.  
 Für den Belag:  
 75 g blättrige Mandeln,  
 50 g Butter,  
 75 g Zucker,  
 1 Eßlöffel Mehl (10 g),  
 2 Eßlöffel Sahne (40 g).

Diese Torte aus Schweden ist eigentlich mehr ein Kuchen. Aber so vorzüglich, daß sie jeder festlichen Kaffeetafel Ehre macht. Für den Teig Eier mit Zucker, Vanillinzucker und Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Butter in einem Topf schmelzen lassen. Mehl und

Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Butter in die Eiermasse rühren. Eine Springform von 24 cm Durchmesser mit Margarine einfetten. Teig reinfüllen und glattstreichen. Auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen.

Backzeit: 20 Minuten.  
 Elektroherd: 200 Grad.  
 Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
 In der Zwischenzeit für den Belag Mandeln, Butter, Zucker und Mehl in einen Topf geben. Mit der Sahne verrühren. Unter ständigem Rühren langsam aufkochen.

Tortenboden aus dem Ofen nehmen. Belag draufstreichen. Wieder in den Ofen stellen.

Backzeit: 20 Minuten.  
 Form rausnehmen. Torte erkalten lassen und aus der Form lösen. In 12 Stücke teilen.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
 Zubereitung: 45 Minuten.  
 Kalorien pro Stück: Etwa 270.

## Toskanisches Kalbsbries

Animelle alla toscana



2 Kalbsbries von je 300 g,  
 500 g Steinpilze,  
 2 kleine Zwiebeln (60 g),  
 2 Knoblauchzehen, Salz,  
 60 g Butter,  
 2 Eßlöffel Öl (20 g),  
 6 Eßlöffel Marsalawein,  
 weißer Pfeffer,  
 1 Bund Petersilie.

Kalbsbries so lange unter fließendem kaltem Wasser abspülen, bis kein Blut mehr austritt. Abtropfen lassen. In einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen. 5 Minuten stehen lassen. Dann rausnehmen und häuten. Äderchen und die innere Röhre entfernen.

Steinpilze putzen, waschen, abtropfen lassen und in

dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, Zwiebeln ganz fein hacken. Knoblauch mit Salz zerdrücken. 30 g Butter und das Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Knoblauch darin 5 Minuten anbraten. Kalbsbries reingeben. Auf jeder Seite 3 Minuten anbraten. Mit Marsalawein begießen. 10 Minuten bei schwacher Hitze schmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Restliche Butter im Topf erhitzen. Pilze darin 2 Minuten anbraten. Dann zu-



*Die toskanische Stadt Pisa hat viele berühmte Bauwerke. Nicht nur den schiefen Turm, sondern auch die gotische Kapelle am Arnoufer.*



gedeckt 8 Minuten schmoren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Kalbsbries in eine vorgewärmte Schüssel geben. Pilze darüber verteilen.

Mit abgebrauster, trockengeputzter, gehackter Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: 35 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 320.

Beilage: Körnig gekochter Reis oder Salzkartoffeln.

## Tournedos

Der Fachmann zerteilt ein Rinderfilet in fünf Teile, aus denen jeweils andere Stücke geschnitten werden. Die Tournedos stammen aus dem vierten Fünftel zur Spitze hin. Es sind fast runde, daumenbreite Stücke von etwa 100 g Gewicht. Der Name wird von den beiden französischen Wörtern *tourner*, wenden, und

*dos*, Rücken, abgeleitet. Das Wort *Tournedos* wird auch in der Mehrzahl nicht verändert.

Die Grundzubereitung ist immer gleich: Das Fleisch wird nicht geklopft, sondern nur mit dem Handballen in eine runde Form gedrückt. Es wird fast ausschließlich gebraten oder gegrillt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und oft auf gerösteten Weißbrotstücken angerichtet. Damit die runde Form der Fleischscheiben beim Braten erhalten bleibt, werden diese meist mit Garn umwickelt. Die internationale Küche schreibt vor, daß der Bratsatz mit Fleischbrühe oder Wein losgekocht wird. Der Fond wird entweder eingekocht und als Soße serviert oder als Grundlage für eine andere Soße verwendet.

Je nach Soße, Beilage oder Garnierung variiert die Bezeichnung der Tournedos-Gerichte. Und davon gibt es viele. In der klassischen Küche allein etwas 250.

## Tournedos chilenos



Für die Soße:

30 g durchwachsener Speck,

1 Zwiebel (40 g),

5 große Champignons (20 g),

2 Tomaten (120 g),

1 grüne Paprikaschote (150 g),

30 g Butter,

1 Knoblauchzehe,

30 g Mehl,

¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,

1 Messerspitze Aji oder

½ Teelöffel Cayennepfeffer,

3 Eßlöffel Sherry,

10 g Butter.

Außerdem:

4 Tournedos von je 100 g,

1 Eßlöffel Öl,

Salz, schwarzer Pfeffer,

4 Scheiben Toastbrot

(40 g),

1 eingelegte grüne

## Tournedos chilenos

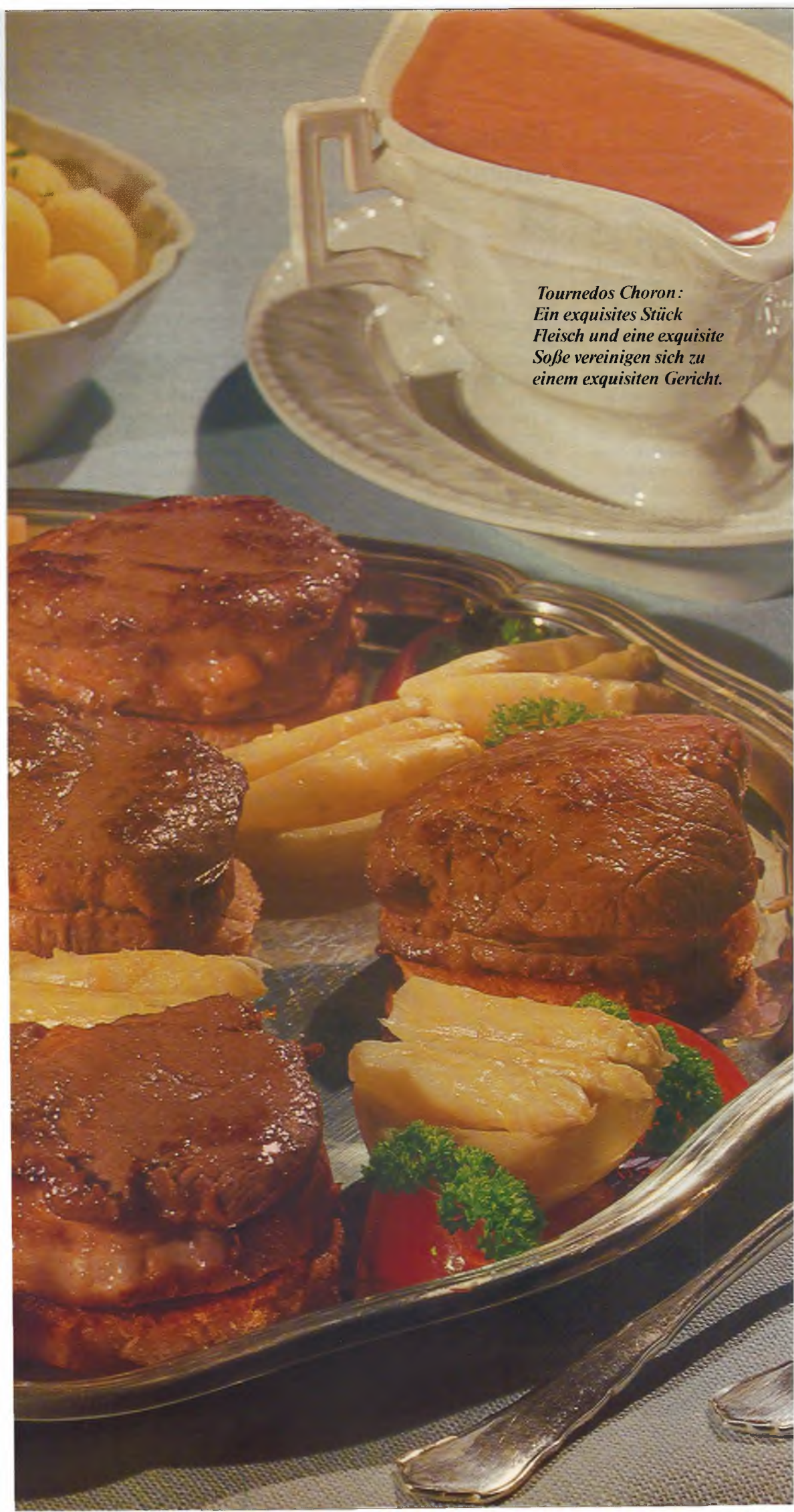
Paprikaschote (oder Peperoni, 8 g).

Zu diesem Rezept aus Chile brauchen Sie Aji (Achi gesprochen). Und Aji ist eine südamerikanische Art des scharfwürzigen Cayennepfeffers, der in Chile ein ganz besonderes Aroma hat. Für die Soße Speck würfeln, Zwiebel schälen und würfeln. Champignons putzen, waschen, hacken. Tomaten überbrühen, häuten und die Stengelsansätze rauschneiden. Tomaten würfeln. Paprikaschote halbieren, putzen, waschen, fein würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen. Speck darin glasig werden lassen. Zwiebel zugeben und 3 Minuten braten. Champignons darin weitere 3 Minuten braten. Tomatenwürfel, Paprikawürfel und Knoblauchzehe dazugeben. Mehl drüberstäuben. Unter Rühren 5 Minuten durchschwitzen. Heiße Fleischbrühe angießen. 20 Minuten köcheln lassen. Knoblauchzehe aus



Toskanisches Kalbsbries schmeckt wunderbar, weil es in Marsalawein geschmort und mit Steinpilzen herzhaft angerichtet wird.



*Tournedos Choron:  
Ein exquisites Stück  
Fleisch und eine exquisite  
Soße vereinigen sich zu  
einem exquisiten Gericht.*

der Soße nehmen. Soße durch ein Haarsieb in einen anderen Topf passieren. Wieder erhitzen. Mit Aji und Sherry abschmecken. Wer möchte, salzt die Soße. 10 g Butter darauf zergerhen lassen.

Während die Soße kocht, Tournedos mit Haushaltspapier abtupfen. Mit den Handballen rund formen. Eventuell mit Fäden umwickeln, damit sie beim Grillen rund bleiben. Tournedos mit Öl bestreichen. Auf den geölten Grillrost legen. Unter den vorgeheizten Grill schieben (Fettpfanne drunter). Jede Seite 4 Minuten grillen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Brot toasten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Tournedos auf dem Toastbrot anrichten (vorher die Fäden entfernen). Mit abgetropfter, in Streifen geschnittener Paprikaschote oder Peperoni garniert servieren. Soße getrennt reichen.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 55 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 370.

Beilagen: Möhren, weiße Rübchen (Teltower) und glasierte Zwiebeln. Dazu Duchesse-Kartoffeln.

## Tournedos Choron



8 Artischockenböden aus dem Glas (160 g),  
1 kleine Dose grüne Spargelspitzen (140 g),  
Salz,

4 Tournedos von je 100 g,  
40 g Öl oder Margarine,  
4 Scheiben Weißbrot (80 g),  
weißer Pfeffer.

Alexandre Stephan Choron lebte von 1772 bis 1834. Er war Musiker und Direktor der Oper von Paris. Wie viele seiner berühmten Zeitgenossen war er ein ausgesprochener Feinschmecker. Und so sind die Tournedos

Choron nicht nur eine Huldigung an sein musikalisches Können, sondern auch an seinen guten Geschmack.

Artischockenböden und Spargelspitzen in zwei Töpfen im eigenen Wasser mit etwas Salz erhitzen.

Tournedos mit Haushaltspapier abtupfen und mit dem Handballen rund formen. Wenn nötig, mit Fäden in Form bringen (dressieren). Öl oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Fleisch darin auf jeder Seite 3 Minuten braten. Fäden entfernen.

Weißbrot in Tournedos-Form schneiden und toasten. Brotscheiben auf eine vorgewärmte Platte legen, darauf je ein Fleischstück. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Bratfett übergießen.

Artischockenböden abtropfen lassen und um die Tournedos legen. Spargelspitzen auch abtropfen lassen. Artischockenböden damit füllen. Leicht mit Salz und Pfeffer bestreuen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 260.

Unser Menüvorschlag: Vorweg geeiste Tomatensuppe mit Käsestangen. Als Hauptgang Tournedos Choron, zu denen Sie stilgerecht Nußkartoffeln und eine Béarnaise Soße, die mit einem Eßlöffel Tomatenmark verrührt wird, servieren. Dazu schmeckt ein Rotwein von der Ahr oder ein badischer Weißherbst. Dessert: Kabinettpudding.

## Tournedos französisch

4 Tournedos von je 100 g,  
2 Zwiebeln (80 g),  
1 Knoblauchzehe,  
4 kleine Tomaten (120 g),  
40 g Butterschmalz oder Öl, Salz, weißer Pfeffer,  
2 Eßlöffel Cognac oder Weinbrand,  
3 Eßlöffel Sherry oder Portwein,  
1 Prise Zucker.

### TIP

*Eine besonders edle Variante der Tournedos wird so angerichtet: Toastscheiben in Butter bräunen und mit Gänseleberpüree oder Gänseleberpastete bestreichen. Die nicht ganz durchgebratenen Tournedos draufsetzen, mit Trüffelscheiben garnieren und mit Fleurons, grünen Spargelspitzen und Trüffelsoße servieren.*

Tournedos mit Haushaltspapier abtupfen und mit dem Handballen in eine runde Form drücken (oder mit einem Faden dressieren).

Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und fein hacken. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelansätze rauschneiden. Fruchtfleisch würfeln. Butterschmalz oder Öl in einer Pfanne erhitzen.

Fleisch darin auf jeder Seite 3 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer leicht würzen. Auf einer Platte warm stellen. Fäden entfernen.

Zwiebeln und Knoblauch ins restliche Bratfett geben. 3 Minuten braten. Tomatenwürfel darin 2 Minuten unter Rühren schmoren. Mit Cognac oder Weinbrand und Sherry oder Portwein begießen. Unter Rühren aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über die Tournedos gießen und sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 320.

Wann reichen? Mit geröstetem Weißbrot und Kopfsalat als pikantes Abendessen.

## Tournedos mexikanisch



1 Zwiebel (40 g),  
1 grüne Paprikaschote (150 g),  
1 rote Paprikaschote (150 g),  
60 g Butter,  
2 Eßlöffel Tomatenmark (40 g),  
1/8 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
Salz, weißer Pfeffer, einige Spritzer Tabascosoße,  
4 Tournedos von je 100 g,  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
1 Glas (2 cl) Tequila,  
Cayennepfeffer.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und auch fein würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel bei mittlerer Hitze darin 3 Minuten braten. Paprikawürfel dazugeben. Weitere 2 Minuten braten.

Tomatenmark in einem Becher mit der heißen Fleischbrühe verrühren. In die Pfanne gießen. Mit Salz, Pfeffer und Tabascosoße würzen. Alles zugedeckt 10 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit Fleisch mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit dem Handballen rund formen. Mit Pfeffer einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Das Fleisch darin auf jeder Seite 3 Minuten braten.

Fleisch rausnehmen, salzen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Bratensatz mit Tequila verrühren. In die Soße mischen. Mit Cayennepfeffer würzen. Soße über die Tournedos gießen und sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 280.

Beilagen: Feldsalat in Kräutermarinade und Herzoginkartoffeln.

## Tournedos Rossini

Bild Seite 84



4 Tournedos von je 100 g,  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
4 Scheiben Weißbrot (80 g),  
50 g Gänseleberpastete,  
1 Trüffel aus der Dose (10 g),  
4 Eßlöffel Madeirawein.

Gioacchino Rossini (1792 bis 1868), der ein ebenso berühmter Opernkomponist wie Feinschmecker war, hat den nicht minder berühmten Tournedos Rossini seinen Namen gegeben. Es gibt sogar Fachleute, die sie ihm selber zuschreiben. Man kann die Tournedos auch mit frischer gebratener Gänseleber oder Gänselebermousse belegen.

Tournedos mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit dem Handballen rund formen oder mit einem Faden dressieren.

Öl in einer Pfanne stark erhitzen. Fleisch auf jeder Seite in 3 Minuten knusprig braun braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Weißbrot in Tournedos-Form schneiden und toasten. Fleisch draufsetzen. Auf einer Platte anrichten.



*Gioacchino Rossini (1792 bis 1868) komponierte nicht nur weltberühmte Opern. Er liebte auch die gute Küche.*



Den Freunden Lukulls bedeuten Tournedos Rossini so viel wie Rossinis Opern den Freunden der Musik. Delikater geht es kaum.

Die gut gekühlte Gänseleberpastete und die abgetropfte Trüffel jeweils in vier Scheiben schneiden. Tournedos mit Gänseleberpastete und Trüffelscheiben belegen.

Den Bratensatz mit Madeira loskochen. Diesen dann als Soße um die Tournedos Rossini gießen. Sofort servieren.

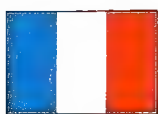
Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 325.

## Tourtière de Noël

Weihnachtspastete



Für den Teig:

250 g Mehl,  
180 g Butter oder  
Margarine,  
Salz,  
3 Eßlöffel Wasser.

Für die Füllung:  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Knoblauchzehe,  
30 g Butter oder Margarine,  
250 g Kalbfleischhack,  
250 g Schweinehackfleisch,  
1 Bund Petersilie,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
1 Teelöffel  
Paprika edelsüß,  
1 Prise gemahlene Nelken,  
1 Prise geriebene  
Muskatnuß,  
1 Eßlöffel Mehl  
(10 g),  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
 $\frac{1}{8}$  l Milch,  
1 Eßlöffel Worcestersoße,  
250 g gekochtes  
Putenfleisch,  
Mehl zum Ausrollen,  
1 Eigelb zum Bestreichen.

Tourtière de Noël ist bei den Franko-Kanadiern die traditionelle Weihnachtspastete. Eine Erinnerung an ihre französische Heimat.

Für den Teig Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Butter oder Margarine in Flocken auf den Rand set-

zen. Salz und Wasser in die Mulde geben. Von innen nach außen mit einem Messer hacken, dann mit kühlen Händen schnell zu einem festen Teig kneten. Ein Drittel des Teigs abnehmen. Beide Teigstücke zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit für die Füllung Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und hacken. Butter oder Margarine in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze in 5 Minuten glasig braten. Kalbfleisch- und Schweinehack darin unter Rühren so lange braten, bis es eine graue Farbe angenommen hat. Petersilie abbrausen und hacken. Mit den Gewürzen unter das Fleisch mischen. Mehl drüberstäuben. Mit Wasser und Milch ablöschen. Im offenen Topf 7 Minuten kochen lassen. Mit Worcestersoße pikant würzen.

Putenfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Das größere Teigstück auf

einem bemehlten Backbrett zu einem Quadrat von 32 cm ausrollen. Pastetenform von 24 cm Bodendurchmesser kalt ausspülen und den Teig reindrücken. Füllung auf den Teig geben. Putenstücke drüberstreuen und mit etwas Salz würzen.

Restlichen Teig so groß ausrollen, daß er einen Deckel bildet. Auf die Füllung legen. Am Rand etwas andrücken. Auf die Füllung drücken. Teig einige Male mit einer Gabel einstechen und mit verquirltem Eigelb bestreichen.

In den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen.

Backzeit: 70 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Pastete wie eine Torte in 12 Stücke schneiden. Warm servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 110 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 330.

*Schwarze Trüffeln sind  
selten und kostbar.  
Ihr unvergleichliches  
Aroma macht sie in der  
internationalen Küche  
heiß begehrt.*



## Trader's Punch

½ l Orangensaft,  
½ l Zitronenlimonade,  
¼ l Granatapfelsaft oder  
Grenadine,  
1 Messerspitze  
Ingwerpulver.  
½ l Bier.

Trader's Punch heißt wörtlich übersetzt »Punsch des Händlers«. Vermutlich hat er seinen Namen von einem Getränk, das englische Händler in den heißen Kolonien tranken und von dort mit ins Mutterland brachten.

Orangensaft, Zitronenlimonade, Granatapfelsaft, Ingwerpulver in einem Glaskrug mischen. 60 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Kurz vorm Servieren das Bier schäumend zufügen.

## Träublestorte

Siehe Johannisbeertorte.  
Die Schwaben sagen Träublestorte dazu.

## Traubenblätter gefüllt

Siehe Dolmas und Sarma.

### TIP

*Auch die Schalen  
der frischen  
Trüffeln sind aro-  
matisch. Kochen  
Sie sie darum zur  
Verfeinerung von  
Soßenfonds oder  
Fleischbrühen mit.*

## TRÜFFELN

Sollte Ihnen bei einem Waldspaziergang unverhofft ein Mann mit einem schnüffelnden Schweinchen an der Leine begegnen, haben Sie mit Sicherheit ein Trüffel-Such-Team getroffen. Allerdings müßten Sie dann just in der südwestfranzösischen Landschaft Périgord herumspazieren. Und zwar von Anfang Dezember bis Ende März. Denn dort in den Wäldern wachsen die besten, schwärzesten und würzigsten Trüffeln der Welt. Und die meisten.

Nicht nur Schweine, auch Hunde werden in Frankreich zur Trüffelsuche abgerichtet. Es gibt aber auch Menschen, die hervorragende Trüffelsucher sind. Denn es ist gar nicht einfach, diese edelsten aller Pilze zu finden. Weil sie unter dem Boden wachsen (etwa 5 bis 40 Zentimeter tief). Schweine und Hunde benutzen zum Suchen ihre Nasen, der Mensch dagegen kann sich nur auf scharfe Augen verlassen, um die kleinen Erdunebenheiten und -risse zu entdecken.

»Wer Trüffeln ernten will, muß Eichel säen«, ist eine alte Weisheit der Bauern im Périgord.

Erst 12 bis 15 Jahre später können unter den Bäumen die ersten Pilze geerntet werden. Sie wachsen in Gruppen zwischen den Wurzeln.

Trüffeln werden walnußgroß bis faustgroß. Sie haben ein unvergleichliches Aroma und einen für sie typischen würzigen Geschmack. Sie sind in der fei-

nen Küche heiß begehrt, aber leider selten und darum extrem teuer.

Daß Trüffeln auch in Norditalien und in Süddeutschland wachsen, ist nicht so bekannt. Diese Trüffeln sind heller, haben einen etwas an Knoblauch erinnernden Duft und sind auch nicht so würzig wie die schwarzen.

Die konservierten schwarzen Trüffeln dienen vor allem zum Würzen von Pasteten und Ragouts. Man kann auch zartes Fleisch damit spicken, und bei etlichen klassischen Gerichten dienen sie als würzige Garnierung. Zum Trüffeln von Geflügel schiebt man Trüffelscheiben unter die Brusthaut.

Konservierte Trüffeln werden in Dosen oder Gläsern von 25, 50 und 100 g Gewicht angeboten. Und zwar in den Qualitätsunterschieden *brossées* (gebürstet), *morceaux* (in Stücken) und *pelées* (geschält).

Nicht allein des Preises wegen greift man meist zur kleinsten Dose. Man sollte auch sehr sparsam damit umgehen. Das Aroma ist sehr stark.


Noch besser und intensiver riechen und schmecken frische Trüffeln. Sie sind auch preiswerter als konservierte (1000 g ca. 400 DM), aber in Deutschland selten auf dem Markt.

Man kann sie in Frankreich beim Erzeuger bestellen. Sie werden dann in hübschen Spankästchen auf die weite Reise geschickt. Wenn sie bei Ihnen angekommen sind, sollten Sie die edlen Pilze für mindestens 24 Stunden in kaltes Wasser legen, damit der durch die Reise bedingte Flüssigkeitsverlust wieder ausgeglichen wird.

Vor der Zubereitung müssen sie gründlich gewaschen und abgebürstet werden, damit die anhaftende Erde abgeht. Dann werden sie hauchdünn geschält. Auf welche köstliche Arten Sie Trüffeln zubereiten können, sagen wir Ihnen in den nachfolgenden Rezepten.

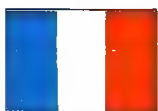
Aber schon bevor Sie die Trüffeln zubereiten, sollten Sie das exquisite Aroma ausnutzen: Frische hartgekochte Eier etwas anschlagen. 24 Stunden mit den Trüffeln in einem gut verschlossenen Glas ziehen lassen. Das gleiche können Sie mit den frischen Trüffelschalen machen. Dann aber die Eier 32 bis 48 Stunden parfümieren. Die Eier schmecken mit Toastbrot und Butter als Vorspeise.

Anschließend zerstampfen Sie die Trüffelschalen in einem Mörser und mischen sie mit etwas Salz. Das ergibt eine pikante Würze für gebratenes Fleisch, Geflügel und Soßen.



*Trüffeln in der Asche schmecken traumhaft gut. Vor dem Backen werden die köstlichen Edelpilze in Cognac oder Armagnac getränkt.*

## Trüffeln in der Asche



4 frische Trüffeln von je 25 g (oder aus der Dose),  
2 Glas (je 2 cl) Armagnac oder Cognac,  
4 große dünne Scheiben durchwachsener Speck, weißer Pfeffer, Salz, Butter zum Einfetten.

Im Périgord, der französischen Landschaft mit den besten Trüffeln, liebt man die Edelpilze so: Alkoholisch durchtränkt und in glühender Asche gegart. Diese Trüffeln sind glanzvoller Abschluß eines superfeinen Grillmenüs oder Vorspeise.

Frische Trüffeln gründlich abbürsten, abtropfen lassen und dünn schälen. Trüffeln aus der Dose abtropfen lassen. In eine Schüssel geben. Mit Armagnac oder Cognac begießen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Dabei häufig wenden.

Trüffeln aus der Schüssel nehmen und gut abtropfen lassen. Speckscheiben ausbreiten und reichlich mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Trüffeln darauflegen, schwach salzen und mit dem Speck umwickeln.

4 Stücke Alufolie mit Butter einfetten. Trüffeln locker einschlagen. Noch eine zweite Schicht Alufolie drumwickeln. Diese Päckchen tief in die gerade ausgeglühte Holzkohle im Holzkohlengrill stecken.

Trüffeln 30 Minuten garen. Aus der Asche heben und auswickeln. Heiß servieren.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Durchziehen 15 Minuten.  
Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 205.

Beilagen: Frische Butter und grobkörniges Salz. Dazu reicht man frisches Stangenweißbrot oder Landbrot und als Getränk einen herben Weißwein oder Sekt.

PS: Sie können die Trüffeln auch im Backofen garen. Dazu nehmen Sie eine feuerfeste Form, füllen sie mit Salz und lassen das Ganze heiß werden.

Elektroherd: 250 Grad.  
Gasherd: Stufe 7 oder fast große Flamme.

Dann die Trüffelpäckchen tief ins heiße Salz legen und 30 Minuten bei gleicher Hitze garen.

## Trüffeln Walterspiel

4 frische Trüffeln von je 25 g (oder aus der Dose),  
20 g Butter,  
 $\frac{1}{4}$  l heiße Hühnerbrühe,  
 $\frac{1}{4}$  l trockener Sherry.  
50 g eiskalte Butter.

Alfred Walterspiel (1881 bis 1960) war ein berühmter Münchner Gastronom, unter dessen geschickter Leitung das Hotel »Vier Jahreszeiten« international bekannt wurde. In dem zum Hotel gehörenden Schlem-

merlokal Walterspiel werden solche Köstlichkeiten wie diese Trüffeln serviert.

Die sauber gebürsteten Trüffeln dünn schälen. Dosenrüffel nur abtropfen lassen. Butter in einem Topf erhitzen. Pilze reingeben. Mit Hühnerbrühe und Sherry übergießen. Zugedeckt 25 Minuten dünsten lassen. Trüffeln rausnehmen und abtropfen lassen. Zu den Trüffeln serviert man eisgekühlte Butter. Jeder schneidet seinen Pilz in hauchdünne Scheiben, die er zusammen mit frischer Butter genießt. Die Brühe wird in Mokka- oder Schildkrötensuppentassen dazu serviert.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 30 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 210.

Wann reichen? Als Vorspeise eines festlichen Menüs. Oder als ganz besonderen Abendimbiß, zu dem Sie geröstetes Toastbrot oder Partybrötchen, aber auch zarte Salzstangen reichen können.

## Trüffelsalat Toulouse

Bild Seite 88



50 g Trüffeln (frisch oder aus der Dose),  
1 Dose Artischockenböden (340 g),  
3 hartgekochte Eiweiß,  
3 hartgekochte Eigelb,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel scharfer Senf,  
5 Eßlöffel Olivenöl (50 g),  
3 Eßlöffel Zitronenessig,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.  
Außerdem:  
8 große Salatblätter.

Toulouse ist die Hauptstadt des Departements Haute-Garonne und eine wichtige Industriestadt im Südwesten Frankreichs. Vermutlich wurde in einem Feinschmeckerlokal der Stadt dieser vorzügliche Trüffelsalat kreiert.



Trüffeln Walterspiel schuf der bekannte Münchner Gastronom und Gourmet Alfred Walterspiel.



*Trüffelsalat Toulouse ziert auch die feinste Tafel. Edle Zutaten machen ihn zum Erlebnis.*

Trüffeln gründlich abbürsten, waschen und abtropfen (Trüffeln aus der Dose nur abtropfen) und in hauchdünne Scheiben schneiden. Artischockenböden auch abtropfen lassen. In Streifen schneiden. Eiweiß würfeln. Trüffeln, Artischocken und Eiweiß in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade Eigelb durch ein Sieb streichen. Mit Senf, Öl und Essig in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker mild würzen. Über den Salat gießen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Salatblätter abspülen. Blätter in einem Küchentuch trockenschwenken und die Rippen rausschneiden. 4 Cocktailshalen mit je 2 Blättern auslegen. Trüffelsalat reinfüllen und servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Marinierzeit 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 245.

Wann reichen? Mit Croustons als feine Vorspeise.

## Trüffeltorte

Für den Teig:

6 Eigelb, 150 g Zucker,  
1 Prise Salz,

¼ l Sahne,

3 Eßlöffel Rum (54 Vol-%),

200 g Blockschokolade,

200 g gemahlene Mandeln,

75 g Speisestärke,

1 Teelöffel Backpulver,

75 g Mehl, 6 Eiweiß,

Margarine zum Einfetten.

Zum Bestreichen:

400 g Aprikosenmarmelade,

3 Eßlöffel Rum (54 Vol-%).

Für den Guß:

10 g Kokosfett,

200 g Puderzucker,

2 Eßlöffel Kakao (20 g),

5 Eßlöffel heißes Wasser.

Zum Garnieren:

3 Eßlöffel

Schokoladenstreusel (15 g),

12 Schokoladentrüffel

(120 g, selbst gemacht

oder fertig gekauft).

Wohl nur wegen ihrer dunklen Farbe haben die Schokoladentrüffel, die diese Torte zieren, ihren Namen

erhalten. Denn außer ihr haben sie mit den gleichnamigen Edelpilzen natürlich nichts gemeinsam.

Für den Teig Eigelb mit Zucker, Salz und Sahne in einer Schüssel schaumig rühren. Rum reingeben. Schokolade reiben und ab-

### TIP

*Die Trüffeltorte schmeckt auch sehr gut, wenn sie mit Creme gefüllt wird. Dazu werden 3 Eigelb mit 80 g Zucker, 4 Eßlöffel Rum und ¼ l Weißwein schaumig gerührt und mit 5 Blatt aufgelöster weißer Gelatine vermischt. Kurz vor dem Gelieren hebt man noch ¼ l Schlagsahne und 3 Eischnee unter.*

wechselnd mit den Mandeln und dem mit Speisestärke und Backpulver gemischten Mehl unter die Eigelbmasse heben.

Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen und auch locker unter den Teig ziehen.

Springform von 26 cm Durchmesser mit der Margarine einfetten. Teig reinfüllen. Form auf die untere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben.

Backzeit: 85 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Torte aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen. Auf einem Kuchendraht erkalten lassen. Erst am nächsten Tag mit einem Zwirnsfaden einmal längs durchschneiden.

Aprikosenmarmelade durch ein Sieb in eine Schüssel streichen und mit Rum mischen. Knapp zwei Drittel auf die untere Tortenplatte streichen. Die andere Platte draufsetzen. Mit der restlichen Marmelade überziehen.

Für den Guß Kokosfett in einer Pfanne zerlassen. Abkühlen lassen.

Puderzucker mit Kakao in einer Schüssel mischen. Mit Wasser und Kokosfett glattrühren.

Über die Torte verteilen und mit einem in heißes Wasser getauchten Messer glattstreichen. Tortenrand mit Schokoladenstreuseln garnieren. Zwölf Tortenstücke auf der Oberfläche markieren. Auf jedes Stück einen Schokoladentrüffel setzen.

Torte vorm Servieren 120 Minuten trocknen lassen. Erst dann in 12 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 35 Minuten.

Zubereitung: Ohne Zeit zum Kühlen 100 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 485.

*Möchten Sie beim Anblick der herrlichen Trüffeltorte nicht gleich zu einer großen Kaffeetafel einladen? Mit der Trüffeltorte steht einem Erfolg nichts mehr im Wege.*



## Trunkene Jungfrauen



*Trunkene Jungfrauen brauchen einen kräftigen Schuß Schnaps.*

## Trunkene Jungfrauen

50 g kernlose Rosinen,  
1 Glas (2 cl) Tresterschnaps  
oder Weinbrand.

Für den Teig: 3 Eiweiß,  
2 Eßlöffel Wasser,  
75 g Zucker, 1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer  
Zitrone,

3 Eigelb, 100 g Mehl,  
500 g Kokosfett oder  
 $\frac{3}{4}$  l Öl zum Fritieren.

Für die Soße: Je  $\frac{1}{4}$  l  
Weißwein und Orangensaft,  
100 g Zucker,  
40 g gehackte Mandeln,  
20 g Speisestärke.

Den Erwachsenen werden die Trunkenen Jungfrauen nichts anhaben. Bei Kindern allerdings sollte man vorsichtig sein – auch wenn dieses Dessert noch so gut schmeckt. Denn der Alkoholanteil ist doch erheblich. Rosinen in einer Schüssel mit kochendem Wasser überbrühen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Wieder in die Schüssel geben. Mit Tresterschnaps oder Weinbrand begießen. Zugedeckt quellen lassen.

Für den Teig Eiweiß mit Wasser in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach Zucker, Salz und Zitronenschale einrieseln lassen. Eigelb ein-



zeln unter den Eischnee rühren. Mehl unterziehen. Kokosfett oder Öl in einem Fritiertopf auf 180 Grad erhitzen. Mit zwei in das heiße Öl getauchten Teelöffeln vom Teig Bällchen abstechen. Immer 6 auf einmal im heißen Fett schwimmend ausbacken. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen, abtropfen lassen und auf Haushaltspapier abfetten. Warm stellen, bis alle Bällchen fertig sind.

Für die Soße Weißwein und Orangensaft mit Zucker und Mandeln in einem Topf unter Rühren aufkochen. Speisestärke mit wenig Wasser verquirlen. In die Soße rühren. Einmal aufkochen lassen. Rosinen mit Flüssigkeit in die Soße geben. Die heiße Soße über die Bällchen gießen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 560.

## Trüschchen gebacken

4 Trüschchen (je 1200 g),  
Saft einer Zitrone,  
4 neue Kartoffeln (240 g),  
60 g Butter,  
Salz, weißer Pfeffer,  
¼ l saure Sahne,  
4 frische Salbeiblätter,  
30 g Semmelbrösel.

Trüschchen sind auch als Quappen bekannt. Unter diesem Stichwort finden Sie ebenfalls Rezepte.

Die Trüschchen ausnehmen, waschen und trockentupfen. Kopf und Flossen entfernen. Fische mit Zitronensaft beträufeln.

Kartoffeln schälen, waschen, in sehr dünne Scheiben schneiden. Boden einer mit etwas Butter eingefetteten Form mit Kartoffelscheiben auslegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. ⅛ l verquirlte saure Sahne drüber gießen. Die Hälfte der restlichen Butter in Flöckchen darauf verteilen. Jeden Fisch innen mit Salz und Pfeffer würzen und ein Salbeiblatt reinlegen. Fische mit der Bauchseite auf die Kartoffeln setzen.

Die Fische mit der restlichen Sahne übergießen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Bratzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme. Semmelbrösel und den Rest der Butter auf den Fisch geben und nochmals 10 Minuten backen.

Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 30 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 1300.

## Truthahn

Siehe Puter.

## Tscherkes Taugu

Huhn nach  
Tscherkessen Art



2 tiefgekühlte  
Suppenhühner von  
je 1000 g,  
Salz, weißer Pfeffer,  
6 Eßlöffel Olivenöl (60 g),  
3 kleine Zwiebeln (90 g),  
2 Knoblauchzehen,  
1½ l kochendes Wasser,  
1 Lorbeerblatt.  
Für die Soße:  
1 Knoblauchzehe, Salz,  
125 g gemahlene Walnüsse,  
1 Eßlöffel Semmelbrösel  
(20 g),  
1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
½ Teelöffel  
Paprika rosenschärf,  
4 Eßlöffel Olivenöl (40 g),  
9 Eßlöffel Hühnerbrühe.

Die Tscherkessen sind ein kaukasisches Reitervolk, dessen Heimat heute ein Teil der Sowjetunion ist. Die Viehzüchter und Berghirten, die dort ihr unabhängiges, freies Leben mit eigenen Gesetzen und Gebräuchen leben, haben auch ihre ganz eigene Küche entwickelt.

Hühner nach Vorschrift auftauen lassen. Halbieren und unter fließendem Wasser abspülen. Trocknen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Öl in einem großen flachen Topf oder Bräter erhitzen. Hühnerhälften darin auf jeder Seite 4 Minuten anbraten. Geschälte und fein gehackte Zwiebeln und Knoblauchzehen dazugeben. Noch mal 4 Minuten braten. Mit dem kochenden Wasser begießen. Lorbeerblatt reingeben. Hühner zugedeckt 90 Minuten kochen lassen. Fleisch aus der Brühe nehmen, abtropfen und abkühlen lassen. Das Fleisch von den Knochen lösen und die Haut abziehen. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden und auf vier Teller verteilen.

Für die Soße Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerdrücken. In einer Schüssel mit Walnüssen, Semmelbröseln und Paprika mischen. Nach und nach Öl und Brühe unterrühren, bis eine breiartige Soße entsteht. Mit Salz abschmecken. Über das Fleisch verteilen und sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 30 Minuten.

Zubereitung: Ohne Zeit zum Abkühlen 115 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 870.  
Wann reichen? Als Mittagessen an heißen Sommertagen oder als pikantes Abendessen. Dazu gemischter Salat oder Kopfsalat. Als Getränk passen Rosé oder Bier.

## Tscherkessen- spieß

Für 2 Personen

2 Scheiben Schweinefilet  
von je 50 g,  
2 Scheiben Rinderfilet von  
je 50 g,  
2 Zwiebeln (80 g),  
1 grüne Paprikaschote  
(150 g),  
2 kleine Tomaten (100 g),  
4 dünne Scheiben  
durchwachsener Speck  
(50 g).

Zum Bestreichen:

3 Eßlöffel Öl (30 g),  
½ Eßlöffel Chilisoße,  
Knoblauchsatz.

Außerdem:

1 Bund Petersilie,  
Salz.

In Restaurants werden Tscherkessenspieße meist auf einem langen Silberdegen gebraten und serviert. Sie können solche Degen, wenn auch nicht aus Silber, für nicht allzuviel Geld erwerben. Aber der große Drehspieß Ihres Holzkohlengrills erfüllt denselben Zweck und ist fast ebenso zünftig.

Fleisch mit Haushaltspapier abtupfen. Zwiebeln schälen und halbieren. Paprikaschote halbieren,



Tscherkes Taugu: Würziges Huhn nach kaukasischem Rezept.



*Filet von Schwein und Rind brutzelt am Tscherkessen-Spieß.*

putzen, waschen und noch mal quer durchschneiden. 5 Minuten in heißem Wasser blanchieren. Tomaten waschen, abtropfen lassen und die Stengelansätze raus-schneiden.

In der angegebenen Reihen-folge den Spieß bestecken: Zwiebel, Paprika, Schweinefilet, Tomate, Speck, Zwiebel, Paprika, Rinderfilet, Speck. Wiederholen. Zum Bestreichen Öl mit Chilisoße und Knoblauch-salz in einer Schüssel mi-schen. Spieß in die Dreh-vorrichtung des gut vorge-heizten Holzkohlengrills hängen.

Grillzeit: 25 Minuten.

Spieß häufig bestreichen. Petersilie abrausen, trok-entupfen und hacken.

Spieß vom Grill nehmen. Je 1 Portion auf einen Teller abstreifen. Mit Salz würzen, mit gewaschener, gehackter Petersilie bestreuen.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 795.

Beilagen: Tomatensalat oder Gurkensalat in Jo-ghurtmarinade, Pommes frites, Reis oder Weißbrot.

PS: Das Gericht können Sie – auf kleinen Spießen – auch im Tisch- oder Back-ofengrill zubereiten.

## Tscholent

Jüdisches Sabbatessen



150 g weiße Bohnen,  
1 l Wasser,  
750 g Rinderbrust,  
1 Markknochen (80 g),  
1 Kalbsfuß (1500 g),  
2 Zwiebeln (80 g),  
2 Möhren (120 g),  
3 Stangen Lauch (150 g),  
¼ Sellerieknolle (130 g),  
2 Knoblauchzehen, Salz,  
1 Bund Petersilie,  
125 g Graupen,  
schwarzer Pfeffer.

Den frommen Juden ist es verboten, am heiligen Sab-bat (dem Samstag) irgend-eine Arbeit zu verrichten. Sie dürfen also weder Feuer

machen noch kochen. Dar-um gibt es eine Menge Sab-batgerichte, die schon am Vorabend zubereitet wer-den und über Nacht mit sanft schwelenden Holz-scheiten im heiß gehaltenen Ofen gar ziehen und am Mittag des Sabbats erst richtig gut schmecken.

Sie aber sollten diese Me-thode schon im Interesse Ihres Gas- oder Stromver-brauchs nicht nachmachen. Und wenn Sie Tscholent am Morgen aufsetzen, dann schmeckt das Gericht eben-so köstlich, wie wenn's über Nacht garen würde.

Bohnen waschen. In einer Schüssel mit Wasser be-deckt über Nacht quellen lassen.

Am nächsten Morgen das Fleisch, die Knochen und den Kalbsfuß abspülen und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen und wür-feln. Möhren schälen, ab-spülen und in Scheiben schneiden.

Lauch putzen, waschen, ab-tropfen lassen und in Ringe schneiden.

Sellerieknolle schälen, wa-schen, abtropfen lassen und auch würfeln. Knoblauch-zehen schälen und mit Salz zerdrücken.

Petersilie abspülen, trok-entupfen und hacken.

Fleisch, Gemüse und Kräu-ter mit Graupen und den Bohnen (mit Einweichwas-ser) in einen großen Topf geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt einmal aufkochen lassen. Das dauert etwa 10 Minuten. Dann auf die untere Schie-ne in den vorgeheizten Ofen stellen.

Garzeit: 3 Stunden.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder knapp  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Topf aus dem Ofen neh-men. Knochen, Kalbsfuß und Rindfleisch rausneh-men. Rindfleisch in Schei-ben schneiden. In eine vor-gewärmte Schüssel legen. Mit Tscholent bedeckt ser-vieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 3 Stunden und 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 360.

# Tunesischer Couscous

Für 6 Personen



Für das Ragout:  
250 g Hammelfleisch aus der Keule,  
200 g Rindfleisch vom Bug,  
8 Eßlöffel Öl (80 g),  
4 Zwiebeln (160 g),  
¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
400 g Hühnerbrust.  
Für den Couscous:  
500 g Hirse (Couscous à la Marocaine),  
1½ l Wasser, Salz,  
100 g Butter.  
Für das Gemüse:  
150 g Kichererbsen,  
1 l Wasser, Salz,  
1 kleiner Wirsing Kohl (200 g),  
100 g Butter,  
200 g grüne Bohnen,  
4 Möhren (280 g),  
1 Kohlrabi (230 g),  
2 Stangen Lauch (150 g),  
2 grüne Paprikaschoten (300 g),  
180 g Zucchini,  
6 Tomaten (350 g).  
Außerdem:  
3 Knoblauchzehen, Salz,  
1 Eßlöffel Chilisoße,  
Cayennepfeffer.



*Teppichweberei in Tunesien: Hier spielt das handwerkliche Arbeiten trotz zunehmender Industrialisierung noch eine große Rolle.*

Couscous ist die National Speise der Tunesier, hat sich aber im Laufe der Zeit fast ganz Nordafrika erobert. Dieser Couscous ist ein Festessen, das in seiner Heimat nur Gästen vorgesetzt oder an Festtagen gegessen wird. Es macht viel Mühe, schmeckt aber ganz ausgezeichnet. Am besten bereiten Sie das Fleischragout schon am Vortag zu. Denn obgleich die Zubereitung des Couscous langwierig ist, bedarf es dazu doch der vollen Aufmerksamkeit. Wir haben das Gericht etwas vereinfacht und auf europäische Essgewohnheiten abgestimmt. Hirse können Sie z. B. unter der Bezeichnung Couscous à la Marocaine abgepackt kaufen.

Für das Ragout Hammel- und Rindfleisch abspülen und trockentupfen. In etwa 3 cm große Würfel schneiden. 6 Eßlöffel Öl in einem Topf erhitzen. Fleischwürfel darin rundherum in 10 Minuten anbraten. Zwiebeln schälen und würfeln, zum Fleisch geben und 5 Minuten mitbraten. Mit Fleischbrühe begießen und zugedeckt 50 Minuten schmoren lassen. In der Zwischenzeit Hühnerfleisch von den Knochen lösen, Haut abziehen. Fleisch in 3 cm große Stücke schneiden. In einer Pfanne das restliche Öl erhitzen. Darin das Hühnerfleisch in 10 Minuten unter Rühren anbraten. Zum übrigen Fleisch geben. Zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen.

Für den Couscous Hirse in eine große Schüssel geben. ¾ l Wasser leicht salzen. Davon erst ¼ l über die Hirse sprengen, durchmischen und 15 Minuten ziehen lassen. ¼ l Wasser drüberträufeln, locker durchrühren und zudecken. Nach 30 Minuten die Hirse wieder vorsichtig mischen, damit sich keine Klumpen bilden. Mit dem restlichen Wasser besprengen und zugedeckt 30 Minuten quellen lassen. Die Hirse in einen Siebeinsatz oder Durchschlag füllen. Über einen Topf mit etwa ¾ l kochen-

dem Wasser hängen und mit einem Tuch zugedeckt 40 Minuten dämpfen. Hirse in eine große, vorgewärmte Schüssel schütten und mit der Butter mischen. Warm stellen.

Zwischendurch das Gemüse zubereiten. Die über Nacht eingeweichten Kichererbsen salzen, mit ihrem Einweichwasser 120 Minuten kochen. Abgießen und warm halten.

Wirsing Kohl putzen, waschen, abtropfen lassen und grob hobeln. Butter in einem großen Topf erhitzen. Wirsing darin dünsten. Bohnen waschen, fädeln, brechen, zum Wirsing geben. Möhren schälen, waschen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Auch in den Gemüsetopf füllen. Dann die geschälte, gewaschene, in Streifen geschnittene Kohlrabiknolle, den geputzten, gewaschenen, in Ringe geschnittenen Lauch, die halbierten, geputzten, gewaschenen und in Streifen geschnittenen Paprikaschoten und die gewaschenen und in Scheiben geschnittenen Zucchini hinzu geben. Salzen. Alles zusammen noch 30 Minuten dünsten.

Tomaten häuten und die Stengelansätze rauschneiden. Tomaten 10 Minuten vor Ende der Garzeit auf das Gemüse legen und mitdünsten. Rausnehmen und warm stellen. Kichererbsen unter das Gemüse mischen und warm stellen. Ragout erhitzen. Knoblauchzehen schälen und mit Salz zerdrücken. Ins Ragout geben. Mit Chilisoße, Salz und Cayennepfeffer würzen. 15 Minuten zugedeckt heiß halten (damit die Gewürze gut durchziehen), aber nicht mehr kochen lassen.

Couscous in einer großen, vorgewärmten Schüssel bergartig anrichten.

Fleisch und Gemüse getrennt reichen. Gemüse mit den Tomaten umlegen.

Stillecht wäre es, wenn Sie und Ihre Gäste mit der Hand aus dem Couscous kleine Kugeln drehen, sie in die Fleisch- und Gemüse-

mischung tauchen und so essen. Aber Sie können getrost auch Gabeln benutzen. Vorbereitung: 60 Minuten. Zubereitung: Insgesamt 4 Stunden.

Kalorien pro Person: Etwa 855.

## Turdilli

Honigstäbchen

Für den Teig:  
500 g Mehl,  
½ Teelöffel gemahlener Zimt,  
abgeriebene Schale einer Orange,  
¼ l Weißwein,  
8 Eßlöffel Öl (80 g),  
750 g Kokosfett oder 1 l Öl zum Ausbacken.  
Außerdem:  
300 g Honig,  
½ l Wasser.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Zimt, Orangenschale, Weißwein und Öl in die Mitte geben. Von außen nach innen zu einem glatten Teig kneten. Aus dem Teig 2 cm breite und 4 cm lange zylinderförmige Rollen formen.

Kokosfett oder Öl in einem Topf oder einer Friteuse auf 180 Grad erhitzen. Teigstückchen portionsweise darin in 6 Minuten hellbraun ausbacken. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen und auf Haushaltspapier abfetten.

Honig mit Wasser in einem Topf unter Rühren 10 Minuten einkochen lassen. Teigstückchen nacheinander reingeben. Mit einem Holzspieß rausnehmen. Honig etwas antrocknen lassen. Auf einer Platte trocknen lassen.

Ergibt 32 Stück.

Vorbereitung: 20 Minuten. Zubereitung: Ohne Zeit zum Trocknen 45 Minuten. Kalorien pro Stück: Etwa 105.

Wann reichen? Am Nachmittag zum Kaffee oder Tee. Oder auch abends zu heißem Punsch.

PS: Turdilli können Sie auch mit Bittermandelöl oder Vanillinzucker würzen.



Turdilli heißen auch Honigstäbchen. Die mit Zimt und Orangenschale gewürzten Stäbchen bekommen eine honigsüße Kruste.

### Türkenblut

Türkenblut ist ein in der Mischung einfaches, aber besonders gehaltvolles Mischgetränk. Kenner

schätzen es allerdings nur dann, wenn es grundsätzlich aus edlen Zutaten gemischt wird. In einem Glaskrug oder besser in einem Bowlengefäß mit Deckel wird im Verhältnis 1:1 sehr guter, schwerer Rotwein mit trockenem, eiskühlem Sekt gemischt. Zu vorgerückter Stunde kann man das Mischverhältnis ändern auf  $\frac{1}{3}$  Rotwein und  $\frac{2}{3}$  Sekt – das ist bekömmlicher. Nicht ganz stilecht, aber auch gut ist die Methode, Türkenblut im Glas zu mischen: In einen Sektkelch geben Sie knapp zur Hälfte Rotwein und füllen mit Sekt auf.

PS: Türkenblut muß immer sehr kalt serviert werden. Nehmen Sie darum ein Bowlengefäß mit Eiswürfeinsatz. Aber geben Sie kein Eis ins Getränk. Es wird sonst verwässert.

### Türkische Fleischpastetchen

Bakar bi Laban



Für den Teig:  
500 g Mehl,  
10 Eßlöffel Wasser,  
170 g Margarine,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Salz,  
Mehl zum Ausrollen.

Für die Füllung:  
200 g Zwiebeln,  
250 gehacktes Hammelfleisch,  
4 Eßlöffel gemahlene Pinienkerne (40 g), Salz,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.

Für die Soße:  
3 Becher Joghurt (je 175 g),  
4 Knoblauchzehen, Salz,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Koriander,  
1 Eßlöffel Öl (10 g).

Hammelfleisch, Pinien und Joghurt sind typisch für die türkische Küche. Diese pikanten Pastetchen sind ein gutes Beispiel dafür.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. Nach und nach das Wasser reinrühren. Margarine in Flöckchen draufsetzen. Salzen. Mit kühlen Händen schnell einen geschmeidigen Teig kneten. Auf einem bemehlten Backbrett 3 mm dick ausrollen. Runde Teigstücke von 6 cm Durchmesser ausstechen.

Für die Füllung Zwiebeln schälen und reiben. In einer Schüssel mit Hammelfleisch und Pinienkernen mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

$\frac{1}{2}$  Teelöffel Füllung auf jedes Plätzchen setzen. Teig zu einer Tasche klappen. Ränder mit einer Gabel andrücken. Auf ein mit Wasser benetztes Backblech setzen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.  
Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Joghurt in einer feuerfesten Form verrühren. Pastetchen reinlegen. Form zugedeckt wieder in den Ofen auf die untere Schiene schieben.

Garzeit: 20 Minuten.

Knoblauchzehen schälen und mit Salz zerdrücken.

Koriander in einem Mörser zerstoßen oder mit dem flachen Messerrücken zerdrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch und Koriander unter Rühren 5 Minuten darin rösten. Topf aus dem Ofen nehmen. Joghurt mit der Knoblauch-Koriander-Mischung würzen. Vorsichtig umrühren und sofort servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 995.

Beilage: Gemischter Salat oder Tomatensalat.

PS: Wenn Sie keine gemahlene Pinienkerne bekommen, drehen Sie die ganzen Kerne einmal durch die Mandelmühle.

# Türkische Pastete

Baklava  
Für 12 Personen



Für den Teig:  
250 g Mehl,  
1 Prise Salz,  
65 g Butter oder Margarine,  
2 Eier,  
2 Eßlöffel Wasser.  
Für die Füllung:  
125 g Butter,  
200 g gehackte Walnüsse,  
100 g Farinzucker.  
Für den Guß:  
150 g Zucker,  
75 g Honig,  
knapp  $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
Mehl zum Ausrollen.

In der Türkei liebt man besonders süßes und fettes Gebäck. Für Kaloriensparer ist also diese Pastete nichts. Es sei denn, man setzt sich über Linienprobleme hinweg. Weil die Pastete so gut schmeckt.

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel geben. Die gut gekühlte Butter oder Margarine in Flöckchen drauf verteilen. Mit kühlen Händen zu einem trockenen, krümeligen Teig kneten. Dann einzeln die aufgeschlagenen Eier und teelöffelweise das Wasser unterkneten. Teig auf Pergamentpapier legen und zu einem glatten Ball formen. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Butter in einem Topf zerlassen. In einer Schüssel mit Walnüssen und Zucker mischen.

Für den Guß Zucker, Honig und Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Erst dann den Zitronensaft unterrühren. Warm stellen.

Teig aus dem Kühlschrank nehmen. In 5 Teile teilen. Jedes Teil auf einem bemehlten Küchentuch zu einer Platte von 20 cm Durchmesser ausrollen.



*In der türkischen Küche gibt es seit jeher viel Honig. Bei der türkischen Pastete steckt er im Guß.*

Die erste Platte in eine entsprechend große Springform oder eine feuerfeste Form legen. Darauf ein Viertel der Füllung. Wieder eine Teigplatte und Füllung. Den Abschluß bildet die fünfte Teigplatte. Die Hälfte des Gußes drübergießen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 35 Minuten. Elektroherd: 180 Grad. Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Pastete aus dem Ofen nehmen. Wenn sie in einer Springform gebacken wurde, aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. In der feuerfesten Form las-

sen. Pastete in 12 Stücke teilen. Mit dem restlichen, inzwischen erkalteten Guß übergießen. Pastete warm servieren.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 25 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 425.

Wann reichen? Als Dessert nach einem leichten Essen oder als Gebäck zu Kaffee, Mokka, ungesüßtem schwarzem oder grünem Tee oder zu Punsch.

PS: Nicht nur in der Türkei, sondern im ganzen Vorderen Orient bäckt man Baklava. Und zwar immer mit einer Nuß- oder Pistazienfüllung.

## Türkischer Auflauf

1 Brathähnchen von 800 g, Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika edelsüß, 4 Eßlöffel Öl (40 g), 75 g kernlose Rosinen, 8 Scheiben Weißbrot (60 g), 50 g Butter oder Margarine, 2 Orangen (300 g), 6 Tomaten (180 g), 50 g gehackte Mandeln, 1 Eßlöffel Speisestärke (10 g),  $\frac{3}{8}$  l Milch, 4 Eier, Knoblauchpulver, Salz, schwarzer Pfeffer.

Brathähnchen innen und außen waschen, trocknen und vierteln. Mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Öl in einem Bräter erhitzen. Hähnchenteile in 10 Minuten knusprig braun anbraten. Dann zugedeckt 30 Minuten braten. Hin und wieder wenden.

In der Zwischenzeit Rosinen in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten quellen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Weißbrot entrinden. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Brot darin auf jeder Seite bei schwacher Hitze in 10 Minuten hellbraun rösten. Orangen schälen (auch die weiße Haut abziehen) und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und die Stengelansätze rauschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Hähnchen aus dem Bräter nehmen. Das Fleisch von den Knochen lösen.

Eine feuerfeste Form mit den Brotscheiben auslegen. Darauf das Fleisch verteilen. Mit der Hälfte der Mandeln bestreuen. Mit Orangenscheiben belegen und darüber die restlichen Mandeln streuen. Mit Tomatenscheiben bedecken.

Speisestärke in einem Becher mit etwas Milch glattrühren. Mit der restlichen Milch, den aufgeschlagenen Eiern und dem Knoblauchpulver mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Eiermilch über den Auflauf gießen.

Form zugedeckt auf die untere Schiene des vorgeheizten Ofens stellen.

Garzeit: 50 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Nach 40 Minuten den Deckel abnehmen.

Auflauf aus dem Ofen nehmen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 100 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 685.

Beilage: Gurkensalat in Joghurt-Marinade, Tomaten- oder Kopfsalat in Essig-Öl-Kräuter-Marinade.



Für unseren pikanten türkischen Bohnensalat brauchen Sie vor allem getrocknete braune Bohnen.

## Türkischer Bohnensalat

250 g getrocknete braune Bohnen,  
1  $\frac{1}{2}$  l Wasser,  
1 kleine Zwiebel (40 g).  
Für die Marinade:  
6 Eßlöffel Olivenöl (60 g),

3 Eßlöffel Zitronensaft,  
Salz,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer.  
Außerdem:

4 kleine Tomaten (160 g),  
12 entsteinte grüne Oliven aus dem Glas (50 g),  
2 hartgekochte Eier.



Viele Touristen reisen nach Uchisar in der Zentraltürkei, um dort die jahrhundertealten Höhlenwohnungen zu besichtigen.

Bohnen über Nacht in einer Schüssel mit Wasser bedeckt quellen lassen. Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser und der geschälten Zwiebel in einem Topf 120 Minuten kochen lassen. Bohnen abgießen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel rausnehmen und wegwerfen.

Für die Marinade Öl und Zitronensaft mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant würzen. Über die noch warmen Bohnen gießen. 30 Minuten erkalten lassen. Tomaten häuten, achteln, entkernen und die Stengelansätze rauschneiden. Oliven abtropfen lassen und halbieren.

Eier schälen und achteln. Tomaten, Oliven und Eiachtel mit den Bohnen mischen und servieren.

Vorbereitung: Ohne Einweichzeit 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 135 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 380.

Wann reichen? Mit frischem Weiß- oder Landbrot als



*Wer vom Süßen nie genug bekommt, wird mit türkischem Nußkuchen gut bedient. Süß ist die Füllung und noch süßer der Guß.*

Abendessen oder als Beilage zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch.

PS: Für diesen Salat können Sie auch braune oder rote Bohnen aus der Dose nehmen. Die brauchen dann natürlich nicht mehr gekocht zu werden.

## Türkischer Hammelpilaw



750 g Hammelfleisch aus der Keule (ohne Knochen),  
750 g Kalbsfüße,  
 $\frac{3}{4}$  l Wasser, Salz,  
100 g fester Magerquark,  
4 Zwiebeln (160 g),  
75 g Butter,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,  
4 Stengel Petersilie,  
je 3 Stengel Dill und Kerbel,  
1 Stengel Estragon.

Hammelfleisch und Kalbsfüße abspülen. Wasser mit Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Fleisch und Kalbsfüße darin zugedeckt 70 Minuten kochen, dann gut abtropfen lassen. Brühe aufheben. Hammelfleisch in mundgerechte Stücke schneiden und rundherum mit Quark einstreichen. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin in 5 Minuten goldbraun braten. Rausnehmen. Dann die Fleischstücke in der Butter 7 Minuten braten.

Fleisch, Zwiebeln und Kalbsfüße in einen Topf geben. Mit  $\frac{1}{2}$  l Fleischbrühe auffüllen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie, Dill, Kerbel und Estragon abbrausen und trockentupfen. Zu einem Bündel zusammenbinden. Auch in den Topf geben. Zugedeckt 30 Minuten sanft kochen lassen. (Durch die Kalbsfüße wird die Brühe zu einer sämigen Soße.) Kalbsfüße und Kräuter-

bündel rausnehmen. Pilaw sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 120 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 705.

Beilagen: Reis und Tomaten- oder Gurkensalat.

PS: Wer's mag, kann dieses Gericht noch mit einem Eßlöffel Honig und einem Teelöffel Zitronensaft abschmecken.

## Türkischer Kaffee

Siehe Kaffee türkisch.

## Türkischer Nußkuchen

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig (300 g),  
Mehl zum Ausrollen.

Für die Füllung:

125 g kernlose Rosinen,  
je 250 g gemahlene Haselnüsse und Mandeln,  
100 g Puderzucker,

4 Teelöffel Rosenwasser,  
100 g Butter.

Für den Guß:

Knapp  $\frac{1}{4}$  l Wasser,  
100 g Zucker,  
75 g Honig.

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Die 5 Platten auf einem bemehlten Backbrett in der Größe einer 30 cm langen Kastenform ausrollen.

Für die Füllung Rosinen mit kochendem Wasser überbrühen, gut abtropfen lassen und in einem Küchentuch trockenreiben.

Rosinen mit Haselnüssen, Mandeln und Puderzucker mischen. Form mit Alufolie auslegen und mit kaltem Wasser ausspülen. Eine Teigplatte reinlegen. Darauf ein Viertel der Rosinen-Nuß-Mischung. Mit 1 Teelöffel Rosenwasser und mit 20 g geschmolzener Butter beträufeln. Wiederholen, bis alle Teigplatten und die Füllung verbraucht sind. Restliche Butter über die obere Teigplatte gießen.



Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 35 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und auf einem Kuchendraht erkalten lassen.

Für den Guß Wasser mit Zucker in einem Topf aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Den Honig zugeben und unter Rühren noch 5 Minuten kochen lassen. Auf dem Kuchen 8 Stücke markieren und halb durchschneiden. Mit zwei Drittel des heißen Honigwassers übergießen. Erkalten lassen.

Kuchen ganz durchschneiden und mit dem restlichen Guß übergossen servieren.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Auftauen 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 55 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 870.

## Türkischer Salat

Je 200 g Weißkohl, Möhren und weiße Rüben,

1 l Wasser, Salz,

12 gefüllte grüne Oliven aus dem Glas (50 g),

je 1 Bund Petersilie und Dill,

1 Orange (200 g),

1 Zitrone,

1 Zwiebel (40 g).

Für die Marinade:

1 Knoblauchzehe, Salz,

6 Eßlöffel Olivenöl (60 g),

3 Eßlöffel Zitronensaft,

weißer Pfeffer,

1 Prise Zucker.

Außerdem:

100 g trockener Ziegenkäse.

Weißkohl von den welken Blättern befreien, waschen, abtropfen lassen und fein hobeln. Möhren und weiße Rüben schälen, waschen, abtropfen lassen und grob raffeln.

Wasser mit etwas Salz in einem Topf sprudelnd aufkochen. Gemüse reingeben. 1 Minute ziehen lassen. Auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Oliven abtropfen lassen und in Scheiben schneiden.

Petersilie und Dill abspülen, trockentupfen. Petersilie hacken, Dill fein schneiden. Gemüse in einer Schüssel mit Oliven und Kräutern mischen. Auf einer Platte anrichten. Orange und Zitrone schälen (auch die weiße Haut abziehen) und in dünne Scheiben schneiden. Entkernen und als Garnierung auf den Salat legen.

Zwiebel schälen und in dünne Ringe schneiden. Auf die Orangen- und Zitronenscheiben verteilen. Für die Marinade Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerdrücken. Mit Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Marinade vorsichtig über den Salat gießen. 15 Minuten ziehen lassen. Ziegenkäse über den Salat bröckeln oder reiben. Salat erst bei Tisch mischen.

Vorbereitung: 25 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 220.

Wann reichen? Mit frischem Weißbrot als Vorspeise oder als Beilage zu gegrilltem Fleisch.

PS: Der Türkische Salat kann aber auch mit Toast als kleines Abendessen serviert werden.

## Türkisches Huhn gefüllt

Tavuk dolmasi

1 tiefgekühltes Brathuhn von 1200 g.

Für die Füllung:

25 g Korinthen,

50 g Pistazien,

10 g Butter,

125 g Reis,

Salz, weißer Pfeffer,

je 1 Prise gemahlener Zimt

und Nelkenpulver,

$\frac{3}{8}$  l Wasser.

Außerdem:

5 Eßlöffel Öl (50 g),

$\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe

aus Würfeln.

Brathuhn nach Vorschrift auftauen lassen. Innereien rausnehmen. Leber und Herz beiseite legen.

Für die Füllung Korinthen auf einem Sieb mit kochendem Wasser überbrühen und abtropfen lassen. Pistazien in einer Schüssel mit kochendem Wasser begießen. 5 Minuten stehen lassen, dann die Haut abziehen. Pistazien trocknen lassen und dann grob hacken. Leber und Herz abspülen, von Haut und Röhren befreien. Etwa 1 cm groß würfeln.

Butter in einem Topf erhitzen. Leber und Herz darin unter Rühren 2 Minuten braten.

Reis auf einem Sieb unter kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen.

Korinthen, Pistazien, Reis und Gewürze in den Topf geben. Mit Wasser begießen. Einmal sprudelnd aufkochen lassen, dann 20 Minuten bei ganz geringer Hitze quellen lassen.

Huhn innen und außen unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und

innen und außen mit Salz einreiben. Füllen und mit Rouladengarn zunähen oder mit Holzspießchen zustecken.

Öl in einem großen Bräter erhitzen. Huhn darin rundherum in 15 Minuten braun anbraten. Fleischbrühe angießen, und das Huhn zugedeckt 30 Minuten schmoren lassen.

Rausnehmen, Fäden oder Holzspießchen entfernen. Huhn auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Auftauen 20 Minuten.

Zubereitung: 75 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa

595.

Beilage: Tomaten-, Gurken-, Paprika- oder Fenchelsalat.

PS: Dieses Huhn läßt sich auch prima auf dem Drehspieß überm offenen Holzkohlenfeuer grillen. Bitte vorher mit Öl bestreichen.

## TIP

*Wenn Sie das türkische Huhn grillen wollen, können Sie es vor dem Füllen in einer Mischung aus Olivenöl, Zitronensaft und mit Salz zerdrückter Knoblauchzehe beizen. Dann wird es ganz besonders pikant. Sie können es aber auch während des Grillens mit etwas passiertem Mango-Chutney bestreichen.*

## Türkisches Lammgericht



600 g Lammfleisch ohne Knochen,  
4 Zwiebeln (160 g),  
2 Knoblauchzehen,  
Salz,  
5 Eßlöffel Olivenöl (50 g),  
¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
50 g Pinienkerne,  
10 g Butter,  
50 g Rosinen,  
150 g Reis,  
½ l Wasser,

Grieben aus dem Topf nehmen. Öl in dem Lammfett erhitzen. Fleisch, Zwiebelwürfel und Knoblauch darin 5 Minuten anbraten. Mit heißer Fleischbrühe auffüllen. Zugedeckt 30 Minuten schmoren.

Pinienkerne in einer Pfanne mit erhitzter Butter 5 Minuten rösten. Rosinen auf einem Sieb mit kochendem Wasser übergießen und abtropfen lassen. Reis gründlich waschen und sehr gut abtropfen lassen.

Pinienkerne, Rosinen und Reis zum Fleisch geben. Mit heißem Wasser auffüllen. Tomatenmark und Safran reinrühren. Mit Dillspitzen, Salz und Pfeffer



Ein deftiger Eintopf mit Zwiebeln: Türkisches Lammgericht.

3 Eßlöffel Tomatenmark (60 g),  
1 Messerspitze Safran,  
1 Teelöffel getrocknete Dillspitzen,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer,  
4 Stengel Petersilie,  
3 Stengel Dill.

Fleisch unter kaltem Wasser abspülen und trocknen. Fett abschneiden und würfeln. In einem großen Topf auslassen.

In der Zwischenzeit das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch mit Salz zerdrücken.

würzen. Das Lammgericht zugedeckt 25 Minuten sanft köcheln lassen.

Petersilie und Dill abbrausen und trockentupfen. Petersilie hacken, Dill fein schneiden. Lammgericht in eine vorgewärmte Schüssel geben. Mit Petersilie und Dill bestreuen und sofort servieren. Es muß sehr heiß gegessen werden.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 65 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 675.

Beilage: Paprika-, Tomaten- oder Gurkensalat.

PS: Im Sommer können Sie statt mit getrockneten Dillspitzen mit gehackten Pfefferminzblättern würzen.



Dem Auto zum Trotz ist der Esel als Lasttier in Spanien noch unentbehrlich. Am Markttag tragen die Tiere oft buntes Zaumzeug.

## Turrón

Spanisches Konfekt



250 g feiner Zucker,  
250 g gemahlene Mandeln,  
2 Eigelb, 1 Eiweiß.

Heute kann man dieses Konfekt fast überall in Spanien kaufen. Früher war es eine Kostbarkeit, auf deren Herstellung die Hausfrau zu Weihnachten und zu Ostern viel Mühe verwendete und für deren Zubereitung fast jede Familie ihr eigenes Rezept hatte.

Zucker und Mandeln in einer Schüssel gründlich mischen. Einzelne Eigelb drunterrühren. Eiweiß in einer anderen Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Unter die Zucker-Mandel-Masse heben. Ein Backblech mit Alufolie auslegen. Die Turrónmasse etwa 1½ cm dick mit kalt abgespülten Händen draufstreichen. Darüber wieder Alufolie legen.

Ein großes Holzbrett drauflegen. Das Brett beschweren. Turrónmasse 3 Tage trocknen lassen. Dann in etwa 2 cm große Würfel schneiden.

Ergibt 180 Stück.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: Ohne Zeit

zum Trocknen 25 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 15.

Wann reichen? Als Kaffeekonfekt oder als Leckerei zwischendurch.

PS: In Alicante wird Turrón meistens aus gerösteten Mandeln, Honig und Eiweiß hergestellt. Manchmal gibt man dort aber auch Korinther, Pinienkerne, Pistazien, Walnüsse und Zimt hinzu.

Sie können statt Mandeln auch gehackte Haselnüsse verwenden. Und wenn's ganz fein sein soll, nehmen Sie nur 400 g Mandeln oder Nüsse und 100 g gehackte kandierte Früchte. 2 Eßlöffel Rum runden das Konfekt dann ab.



Himmlich süßes spanisches Konfekt mit Mandeln: Turrón.



*Köstliche Sahnecreme mit Eischneehaube über vielen verschiedenen Früchten, das ist Tutti Frutti.*

## Tutti Frutti

Für 8 Personen

Je 100 g tiefgekühlte Erdbeeren und Himbeeren, 4 Pfirsichhälften aus der Dose (280 g), 4 Birnenhälften aus der Dose (210 g), 100 g entsteinte Sauerkirschen aus der Dose, 5 Eßlöffel Arrak oder Rum (54 Vol.-%),  
Für die Creme:  
½ l Sahne, abgeriebene Schale einer Zitrone, 80 g Speisestärke, 6 Eigelb, 100 g Zucker, 6 Eiweiß.

Tutti Frutti ist italienisch und heißt »alle Früchte«. Man kann also für dieses Dessert alle möglichen Früchte verwenden: Aus der Dose, tiefgekühlt, roh oder als Kompott gekocht. Wenn Sie im Sommer rohes Obst bevorzugen, sollten

Sie die einzelnen Lagen mit etwas Zucker bestreuen. Um aber Tutti Frutti das ganze Jahr über genießen zu können, greifen Sie auf konservierte Früchte zurück, wie bei diesem Rezept.

Erdbeeren und Himbeeren nach Vorschrift auftauen lassen. Pfirsich- und Birnenhälften abtropfen lassen. In etwa 1 cm große Würfel schneiden. Kirschen abtropfen lassen. Früchte abwechselnd in eine feuerfeste Glasschüssel füllen. Jede Schicht mit Arrak oder Rum beträufeln. Zugedeckt beiseite stellen.

Für die Creme Sahne in einer Schüssel halbsteif schlagen. Mit Zitronenschale, Speisestärke, Eigelb und 70 g Zucker mischen. Im kochenden Wasserbad zu einer dicken Creme schlagen. Aus dem Wasserbad nehmen und kalt schlagen. Über die Früchte gießen. Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen. Als Haube auf

die Creme geben. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Nur Oberhitze einschalten. Backzeit: 10 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Rausnehmen und servieren.

Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 30 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 435.

Unser Menüvorschlag: Vorerst eine Klare Ochsenchwanzsuppe, dann Forelle blau mit Kopfsalat in Zitronenmarinade, Petersilienkartoffeln und Buttersoße. Dazu als Getränk einen spritzigen Moselwein oder einen lieblichen Rheinwein. Als Dessert servieren Sie Tutti Frutti.

PS: Man kann auch unter die Früchte eine Schicht Löffelbiskuits legen und sie mit Rum beträufeln. Dann Obst ohne Alkohol und eine einfache Vanillecreme. Tutti Frutti bereiten Sie ganz schnell mit einer Dose Frucht-Cocktail.



## Überbackene Artischocken

Carciofi alla Pugliese



8 junge Artischocken (1200 g), Saft einer Zitrone.  
Für die Füllung:  
100 g Reis, Wasser, Salz, 1 Zwiebel (40 g), 100 g Schinken ohne Fett, 100 g Champignons aus der Dose, 1 Bund Petersilie,

60 g Butter,  
 4 Tomaten (200 g),  
 1 Eßlöffel Tomatenmark  
 (20 g),  
 6 Eßlöffel Fleischbrühe  
 aus Würfeln,  
 1 Eßlöffel geriebener  
 Parmesankäse,  
 Salz,  
 weißer Pfeffer,  
 8 Scheiben durchwachsender  
 Speck (60 g),  
 schwarzer Pfeffer,  
 knapp  $\frac{1}{8}$  l Weißwein.

Dieses Artischockenrezept stammt aus der südöstlichen italienischen Landschaft Apulien, die in der Landessprache Puglia heißt.

Artischocken putzen: Die unteren harten Blätter, Stiel und Spitze abschneiden. Auch das obere Drittel der äußeren Blätter abschneiden. In einem großen Topf reichlich Salzwasser und Zitronensaft sprudelnd aufkochen. Artischocken reingeben und 45 Minuten kochen lassen. Rausnehmen und abtropfen lassen. Mit einem Löffel das Heu aus dem Inneren entfernen. Für die Füllung Reis auf einem Sieb gründlich waschen und abtropfen lassen.



*Nach apulischem Rezept überbackene Artischocken sind delikats.*

In einen Topf geben. Soviel Wasser auffüllen, daß es 2 Finger hoch über dem Reis steht. Salzen. Einmal sprudelnd aufkochen, dann zugedeckt 15 Minuten dünsten. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Während der Reis kocht, Zwiebel schälen und fein hacken. Schinken würfeln. Champignons abtropfen lassen und grob hacken. Petersilie abrausen, trockentupfen und hacken. 40 g Butter in einem Topf er-

hitzen. Zwiebel darin in 2 Minuten unter Rühren hellbraun braten. Schinken, Champignons und Petersilie zufügen. Weitere 3 Minuten braten.

Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelansätze rauschneiden. Das Fruchtfleisch würfeln. Zusammen mit dem Tomatenmark in den Topf geben. Fleischbrühe reinrühren. Im offenen Topf so lange kochen lassen, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Reis und Parmesankäse untermischen. Füllung mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eine feuerfeste Form mit etwas Butter einfetten. Artischocken nebeneinander reinsetzen. Blätter von innen her auseinander drücken. Artischocken füllen. Mit je einer Speckscheibe bedecken. Etwas Pfeffer drübermahlen. Restliche Butter schmelzen und über den Speck träufeln.

Wein in die Form gießen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen.

Garzeit: 40 Minuten.

Elektroherd: 160 Grad.

Gasherd: Stufe 2 oder knapp  $\frac{1}{3}$  große Flamme.



Form aus dem Ofen nehmen. Artischocken sofort darin servieren.

Vorbereitung: 40 Minuten.  
Zubereitung: 85 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 530.

Wann reichen? Als festliches Abendessen. Dazu können Sie sowohl spritzigen Weißwein als auch leichten Rotwein servieren.

## Überbackener Chicorée

8 Chicorée-Stauden (1000 g),  
½ l Wasser, Salz,  
2 Eßlöffel Essig,  
8 Scheiben Schinken (200 g),  
Butter zum Einfetten,  
40 g zerlassene Butter,  
100 g geriebener Parmesankäse oder Gruyère.

Chicorée waschen, putzen. Wurzelende 1 cm breit abschneiden und den bitteren Kern keilförmig rauschneiden. Wasser mit Salz und Essig in einem Topf aufkochen. Chicorée darin 5 Mi-

nutenkochen. Rausnehmen. Gut abtropfen lassen. Chicorée mit Schinkenscheiben umwickeln. Feuerfeste Form mit wenig Butter einfetten. Chicorée reinlegen. Zerlassene Butter drübergießen. Mit Käse bestreuen und in den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 15 Minuten. Elektroherd: 220 Grad. Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme. Form rausnehmen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 364.

Beilagen: Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter oder Tomatensoße.

### TIP

*Den gekochten Chicorée kann man auch in Ringe schneiden, mit Schinkenwürfeln mischen und dann überbacken.*

## Überbackenes Kartoffelgemüse



750 g Kartoffeln, Salz, je 125 g Möhren, Lauch und Sellerie,  
½ Kopf Weißkohl (300 g),  
30 g Margarine,  
½ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1 Bund Petersilie,  
2 Stengel Kerbel,  
½ Bund Dill,  
1 Eßlöffel Tomatenmark (20 g),  
Margarine zum Einfetten,  
2 Eßlöffel Semmelbrösel (20 g),  
¼ l Milch, 3 Eier,  
100 g Schweizer Käse.

Dieses Gericht stammt aus der österreichischen Küche. Dort nennt man die Kartoffeln übrigens Erdäpfel. Kartoffeln schälen, waschen und halbieren. In einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt 10 Minuten kochen, dann abgießen

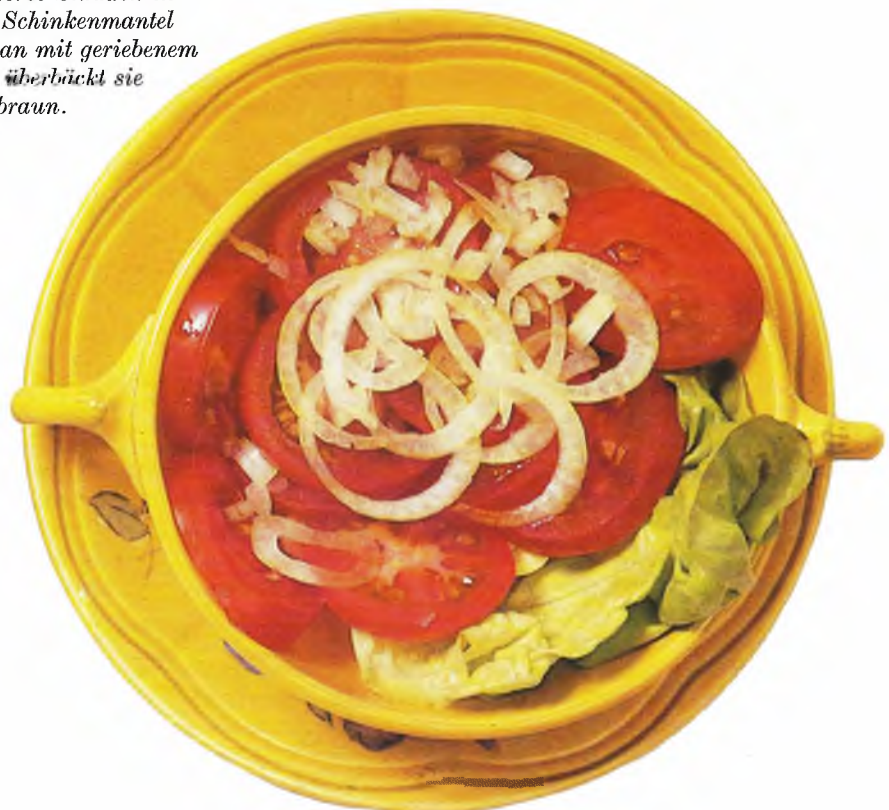
und etwas abkühlen lassen. Das Gemüse putzen, waschen. Möhren und Lauch in etwa ½ cm dicke Scheiben, Sellerie in ½ cm große Würfel schneiden. Kohl hobeln oder fein schneiden. Strunk wegwerfen. Margarine in einem Topf erhitzen, Gemüse reingeben und 5 Minuten anbraten. Mit Fleischbrühe ablöschen und 10 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit Kartoffeln würfeln. Mit dem Gemüse mischen. Kräuter abspülen und trockentupfen. ½ Bund Petersilie (Rest zum Garnieren zurücklassen) und Kerbel hacken. Dill fein schneiden. Kräuter und Tomatenmark unter das Gemüse rühren. Salzen. Feuerfeste Form mit Margarine einfetten und mit Semmelbröseln austreuen.

Milch und Eier in einer Schüssel verquirlen. Salzen. Gemüse in die Form füllen. Eiermilch drübergießen. Käse raspeln und drüberstreuen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 45 Minuten. Elektroherd: 200 Grad.



*Zarte Chicorée-Stauden in würzigem Schinkenmantel bestreut man mit geriebenem Käse und überbückt sie schön hellbraun.*





*Überraschungssalat: Lassen Sie sich überraschen von der Füllung der ausgehöhlten Tomaten.*

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Nach 25 Minuten die Form mit Alufolie oder Pergamentpapier abdecken. 5 Minuten vor Ende der Garzeit wieder entfernen.

Form aus dem Ofen nehmen, mit Petersiliensträußchen garnieren und sofort servieren.

**Vorbereitung:** 30 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Abkühlzeit 55 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 370.

**Wozu reichen?** Als Beilage zu Frikadellen, Bratwürstchen oder gebackenen Fischstäbchen. Das überbackene Kartoffelgemüse kann aber auch als fleischlose Mahlzeit serviert werden.

**PS:** Wenn Sie keinen frischen Sellerie bekommen, dann nehmen Sie Sellerie aus der Dose und geben ihn abgetropft und gewürfelt mit den Kartoffelwürfeln in das Gemüse. Oder geben Sie anderes Gemüse aus Dosen oder aus der Tiefkühltruhe rein.

## Überraschungssalat

4 große Tomaten (320 g),  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
2 Eßlöffel Zitronensaft.  
**Für die Füllung:**  
 $\frac{1}{2}$  säuerlicher Apfel (50 g),  
1 Stengel Staudensellerie (100 g),  
1 Eßlöffel gehackte Haselnüsse (20 g).  
**Für die Marinade:**  
2 Eßlöffel Mayonnaise (40 g),  
1 Eßlöffel saure Sahne (15 g),  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
1 Spritzer Tabascoße,  
1 Messerspitze Senfpulver.  
**Außerdem:**  
4 große Salatblätter.

Tomaten waschen und abtrocknen. Einen Deckel abschneiden. Tomaten mit einem Teelöffel aushöhlen. Innen mit Salz und Pfeffer würzen und mit etwas Zi-

tronensaft marinieren, ebenso die Deckelinnenseite. Tomaten zugedeckt beiseite stellen.

**Für die Füllung** Apfel schälen und vierteln. Stengelansatz, Blüte und Kerngehäuse rausschneiden. Apfelviertel in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. Mit dem restlichen Zitronensaft beträufeln.

Von dem Sellerie das Laub abschneiden. Stengel gründlich waschen, abtropfen lassen, 2- bis 3mal längs durchschneiden und auch fein würfeln. Apfel- und Selleriewürfel in einer Schüssel mit den Nüssen mischen.

**Für die Marinade** Mayonnaise und saure Sahne verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Tabascoße und Senfpulver abschmecken. Über die Salatzutaten geben und vorsichtig mischen.

Salatblätter waschen und in einem Küchentuch trockenschwenken. Je 1 Salatblatt auf einen Glasteller legen. Tomaten mit dem

Salat füllen. Deckel draufsetzen. Tomaten auf den Salatblättern anrichten und servieren.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.

**Zubereitung:** 10 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 150.

**Wann reichen?** Als Vorspeise oder als Teil eines Kalten Büfetts.

**PS:** Sie können die Tomaten vor dem Aushöhlen auch häuten. Dann aber bitte ganz feste Tomaten nehmen.

## Ugat Dvash

Israelischer Honigkuchen



3 Eigelb,  
2 Eßlöffel heißes Wasser,  
je 75 g Zucker und Honig,  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
4 Teelöffel Pulverkaffee,  
1 Eßlöffel heißes Wasser,  
abgeriebene Schale einer Zitrone,  
350 g Mehl,  
1 Teelöffel Backpulver,  
1 Messerspitze Natron,  
je  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt und gemahlener Piment,  
1 Messerspitze gemahlene Nelken,  
1 Prise Salz,  
40 g kernlose Rosinen,  
50 g Orangeat,  
Mehl zum Bestäuben und Ausstreuen,  
3 Eiweiß,  
Öl zum Einfetten,  
10 g abgezogene Mandelhälften.

Ganz ohne Zweifel ist die israelische Küche stark von der arabischen beeinflusst worden. Und darum findet man auch in Israel die süßen, schweren Kuchen, die so herrlich zu einem Täbchen starkem Kaffee schmecken.

Eigelb mit Wasser und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach Honig, Öl und den in ganz wenig Wasser gelösten Pulverkaffee unter Rühren hinzufügen. Ab-



*Ugat Dvash: Dahinter verbirgt sich ein wunderbar würziger israelischer Honigkuchen. Er schmeckt schon zum Frühstück.*

geriebene Zitronenschale, Mehl, Backpulver, Natron und Gewürze mischen. Eßlöffelweise unter die Eigelbmasse rühren. Rosinen in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 5 Minuten quellen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und in einem Küchentuch sehr

gut trockenreiben. Nun das Orangeat fein würfeln. Rosinen und Orangeat mit Mehl bestäuben und unter den Teig heben. Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Locker unter den Teig ziehen. Eine etwa 24 cm lange Kastenform mit Öl einfetten

und mit Mehl austreuen. Teig reinfüllen. Glattstreichen. An die Schmalseiten je einen Streifen von Mandelhälften legen. Die übrigen Mandeln als Blüten auf den Teig legen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 85 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
Kuchen aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und vorsichtig aus der Form lösen.  
Auf einem Kuchendraht abkühlen lassen und vor dem Servieren in 12 Stücke schneiden.  
Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: 90 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 245.

Wann reichen? Mit Butter bestrichen als Frühstücksgebäck, zum Kaffee oder Tee am Nachmittag.  
PS: Auch ungesüßte oder sehr schwach vanillierte Schlagsahne schmeckt gut dazu.

## Ujházi jérceleves

Hühnersuppe à la Ujházi



1 küchenfertiges Suppenhuhn von etwa 1200 g,  
1  $\frac{1}{4}$  l Wasser,  
6 Pfefferkörner,  
1 Bund Suppengrün (150 g),  
 $\frac{1}{2}$  Sellerieknolle (200 g),  
2 Zwiebeln (80 g),  
1 Knoblauchzehe,  
2 Tomaten (80 g).  
Für die Suppeneinlage:  
50 g Mehl, 1 Ei,  
1 Eßlöffel Wasser,  
1 Teelöffel Öl,  
Mehl zum Ausrollen,  
1 l Wasser, Salz.  
Außerdem:  
 $\frac{1}{2}$  kleiner Blumenkohl (250 g),  
1 kleine Dose Spargelköpfe (250 g),  
1 kleine Dose feine Erbsen (100 g),



*Christen, Juden und Moslems betrachten Jerusalem als ihre »Heilige Stadt«. Im Bild die Klagemauer und der Felsendom.*

100 g Champignonköpfe aus der Dose,  
½ Bund Petersilie.

Diese in Ungarn landauf, landab beliebte Suppe ist benannt nach dem Schauspieler Ede Ujházi, der in seiner Heimat sehr beliebt, über die Landesgrenzen hinaus aber kaum bekannt war.

Suppenhuhn innen und außen abspülen. Abtropfen lassen. In einem Topf mit Wasser und Pfefferkörnern zum Kochen bringen. Dann einmal abschäumen. Zugedeckt 120 Minuten kochen lassen. Suppengrün putzen, waschen, abtropfen lassen und grob würfeln. Sellerieknolle schälen, waschen, abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen. Zwiebeln achteln, Knoblauch würfeln. 45 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben. Tomaten waschen und die Stengelansätze rauschneiden. Tomaten auch in die Suppe legen.

Inzwischen Mehl und Ei mit Wasser und Öl zu einem geschmeidigen Teig kneten. Auf einem bemehlten Backbrett hauchdünn ausrollen und in 2 cm breite Streifen schneiden. Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen. Teigstreifen darin 5 Minuten kochen lassen. Auf ein Sieb schütten, mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Beiseite stellen.

Blumenkohl in Röschen zerteilen und gründlich in Salzwasser waschen. Abtropfen lassen. In kochendem Salzwasser geben und 20 Minuten kochen. Dann abtropfen lassen.

Spargelköpfe, Erbsen und die in Scheiben geschnitte-

nen Champignons in ihrem Gemüsewasser erhitzen. Suppenhuhn aus der Brühe nehmen. Brühe durch ein Sieb streichen und heiß halten. Hühnerfleisch von Haut und Fett befreien und von den Knochen lösen. In mundgerechte Streifen schneiden. Fleisch in eine vorgewärmte Terrine füllen. Darüber Blumenkohlröschen und lagenweise die abgetropften Spargelköpfe, Erbsen und Champignons. Alles mit der kochendheißen Brühe übergießen. Mit gehackter Petersilie bestreuen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 40 Minuten.

Zubereitung: 2 Stunden und 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 475.

Beilagen: Frisches Weißbrot und frisch geriebener Meerrettich mit Essig.

PS: Wenn man die Gemüsemenge verdoppelt, ist diese Suppe ein hervorragendes Eintopfgericht. Dann wird auch das Suppengrün mitserviert.

## TIP

*Die Hühnerbrühe à la Ujházi kann man zu einem Eintopf abwandeln: Man nimmt die doppelte Gemüsemenge, die Brühe wird nicht durch ein Sieb passiert und statt der Suppeneinlage gibt man gekochte Kartoffelwürfel, Nudeln oder Reis in den Topf.*

## Ulmer Kuchen

4 Eigelb,  
3 Eßlöffel heißes Wasser,  
100 g Zucker,  
abgeriebene Schale einer viertel Zitrone,  
1 Prise Salz,  
4 Eiweiß,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
150 g Mehl,  
50 g Rosinen,  
60 g gemahlene Mandeln,  
65 g Butter,  
Margarine zum Einfetten.

In Ulm und um Ulm herum wird dieser Kuchen in einer speziellen Kugelform gebacken. Wer die nicht hat, nimmt eine ganz normale Kastenform.

Eigelb mit dem heißen Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen und die Masse cremig rühren. Zitronenschale und Salz reingeben. Eiweiß in einer anderen Schüssel mit Vanillinzucker zu steifem Schnee schlagen. Auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Mehl drüberstäuben und alles mit einem Schneebesen locker unterheben. Rosinen mit kochendem Wasser überbrühen, auf einem Sieb abtropfen lassen und in einem Küchentuch trockenreiben. Mit etwa 50 g Mandeln in den Teig geben. Butter schmelzen (nicht erhitzen) und teelöffelweise unter den Teig rühren.

Eine Kastenform von etwa 22 cm Länge mit Margarine einfetten. Mit den restlichen Mandeln austreuen. Teig reinfüllen und glattstreichen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 60 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.



*Ein herber Drink: Ultimo.*

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

In den ersten 15 Minuten die Ofentür einen Spalt breit offen lassen. Bitte in dieser Zeit das Küchenfenster nicht öffnen, denn, wie jedes andere Gebäck verträgt auch der Ulmer Kuchen keine Zugluft.

Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Kuchen dann auf einen Kuchendraht stürzen und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in 16 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 35 Minuten.

Zubereitung: 65 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 145.

PS: Der Kuchen ist nicht sehr süß. Wer's süßer mag, kann den Kuchen mit einer Puderzuckerglasur aus 125 g Puderzucker und 2 Eßlöffel Rum oder Zitronensaft überziehen und mit gehackten Mandeln bestreuen. Dann wird die Form statt mit Mandeln mit Mehl ausgestreut. Man kann ihn aber auch nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.





### Umintas



2 kleine Dosen Maiskörner (510 g),  
1 Eßlöffel Öl (10 g),  
1 Eßlöffel Mehl (10 g), Salz,  
1 Messerspitze Chilipulver,  
3 Eier,  
Margarine zum Einfetten,  
125 g Emmentaler Käse in Scheiben geschnitten.

Umintas, der gebackene Reis, ist eine Spezialität aus Bolivien, die ausgezeichnet zu Steaks schmeckt.

Maiskörner auf ein Sieb geben und abtropfen lassen. Öl im Topf erhitzen. Mehl auf einmal reinschütten und unter Rühren 3 Minuten durchschwitzen lassen. Dann die abgetropften Maiskörner hineingeben. Kräftig rühren. Topf vom Herd nehmen. Mit Salz und Chilipulver abschmecken. Eier in einer Schüssel verquirlen, salzen und zum Mais geben. Die Hälfte der Masse in eine gefettete Auflaufform geben. Käsescheiben von Rinde befreien und auf die Maismischung legen. Den restlichen Mais darüber verteilen. In den vorgeheizten Ofen auf die zweitunterste Schiene stellen. Garzeit: 45 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme. Sofort servieren. Vorbereitung: 10 Minuten. Zubereitung: 50 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 255. Wozu reichen? Mit gebakenen Kartoffeln oder Pommes frites zu gegrillten Steaks.

### Ungarische Gulaschsuppe

Für 6–8 Personen  
Bild Seite 106



500 g Rindfleisch ohne Knochen,  
20 g Schweineschmalz,  
200 g Zwiebeln,  
2 Knoblauchzehen,  
1 Teelöffel  
Paprika edelsüß,  
1/2 Teelöffel  
Paprika rosenscharf,  
3/4 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1/2 l heißes Wasser,  
je 1/2 Teelöffel Kümmel und zerriebener Majoran,  
1 rote Peperonischote aus dem Glas (15 g),  
150 g Kartoffeln,  
1 Möhre (60 g),  
2 rote Paprikaschoten (360 g),  
3 Tomaten (120 g),  
60 g saure Sahne.

Außerhalb der ungarischen Grenzen wird Gulyásleves oft mit Kesselgulasch verwechselt. Aber diese Suppe wird nicht als Hauptgericht serviert, sondern als Vorsuppe vor einem leichten Essen oder als Imbiß.

Rindfleisch abspülen, abtrocknen und in 2 cm große Würfel schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen. Rindfleisch darin rundherum in 10 Minuten stark anbraten.

Zwiebeln und Knoblauchzehen schälen, würfeln, in den Topf geben und 5 Minuten bräunen. Beide Paprikasorten drüberstreuen, unterrühren und 1 Minute anrösten. Fleischbrühe und Wasser angießen. Suppe mit Kümmel und Majoran würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 45 Minuten kochen lassen.

Abgetropfte Peperonischote entkernen, kleinschneiden. Kartoffeln und Möhre schälen, waschen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Paprika halbieren, putzen, waschen und auch in 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten häuten, halbieren, entkernen und die Stengelansätze rausschneiden. Fruchtfleisch in Würfel schneiden und mit den Peperoni, Kartoffeln und der Möhre in den Topf geben. 25 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

Vom Herd nehmen. Sahne unterrühren. Suppe abschmecken und sofort im Topf oder einer vorgewärzten Terrine servieren. Vorbereitung: 35 Minuten. Zubereitung: 90 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 455.

Wann reichen? Mit Weißbrot als Mitternachtssuppe oder kleines Abendessen.

### Ultimo

Für 1 Person

2 bis 3 Eiswürfel,  
1 Teelöffel Campari,  
je 1/2 Glas (1 cl)  
trockener Wermut,  
Wodka und  
Whisky,  
1 Glas (2 cl) Gin,  
1 Zitronenschale.

Auch wenn Ihre Hausbar mal nur noch aus Resten besteht, können Sie einen Klasse-Drink mixen. Nämlich den Ultimo. Aber Vorsicht, er hat es in sich! Eiswürfel mit Campari, Wermut, Wodka, Whisky und Gin in einen Shaker geben. Geschlossenen Shaker mit einer Serviette umwickeln und einige Minuten kräftig schütteln. In ein gekühltes Cocktailglas abseihen. Mit der Zitronenscheibe garniert servieren. PS: Wem der Ultimo noch nicht gehaltvoll genug ist, kann einen Schuß gut gekühlten Genever zufügen.

### TIP

*Sollte von Ihrer Gulaschsuppe tatsächlich mal etwas übrigbleiben, fischen Sie die Kartoffelstücke raus und frieren Sie die Suppe ein. Sie ist ideal geeignet, um eine Gulaschsuppe aus der Dose oder aus dem Päckchen zu verfeinern.*



*Ungarische Gulaschsuppe  
ist eine feurige Sache.  
Rezept Seite 105.*

## Ungarische Kalbsschnitzel



4 Kalbsschnitzel von je 150 g,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
40 g Margarine,  
1 Zwiebel  
(40 g),  
200 g Mischpilze aus der Dose,  
Paprika rosenscharf,  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
 $\frac{1}{8}$  l saure Sahne,  
1 Eßlöffel Mehl,  
2 Eßlöffel  
Tomatenmark.  
Für die Garnierung:  
4 Eßlöffel eingelegte  
Tomatenpaprikastreifen  
(40 g),  
2 Stengel Petersilie.

Kalbsschnitzel abtupfen. Die Ränder mit einem scharfen Messer einschneiden. Schnitzel mit Salz und Pfeffer einreiben. Margarine in einer Pfanne erhitzen. Schnitzel darin auf jeder Seite 4 Minuten braten. Rausnehmen und auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Zwiebel schälen, würfeln. Ins heiße Bratfett geben. In 3 Minuten goldgelb werden lassen. Pilze mit ihrer Flüssigkeit dazu geben. Mit Paprika würzen. Wasser zugießen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Sahne, Mehl und Tomatenmark in einem Becher verrühren. Unter Rühren in das Pilzgemüse geben. 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gebratene Schnitzel mit abgetropften Tomatenpaprika belegen. Petersilie abspülen, trockentupfen. Zu Sträußchen pflücken. Die Schnitzel damit garnieren. Soße getrennt reichen. Vorbereitung: 10 Minuten. Zubereitung: 15 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 375.  
Beilage: Bandnudeln.

## Ungarische Paprika-Kartoffeln

2 Zwiebeln (80 g),  
50 g Schweineschmalz,  
1 Eßlöffel  
Paprika edelsüß,  
5 Eßlöffel heißes Wasser,  
800 g Kartoffeln,  
3 grüne Paprikaschoten  
(450 g),  
2 Tomaten (80 g),  
300 g Räucherwurst  
(zum Beispiel Debrecziner),  
 $\frac{1}{2}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch.

Paprikás krumpli sind ein fast so beliebtes Nationalgericht der Magyaren wie ihr Pörkölt oder Gulasch. In den verschiedenen Landstrichen gibt es natürlich Varianten in der Zubereitung. Unsere Paprika-Kartoffeln sind ein Standardrezept.

Zwiebeln schälen und würfeln. Schweineschmalz in einer feuerfesten Form erhitzen. Zwiebeln darin in 3 Minuten leicht bräunen. Paprika unterrühren. Wasser angießen. 5 Minuten leise kochen lassen. In der Zwischenzeit Kartoffeln schälen, waschen, abtropfen lassen und in etwa 3 cm große Würfel schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, abtropfen lassen und in  $\frac{1}{2}$  cm breite Streifen schneiden. Tomaten häuten, Stengelansätze rauschneiden. Tomaten vierteln. Von der Räucherwurst die Haut abziehen. Wurst in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Alles in den Topf geben. Fleischbrühe drübergießen, so daß der Inhalt gerade bedeckt ist. Zugedeckt bei schwacher Hitze 35 Minuten garen. Schnittlauch abspülen, kleinschneiden. Über die Paprika-Kartoffeln verteilen und sofort servieren. Vorbereitung: 20 Minuten. Zubereitung: 45 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 530.  
Beilage: Gemischter Salat.

## Ungarische Paprikaschoten

Für 6 Personen

1 Zwiebel (40 g),  
100 g Langkornreis,  
20 g Schweineschmalz  
oder 2 Eßlöffel Öl (20 g),  
 $\frac{3}{8}$  l Wasser, Salz,  
50 g geräucherter fetter,  
Speck,  
400 g Rinderhack,  
Salz, weißer Pfeffer,  
6 große grüne  
Paprikaschoten (1200 g).  
Für die Soße:  
20 g Schweineschmalz  
oder 2 Eßlöffel Öl,  
6 Tomaten (300 g),  
1 kleine Dose  
Tomatenmark (75 g),  
1  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl,  
 $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
1 Teelöffel Zucker,  
1 Eßlöffel Paprika edelsüß.

Zwiebel schälen und hacken. Reis in einem Sieb unter kaltem Wasser wa-

schon und gut abtropfen lassen. Schweineschmalz oder Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin in 3 Minuten glasig braten. Reis reingeben und unter Rühren 3 Minuten anrösten lassen. Mit Wasser begießen und salzen. Aufkochen und zugedeckt in 15 Minuten bei geringster Temperatur ausquellen lassen. In der Zwischenzeit Speck fein würfeln. In einem Topf in 3 Minuten auslassen. Gehacktes darin 10 Minuten braten. Salzen und pfeffern. Reis und Gehacktes mischen. Paprikaschoten waschen. Stengelansätze abschneiden. Unterseite der Schoten als Deckel abschneiden. Kerne und Trennwände rauslösen. Schoten mit der Reis-Fleisch-Mischung füllen. Deckel draufsetzen. Paprikaschoten in eine große feuerfeste Form setzen. Für die Soße Schweineschmalz oder Öl in einem Topf erhitzen. Die gehäuteten, von den Stengelansätzen befreiten und kleingeschnittenen



Ungarisches Kalbsschnitzel mit Paprika und vielen Pilzen.



*Ungarische Schweinerippen gelten als Festessen. Sie werden auf Bohnengemüse angerichtet.*

Tomaten reingeben. Tomatenmark reinrühren. Mit Mehl bestäuben und mit Fleischbrühe aufgießen. Unter Rühren aufkochen lassen. Mit Zucker, Paprika und Salz pikant würzen. Soße über die Paprikaschoten gießen. Die geschlossene Form in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen.

Garzeit: 45 Minuten.  
 Elektroherd: 220 Grad.  
 Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.  
 Form aus dem Ofen nehmen. Sofort servieren.  
 Vorbereitung: 20 Minuten.  
 Zubereitung: 85 Minuten.  
 Kalorien pro Person: Etwa 420.

## Ungarische Rauchspeck- suppe



1 Bund Suppengrün, je 100 g grüne Bohnen und Wirsingkohl, 1 Zwiebel (40 g), 1 Knoblauchzehe, 150 g geräucherter durchwachsender Speck, 10 g Schweineschmalz, weißer Pfeffer, zerriebener Thymian,

1 1/2 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
 2 Tomaten (120 g),  
 1/8 l saure Sahne,  
 1 Eßlöffel Mehl,  
 Salz,  
 1 Bund Petersilie.

Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. Grüne Bohnen waschen, wenn nötig fädeln, in 4 cm lange Stücke brechen. Wirsing kurz unter fließendem Wasser waschen, trocknen, in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Die geschälte Knoblauchzehe zerdrücken. Den Speck würfeln. Schweineschmalz in einem großen

Topf erhitzen. Speckwürfel reingeben und in 5 Minuten glasig braten. Zwiebel und Knoblauch reingeben und 5 Minuten mitbraten. Dann Suppengrün, grüne Bohnen, Wirsing, etwas Pfeffer und Thymian darin unter Rühren 5 Minuten anrösten. Heiße Fleischbrühe angießen. Suppe 25 Minuten kochen lassen. Tomaten häuten, achteln und von den Stengelansätzen befreien. In die Suppe geben. 5 Minuten kochen. Saure Sahne in einem kleinen Topf mit dem Mehl verquirlen. In die Suppe rühren. 5 Minuten kochen lassen. Eventuell mit Salz nachwürzen. Suppe in eine vorgewärmte Terrine füllen. Petersilie abbrausen, trockentupfen und fein hacken. Über die Suppe streuen und sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
 Zubereitung: 50 Minuten.  
 Kalorien pro Person: Etwa 415.

Beilagen: In Schweineschmalz geröstete, mit Schnittlauch und zerdrücktem Knoblauch bestreute Weißbrotscheiben.

PS: Aus der Ungarischen Rauchspecksuppe können Sie auch einen leckeren Eintopf machen: Lassen Sie mit den Gemüsen 300 g geschälte, in Würfel geschnittene Kartoffeln mitkochen und in den letzten 10 Minuten 500 g Debrecziner oder andere Kochwürste.

## TIP

*Die ungarische Rauchspecksuppe kann anstelle von grünen Bohnen und Wirsingkohl auch mit roten und grünen Paprikaschoten, Sauerkraut und der doppelten Tomatenmenge zubereitet werden. Dann aber bitte statt saurer süße Sahne nehmen.*

## Ungarische Schweinerippen

75 g fetter Speck,  
1 Eßlöffel Öl,  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Knoblauchzehe,  
4 Tomaten (160 g),  
1 Dose grüne Brehbohnen (500 g),  
Salz, weißer Pfeffer, zerriebener Thymian, zerriebenes Bohnenkraut,  
½ Bund Petersilie,  
4 Schweinekoteletts von je 150 g,  
1 Eßlöffel Mehl,  
50 g Schweineschmalz, Paprika edelsüß.

Schweinerippchen sind bei den Ungarn ganz besonders beliebt. Sie bereiten sie auf vielerlei verschiedene Art und Weise zu. Dieses Rezept ist so lecker, daß es ein Sonntagsessen ist.

Speck knapp ½ cm groß würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Speckwürfel darin 3 Minuten auslassen. Zwiebel schälen, hacken. Knoblauchzehe schälen und zerdrücken. Im heißen Fett 3 Minuten braten. Tomaten häuten, von den Stengelansätzen befreien und kleinschneiden. Auch reingeben und 5 Minuten dünsten. Dann kommen die gut abgetropften Bohnen dazu. Mit Salz, Pfeffer, Thymian und Bohnenkraut würzen. Mit der abgespülten, gehackten Petersilie mischen. Bohnen 15 Minuten ziehen lassen.

In der Zwischenzeit Koteletts abspülen und mit Haushaltspapier abtupfen. Salzen und pfeffern. Mehl auf einen flachen Teller geben. Koteletts darin wenden. Leicht klopfen, damit überflüssiges Mehl abfällt. Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Koteletts darin auf jeder Seite in 5 Minuten knusprig braun braten. Aus der Pfanne nehmen und mit Paprika bestäuben. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten, mit dem Bohnengemüse umlegt servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: 40 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 670.

Beilage: Salzkartoffeln. Als Getränk: Weißwein.

## Ungarische Soße

3 Zwiebeln (120 g),  
70 g geräucherter Speck,  
20 g Schweineschmalz,  
2 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
1 Eßlöffel Paprika rosenscharf,  
¼ l saure Sahne,  
1 Päckchen Bratensoße (Fertigprodukt),  
¼ l Wasser.

Von der ungarischen Soße – im feinen Küchenfranzösisch Sauce hongroise genannt – gibt es in der klassischen Küche drei Versionen: Die paprikagewürzte Weinsoße, die Zwiebelsoße mit fettem Speck und die Zwiebelsoße mit geräuchertem Speck. Wir stellen Ihnen die letzte Möglichkeit vor, sind aber etwas von der klassischen Zubereitung abgewichen: Statt mühsam hergestelltem Bratensaft haben wir fertige Bratensoße drin.

Zwiebeln schälen und fein hacken. Speck in knapp ½ cm große Würfel schneiden. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen. Speck- und Zwiebelwürfel darin 5 Minuten braten. Paprika unterrühren und 1 Minute anrösten. Saure Sahne reinrühren. Soße bei niedriger Temperatur in 5 Minuten sämig kochen.

Bratensoße nach Päckchenaufschrift zubereiten. Paprikasoße durch ein Sieb in die Bratensoße passieren. Noch mal erhitzen, abschmecken und servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 15 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 320.

Wozu reichen? Zu Fleisch, Geflügel oder Fisch. Außerdem auch zu pikant gefüllten Palatschinken.

PS: Die Soße kann auch mit einem Schuß Tokajer abgeschmeckt werden.

## Ungarischer Gänsebraten

Bild Seiten 110/111

1 tiefgekühlte Gänsebrust (900 g),  
2 tiefgekühlte Gänsekeulen (700 g),  
Salz, weißer Pfeffer, Paprika edelsüß,  
80 g magerer durchwachsender Speck in dünnen Scheiben,  
2 Zwiebeln (80 g),  
500 g Sauerkraut,  
5 Wacholderbeeren,  
¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln.

Gänsebrust und -keulen auftauen lassen. Brustfleisch von den Knochen lösen und in große Portionsstücke teilen. Fleisch unter fließendem kaltem Wasser kurz abspülen, mit Haushaltspapier trocknen. Fleischstücke mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben.

Einen Bräter mit der Hälfte der Speckscheiben auslegen. Fleischstücke reinlegen. Zwiebeln schälen, würfeln und drüberstreuen. Alle Zwischenräume mit Sauerkraut ausfüllen. Die Fleischstücke müssen darin fest eingebettet sein. Wacholderbeeren leicht zerdrücken und in das Kraut drücken. Fleischbrühe drübergießen. Mit den rest-

lichen Speckscheiben belegen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Garzeit: 120 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Form rausnehmen. Braten in der Form servieren.  
Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 20 Minuten.

Zubereitung: 125 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 985.

Beilagen: Überbackenes Kartoffelpüree oder Kartoffelknödel.

PS: Wenn das Gänsefleisch sehr fett ist, vor dem Servieren das Fett abschöpfen. Kann man prima zum Verfeinern anderer Speisen verwenden.

## Ungarischer Kotelettbraten

750 g Schweinebraten (ausgelöstes Kotelettstück),  
200 g feine ungarische Salami in Scheiben,  
Salz, weißer Pfeffer, Paprika rosenscharf,  
½ Teelöffel gemahlener Kümmel,  
50 g Margarine,  
¼ l heißes Wasser.  
Für die Soße:  
¼ l heißes Wasser,



Ungarische Soße mit Zwiebeln und Räucherspeck hat es in sich.

1 Päckchen Instant  
Bratensoße,  
 $\frac{1}{8}$  l saure Sahne,  
1 Prise Cayennepfeffer.  
Für die Garnierung:  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie.

Schweinebraten unter kaltem Wasser abspülen, abtupfen. Mit einem scharfen Messer eine Tasche einschneiden. Die Fleischtasche mit den Wurstscheiben füllen. Tasche mit Holzspießchen zusammenstecken und den Braten mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel einreiben.

Margarine in einer Pfanne fast rauchheiß erhitzen. Fleisch in einen Bräter legen. Mit der heißen Margarine übergießen. Heißes Wasser angießen.

Bräter in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bratzeit: 60 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Während der Bratzeit immer wieder mit dem Bratfond übergießen. Fleisch aus dem Ofen nehmen. Holzspießchen entfernen. Fleisch auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

Für die Soße den Bratfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Mit Wasser mischen. Instant Bratensoße reinrühren, aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Saure Sahne hinzufügen. Soße mit wenig Cayennepfeffer abschmecken. Braten in  $1\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden und mit abgespülter, trockengetupfter und zu Sträußchen zerpfückter Petersilie garnieren. Soße in einer vorgewärmten Sauciere getrennt reichen.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 65 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 885.

Beilagen: Paprikasalat und Bratkartoffeln. Als Getränk empfehlen wir dazu ungarischen Rotwein oder Bier.

PS: Auf diese Art können Sie auch Koteletts zubereiten. Eine Tasche in jedes Kotelett schneiden. Mit je zwei Scheiben Wurst füllen und wie üblich braten.



## Ungarischer Gänsebraten.

Dieser Braten ist genaugenommen gar kein Braten, auf jeden Fall aber ein fabelhaftes Gänsefleischgericht. Und weil dieses Gericht ungarisch ist, wird natürlich mit Paprika gewürzt. Herzhaftes Sauerkraut kommt gleich mit in den Topf. Rezept Seite 109.





Der ungarische Kuchen des Primas Rigó Jancsi schmilzt auf der Zunge. Ungarn huldigt mit ihm dem berühmten Zigeunerprimas.

## Ungarischer Kuchen des Primas Rigó Jancsi



Für den Teig:  
6 Eigelb,  
250 g Puderzucker,  
50 g geriebene  
Blockschokolade,  
70 g Mehl, 6 Eiweiß.  
Außerdem:  
Butter oder Margarine  
zum Einfetten.  
Für die Füllung:  
¼ l Schlagsahne,  
40 g Puderzucker,  
25 g Kakao,  
Mark einer halben  
Vanilleschote,  
1 Eßlöffel Rum (54 Vol.-%).  
Für die Glasur:  
100 g Zucker,  
4 Eßlöffel Wasser,  
100 g Blockschokolade.

Rigó Jancsi war Ungarns berühmtester Zigeunerprimas im 19. Jahrhundert. Die Geschichte weiß zu berichten, daß er durch sein Geigenspiel die Herzen der Damen von höchstem Rang und Stand eroberte und brach. Betörend wie die Klänge, die Rigó Jancsi seinem Instrument entlockte, schmeckt auch der nach ihm benannte Kuchen. Wobei das Wort Kuchen eine schon fast sträfliche Untertreibung ist: Es sind leckere Würfel mit knusprig-zarter Hülle und samtweicher, süßer Füllung, kurz eine einzige Schmeichelei für Zunge und Gaumen.

Für den Teig Eigelb und Puderzucker in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach Blockschokolade und Mehl unterziehen. Eiweiß in einer anderen Schüssel steif schlagen. Locker unter die Eigelbmasse heben. Backblech mit Butter oder Margarine einfetten. Teig zu einem Rechteck von 25 mal 30 Zentimeter draufstreichen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Blech aus dem Ofen nehmen. Teigplatte mit einem Messer vorsichtig lösen. Einmal quer teilen. Eine Hälfte in 5 cm große Quadrate schneiden.

Für die Füllung Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Dabei nach und nach Puderzucker, Kakao und Vanillemark einrieseln lassen. Zum Schluß den Rum druntermischen. Zugedeckt 60 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann auf die ungeteilte Teigplatte verteilen. Die Teigquadrate draufsetzen und leicht andrücken. Noch mal in den Kühlschrank schieben.

Für die Glasur Zucker und Wasser in einem Topf so lange kochen, bis der Zucker gelöst ist. Blockschokolade kleinschneiden, reingeben und unter Rühren bei geringer Hitze auflösen.

Kuchen aus dem Kühlschrank nehmen. Die Schokoladenmasse gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen. Kuchen wieder für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen. Dann mit einem angewärmten Messer, das zwischendurch immer wieder heiß abgespült wird, den Deckplatten folgend in Würfel schneiden.

Ergibt 15 Stück.

Vorbereitung: 35 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 30 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 220.

### TIP

Der ungarische Kuchen des Primas Rigó Jancsi sollte sehr kalt serviert werden. Er darf sogar ein wenig gefrostet sein.



## Ungarischer Rindfleischsalat



1½ l Wasser, Salz,  
1000 g Rindfleisch aus der Keule,  
4 Zwiebeln (160 g),  
2 Nelken,  
1 Lorbeerblatt,  
6 Pfefferkörner,  
1 Bund Suppengrün (150 g),  
2 Paprikaschoten (300 g),  
4 Tomaten (160 g),  
2 Gewürzgurken (160 g).  
Für die Marinade:  
¼ l heiße Fleischbrühe,  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
5 Eßlöffel Essig,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
Paprika rosenscharf,  
1 Bund Petersilie.

Leicht gesalzenes Wasser in einem großen Topf sprudelnd aufkochen lassen. Rindfleisch unter kaltem Wasser abspülen. Eine Zwiebel schälen. Mit Nelken und Lorbeerblatt spicken. Fleisch, Zwiebel und Pfefferkörner ins kochende Wasser geben. Zugedeckt 50 Minuten kochen lassen. Zwischendurch abschäumen. Suppengrün putzen, waschen und 20 Minuten vor Ende der Garzeit zum Fleisch geben. Inzwischen die restlichen Zwiebeln schälen, halbieren und in 3 cm lange dünne Streifen schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, abtropfen lassen und in ½ cm breite, 3 cm lange Streifen schneiden. Tomaten häuten, achteln und entkernen. Stengelansätze rausschneiden. Tomatenachtel längs halbieren. Gewürzgurken dünn schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Teelöffel rausschaben. Gurken in ½ cm breite und 3 cm lange Streifen schneiden. Fleisch aus der Brühe nehmen. Abtropfen und abkühlen lassen. Auch in 3 cm lange und ½ cm breite Streifen oder



*In der ungarischen Pufta liegen die Gehöfte oft sehr einsam und weit verstreut. Die Zeit scheint dort still zu stehen.*

in hauchdünne Scheiben schneiden. Fleischbrühe mit Öl und Essig in einer Schüssel mischen. Das Fleisch reingeben. Zugedeckt 20 Minuten durchziehen lassen. Dann Zwiebeln, Paprikaschoten, Tomaten und Gewürzgurken zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Paprika rosenscharf pikant würzen. 15 Minuten ziehen lassen. Petersilie abspülen, fein hacken. Über den Salat streuen und sofort servieren.

**Vorbereitung:** 20 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Kühl- und Marinierzeit 60 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 555.

**Wann reichen?** Mit Schwarzbrot und Butter als Abendessen. Oder mit einer Suppe vorweg und Röstkartoffeln dazu als leichtes Mittagessen.

**PS:** Die restliche Fleischbrühe können Sie als Grundlage für einen Eintopf oder eine Suppe verwenden.

## Ungarischer Salat

3 Chicorée-Stauden (300 g)  
2 rote Paprikaschoten (300 g),  
2 Gewürzgurken (120 g),  
200 g Pökelschinken.  
Für die Marinade:  
6 Eßlöffel Öl (60 g),  
4 Eßlöffel Weinessig,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
Paprika rosenscharf.  
Für die Garnierung:  
1 Trüffel aus der Dose (25 g).

Chicorée-Stauden waschen und putzen. Wurzelenden 1 cm breit abschneiden. Bitteren Kern keilförmig rausschneiden. Chicorée nochmals unter kaltem Wasser abspülen und gut abtropfen lassen. Paprikaschoten putzen, waschen, halbieren und entkernen. Chicorée- und Gewürzgurken in Scheiben, Paprikaschoten und Pökelschinken in feine Streifen schneiden.



*Ungarischer Rindfleischsalat kann ganze Mahlzeiten ersetzen und ziert jedes Kalte Büfett.*



Ungarischer Schweinebraten wird höchsten Ansprüchen gerecht. Saftig und würzig ist das Fleisch, exquisit die Wein-Sahne-Soße.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vorsichtig mischen.

Für die Marinade Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker und Paprika in einer Schüssel verrühren. Die Marinade pikant abschmecken und über den Salat gießen. Locker unterheben. Salat mindestens 60 Minuten zugedeckt kühl stellen und durchziehen lassen. Salat eventuell nochmals abschmecken. In einer Glasschüssel anrichten. Abgetropfte Trüffel in feine Streifen schneiden. Über den Salat streuen. Sofort servieren.

**Vorbereitung:** 25 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Marinierzeit 10 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 295.

**Wann reichen?** Mit Weißbrot und Butter als Abendessen, mit Toast als Vorspeise oder auch als Beilage zu gegrilltem und kurzgebratenem Fleisch.

**PS:** Statt Pökelschinken kann man auch durchgebratenes Roastbeef nehmen.

## Ungarischer Schweinebraten



**Für den Braten:**

750 g Schweineschulter ohne Knochen, Salz, weißer Pfeffer, Knoblauchpulver, zerriebener Majoran, 75 g fetter Speck, 2 Eßlöffel Paprika edelsüß, 50 g Schweineschmalz.

**Für die Soße:**

1 Zwiebel (40 g), 1 Bund Suppengrün, 2 Eßlöffel Paprika edelsüß, je ¼ l Rotwein und heiße Fleischbrühe aus Würfeln, ⅛ l Sahne.

Schweineschulter kurz unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Braten an

der Oberseite der Länge nach in zweifingerbreitem Abstand zwei Zentimeter tief einschneiden. Fleisch mit Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Majoran einreiben. Speck in Streifen schneiden und in Paprika wälzen. In die Brateneinschnitte legen. Fleisch mit Garn umwickeln.

Schweineschmalz im Bräter erhitzen. Fleisch reinlegen. Bis auf die Oberfläche auf allen Seiten in 10 Minuten anbraten. Aus dem Bräter nehmen. Zwiebel schälen und hacken. Suppengrün putzen, waschen, abtrocknen und kleinschneiden. Beides in den Bräter geben. 8 Minuten anrösten, Paprika reinrühren. Rotwein und Fleischbrühe angießen. Einmal aufkochen lassen. Dann das Fleisch wieder reinlegen.

Bräter auf die untere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben.

**Bratzeit:** 100 Minuten.  
**Elektroherd:** 220 Grad.  
**Gasherd:** Stufe 5 oder ½ große Flamme.

Nach 30 Minuten Bratzeit das Fleisch hin und wieder mit dem Bratfond begießen. Bräter aus dem Ofen nehmen. Fleisch auf einer Platte warm stellen. Soße durch ein Sieb in einen kleinen Topf gießen und mit der Sahne mischen. Unter Rühren aufkochen. Fleisch vom Garn befreien und in 1½ cm dicke Scheiben schneiden. Etwas Soße drübergießen, den Rest gesondert dazu reichen.

**Vorbereitung:** 20 Minuten.  
**Zubereitung:** 125 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 980.

### TIP

Ungarischer Schweinebraten kann statt in Schmalz auch in Butter gebraten und mit Kümmel gewürzt werden.

Beilagen: Grüne Bohnen und Salzkartoffeln, Nudeln oder Reis. Als Getränk dazu empfehlen wir Ihnen einen gut gekühlten Rosé oder einen leichten Rotwein, nach Möglichkeit einen aus Ungarn.

## Ungarisches Kartoffelpaprikasch

1000 g Kartoffeln,  
3 Zwiebeln (120 g),  
40 g Schweineschmalz,  
1 Knoblauchzehe, Salz,  
½ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
3 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
1 Messerspitze Kümmel,  
4 grüne Paprikaschoten (450 g),  
4 Tomaten (220 g).

Kartoffeln schälen, waschen und in mittelgroße Würfel schneiden. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Zwiebeln schälen und fein hacken. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb werden lassen. Knoblauchzehe schälen, mit Salz zerdrücken. Mit den Kartoffeln zu den Zwiebeln geben. Mit Fleischbrühe auffüllen. 20 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit Paprika und Kümmel würzen. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und in dünne Streifen schneiden. Nach etwa 10 Minuten zu den Kartoffeln geben.

Tomaten häuten, Stengelansätze rausschneiden. Tomaten achteln, entkernen. 5 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben. Eventuell mit Salz nachwürzen.

In einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 335.

Wozu reichen? Zu Kalbs- oder Schweineschnitzeln, Rinderbraten oder Hammelkoteletts. Als Getränk empfehlen wir Ihnen ungarischen Rotwein.



Das herzhaftes Ungarische Kraut zählt ganz bestimmt zu den schönsten Sauerkraut-Gerichten.

## Ungarisches Kraut

750 g Sauerkraut,  
¼ l Wasser,  
1 Teelöffel Kümmel,  
50 g fetter Speck,  
40 g Schweineschmalz,  
2 Zwiebeln (80 g),  
2 Paar Debrecziner Würstchen (150 g),  
2 kleine Delikatégurken,  
40 g Tomatenmark,  
1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
1 Teelöffel Paprika rosenscharf,  
2 Knoblauchzehen,  
2 mittelgroße Kartoffeln,  
100 g saure Sahne.

Sauerkraut mit 2 Gabeln zerpfücken. Mit dem Wasser in einen Topf geben und mit Kümmel würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 20 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit Speck in ½ cm große Würfel schneiden. Schmalz in einem großen Topf erhitzen und den Speck darin in 3 Minuten glasig dünsten. Zwiebeln schälen und hacken. Im Speckfett 5 Minuten hellbraun braten. Sauerkraut dazugeben. Würstchen und Gurken abspülen, trocknen, in Scheiben schneiden. Mit Tomatenmark und Paprika zum Sauerkraut geben. Knoblauchzehen schälen und zer-

drücken. Kartoffeln schälen, waschen, trocknen, reiben. Beides auch zum Sauerkraut geben. Alles gut durchrühren. 20 Minuten zugedeckt bei schwacher Hitze dünsten. Dabei häufig umrühren. Kraut in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Sahne unmittelbar vorm Servieren ringförmig drübergießen.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 55 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 345.

Beilage: Petersilienkartoffeln, Bandnudeln oder Tarnonyas. Als Getränk dazu empfehlen wir einen kräftigen Weißwein, leichten Rotwein oder frisches Pils.

## Ungarisches Paprikagemüse



50 g Schinkenspeck,  
3 Eßlöffel Öl (30 g),  
4 Zwiebeln (160 g),  
4 grüne Paprikaschoten  
(600 g),  
1/8 l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
4 Tomaten (160 g),  
1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Knoblauchpulver,  
zerriebener Thymian.

Schinkenspeck fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Speckwürfel darin 3 Minuten braten. Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. In den Topf geben, zugedeckt 5 Minuten dünsten. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, abtrocknen. In 3 mm breite Streifen schneiden. In den Topf geben. Fleischbrühe angießen. 10 Minuten dünsten. Tomaten häuten, von den Stengelansätzen befreien, vierteln und in den Topf geben. Mit Paprika, Salz, Pfeffer, Knoblauchpulver und Thymian würzen. Umrühren. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten dünsten. In einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Sofort servieren.  
Vorbereitung: 30 Minuten.  
Zubereitung: 30 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 175.

Wozu reichen? Zu Braten, Steaks, Schnitzeln, Kasserler, Koteletts, Geflügel oder gebackenem Fisch.

PS: Mit Ungarischem Paprikagemüse läßt sich auch rasch ein leckerer Eintopf zaubern: Einfach von allen Zutaten die doppelte Menge nehmen und zum Schluß 200 g körnig gekochten Reis und 500 g streifig geschnittene Fleischwurst (oder 4 Paar Würstchen) drunterheben, bis zum Servieren 10 Minuten ziehen lassen.

## Ungarisches Rinder-Gulasch

800 g Rindfleisch von Schulter, Keule oder Bein,  
70 g Schweineschmalz,  
500 g Zwiebeln,  
2 Knoblauchzehen, Salz,  
2 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
1 l heißes Wasser,  
1/2 Bund Petersilie.

Seinen Namen hat das Gulasch von dem ungarischen Wort gulyás. Das bedeutet soviel wie Rinderhirt. Denn die Hirten der Pußta waren es, die diese heute weltweit beliebte Fleischspeise im Laufe der Zeit entwickelt haben. Allerdings sah ihr Gulasch etwas anders aus als das, was wir heute darunter verstehen: Sie kochten es in ihrem Kessel, dem Bogrâes, mehr zu einem deftigen Eintopf. Gewissermaßen zu einer gehaltvollen Gulaschsuppe. In dieser Form wird Gulyás auch

heute noch in Ungarn serviert. (Das Rezept dazu finden Sie unter Kesselgulasch.) Außerhalb Ungarns jedoch ist das Gulasch als Schmorgericht mit sämiger Soße berühmt geworden, das natürlich auch im Land von Theiß und Donau seinen Ursprung hat. Nur, daß man dort nicht Gulasch, sondern – eigentlich ganz richtig – Pörkölt (das heißt Geschmortes) dazu sagt. Nun, ob Pörkölt-Gulasch oder Kesselgulasch: Lassen Sie sich durch die Bezeichnungen nicht beirren. Denn beide sind gleich gut. Fleisch in 3 cm große Würfel schneiden. Schmalz in einem Topf erhitzen, und das Fleisch darin 10 Minuten anbraten. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und hacken, Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Beides in den Topf geben. Noch mal 10 Minuten braten lassen. Eine kräftige Prise Salz und das Paprika drunterrühren. Knapp 1/4 l Wasser angie-



Mix mit Likör: Union Jack.

ßen. Das Fleisch in 100 Minuten weich schmoren. Dabei nach und nach das restliche Wasser angießen und öfter umrühren. Wenn das Fleisch gar ist, muß die Soße sämig sein. Gulasch in eine vorgewärmte Schüssel geben. Petersilie in Sträußchen zerpflücken. Gulasch damit garnieren und sofort zu Tisch bringen.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 80 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 585.



Ungarisches Paprikagemüse verdient Ihre Aufmerksamkeit, es ist pikant und vitaminreich.



Zartes Rindfleisch und reichlich Zwiebeln gehören zum ungarischen Rinder-Gulasch. Und natürlich auch viel Paprika.

## Ungsomelett

Schwedisches Ofenomelett



Für das Omelett:  
6 Eier,  $\frac{1}{4}$  l Sahne,  
1 Teelöffel Mehl,  
1 Prise Salz, weißer Pfeffer,  
40 g Butter zum Braten.  
Für die Füllung:  
250 g Nordsee-Krabben  
aus der Dose  
oder tiefgekühlt,  
Saft einer halben Zitrone,  
knapp  $\frac{1}{4}$  l Wasser,  
2 Eßlöffel Instant Helle  
Soße (30 g),  
8 Eßlöffel Sahne (120 g),  
2 Eßlöffel Weißwein,  
1 Bund Dill.  
Für die Garnierung:  
 $\frac{1}{2}$  Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Bund Dill.

Dieses Omelett ist im klassischen Sinne keins, denn die Eier werden mit viel Sahne verrührt und die Eimasse läßt man nicht in der Pfanne stocken, sondern –

wie schon der Name sagt – im vorgeheizten Backofen backen.

Eier, Sahne und Mehl in einer Schüssel verquirlen. Salzen und pfeffern. Butter in einer Pfanne erhitzen. Omelettmasse reinfüllen. Pfanne in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 30 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

In der Zwischenzeit für die Füllung Krabben (tiefgekühlte vorher auftauen lassen) in einer Schüssel mit Zitronensaft beträufeln.

Wasser in einen Topf geben. Helle Soße einstreuen. Unter Rühren zum Kochen bringen. Sahne und Weißwein unterrühren. Krabben reingeben. 5 Minuten erwärmen.

Dill abspülen, trockentupfen und fein schneiden. Mit den Krabben mischen.

Das Omelett auf eine vorgewärmte Platte stürzen. Auf die eine Hälfte das Krabbenragout füllen. Die

andere Hälfte darüber schlagen.

Für die Garnierung die Zitrone in 3 Spalten schneiden. Kerne entfernen. Dill abspülen, trockentupfen und zerpflücken. Omelett mit Zitrone und Dill garnieren. Sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 510.

Wann reichen? Dieses Omelett ist mit einem Bunten Bohnentopf vorweg eine Hauptmahlzeit. Es kann aber auch mit einer gemischten Salatplatte als Abendessen serviert werden. Dazu schmeckt ein Glas Frankenwein.

**TIP**

Bitte für das Ofenomelett keine Pfanne mit Kunststoffgriff nehmen.

## Union Jack

Für 1 Person

2 Eiswürfel,  
je 1 Glas (2 cl)  
Grenadine, Maraschino und  
Chartreuse grün.

Union Jack wird volkstümlich die Nationalflagge der Engländer genannt. Warum dieser Drink danach benannt wurde, läßt sich heute nicht mehr feststellen. Denn außer dem Rot des Grenadine sind keine Farben der Flagge darin enthalten, und die Ingredienzien des Getränks haben ihren Ursprung alle außerhalb des British Empire. Eiswürfel in einen Tumbler oder ein kleines Cocktailglas geben. Schichtartig über einen Löffelrücken Grenadine, Maraschino und Chartreuse drübergießen. Sofort servieren.

PS: Gießen Sie die einzelnen Spirituosen bitte vorsichtig in das Glas. Sie sollen dabei nicht zusammenlaufen.



Saftiger Quarkteig mit Vanillegeschmack ist das Besondere am Uttenweiler Apfelkuchen.

## Uerner Käsesuppe



40 g Butter oder Margarine,  
30 g Mehl,  
½ Knoblauchzehe,  
1 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1 Teelöffel gemahlener Kümmel,  
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1/16 l Weißwein,  
150 g geriebener Emmentaler Käse,  
¼ l heiße Milch.  
Außerdem:  
40 g Butter,  
2 Scheiben Toastbrot (20 g),  
½ Bund Petersilie.

Diese Schweizer Spezialität unterscheidet sich von fast allen anderen Käsesuppen dadurch, daß sie kräftig mit Gewürzen abgeschmeckt und der Käse erst in der Terrine mit der fertigen Suppe verrührt wird. Ihren Namen hat sie vom Uerner See, dem südöstlichen Teil des Vierwaldstätter Sees. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl und die geschälte, zerdrückte Knoblauchzehe reinge-

ben. Bei schwacher Hitze in 3 Minuten unter Rühren hellgelb rösten. Nach und nach die heiße Fleischbrühe reinrühren. Bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen lassen. Mit Kümmel, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Weißwein reinrühren, die Suppe noch 5 Minuten kochen lassen. Geriebenen Käse in einer Terrine unter Rühren mit Milch und der Suppe auffüllen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Brot entrinden. In ½ cm große Würfel schneiden und in der heißen Butter in 5 Minuten goldgelb rösten.

Petersilie abspülen, trockentupfen und fein hacken. Suppe mit Brotwürfeln und Petersilie bestreuen und sofort servieren. Denn die Uerner Käsesuppe muß sehr heiß serviert werden.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 435.

Unser Menüvorschlag: Voriges Uerner Käsesuppe. Als Hauptgericht Berner Platte mit Butterkartoffeln. Als Getränk schmeckt dazu Schweizer Rotwein oder ein kühles Bier mit eiskaltem Korn oder Aquavit. Eine Tasse Café Noisette rundet das Essen ab.

PS: Die Uerner Käsesuppe eignet sich auch prima als herzhaftes Mitternachtssuppe oder Party-Imbiß.

## Uttenweiler Apfelkuchen

Für den Teig:  
200 g Magerquark,  
100 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
2 Eier,  
1 Prise Salz,  
6 Eßlöffel Milch,  
1/8 l Öl,  
500 g Mehl,  
1 Päckchen Backpulver,  
Margarine zum Einfetten.  
Für den Belag:  
100 g Korinthen,  
1500 g Äpfel,  
80 g Zucker,  
½ Teelöffel gemahlener Zimt.

### TIP

*Dieser Apfelkuchen schmeckt auch mit Quarkblätterteig. Dazu je 250 g Mehl, Butter und Quark mit 1 Prise Backpulver verkneten. Ausrollen, dreimal wie ein Paket zusammenlegen und in einer Richtung wieder ausrollen. Weiterarbeiten, wie im Rezept angegeben.*

Für den Guß:  
250 g Magerquark,  
80 g Zucker,  
3 Eier,  
1/8 l saure Sahne,  
1 Eßlöffel Rum.

Uttenweiler, die kleine württembergische Stadt zwischen der Schwäbischen Alb und dem Alpenvorland, stand Pate für diesen saftigen Apfelkuchen.

Für den Teig Quark, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, Milch und Öl in einer Schüssel glattrühren.

Mehl und Backpulver mischen. Unter die Quarkmasse rühren und alles schnell zu einem glatten Teig kneten.

Backblech mit Margarine einfetten. Teig darauf ausrollen. Korinthen auf einem Sieb unter heißem Wasser waschen. Gut abtropfen lassen. Dann in einem Küchentuch trockenreiben.

Äpfel schälen, waschen, abtrocknen und vierteln. Das Kerngehäuse entfernen. Äpfel in dünne Spalten schneiden. Damit den Teig belegen.

Korinthen über die Äpfel streuen. Zucker und Zimt mischen. Über den Kuchen streuen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 25 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

In der Zwischenzeit für den Guß Quark, Zucker, Eier, Sahne und Rum in einer Schüssel verrühren.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Den Guß darübergießen. Glattstreichen. Wieder in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Herausnehmen. Auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Vor dem Servieren in 20 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 275.

# V

## Valencia Crêpes



Für den Teig:  
100 g Mehl,  
40 g Puderzucker,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer  
halben Orange,  
3 Eier,  
gut  $\frac{1}{4}$  l Milch,  
1 Teelöffel Curaçao,  
40 g Butter zum Backen.  
Für die Orangenbutter:  
100 g Butter,  
50 g Puderzucker,  
abgeriebene Schale einer  
halben Orange,  
je 1 Teelöffel Orangensaft  
und Curaçao,  
2 Orangen (300 g).  
Zum Flambieren:  
4 Eßlöffel Weinbrand  
(40 g),  
4 Eßlöffel Curaçao (40 g),  
Puderzucker zum  
Bestäuben.

Für den Teig Mehl mit Puderzucker, Salz und abgeriebener Orangenschale in einer Schüssel mischen. Eier mit Milch und Curaçao verquirlen. Nach und nach in die Mehl-Mischung rühren. Jeweils 5 g Butter in der Pfanne heiß werden lassen. Nacheinander 8 dünne Crêpes backen (auf jeder Seite 1 Minute).

Für die Orangenbutter Butter, Puderzucker, Orangenschale, Orangensaft und Curaçao verkneten. Orangen sehr sorgfältig schälen, würfeln und entkernen. Orangenbutter in der Flammbierpfanne erhitzen. Orangenwürfel darin erhitzen. Auf eine Pfannenseite schieben. Crêpes nacheinander durch die Orangenbutter ziehen. Mit Orangenwürfeln füllen. Einige zum Garnieren zurücklassen. Crêpes auf eine feuerfeste Platte legen. Weinbrand und Curaçao drübergießen. Anzünden und ausbrennen lassen. Dann sofort mit Puderzucker bestäuben und mit den restlichen Orangenwürfeln garnieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.  
Zubereitung: 30 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 495.

Unser Menüvorschlag: Vorweg Schildkrötensuppe, dann Cordon bleu mit Kopfsalat und Kartoffelkroketten, dazu einen Rosé oder einen Rotwein. Die Valencia Crêpes gibt's als Dessert.

## Valerie Torte

Für den Teig:  
140 g Butter,  
140 g Zucker,  
6 Eigelb, 6 Eiweiß,  
60 g Mehl,  
90 g gemahlene Haselnüsse,  
60 g gemahlene Walnüsse,  
abgeriebene Schale einer  
halben Zitrone,  
1 Teelöffel gemahlener  
Zimt,  
Margarine zum Einfetten,  
Mehl zum Bestäuben.  
Für die Füllung:  
4 Eigelb, 50 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
 $\frac{1}{4}$  l Sahne,  
je 80 g Butter und Zucker,  
150 g Aprikosenmarmelade  
zum Bestreichen.  
Für die Schokoladenglasur:  
1 Ei, 125 g Puderzucker,  
je 60 g Kokosfett und  
Mokkashokolade.

Für den Teig Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach 70 g Zucker und Eigelb zufügen. Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Restlichen Zucker nach und nach unterschlagen. Auf die Schaummasse gleiten lassen. Mehl, Hasel- und Walnüsse, Zitronenschale und Zimt drüberstreuen und locker unterheben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Margarine einfetten. Dünn mit Mehl bestäuben. Ein Drittel des Teiges einfüllen. Glattstrei-

chen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 15 Minuten.  
Elektroherd: 180 Grad.  
Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.  
Rausnehmen. Auf einen Kuchendraht stürzen und abkühlen lassen. Aus dem restlichen Teig 2 weitere Böden backen. Auch erkalten lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Eigelb, Zucker, Vanillinzucker und Sahne in einer Schüssel mischen. Ins heiße Wasserbad stellen. In 20 Minuten schaumig schlagen. Abkühlen lassen. Butter und Zucker in einer Schüssel verrühren. Löffelweise die abgekühlte Creme drunterrühren. Die drei erkalteten Böden damit zusammensetzen. Aprikosenmarmelade in einer Schüssel verrühren. Tortenrand damit bestreichen.

Für die Glasur Ei und Puderzucker in einer Schüssel glattrühren. Kokosfett in einer Pfanne erhitzen. Zusammen mit der geriebenen Schokolade langsam in den Puderzucker rühren. Auf die Tortenoberfläche gießen und glattstreichen. Den Guß fest werden lassen. Torte vor dem Servieren in 12 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 30 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühlzeit 70 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 480.



Orangenfleisch, Orangenschale und Orangenlikör machen Valencia-Crêpes zu einem durch und durch orangenem Festtagsdessert.

# VANILLE

Aus der feinen Familie der Orchideen stammt die *Vanilla planifolia*, eine tropische Kletterpflanze, deren Urheimat Mexiko ist. Heute wird Vanille vornehmlich auf den Antillen, in Mittelamerika, Madagaskar, Ceylon und Java zum Export angebaut.

Vanille wird vor allem als Würze von Kuchen, Gebäck, Süßspeisen, Eis, Schokolade, Bonbons und Likör verwendet.

Bei der Ernte ist die Kapsel grün und ohne Aroma. Erst durch ein langsames Trocknungsverfahren erhält sie ihre schwarzbraune Farbe und entwickelt ihren einzigartigen Duft. Die Oberfläche der Kapsel ist fettig glänzend. Schneidet man die Kapsel durch, so findet man im Inneren kleine glänzende Samen, das Vanillemark.

In Europa wird vor allem die Bourbon-Vanille gehan-

delt. Sie stammt aus der Bourbon-Insel-Gruppe (Madagaskar, Réunion, Komoren, Nossi-Bé). Angeboten wird Vanille als Kapsel, als Essenz oder Extrakt. Was wir also als Vanilleschote verwenden, ist fachlich eine Kapsel.

Vanille sollte in gut verschlossenen Gläsern oder Metallgefäßen trocken und kühl aufbewahrt werden. Lagert man sie in Zucker oder Puderzucker, kann man diesen wie Vanillinzucker verwenden.

Einfacher ist es, Vanillinzucker fertig zu kaufen. Vanillin ist der wichtigste aromatische Stoff der Vanille. Es besteht aus feinen Kristallen und wird heute synthetisch hergestellt. Meist kommt dieser synthetische Stoff als Vanillinzucker in kleinen Tütchen mit 10 g Inhalt in den Handel und besteht aus Zucker und mindestens 1% Vanillin.



Vanille: Ihr unverwechselbares Aroma paßt zu süßen Sachen.

## Vanilleäpfel

4 Äpfel (600 g),  
 $\frac{1}{4}$  l Wasser,  
 2 Eßlöffel Zitronensaft,  
 2 Eßlöffel Zucker  
 (30 g),  
 $\frac{1}{2}$  Vanillestange.

Für die Soße:

$\frac{1}{4}$  l Milch,  
 1 Päckchen  
 Vanillesoßenpulver,  
 1 Eßlöffel Zucker (15 g),  
 1 Eigelb.

Außerdem:

4 Teelöffel  
 Johannisbeergelee (40 g),  
 40 g blättrige Mandeln.

Äpfel schälen. Kerngehäuse mit einem Apfelbohrer austechen. Wasser mit Zitronensaft, Zucker und der aufgeschnittenen Vanillestange in einem Topf aufkochen. Äpfel reingeben. In 10 Minuten gar ziehen lassen. Zwischendurch einmal umdrehen.

In der Zwischenzeit für die Soße zwei Drittel der Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Vanillesoßenpulver mit der restlichen Milch in einem Becher verrühren. Unter Rühren in die kochende Milch geben. Mit Zucker abschmecken. Soße einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Eigelb mit etwas Soße in einer Tasse verquirlen. Wieder in die Soße rühren. Äpfel mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen und abtropfen lassen. Auf vier Desserttellern anrichten. Johannisbeergelee in die ausgehöhlten Äpfel füllen und mit Mandeln bestreuen. Vanillesoße drumherum gießen und sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 260.

Wann reichen? Als Dessert.

PS: Die Vanilleäpfel kann man auch kalt servieren. Besonders fein wird die Soße dann, wenn man sie unter ständigen Schlagen erkalten läßt und zum Schluß noch  $\frac{1}{8}$  l steifgeschlagene Sahne unterhebt. Aber Vorsicht, dann hat sie auch mehr Kalorien.

## Vanilleauflauf

$\frac{1}{2}$  l Milch,  
 1 Vanilleschote,  
 1 Prise Salz,  
 2 Eßlöffel Zucker (30 g),  
 40 g Butter oder Margarine,  
 50 g Mehl,  
 8 Eßlöffel Milch,  
 3 Eigelb,  
 3 Eiweiß,  
 1 Päckchen Vanillinzucker,  
 Butter zum Einfetten.

Milch in einen Topf geben. Vanilleschote aufschneiden, ausschaben. Zusammen mit Salz, Zucker, Butter oder Margarine zur Milch geben. Einmal aufkochen lassen. Vanilleschote rausnehmen. Mehl in einem Becher mit der übrigen Milch verrühren. In die heiße Milch rühren, aufkochen und bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und vorsichtig die Eigelb unter die Creme rühren.

### TIP

*Zu Vanilleauflauf  
 schmeckt heiße  
 Schokoladensoße  
 ganz ausgezeichnet.*

Eiweiß sehr steif schlagen. Mit Vanillinzucker abschmecken. Eischnee unter die Vanillecreme ziehen. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Vanillecreme einfüllen und glattstreichen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 35 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 295.

Wann reichen? Als Dessert nach einem leichten Hauptgericht.





## Vanille-Bananen

4 Bananen (500 g),  
30 g Butter,  
1 Dose Mandarin-Orangen  
(180 g),  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
1 Eßlöffel Weinbrand,  
1 Päckchen Vanillinzucker.

Bananen schälen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Bananen längs und quer halbieren. In der Butter auf jeder Seite 4 Minuten braten. Auf Tellern anrichten. Die Mandarin-Orangen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Sahne in einer Schüssel leicht schlagen. Mit Weinbrand und Vanillinzucker abschmecken. Über die Bananen gießen. Mandarin-Orangen schuppenartig auf den Bananen anrichten. Sofort servieren.  
Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 285.

*Vanilleäpfel mit herbsüßer Füllung aus Johannisbeergelee mögen nicht nur Kinder gern.*



*Vanilleauflauf kann man getrost zu den klassischen Desserts zählen, die heute noch so beliebt sind wie anno dazumal.*

## Vanille-Brezeln

Für den Teig:

250 g Mehl,  
1 Ei,  
1 Prise Salz,  
100 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
½ Vanilleschote,  
100 g Butter oder  
Margarine,  
Mehl zum Ausrollen,  
Margarine zum Einfetten.

Für die Glasur:

75 g Puderzucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 Eßlöffel Wasser.

Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche schütten. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Salz reingeben. Zucker und Vanillinzucker drüberstreuen.

Vanilleschote längs aufschneiden, das Mark ausschaben, auf den Zucker streuen. Die gut gekühlte Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Von außen nach innen schnell einen Mürbeteig kneten. Zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Danach auf der bemehlten Arbeitsfläche aus dem Teig bleistiftdicke und -lange Rollen formen. Zu Brezeln zusammulegen.

Backblech mit Margarine einfetten. Brezeln drauflegen. Noch mal 30 Minuten kalt stellen.

Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 15 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme. Rausnehmen. Brezeln auf einem Kuchendraht abkühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker in eine Schüssel geben. Mit Vanillinzucker und Wasser glattrühren. Brezeln damit bestreichen. Guß trocknen lassen.

Ergibt 32 Stück.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 40 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 30 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 75.



Aromatisch duftend ist der Teig, wunderbar süß die Puderzucker-Glasur: Vanille-Brezeln.

## Vanillecreme

¼ l Milch,  
1 Vanilleschote,  
1 Prise Salz,  
80 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
3 Eigelb,  
3 Blatt weiße Gelatine,  
¼ l Sahne.  
Für die Garnierung:  
¼ l Sahne,  
10 Cocktailkirschen aus dem Glas.

Milch in einen Topf gießen. Vanilleschote aufschneiden. Mark rauschaben. Zusammen mit der Vanilleschote, Salz, Zucker und Vanillinzucker in die Milch rühren. Unter Rühren aufkochen lassen. 1 Minute kochen lassen. Dann die Vanilleschote rausnehmen. Eigelb in einer Schüssel verquirlen und nach und nach mit der heißen Vanilmilch mischen. Ins heiße Wasserbad stellen und mit dem Schneebesen in 20 Minuten zu einer dicklichen Creme schlagen.

Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und in die Creme rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Creme dann abkühlen lassen. Dabei hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. In der Zwischenzeit Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Mit einem Schneebesen locker unter die abgekühlte Vanillecreme ziehen. Vanillecreme in eine Glasschüssel oder 4 Dessertgläser füllen. Für die Garnierung Sahne in einer Schüssel steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Creme damit garnieren.

Abgetropfte Cocktailkirschen fein hacken. Über die Sahne streuen. Gut gekühlt servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühlzeit 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 455.

PS: Garnieren Sie die Vanillecreme zur Abwechslung mal mit Krokant oder gehackten Pistazien.

## Vanille-Eis

Für 6-8 Personen

½ l Milch,  
½ Vanillestange,  
1 Prise Salz,  
100 g Zucker,  
4 Eigelb,  
¼ l Sahne.  
Für die Garnierung:  
¼ l Sahne,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
4 Eiswaffeln (10 g),  
4 Stückchen  
Borkenschokolade.

### TIP

Dieses Vanille-Eis kann als Grundrezept für fast alle anderen Eisrezepte abgewandelt werden. Zum Beispiel durch Obstpüree, geriebener Schokolade oder Nüssen.

Milch mit der aufgeschnittenen Vanillestange, Salz und Zucker einmal aufkochen. 1 Minute kochen lassen. Dann die Vanilleschote herausnehmen.

Eigelb in einer Schüssel verquirlen. Die heiße Milch langsam reinrühren. Im heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme schlagen. Abkühlen lassen. Dabei hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet. Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Unter die abgekühlte Creme ziehen. Zwei Eiswürfelbehälter mit kaltem Wasser ausspülen. Vanille-Eiscreme einfüllen. Im Gefrierfach in 2 Stunden gefrieren lassen.

Eisbehälter rausnehmen und mit der Unterseite in kochendheißes Wasser tauchen. Eis portionsweise auf Glastellern anrichten. Für die Garnierung geschlagene, mit Vanillinzucker gesüßte Sahne in einen Spritzbeutel geben. Eis mit Sahnetupfen, Eiswaffeln und Borkenschokolade garniert sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: Ohne Gefrierzeit 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 510.

PS: Vanille-Eis wird vor dem Servieren gern mit Likör übergossen. (Zum Beispiel mit Eier-, Vanille- oder Kakaolikör.) Oder mit heißen Früchten oder einer heißen Schokoladensoße serviert.

Dazu werden frische oder tiefgekühlte oder auch konservierte Früchte in einer Pfanne mit etwas Butter und Orangen- oder Zitronensaft erhitzt. Nach Belieben werden sie dann mit Zucker abgeschmeckt und evtl. noch mit etwas Weinbrand, Rum oder Gin oder auch Obstwasser aromatisiert. Besonders eignen sich Himbeeren, Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren, Heidelbeeren und Obstcocktails.

Für die Schokoladensoße schmelzen Sie 200 g Mokka-schokolade in  $\frac{1}{4}$  l Sahne. Abgeschmeckt wird mit Pulverkaffee, Mokkalikör oder gehacktem Ingwer.

## Vanille-Eis mit Rumfrüchten

1 Haushaltspackung Vanille-Eiscreme (300 g), 250 g Rumfrüchte,  $\frac{1}{8}$  l Sahne,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillinzucker.

Eiscreme in 16 Würfel schneiden. Je 4 Würfel in einen Eisbecher geben. Rumfrüchte drauf verteilen.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Mit Vanillinzucker süßen.

Je einen gehäuften Eßlöffel

Sahne auf den Eisbechern verteilen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 415.

Wann reichen? Als schnelles Dessert nach einem festlichen Hauptgericht.

PS: Vanille-Eis mit Rumfrüchten ist ohne Zweifel ein feines Dessert. Aber um es noch attraktiver zu machen, können Sie es zusätzlich noch flambieren. Nehmen Sie dazu am besten 54prozentigen Rum. Eine andere Geschmacksvariante bekommen Sie, wenn Sie statt Rumfrüchten Weinbrandfrüchte nehmen und mit Weinbrand flambieren.



Vanille-Eis mit Rumfrüchten krönt jedes erlesene Menü.

## Vanille-Eis-Crêpes flambiert

Bild Seite 124

50 g Mehl, 20 g Zucker, 1 Prise Salz,  $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillinzucker, 2 Eier,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 20 g Butter zum Backen, 1 ungespritzte Zitrone, 6 Zuckerwürfel 30 g Butter, Saft einer halben Zitrone, Saft einer halben Orange, 1 Haushaltspackung Vanille-Eiscreme (300 g), 3 Glas (je 2 cl) Calvados.

Mehl mit Zucker, Salz und Vanillinzucker in einer Schüssel mischen. Eier und Milch verquirlen und eßlöffelweise einrühren. Butter in einer Pfanne erhitzen. Nacheinander vier dünne, goldgelbe Crêpes backen (auf jeder Seite 1 Minute). Zgedeckt warm stellen. Zitrone waschen. Gut abtrocknen. Zuckerwürfel daran reiben, so daß viel Zitronenaroma einziehen kann. Butter in der Pfanne (am besten einer Flambierpfanne) erhitzen. Zuckerwürfel reingeben und langsam schmelzen lassen. Zitronen- und Orangensaft zugeben und erhitzen.

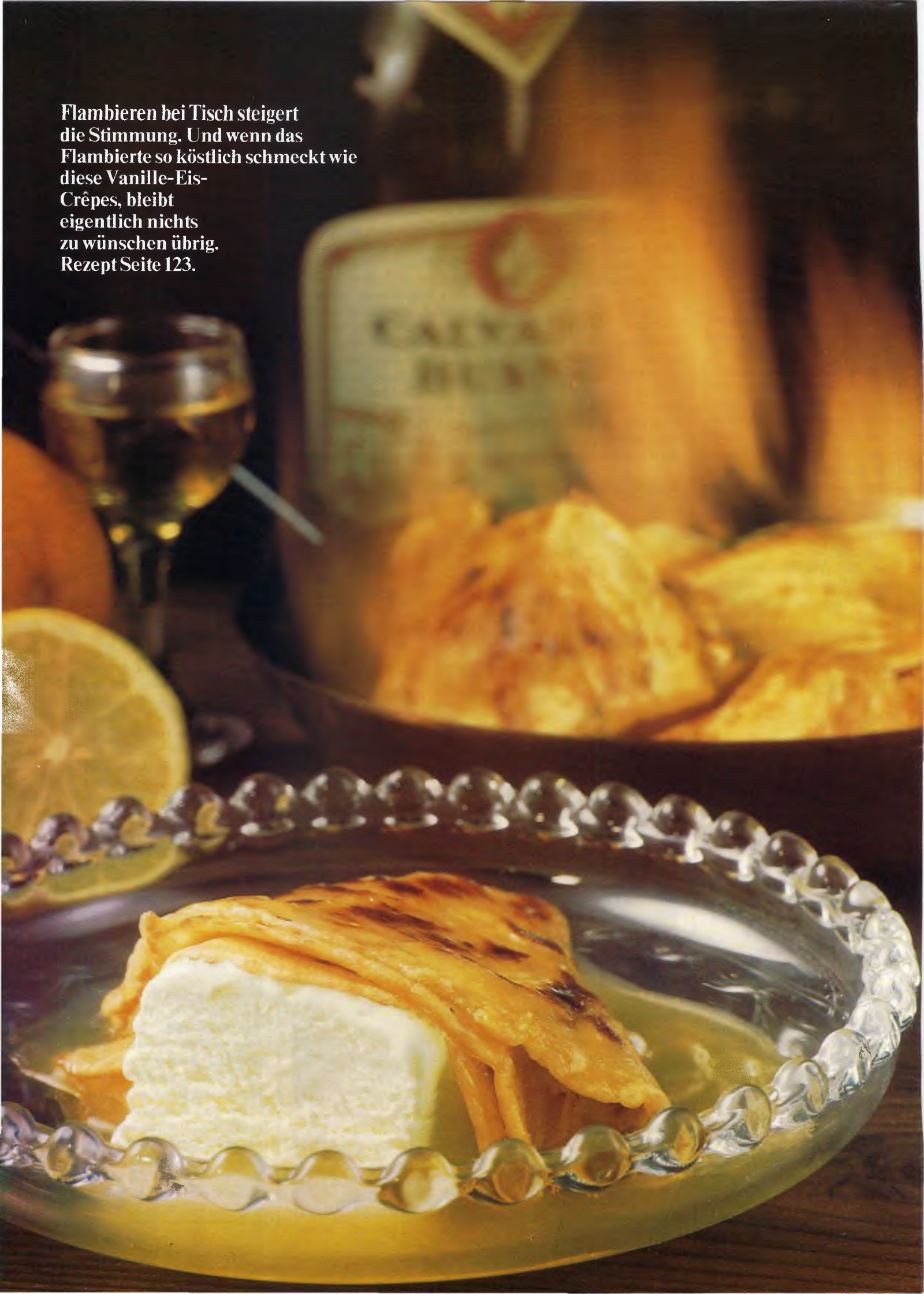
Vanille-Eiscreme portionieren. Auf gekühlte Glasteller verteilen. Crêpes in die Buttermasse geben. Mit Calvados begießen. Anzünden und flambieren. Crêpes als Viertel zusammenklappen. Auf die Eisstücke legen. Fond drauf verteilen. Sofort servieren. Das Eis darf in der Zwischenzeit nur am Rand leicht schmelzen. In der Mitte muß es auf jeden Fall gefroren bleiben.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 375.

Flambieren bei Tisch steigert die Stimmung. Und wenn das Flambierte so köstlich schmeckt wie diese Vanille-Eis-Crêpes, bleibt eigentlich nichts zu wünschen übrig. Rezept Seite 123.



## TIP

Darüber freuen sich Kinder: Legen Sie die Flammeriform mal mit bunten Bonbons oder Schokoladenplätzchen aus, bevor Sie den Vanille-Flammeri einfüllen. Aber lassen Sie ihn vorher ein paar Minuten abkühlen, sonst zerfließt die Schokolade.

## Vanille-Flammeri

½ l Milch,  
10 g Butter,  
1 Prise Salz,  
1 Vanilleschote,  
je 40 g Zucker und Speisestärke,  
3 Eßlöffel Milch (30 g),  
1 Eigelb,  
1 Eiweiß.

Milch mit Butter, Salz und aufgeschnittener, ausgeschabter Vanilleschote und Zucker in einem Topf aufkochen. Speisestärke mit Milch in einem Becher glattrühren. In die kochende Milch rühren. Aufkochen und 1 Minute kochen lassen. Vanillestange rausnehmen. Topf vom Herd nehmen. Eigelb in einer Tasse mit 2 Eßlöffel Flammeri verrühren. Damit den heißen Flammeri legieren. Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Unter den Flammeri ziehen. In eine kalt ausgespülte Flammeriform gießen. Abkühlen lassen. Vor dem Servieren auf eine Platte stürzen.  
Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 170.  
Wann reichen? Mit Fruchtsaft als Dessert.

## Vanillekipferln



250 g Mehl, 2 Eigelb,  
80 g Puderzucker,  
1 Vanilleschote,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 Prise Salz,  
100 g gemahlene Mandeln,  
200 g Butter,  
Mehl zum Ausrollen.  
50 g feiner Zucker,  
2 Päckchen Vanillinzucker.

Es ist bekannt, daß die österreichische Küche nicht nur wegen ihrer vorzüglichen Gerichte, sondern ebenso wegen ihrer guten Backwaren berühmt ist. Die Vanillekipferln sind eins ihrer besten Produkte. Und man kennt sie in fast ganz Südeuropa.

Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Da hinein Eigelb, Puderzucker, Mark der Vanilleschote, Vanillinzucker und Salz geben. Mandeln auf den Rand streuen. Die gut gekühlte Butter in Flöckchen auf dem Rand verteilen. Alles mit einem Messer durchhacken. Mit kalten Händen schnell zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Aus dem Teig ½ cm dicke und 5 cm lange Rollen formen. Zu Kipferln biegen. Auf ungefettete Backblech legen.

Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 10 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.  
Blech aus dem Ofen nehmen und Zucker mit Vanillinzucker auf einem Teller mischen. Die noch warmen Kipferln darin wenden. Abkühlen lassen. Ergibt 95 Stück.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 35 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 25.

## Vanillelikör

125 g Zucker, ⅓ l Wasser,  
1 Vanillestange,  
¼ l Weingeist von 90 %,  
4 Eßlöffel Rum (40 Vol-%).

Zu manchen Mixdrinks braucht man Vanillelikör. Und der ist im Handel kaum zu haben. Als passionierter Mixer sollten Sie sich darum Ihren Likör selber brauen. Das ist gar nicht schwierig. Sie müssen nur noch wissen, daß Vanillelikör sein volles Bouquet erst nach einer mindestens mehrere Wochen dauernden Lagerzeit entfaltet. Zucker, Wasser und die aufgeschnittene Vanillestange in einen Topf geben. Aufkochen und 10 Minuten kochen lassen. Vanillestange entfernen. Zuckerwasser durch ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Anschließend mit Weingeist und Rum mischen. In eine heiß ausgespülte, abgetropfte Flasche füllen und verkorken. Kühl lagern.

## Vanille-Parfait

Für 6 Personen



8 Eigelb,  
125 g Zucker, 1 Prise Salz,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 Vanilleschote,  
¼ l Sahne.  
Außerdem: ¼ l Sahne.  
Für die Garnierung:  
30 g Butter,  
1 Paket tiefgekühlte Himbeeren (300 g).

Das französische Adjektiv parfait bedeutet zu Deutsch vollkommen oder vortrefflich. Und genau das sind die gefrorenen oder halbgefrorenen Cremes, die in der feinen Küchensprache als Parfaits bezeichnet werden. Vanille-Parfait ist übrigens ein bekanntes Produkt der klassischen französischen Küche.



Diese Vanillekipferln sind allerfeinstes österreichisches Gebäck.

Eigelb mit Zucker, Salz und Vanillinzucker in einem Topf schaumig rühren. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden. Mark rauschaben, dazugeben. Sahne nach und nach zugießen. Ins heiße Wasserbad stellen. Mit dem Schneebesen oder dem Rührgerät schaumig schlagen, bis die Masse cremig wird. Aus dem Wasserbad nehmen und weiter schlagen, bis die Masse erkaltet ist.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Unter die abgekühlte Creme ziehen.

Eisbombenform oder eine runde Schüssel mit kaltem Wasser ausspülen. Creme einfüllen. Im Gefrierfach in etwa 5 Stunden erstarren lassen. Nach etwa einer Stunde die halbgefrorene Masse einmal umrühren, damit sich nichts absetzt.

Vorm Servieren die Form 2 Sekunden in kochendheißes Wasser tauchen. Eisbombe auf eine Platte stürzen. Noch mal für 5 Minuten ins Gefrierfach stellen.

In der Zwischenzeit für die Garnierung Butter in einer Pfanne erhitzen. Die nach Vorschrift halb aufgetauten Himbeeren reinschütten. 5 Minuten ziehen lassen, aber nicht umrühren.

Die heißen Himbeeren über die Eisbombe gießen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: Ohne Gefrierzeit 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 450.

Wann reichen? Vanille-Parfait ist der passende Schlußpunkt eines festlichen Essens. Man kann vorher ein Glas Sekt und dazu Mokka servieren.

PS: Die heißen Himbeeren können auch mit Himbeergeist parfümiert werden.



Dessert für Schlemmer: Vanillepudding mit Schokoladensoße.

## Vanilleplätzchen

200 g Mehl,  
50 g gemahlene Mandeln,  
1 Ei, 1 Eigelb, 1 Prise Salz,  
1 Vanilleschote,  
50 g Zucker,  
125 g Butter oder  
Margarine.  
Für den Belag:  
1 Eigelb,  
1 Eßlöffel Dosenmilch  
(15 g),  
2 Päckchen Vanillinzucker,  
2 Eßlöffel Zucker (30 g),  
50 g gehackte Mandeln,  
Mehl zum Ausrollen.

Mehl mit den gemahlenden Mandeln auf einer Arbeitsfläche mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Eigelb, Salz, das ausgeschabte Vanillemark und Zucker in die Mulde geben. Die gut gekühlte Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen. Zutaten von außen nach innen mit kühlen Händen rasch zu einem glatten Teig

kneten. In Haushaltsfolie verpackt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für den Belag Eigelb mit Dosenmilch in einem Becher verquirlen. Vanillinzucker, Zucker und gehackte Mandeln mischen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Runde Plätzchen im Durchmesser von 6 cm austechen. Auf ein ungefettetes Backblech legen. Mit dem verquirlten Eigelb bestreichen. Vanille-Mandel-Mischung drüberstreuen und etwas andrücken. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 8 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Fertiges Gebäck auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. Ergibt 50 Vanilleplätzchen.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 35 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 55.

## Vanillepudding mit Schokoladensoße

Für den Vanillepudding:

1 Vanilleschote,  
 $\frac{1}{4}$  l Milch,  
 $\frac{1}{4}$  l Sahne,  
75 g Zucker,  
80 g Butter,  
150 g Mehl,  
4 Eigelb,  
4 Eiweiß,  
Margarine  
zum Einfetten,  
20 g blättrige Mandeln  
zum Ausstreuen.

Für die Schokoladensoße:

2 Eigelb,  
1 Prise Salz,  
50 g Zucker,  
1 Eßlöffel Speisestärke,  
80 g geriebene  
Zartbitter-Schokolade,  
 $\frac{1}{2}$  l Milch,  
2 Eiweiß.

Vanilleschote aufschneiden. Mark rauschaben. Schote, Mark, Milch, Sahne und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen. Milch lauwarm abkühlen lassen. Schote entfernen.

Butter in einem anderen Topf erhitzen. Mehl reinschütten und unter Rühren 2 Minuten anschwitzen. Die lauwarme Vanille-Milch langsam reinrühren. Alles in 8 Minuten zu einem steifen Brei kochen. Topf vom Herd nehmen. Eigelb in einem Schälchen mit etwas Brei verquirlen und in den Brei rühren. Erkalten lassen. Dabei hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen

und unter die abgefüllte Vanillemasse ziehen. Puddingform mit Margarine einfetten, mit blättrigen Mandeln austreuen. Puddingmasse einfüllen. Form sorgfältig schließen. Ins kochende Wasserbad stellen. Bei geringer Hitze 60 Minuten sieden lassen.

Für die Schokoladensoße Eigelb, Salz, Zucker, Speisestärke und geriebene Schokolade in einem Topf mischen. Nach und nach die Milch mit einem Schneebesen reinrühren. Unter ständigem Schlagen langsam erwärmen, bis eine dickliche Soße entsteht. Einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Unter wiederholtem Umrühren im Wasserbad erkalten lassen. Eiweiß steif schlagen und zum Schluß unterziehen. Soße in einem Kännchen anrichten.

Den fertigen Pudding aus dem Topf nehmen. In der geöffneten Form 5 Minuten ausdämpfen lassen. Vor dem Stürzen den Pudding mit einem spitzen Messer von Rand und Zapfen lösen. Dann auf eine vorgewärmte Platte stürzen und sofort servieren. Die Soße getrennt dazu reichen.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Abkühlzeit 70 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 790.

**Unser Menüvorschlag:** Vorweg ein Glas pikant gewürzter Tomatensaft. Dann Heilbutt gegrillt, Blattspinat und Salzkartoffeln. Passendes Getränk: Wein aus Rheinhessen. Als Dessert Vanillepudding mit Schokoladensoße.

PS: Schokoladensoße kann auch mit Orangensaft und -schale oder gemahlenem Ingwer gewürzt werden.

## Vanille-Rosinen-Pastete

Vanilla-Raisin-Pie  
Für 6 Personen



**Für den Teig:**  
200 g Mehl, 1 Ei,  
1 Prise Salz,  
100 g Butter oder Margarine,  
Mehl zum Ausrollen,  
Margarine zum Einfetten.  
**Für die Füllung:**  
200 g kernlose Rosinen,  
1/8 l Wasser,  
1/2 Teelöffel gemahlener Zimt,  
1 Messerspitze gemahlene Nelken,  
1 Päckchen Vanillepuddingpulver (42 g),  
2 Eigelb, 1 Prise Salz,  
1/2 l Milch,  
2 Eßlöffel Zucker (30 g),  
20 g Butter,  
50 g Walnußkerne.

Von englischen Einwanderern wurden die Pies, die Schüsselpasteten, in die Vereinigten Staaten gebracht. Heute gehören sie ebenso in die nordamerikanische wie in die englische Küche. Aber süße Pies, wie dieses Rezept, sind typisch amerikanisch. Dort werden sie bei großen Essen als Desserts oder als Kuchen gereicht.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. Eine Mulde in die Mitte drücken. Ei und Salz reingeben. Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Mehrrand verteilen. Zutaten von außen nach innen mischen und mit küh-

len Händen rasch zu einem glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Pieform von 24 cm Durchmesser oder eine flache feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Mit dem Teig auslegen. Boden mehrere Male mit der Gabel einstechen.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die zweitunterste Schiene stellen.

**Backzeit:** 20 Minuten.  
**Elektroherd:** 220 Grad.  
**Gasherd:** Stufe 5 oder knapp 1/2 große Flamme.

Pie aus dem Ofen nehmen, vorsichtig auf einen Kuchendraht stürzen und auskühlen lassen.

Während der Backzeit für die Füllung Rosinen unter heißem Wasser waschen. In einen Topf geben. Mit Wasser bedeckt zugedeckt 10 Minuten köcheln lassen. Mit Zimt und gemahlene Nelken würzen.

Vanillepuddingpulver mit Eigelb, Salz und 3 Eßlöffel Milch in einem Becher verquirlen. Übrige Milch mit dem Zucker in einem Topf aufkochen. Verquirltes Puddingpulver reinrühren. 1 Minute kochen lassen. Vom Herd nehmen. Butter unterrühren.

Ein Drittel des Vanillepuddings in die Pastete füllen. Abgetropfte Rosinen darauf verteilen. Mit dem Löffelrücken etwas andrücken. Den restlichen Pudding darüberfüllen. Oberfläche glattstreichen. Walnüsse grob hacken. Die Füllung gleichmäßig damit bestreuen.

Vanille-Rosinen-Pastete im Kühlschrank erkalten lassen und vor dem Servieren in 12 Stücke schneiden.

## TIP

*Wenn Sie einmal wenig Zeit haben, machen sie aus der Vanille-Rosinen-Pastete eine Charlotte. Dazu wird eine runde Schüssel mit Löffelbiskuits ausgelegt und mit Vanillemasse gefüllt. Diese Charlotte kann sich als Dessert durchaus sehen lassen.*

**Vorbereitung:** Ohne Kühlzeit 15 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Zeit zum Abkühlen 40 Minuten.  
**Kalorien pro Stück:** Etwa 490.

**Unser Menüvorschlag:** Die badische Lauchsuppe vorweg. Kräuterschollen, Tomatensalat und Butterkartoffeln als Hauptgericht. Als Getränk einen badischen Weißwein. Zum Abschluß eine Vanille-Rosinen-Pastete. Jeder bekommt ein Stück als Nachtisch. Der Rest kann nachmittags zum Kaffee gegessen werden.

PS: Wer keine Kalorien fürchtet, kann die Pastete noch mit Sahne garnieren.

## Vanille-Soße

1/2 l Milch,  
3 Teelöffel Speisestärke (15 g),  
1 Vanilleschote,  
2 Eßlöffel Zucker (30 g),  
1 Prise Salz,  
1 Eigelb, 1 Eiweiß.

2 Eßlöffel kalte Milch in einen Becher geben, Speisestärke darin verquirlen. Übrige Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Die angerührte Speisestärke langsam reinrühren. Soße einmal aufkochen, dann wieder vom Herd nehmen. Vanilleschote entfernen. Eigelb mit etwas Soße in einem Becher verquirlen. In die Soße rühren. Eiweiß steif schlagen, unterziehen. Vanillesoße heiß oder kalt servieren.

**Vorbereitung:** 5 Minuten.  
**Zubereitung:** 10 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 140.

**Wozu reichen?** Zu Schokoladen- oder Fruchtspeisen, Flammeris, Puddings und Aufläufen.

**PS:** Einfacher ist die Zubereitung, wenn Sie anstelle von Vanilleschote und Speisestärke 1 Päckchen Vanillesoßpulver verwenden. Und soll es sehr schnell gehen, dann greifen Sie zu Instant-Soßpulver. Bitte bei beiden die Angaben auf den Päckchen beachten. Um die fertige Soße zu verfeinern, können Sie Schlag-Sahne, Dosenmilch oder etwas Butter reinrühren.

## Varenyki

Teigtaschen mit Quarkfüllung



**Für den Teig:**  
250 g Mehl, 3 Eßlöffel Öl,  
1 Ei, ½ Teelöffel Salz,  
5 Eßlöffel lauwarmes Wasser.

**Für die Füllung:**  
250 g Magerquark,  
2 Eigelb  
2 Eßlöffel saure Sahne (40 g),  
2 Eßlöffel Zucker (30 g),  
1 Prise Salz.

**Außerdem:**  
Mehl zum Ausrollen,  
4 l Wasser, Salz,  
80 g Butter.

Varenyki stammen aus der klassischen russischen Küche. In ihrer Heimat werden sie entweder mit saurer Sahne als Vorspeise oder mit Kompott als Hauptgericht serviert. Besonders gut schmecken gedünstete Aprikosen dazu. Die böhmische Küche kennt ähnliche Teigtaschen, die mit Zimt und Zucker als Dessert gereicht werden.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Öl, Ei, Salz und lauwarmes Wasser in einem Becher verquirlen. In die Mulde gießen. Mit Mehl mischen. Dann alles kräftig kneten und schlagen, bis ein glatter, geschmeidiger Teig entstanden ist. Zur Kugel formen. In eine Schüssel legen. Mit einem Küchentuch bedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

**Für die Füllung** Quark mit Eigelb, saurer Sahne, Zucker und Salz in einer Schüssel verrühren.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Runde Plätzchen von 8 cm Durchmesser ausstechen. Jeweils einen Teelöffel Füllung in die Mitte setzen. Teig zu Taschen zusammenklappen. Ränder mit einer Gabel fest andrücken.

In einem großen Topf Wasser mit wenig Salz zum Kochen bringen. Jeweils 10 Teigtaschen auf einmal reingeben und bei geringer Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

Mit einem Schaumlöffel vorsichtig rausnehmen. Gut abtropfen lassen.

Teigtaschen dann in einer vorgewärmten Schüssel warm stellen, bis alle Taschen fertig sind.

Butter in einem Topf zerlassen und über die Varenyki träufeln.

Ergibt 32 Stück.

**Vorbereitung:** Ohne Ruhezeit 35 Minuten.

**Zubereitung:** 30 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 595.

**Beilagen:** Saure Sahne, Aprikosen-Kompott, Zucker und Zimt oder Obstsalat.

**PS:** Varenyki nicht kochen lassen, sonst zerfallen sie.

## Vargabéles



1 Paket tiefgekühlter Blätterteig (300 g).

**Für die Füllung:**  
200 g Mehl, 2 Eier,  
Mehl zum Ausrollen,  
4 l Wasser, Salz,  
50 g Butter,  
750 g Speisequark,  
1 Prise Salz, 3 Eigelb,  
150 g Puderzucker,  
abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone,  
100 g kernlose Rosinen,  
3 Eiweiß.

**Außerdem:**

1 Eigelb zum Bestreichen,  
1 Eßlöffel Milch,  
Vanillinzucker zum Bestreuen.

Aus dem ungarischen Teil Siebenbürgens stammt diese Kuchenspezialität, eine Art Blätterteigstrudel, mit Teigstreifen und Quark gefüllt. Vargabéles wird in Ungarn, wie viele leichte Kuchen, gern als Dessert gereicht.

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen.

Mehl in eine Schüssel geben. Einzeln die aufgeschlagenen Eier mit Mehl verrühren, dann mit dem Knetbalken des Rührgerätes tüchtig durcharbeiten.

Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. In fingerbreite Streifen schneiden. Wasser und Salz in einem Topf aufkochen. Teigstreifen reingeben. Bei geringer Hitze 8 Minuten garen. Rausnehmen und gut abtropfen lassen. Butter in einem Topf schmelzen. Vom Herd nehmen. Teigstreifen in der Butter schwenken.

Quark mit Salz, Eigelb, Puderzucker und abgeriebener Zitronenschale in einer Schüssel verrühren. Die gründlich gewaschenen und in einem Küchentuch trockengegebenen Rosinen reingeben. Eiweiß sehr steif schlagen. Unter den Quark ziehen. Dann Quark und Teigstreifen mischen.

Blätterteig in zwei gleichmäßige, hauchdünne Rechtecke ausrollen. Eine Teigplatte auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech mit hohem Rand oder in die mit Wasser abgespülte Fettpfanne legen. Füllung darauf verteilen. Mit der zweiten Teighälfte abdecken. Ränder aneinanderdrücken. Eigelb mit Milch in einer Tasse verquirlen. Teigoberfläche damit bestreichen. Blech oder Fettpfanne in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 30 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 3 oder ⅓ große Flamme.

Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen. Mit Vanillinzucker bestreuen. In 5 × 10 cm große Rechtecke geschnitten warm servieren. **Vorbereitung:** Ohne Auftauzeit 30 Minuten.

**Zubereitung:** 45 Minuten.  
**Kalorien insgesamt:** Etwa 4280.

**PS:** Sie können den Kuchen auch mit einer Vanille- oder Weinschaum-Soße servieren.

## Vatapá



½ küchenfertiges Suppenhuhn (700 g),  
1 l Wasser, Salz,  
1 Bund Suppengrün,  
200 g tiefgekühlte Krabben,  
400 g Rotbarschfilet,  
Saft einer halben Zitrone,  
3 Knoblauchzehen,  
2 Zwiebeln, 2 rote Paprikaschoten (250 g),  
2 grüne Peperoni,  
4 kleine Tomaten (250 g),  
80 g Schweineschmalz,  
¼ Teelöffel getrockneter Salbei,  
je ½ Teelöffel getrockneter Estragon und Majoran,  
2 Lorbeerblätter,  
je 5 Piment- und Pfefferkörner, 1 Prise Safranpulver, 20 g Mehl,  
2 Eßlöffel Zitronensaft.



Vatapá heißt dieser interessante Eintopf aus Geflügel, Krabben, Fisch und Gemüse aus der brasilianischen Küche.

Suppenhuhn abspülen. Wasser in einem Topf aufkochen und salzen.

Suppenhuhn darin 90 Minuten sanft köcheln lassen.

Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. 45 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben.

Krabben auftauen lassen. Rotbarschfilet abspülen, mit Zitronensaft beträufeln. Knoblauchzehen und Zwiebeln schälen. Knoblauch in Scheiben schneiden. Zwiebeln hacken. Paprikaschoten halbieren, putzen und waschen. In  $\frac{1}{2}$  cm breite Streifen schneiden. Peperoni entkernen, in feine Ringe teilen. Tomaten häuten, achteln und Stengelansätze entfernen.

20 g Schmalz in einer Pfanne erhitzen. Knoblauch darin 3 Minuten braten. Rausnehmen. Zwiebelwürfel reingeben und in 5 Minuten glasig braten. Paprika, Peperoni und Tomaten dazugeben und alles weitere 3 Minuten braten. Mit Salbei, Estragon, Majoran, Lorbeerblättern, Piment- und Pfefferkörnern, Safran und Salz würzen.  $\frac{1}{4}$  l durchgeseigte Hühnerbrühe angießen. 15 Minuten sanft köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Rotbarschfilet in 3 cm große Würfel schneiden. Das restliche Schmalz in einem Topf erhitzen. Fischwürfel salzen. In Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abklopfen. Fisch im heißen Fett 8 Minuten braten. Hünerfleisch aus dem Topf nehmen. Häuten und von den Knochen lösen. In mundgerechte Stücke teilen. Mit den Fischwürfeln und den Krabben zum Gemüse geben. 5 Minuten erwärmen. Mit Zitronensaft abgeschmeckt servieren.

**Vorbereitung:** Ohne Auftauzeit 40 Minuten.

**Zubereitung:** 95 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 440.

**Beilage:** Körnig gekochter Reis. **Getränk:** Rotwein.



*Veal-and-Ham-Pie gehört zum Allerbesten, was die Küche Großbritanniens aufzuweisen hat.*

## Veal-and-Ham-Pie

Kalbfleisch-Schinken-Pastete

Für 6 Personen



Für den Pie-Teig:

250 g Mehl, Salz,  
3 Eßlöffel Weißwein,  
150 g Butter  
oder Schweineschmalz.

Für die Füllung:

400 g Kalbfleisch aus der Keule,

400 g Schinken,  
6 Schalotten (90 g),  
200 g Champignons,  
1 Bund Petersilie,  
Margarine zum Einfetten,  
Salz, schwarzer Pfeffer,

$\frac{1}{8}$  l Fleischbrühe,  
Mehl zum Ausrollen.

Außerdem:

1 Eigelb,  
1 Eßlöffel Milch,  
3 Blatt Gelatine,  
 $\frac{1}{8}$  l Fleischbrühe,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt.

Auf dem Kontinent genießt die Küche des United Kingdom nicht den besten Ruf. Wer aber einmal eine original englische Schüsselpastete gegessen hat, wird das nicht mehr begreifen können. Zum Beispiel Veal-and-Ham-Pie ist ein kulinariischer Hochgenuß.

Mehl auf die Arbeitsfläche schütten. In die Mitte eine Mulde drücken. Salz und Weißwein reingeben. Die gut gekühlte Butter oder das Schmalz in Flöckchen auf dem Mehlsrand verteilen. Alle Zutaten mischen und rasch mit kalten Händen zu einem Teig kneten. 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung Kalbfleisch mit Haushaltspapier abtupfen. In dünne Scheiben schneiden. Ebenso den Schinken. Schalotten schälen und würfeln. Champignons putzen, gründlich waschen und abtropfen lassen. Blättrig schneiden. Petersilie abbrausen, hacken. Eine Pieform oder eine runde feuerfeste Form gut mit Margarine einfetten. Boden mit einer Schicht Schinkenscheiben belegen. Darauf kommen jeweils ein Teil Kalbfleischscheiben, Schalottenwürfel und blättrig geschnittene Champignons. Leicht salzen und pfeffern und mit etwas Petersilie bestreuen. Wiederholen, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Letzte Lage: Schinkenscheiben. Vorsichtig mit Fleischbrühe begießen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Eine runde Platte (2 cm größer als die Form) ausschneiden.  $\frac{2}{3}$  des restlichen Teiges zu einer Rolle formen. Ringsherum an den

Rand der Form drücken. Eigelb und Milch in einem Becher verquirlen. Teigrolle damit bestreichen. Füllung mit der Teigplatte abdecken. Rand an die Teigrolle drücken. In die Mitte als Dampfzug ein 1 cm großes Loch schneiden oder stechen. Pastetenoberfläche auch mit Eigelb bestreichen. Aus den Teigresten Verzierungen ausstechen. Pastete damit garnieren. Mit dem restlichen Eigelb bestreichen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. **Backzeit:** 60 Minuten.

**Elektroherd:** 200 Grad.

**Gasherd:** Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Veal-and-Ham-Pie wird in der Regel kalt serviert und zum Schluß mit Fleischgelee aufgefüllt. Dafür Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Fleischbrühe aufkochen, mit Fleischextrakt kräftig abschmecken. Vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und in der heißen Brühe auflösen. Pie etwas abkühlen lassen.

Die Gelierflüssigkeit durch das Luftloch einfüllen. Erkalten lassen.

**Vorbereitung:** Ohne Kühlzeit 40 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Kühlzeit 70 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 630.

**Wann reichen?** Als Vorspeise oder als Teil eines Kalten Büfetts.

## Velvet Cream



3 Blatt Gelatine,  
8 Eßlöffel Wasser,  
1 Prise Salz,  
50 g Zucker,  
abgeriebene Schale einer  
Zitrone,  
1 Glas (2 cl) Sherry,  
¼ l Sahne.

Das englische Wort für Samt ist Velvet. Und samtig-weich ist diese Süßspeise, die sich in England großer Beliebtheit erfreut. Nicht nur, weil sie so gut schmeckt, sondern auch, weil sie schnell und einfach zu bereiten ist.

Gelatine in einem Gefäß mit kaltem Wasser einweichen. Wasser mit Salz, Zucker und abgeriebener Zitronenschale in einem Topf aufkochen.

Vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Flüssigkeit auflösen. Durch ein feines Sieb in eine Schüssel gießen. Mit Sherry mischen. Abkühlen lassen und zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Sobald die Sherry-Gelatine-Lösung fest zu werden beginnt (das dauert etwa 20 bis 30 Minuten), die Sahne unterheben. Creme in einer Glasschüssel oder in vier Gläsern anrichten. Noch mal für 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Dann rausnehmen und sofort servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühl- und Gelierzeit 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 220.

Unser Menüvorschlag: Bananen-Cocktail vorweg. Hochrippe englische Art, Kopfsalat in Roquefort-Dressing und gebackene Kartoffeln als Hauptgang. Dazu Rotwein oder Bier. Als Dessert Velvet Cream. Als Abschluß kann man noch Mokka und Cognac reichen.



*Wirbelndes Leben auf dem Trafalgar Square. Hier trifft man sich. Denn hier schlägt das wahre Herz der Weltstadt London.*

## Venezianische Mais-Pastete



Für die  
Fleisch-Pilz-Füllung:  
50 g durchwachsener  
Speck,  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Möhre (80 g),  
¼ Knolle Sellerie (100 g),  
250 g Champignons,  
200 g Rinderfilet,  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
30 g Butter,  
½ Weinglas Rotwein,  
1 kleine Dose  
Tomatenmark (75 g),  
¼ l Wasser,  
Salz,  
1 Prise Zucker,  
schwarzer Pfeffer.  
Für die Polenta:  
1¼ l Wasser,  
1 Teelöffel Salz,  
250 g Maisgrieß.  
Für die Geflügelfüllung:  
1 Hühnerbrust (300 g),  
30 g Butter,  
2 Salbeiblätter,  
Salz, weißer Pfeffer,  
6 Eßlöffel Fleischbrühe  
aus Würfeln.  
Außerdem:  
100 g geriebener Parmesan,  
50 g Butter.

Venedig, die Lagunenstadt an der Adria, lockt alljährlich Tausende von Touristen an. Aber nicht nur die Baudenkmäler dieser ehemals mächtigsten Handelsstadt im Mittelmeerraum sind beachtenswert. Auch

die venezianische Küche weist einige Besonderheiten auf. Wie diese Polenta in Pastetenform.

Speck fein würfeln. Zwiebel schälen und hacken. Möhre und Sellerie putzen, waschen und ebenfalls hacken. Champignons säubern, gründlich waschen und abtropfen lassen. Blättrig schneiden. Rinderfilet mit Haushaltspapier abtupfen und in dünne Scheiben schneiden.

Öl und Butter in einem Topf erhitzen. Speck und Rinderfilet darin 5 Minuten rundherum anbraten. Zwiebel, Möhre, Sellerie zugeben und 5 Minuten mitbraten. Dann die Champignons darin 5 Minuten braten. Rotwein, Tomatenmark und Wasser reinrühren. Mit Salz, Zucker und Pfeffer würzen. Im geschlossenen Topf bei geringer Hitze 30 Minuten schmoren lassen.

In der Zwischenzeit für die Polenta Wasser in einem Topf sprudelnd aufkochen und salzen. Maisgrieß langsam unter ständigem Rühren einrieseln lassen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten kochen. Dabei weiterrühren. Dann bei niedrigster Temperatur in 30 Minuten ausquellen lassen.

Hühnerbrust von den Knochen lösen. In mundgerechte Stücke schneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Hühnerfleisch und Salbeiblätter reingeben. 4 Minuten unter Rühren anbraten. Leicht salzen und pfeffern. Mit Fleischbrühe begießen und bei geringer Hitze 15 Minuten schmoren.

Boden einer feuerfesten Form mit ⅓ der Polenta bestreichen. Darauf je die Hälfte der Fleisch-Pilz-Mischung und des Hühnerfleisches verteilen. Mit etwas geriebenem Parmesan bestreuen.

Darüber die zweite Lage Polenta und die restliche Füllung. Wieder mit Parmesan bestreuen. Mit Polenta abschließen. Butter in einer Pfanne zerlassen. Über die Polenta träufeln. Mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Feuerfeste Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 15 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Polenta aus dem Ofen nehmen und sofort in der Form servieren.

Vorbereitung: 40 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 735.

Beilage: Kopf- oder Chicorée-Salat. Getränk: Italienischer Rotwein.





*Venezianische Seezungen werden mariniert und mit Korinthen und Pinienkernen bestreut.*



*Goldgelb ist die Kruste und fein gewürzt die Füllung dieser Venezianischen Mais-Pastete.*

## Venezianische Seezungen



8 küchenfertige Seezungenfilets von je 60 g,  
40 g Mehl,  
6 Eßlöffel Öl (60 g).  
Für die Marinade:  
1 Möhre (80 g),  
½ Selleriestange (160 g),  
je ⅛ l Weißwein und Weinessig,  
1 Lorbeerblatt,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Teelöffel Zucker.  
Außerdem:  
Je 50 g Pinienkerne und Korinthen.

Seezungenfilets abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. In Mehl wenden.

4 Eßlöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Seezungenfilets darin auf jeder Seite 3 Minuten braten. In eine flache Schüssel geben.

Für die Marinade Möhre und Selleriestange putzen und waschen. Möhre in ½ cm große Würfel, Selleriestange in ½ cm breite Streifen schneiden. Restliches Öl in einem Topf erhitzen, Gemüse darin 5 Minuten anbraten. Mit Weißwein und Weinessig ablöschen. Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben. 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen. Lorbeerblatt rausnehmen. Marinade über die Seezungenfilets gießen. Mit Pinienkernen und gewaschenen, abgetropften Korinthen bestreuen. 12 Stunden zugedeckt an einem kühlen Ort durchziehen lassen. Seezungen in der Marinade servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Marinierzeit 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 345.

Wann reichen? Zum Abendbrot mit Schwarzbrot und Butter. Als Getränk schmecken Bier oder Weißwein dazu.

# Venezianische Suppe

Minestra alla veneziana



100 g durchwachsener Speck,  
3 Zwiebeln (120 g),  
1 Knoblauchzehe,  
Salz,  
4 Tomaten (240 g),  
500 g Wirsing- oder Spitzkohl,  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
1 ¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
schwarzer Pfeffer,  
1 Messerspitze gemahlener Piment,  
1 Teelöffel getrockneter Thymian,  
75 g Langkornreis,  
1 l Wasser,  
200 g Geflügel- oder Kalbsleber,  
20 g Butter oder Margarine,  
1 Bund Petersilie.

Speck würfeln, Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen. Zwiebeln hacken. Knoblauchzehe mit Salz zerdrücken. Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Stengelansätze rauschneiden. Tomaten würfeln. Wirsing oder Spitzkohl putzen, waschen und abtropfen lassen. In feine Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Speckwürfel darin 3 Minuten anbraten. Dann Zwiebeln und Knoblauch darin glasig braten. Die Hälfte der Tomatenwürfel und den Wirsing oder Spitzkohl reingeben, umrühren. Nach 2 Minuten die Fleischbrühe angießen. Mit Salz, schwarzem Pfeffer, Piment und Thymian würzen. Zugedeckt 45 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. In dieser Zeit den gewaschenen Reis in einen Topf mit kochendem, gesalzene Wasser geben. In 15 Minuten garen. Auf ein Sieb schütten. Kurz mit lauwarmem Wasser überbrausen. Abtropfen lassen. Geflügel- oder Kalbsleber



*Weil die Venezianer Leber lieben, darf Leber auch in der venezianischen Suppe nicht fehlen.*

abspülen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Leberstreifen darin 4 Minuten braten. Salzen. Restliche Tomatenwürfel, Reis und Geflügel- oder Kalbsleber in die fertige Suppe geben. Erwärmen, aber nicht mehr kochen lassen.

Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Die angerichtete Suppe damit bestreuen.

**Vorbereitung:** 25 Minuten.  
**Zubereitung:** 60 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 460.

**Beilage:** Ein Schälchen mit geriebenem Parmesankäse und Stangenweißbrot.

## Venezianischer Leber-Risotto

1 Zwiebel (40 g),  
200 g Langkornreis,  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
1 l Fleischbrühe aus Würfeln,  
1/8 l trockener Weißwein,  
200 g Kalbsleber,  
4 Eßlöffel Milch,  
2 Eßlöffel Mehl (40 g),  
20 g Margarine,  
Salz,  
getrockneter Oregano oder Majoran.

In Italien ist Risotto meist erster oder zweiter Gang eines Mittagessens. Der venezianische Leber-Risotto ist aber so gehaltvoll, daß er auch ein vorzügliches Hauptgericht abgibt.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Reis in einem Küchentuch abreiben. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Reis darin in 5 Minuten unter Rühren glasig rösten. Mit Fleischbrühe und Weißwein begießen. Umrühren und aufkochen lassen. Hitze reduzieren. Reis im offenen Topf 25 Minuten quellen lassen. Zwischendurch nicht umrühren. (Man kann auch Fleischbrühe und Wein je-

weils portionsweise zugießen, wenn die Flüssigkeit vom Reis aufgesaugt worden ist.)

In der Zwischenzeit die Leber kalt abspülen, von Haut und Röhren befreien und in 2 cm große Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Milch begießen. 5 Minuten ziehen lassen.

Mehl auf einen Teller schütten. Die abgetropften Leberstücke darin wenden.

Margarine in einer Pfanne erhitzen. Leber darin rundherum in 5 Minuten braun braten. Mit Salz und Oregano oder Majoran würzen.

Mit dem Reis mischen. In einer vorgewärmten Schüssel anrichten.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.

**Zubereitung:** 40 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 435.

**Wann reichen?** Mittags mit Salat und geriebenem Parmesankäse.

### Verlorene Eier

Siehe auch Rezepte Pochierte Eier.

## Verlorene Eier baltische Art

Für die Soße:

20 g Butter,  
30 g Mehl,  
1/8 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1/8 l Milch, Salz,  
geriebene Muskatnuß,

1 Eigelb,  
40 g geriebener Emmentaler Käse.

Außerdem:  
4 Scheiben Weißbrot (2 cm dick, 160 g),  
30 g Butter.

Für die Eier:

1 l Wasser,  
1 Teelöffel Salz,  
2 Eßlöffel Essig,  
4 Eier,  
1 Glas Kaviar (50 g).

Für die Soße Butter in einem Topf erhitzen. Mehl 2 Minuten darin anschwitzen. Fleischbrühe und Milch langsam reinrühren. 5 Minuten unter Rühren kochen. Soße mit Salz und Muskat abschmecken. Topf

vom Herd nehmen. Eigelb in einer Tasse mit 2 Eßlöffeln Soße und Käse verquirlen. In die Soße rühren. Zugedeckt warm stellen.

Weißbrotscheiben oval ausschneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Weißbrotscheiben darin auf jeder Seite in 2 Minuten goldgelb rösten. Dann die Oberseite mit einem Eßlöffel etwas aushöhlen. Brot auch warm stellen.

Wasser mit Salz und Essig in einem hohen Topf sprudelnd aufkochen. Jeweils ein Ei aufschlagen, in einen Schöpflöffel geben und ins kochende Wasser gleiten lassen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten stocken lassen. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen und abtropfen lassen. In die Aushöhlungen der Weißbrotscheiben setzen. Kaviar drumherum verteilen. Mit der Soße überziehen und unter dem vorgeheizten Grill 1 bis 2 Minuten gratinieren.

Oder in den vorgeheizten Ofen auf die obere Schiene schieben.

**Backzeit:** 5 Minuten.

**Elektroherd:** 240 Grad.

**Gasherd:** Stufe 6 oder reichlich 1/2 große Flamme. Rausnehmen und sofort servieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.

**Zubereitung:** 25 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 385.

**Wann reichen?** Als Vorspeise oder mit gemischtem Salat als kleines Abendessen.

**PS:** Bei diesem Rezept ist deutscher Kaviar gemeint. Natürlich können Sie auch echten Caviar nehmen, wenn er gerade in Ihr Budget paßt.

Diese verlorenen Eier können vor dem Gratinieren zusätzlich noch mit geriebenem Emmentaler bestreut werden, haben dann aber mehr Kalorien.

### TIP

Ähnlich wie auf baltische Art werden die verlorenen Eier auf Beaucer Art zubereitet: Anstelle von Kaviar nimmt man Zwiebelpüree, statt der Käsesoße eine Sahne-Zwiebelsoße. Ohne Käse natürlich.



Mit verlorenen Eiern baltische Art können Sie selbst vor sehr kritischen Gourmets bestehen.

## Verlorene Eier Florentiner Art

Bild Seite 134



600 g Blattspinat, Salz, 20 g Butter oder Margarine, weißer Pfeffer, geriebene Muskatnuß.

Für die Soße:

20 g Butter, 20 g Mehl, 1/8 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,

1/8 l Milch,  
Salz, weißer Pfeffer,  
geriebene Muskatnuß,  
je 20 g geriebener  
Emmentaler und  
Parmesankäse  
Für die Eier:  
2 l Wasser,  
1 Eßlöffel Salz,  
5 Eßlöffel Weinessig,  
8 Eier.  
Zum Überbacken:  
25 g geriebener  
Emmentaler Käse,  
20 g Butter.

Auf Florentiner Art heißt in der klassischen Küche immer, daß zu diesem Gericht Spinat gehört. So auch zu diesen Verlorenen Eiern.

Blattspinat putzen, waschen, abtropfen lassen. Wasser in einem Topf aufkochen und salzen. Spinat für 2 Minuten reingeben. Auf einem Sieb abtropfen lassen.

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Den abgetropften Spinat darin 2 Minuten unter vorsichtigem Rühren dünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. In eine feuerfeste Form füllen und zugedeckt warm stellen.

Für die Soße Butter in einem Topf erhitzen. Mehl darin 2 Minuten unter Rühren anschwitzen. Heiße Fleischbrühe und die Milch unter weiterem Rühren zugießen. 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant abschmecken. Geriebenen Käse reingeben. So lange rühren, bis er sich aufgelöst hat. Das dauert etwa 1 Minute. Zugedeckt warm stellen.

Für die Eier Wasser mit Salz und Essig in einem hohen Topf aufkochen. Jeweils ein Ei in einem Schöpflöffel aufschlagen und ins kochende Wasser gleiten lassen. Bei schwacher Hitze in 5 Minuten pochieren, das heißt gar ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen und abtropfen lassen. Auf dem Spinat anrichten. Soße darüber verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen. Butter in Flöckchen draufsetzen. Feuerfeste Form in

den vorgeheizten Ofen auf die obere Schiene stellen. Backzeit: 10 Minuten. Elektroherd: 220 Grad. Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.

Verlorene Eier rausnehmen und sofort in der Form servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 390.

Unser Menüvorschlag: Vorweg Bouillon mit Mark. Verlorene Eier Florentiner Art mit Salzkartoffeln als Hauptgericht. Dazu empfehlen wir Ihnen als Getränk einen Moselwein oder Bier und als Dessert Auflauf mit Kirschen.

## Verlorene Eier in Kräutersoße

Für die Soße:

30 g Butter oder Margarine,  
30 g Mehl,

1/4 l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,

1/4 l Milch,

Salz, weißer Pfeffer,

geriebene Muskatnuß,

je 1 Bund Petersilie und  
Schnittlauch,

1/2 Bund Dill,

1/2 Kästchen Kresse.

Außerdem: 2 l Wasser,

5 Eßlöffel Weinessig, Salz,

8 Eier.

Für die Soße Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl reinschütten und in 2 Minuten hellgelb schwitzen. Heiße Fleischbrühe und Milch langsam reinrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. 5 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Kräuter unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen und fein hacken. Beiseite stellen.

Wasser in einem hohen Topf aufkochen lassen. Mit Essig und reichlich Salz würzen. Jeweils ein Ei in einem Schöpflöffel aufschlagen. Vorsichtig ins kochende Wasser gleiten las-



Verlorene Eier Florentiner Art ruhen auf einem Spinatbett und werden mit Soße zugedeckt.

sen. In 5 Minuten stocken lassen. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen. Gut abtropfen lassen. In einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Kräuter in die Soße geben. Umrühren. Über die Verlorenen Eier gießen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 310.

Beilagen: Salzkartoffeln oder körnig gekochter Reis.

PS: Verlorene Eier kann man eigentlich in fast jeder Soße servieren. Geben Sie mal anstelle der Kräuter (oder zusätzlich) Kapern, blättrige Champignons oder Tomatenmark rein.

½ Teelöffel getrocknetes Basilikum,  
2 Sardellenfilets.

Außerdem:

3 l Wasser, Salz,  
1 Schuß Olivenöl,  
400 g Spaghetti,  
50 g geriebener Parmesan.

Für die Soße Auberginen abspülen, abtrocknen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Dabei die Stengelansätze abschneiden. Auberginenwürfel reichlich mit Salz bestreuen.

Paprikaschoten halbieren, putzen, abspülen, abtropfen lassen und fein würfeln. Die geschälten Knoblauchzehen mit Salz zerdrücken.

Minuten die gewässerten, abgetropften und gehackten Sardellen in die Soße rühren.

Während die Soße zubereitet wird, Salzwasser und Öl in einem großen Topf zum Kochen bringen. Spaghetti reingleiten lassen. Einmal umrühren und in 15 Minuten fest kochen. Auf einem Sieb abtropfen lassen und in eine vorgewärmte Schüssel füllen. Mit der Soße übergießen. Mit Parmesan bestreut servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 640.

Beilage: Kopfsalat. Dazu italienischer Rotwein.

## Veronique-Salat

Bild Seite 136

250 g frischer Spargel,  
½ l Wasser,  
Salz,

1 Prise Zucker,  
2 grüne Paprikaschoten (250 g),

½ Sellerieknolle (200 g)

2 Eßlöffel Zitronensaft,

250 g gekochte

Pökelszunge.

Für die Marinade:

½ Tasse

Tomatenketchup,

5 Eßlöffel Sahne,

1 Eßlöffel Weinbrand.

Spargel waschen, schälen und in mundgerechte Stücke teilen. Wasser mit Salz und Zucker in einem Topf aufkochen. Spargel reingeben. Bei geringer Hitze in 20 Minuten garen.

Spargelstücke auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

Inzwischen Paprikaschoten halbieren, putzen, abspülen. Mit kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten ziehen, dann sehr gut abtropfen lassen und in ½ cm dicke gleichmäßige Streifen schneiden.

Sellerie schälen und waschen. Zuerst in dünne Scheiben, dann in Stifte schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln, damit die Oberfläche sich nicht verfärbt. Gekochte Zunge in 1 cm breite, etwa 2 cm lange Streifen schneiden.

Alle Zutaten in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade Tomatenketchup mit Sahne und Weinbrand verrühren. Mit dem Salat mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 20 Minuten durchziehen lassen. Abschmecken. In einer Salatschüssel anrichten und sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Abkühlzeit 35 Minuten.

Zubereitung: Ohne Marinierzeit 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 320.

Beilage: Stangenbrot oder Toastbrot mit Butter.



Das Nudelgericht *Vermicelli alla Palermitana* besticht besonders durch eine pikante Gemüsesoße.

## Vermicelli alla Palermitana



Für die Soße:

2 Auberginen (540 g),  
Salz,  
2 grüne Paprikaschoten (300 g),  
2 Knoblauchzehen,  
4 Eßlöffel Olivenöl (40 g),  
20 g Butter oder Butterschmalz,  
500 g Tomaten,  
schwarzer Pfeffer,

Öl und Butter oder Butterschmalz in einem Topf erhitzen. Knoblauch und Paprika darin 5 Minuten anbraten. In der Zeit die Auberginen in Haushaltspapier oder einem Küchentuch trockenreiben. In den Topf geben und bei geringer Hitze 10 Minuten im eigenen Saft schmoren lassen.

In der Zwischenzeit Tomaten häuten, vierteln und die Stengelansätze rauschneiden. Große Tomaten viertel einmal quer halbieren. Zu dem Gemüse geben. Mit wenig Salz, reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und Basilikum würzen. Alles noch mal 10 Minuten schmoren lassen. Nach 5

### TIP

Die klassische Küche kennt noch einen anderen Veronique-Salat: Feine Streifen von Staudensellerie und roten Rüben werden mit nudelig geschnittenem Kopfsalat und Eiscreiben in Öl-Essig-Marinade mit gebratenen Speckwürfelchen angerichtet.

## Vier Jahreszeiten-Salat

1 großer Kopf Salat (200 g),  
½ Salatgurke (250 g),  
1 Bund Radieschen (100 g),  
1 Kästchen Kresse,  
150 g gekochtes oder  
gebratenes Kasseler.  
Für die Marinade:  
1 Becher saure Sahne  
(100 g),  
2 Eßlöffel Zitronensaft,  
2 Eßlöffel Sherry,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.  
Für die Garnierung:  
2 hartgekochte Eier.

Kopfsalat putzen, waschen  
und abtropfen lassen. Blät-  
ter in mundgerechte Stücke  
zerpflücken. Salatgurke ab-  
spülen und ungeschält in  
feine Scheiben schneiden  
oder hobeln. Radieschen  
putzen, waschen und blät-  
terig schneiden. Kresse ab-  
brausen, abtropfen lassen

und mit einer Küchen-  
schere die Blättchen ab-  
schneiden. Kasseler in ½  
cm breite Streifen schnei-  
den, dabei den Fettrand  
entfernen. Alles in einer  
Schüssel mischen.

Für die Marinade saure  
Sahne mit Zitronensaft und  
Sherry in einer Schüssel  
mischen und schaumig  
schlagen. Mit Salz, weißem  
Pfeffer und Zucker ab-  
schmecken. Über den Salat  
gießen. Vorsichtig mischen.  
Den Salat zugedeckt 15 Mi-  
nuten in den Kühlschrank  
stellen.

Hartgekochte Eier schälen  
und in Sechstel schneiden.  
Salat in einer Schüssel an-  
richten. Mit Ei garniert ser-  
vieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: Ohne Mari-  
nierzeit 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa  
205.

Wann reichen? Als Vor-  
speise, Abendessen mit  
Toastbrot und Butter oder  
als Beilage zu Steaks, kal-  
tem Braten oder gemisch-  
ter Aufschnittplatte.

## Vierländer Apfeltorte

1000 g Vierländer Äpfel,  
250 g Butter,  
250 g Zucker,  
abgeriebene Schale einer  
Zitrone,  
5 Eier, 500 g Mehl,  
1 Päckchen Backpulver,  
⅛ l Milch,  
Margarine zum Einfetten,  
50 g Zucker zum Bestreuen.

Die aromatischen Vierlän-  
der Äpfel aus dem Marsch-  
gebiet nahe Hamburg ge-  
ben dieser Obsttorte aus  
feinem Rührteig das beson-  
dere Aroma. Natürlich kön-  
nen Sie auch andere  
schmackhafte und saftige  
Apfelsorten verwenden.

Äpfel waschen, achteln,  
schälen und entkernen. In  
einer Schüssel mit einem  
nassen Küchentuch be-  
deckt beiseite stellen.

Butter in Flöckchen in  
eine Schüssel geben. Zucker,  
abgeriebene Zitronenschale,  
Eier, Mehl und Backpulver  
drübergeben. Milch zugie-  
ßen. Alles auf höchster  
Schaltstufe mit dem Hand-  
rührgerät 5 Minuten mit-  
einander verrühren. (Mit  
der Küchenmaschine 4 Mi-  
nuten.)

Eine Springform von 30 cm  
Durchmesser gut mit Mar-  
garine einfetten. Teig ein-  
füllen. Apfelschnitze spi-  
ralenförmig in den Teig  
stecken. Mit Zucker be-  
streuen.

Form in den vorgeheizten  
Ofen auf die mittlere Schie-  
ne stellen.

Backzeit: 80 Minuten.  
Elektroherd: 180 Grad.  
Gasherd: Stufe 3 oder ⅓  
große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen neh-  
men und 5 Minuten abküh-  
len lassen. Dann den Rand  
lösen, den Kuchen aus der  
Form heben und auf einem  
Kuchendraht erkalten las-  
sen. Vor dem Servieren in  
16 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 75 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa  
335.

PS: Falls Sie den Kuchen-  
teig mit der Hand rühren,

bereiten Sie den Teig so zu:  
Butter in einer Schüssel  
schaumig rühren. Nach und  
nach Eigelb und Zucker zu-  
fügen. So lange rühren, bis  
die Masse sehr hell und  
schaumig ist. Zitronen-  
schale untermischen. Mehl  
mit Backpulver mischen.  
Abwechselnd mit der Milch  
reingeben. Eiweiß steif  
schlagen und unterheben.

## Vierländer Ente gefüllt

1 küchenfertige Ente von  
1800 g, Salz,  
frisch gemahlener weißer  
Pfeffer,

1 Teelöffel Majoran.

Für die Füllung:

150 g Geflügellebern,

3 Zwiebeln (120 g),

3 Eßlöffel Öl (30 g),

4 säuerliche Äpfel (500 g),

1 Bund Petersilie,

4 Eßlöffel Semmelbrösel

(40 g),

Salz, weißer Pfeffer.

1 Ei.

Außerdem:

½ l heißes Wasser,

8 kleine Äpfel (640 g),

1 Eßlöffel Zitronensaft,

1 Tasse kaltes Salzwasser,

10 g Speisestärke,

1 Bund Petersilie.

Die Vierlanden vor den To-  
ren Hamburgs sind der  
Obst- und Gemüsegarten  
der Hansestadt. Und dort  
gedeiht auch prachtvolles  
Federvieh, das von den  
Hamburger Hausfrauen als  
besonders fleischig und  
schmackhaft geschätzt  
wird. Doch es kann auch  
eine andere Ente sein, die  
Sie nach diesem Rezept zu-  
bereiten wollen.

Beutel mit Innereien aus  
der Ente nehmen. Ente un-  
ter kaltem Wasser gründ-  
lich abspülen. Trocknen.  
Innen und außen mit einer  
Mischung aus Salz, Pfeffer  
und Majoran einreiben.

Für die Füllung Enten- und  
Geflügellebern abspülen.  
Mit Haushaltspapier trok-  
kentupfen. Fein hacken.  
Zwiebeln schälen und wür-  
feln. Öl in einer Pfanne er-  
hitzen. Zwiebelwürfel darin



Veronique-Salat schmeckt herrlich frisch. Rezept Seite 135.





*Aromatisch müssen die Äpfel sein, die Sie für die feine Vierländer Apfeltorte verwenden.*

in 3 Minuten glasig rösten. Beiseite stellen. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und fein würfeln. Petersilie abspülen, fein hacken. Semmelbrösel, Salz, Pfeffer, alle vorbereiteten Zutaten und das Ei in einer Schüssel mischen. Ente damit füllen. Öffnungen zunähen oder mit Zahnstochern zustecken. Ente mit der Brustseite nach unten in die Fettpfanne legen. Mit  $\frac{3}{8}$  l heißem Wasser begießen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Bratzeit: 90 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Während des Bratens wiederholt mit Bratfond begießen. Nach 45 Minuten Garzeit wenden, auf 220 Grad oder Stufe 5 weiterbraten, damit die Brustseite schön knusprig wird. Die kleinen Äpfel waschen und abtrocknen. Kerngehäuse ausstechen. Früchte innen mit Zitronensaft auspinseln. 30 Minuten vor Ende der Garzeit in die Fettpfanne setzen. 10 Minuten vor Ende der Bratzeit die Ente mit kaltem Salzwasser bestreichen, dann wird sie besonders knusprig. Ente mit den Äpfeln auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Bratfond entfetten. Mit  $\frac{1}{8}$  l heißem Wasser loskochen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser in einem Becher verquirlen. In den Fond rühren und einmal aufkochen lassen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie abbrausen und trockentupfen. Gebratene Äpfel jeweils mit Petersiliensträußchen garnieren. Soße extra reichen. **Vorbereitung:** 40 Minuten. **Zubereitung:** 100 Minuten. **Kalorien pro Person:** Etwa 925. **Beilagen:** Rotkohl und Kartoffelklöße oder Kopfsalat und Salzkartoffeln.

## Vierländer Spargelsuppe

300 g Spargel,  
1 l Fleischbrühe aus Würfeln,  
20 g Butter oder Margarine,  
3 Eßlöffel Mehl (30 g),  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
geriebene Muskatnuß,  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
2 Eigelb,  
1 Glas (2 cl) Weinbrand,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Kerbel oder  
1 Teelöffel getrocknete Kerbelblätter.

Spargel putzen, waschen, in 4 bis 5 cm lange Stücke schneiden. Fleischbrühe in einem Topf erhitzen. Spargel darin in 20 Minuten garen. Spargelstücke auf einem Sieb abtropfen lassen, Brühe dabei auffangen. Butter oder Margarine im Topf erhitzen, Mehl reinrühren. Mit wenig Spargelbrühe unter Rühren ablöschen. Restliche Spargelbrühe dazugeben. Bei schwacher Hitze 7 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß abschmecken. Sahne mit Eigelb in einem Becher verrühren. Die Suppe damit legieren.

Spargelstücke in die Suppe geben. Suppe bis kurz vorm Kochen erhitzen. Vom Herd nehmen. Weinbrand reinrühren. Petersilie und Kerbel unter fließendem kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen und hacken. Suppe in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Mit Petersilie und Kerbel (getrockneten zerreiben und draufgeben) bestreut servieren.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.  
**Zubereitung:** 30 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 225.

**Unser Menüvorschlag:**  
Vierländer Spargelsuppe  
vorig. Basler Lummelbraten mit Prinzeßbohnen als Hauptgericht. Als Getränk empfehlen wir Wein aus dem Rheingau und als Dessert Birnen Impérial.

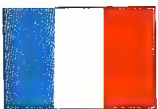


*Die Vinaigrette ist eine der bekanntesten französischen Soßen. In Frankreich kommt sie als Salatsoße alle Tage auf den Tisch.*



Phantasievoller Name für gehaltvolle Hausmannskost: Vogelnester. Genauer gesagt handelt es sich um Hackfleisch-Steaks.

## Vinaigrette-Soße



50 g frische Kräuter (Kerbel, Estragon, Petersilie, Schnittlauch),  
1 Teelöffel Kapern,  
6 Eßlöffel Öl (60 g),  
3 Eßlöffel Weinessig,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.

Kräuter verlesen, abspülen, trockentupfen und zusammen mit den Kapern sehr fein hacken.

Öl mit Essig, Salz, Pfeffer und Zucker in einer Schüssel verrühren. Kräuter und Kapern untermischen.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 155.

Wozu reichen? Zu kaltem Braten, Fisch, gekochtem Ochsenfleisch, Kalbskopf, Kopfsalat, kaltem Gemüse.

PS: Es ist nicht falsch und schmeckt gut, wenn Sie zusätzlich eine kleine Senfgurke und ein hartgekochtes Ei, beides fein gewürfelt, in die Soße geben. Wichtig ist aber, daß die Vinaigrette immer so klar bleibt, daß man alle Zutaten erkennen kann.

## Vincent-Soße

100 g frische Kräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie, Kresse, Kerbel),

125 g Mayonnaise,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
1 Teelöffel Worcestersoße.

Woher die Vincent-Soße ihren Namen hat, ist leider nicht bekannt. Aber sie gehört in die klassische kalte Küche.

Kräuter verlesen, abspülen und trockentupfen. Im Mixer pürieren oder sehr fein hacken. Mit der Mayonnaise mischen. Soße mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zitronensaft und Worcestersoße pikant abschmecken.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 250.

Wozu reichen? Zu gekochtem Fisch, Schalentieren, Eierspeisen, pikanten Salaten und kaltem Braten.

## Vitello tonnato

Siehe Kalbfleisch mit Thunfisch.

## Vogelnester

1 Brötchen,  
50 g durchwachsener Speck,  
2 Zwiebeln (80 g),  
60 g Margarine,  
500 g Beefsteakhack,  
Salz, weißer Pfeffer,  
4 kleine Eier,  
½ Bund Petersilie.

Brötchen in einer Schüssel mit heißem Wasser einweichen. Speck und die geschälten Zwiebeln fein würfeln. 1 Eßlöffel Margarine in einer Pfanne erhitzen. Speck darin in 5 Minuten glasig braten. Zwiebeln zugeben und unter Rühren 3 Minuten braten. In eine Schüssel über das Hackfleisch schütten.

Das ausgedrückte, zerpfückte Bröckchen drüberkrümeln. Alles gründlich mischen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.

Aus dem Fleischteig vier runde, abgeflachte Steaks formen.

## TIP

Die Vincent-Soße kann auch sehr gut als Salatmarinade verwendet werden. Zum Beispiel zu einem Salat aus Shrimps, Eiern und Spargel.



Zuerst eine Schicht Bandnudeln, dann eine Schicht zartes Filet und obendrauf Rührei: Das ganze heißt Vogelsberger Fleisch.

Restliche Margarine in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin auf einer Seite 2 Minuten anbraten, wenden und mit dem Löffelrücken eine Vertiefung in die angebratene Seite drücken. In jede Vertiefung ein aufgeschlagenes Ei gleiten lassen. Zugedeckt bei milder Hitze in 10 Minuten stocken lassen.

Petersilie waschen, trockentupfen und fein hacken. Vogelnester auf einer vorgewärmten Platte mit Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 22 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 495.

Beilagen: Gemischter Salat und Salz- oder Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat. Dazu schmeckt Bier.

PS: Für die Vogelnester kann man auch gemischtes Hackfleisch verwenden. Und wer sie gern pikanter möchte, kann zusätzlich mit Paprika würzen oder auch sehr fein gehackten Tomatenpaprika in die Fleischmasse geben.

## Vogelsberger Fleisch

2½ l Wasser,  
Salz,  
250 g Bandnudeln,  
50 g Butter,  
je 375 g Kalbsfilet und Rinderfiletspitze,  
2 Zwiebeln (80 g),  
50 g Margarine,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Paprika edelsüß.  
Für die Rühreier:  
20 g Butter,  
4 Eier,  
4 Eßlöffel Sahne (60 g),  
Salz, weißer Pfeffer.  
Zum Garnieren:  
Je ½ Bund Schnittlauch und Petersilie.

In den Tälern rund um den Vogelsberg im hessischen Bergland soll dieses Gericht seinen Ursprung haben. Es gibt zwei Zubereitungsarten. Einmal eine Art Gulasch und einmal das geschichtete Nudel-Fleisch-Gericht, das wir Ihnen vorstellen.

Wasser mit Salz in einem großen Topf aufkochen. Bandnudeln reingeben. 15 Minuten leicht kochen lassen. Auf ein Sieb schütten und abtropfen lassen. Wieder in den Topf geben und trockendämpfen. In eine ovale Auflaufform füllen. Butterflöckchen drauf verteilen. Während die Nudeln kochen, Fleisch häuten, mit kaltem Wasser abspülen und mit Haushaltspapier abtupfen. In dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und fein hacken. Margarine in einem Topf erhitzen. Fleischscheiben darin auf beiden Seiten 3 Minuten braten. Zwiebeln zugeben. Weitere 3 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika edelsüß würzen. Auf die Nudeln verteilen. Zugedeckt warm stellen.

Für die Rühreier Butter in einer Pfanne erhitzen. Eier mit Sahne in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen. In die Pfanne gießen. Bei schwacher Hitze unter leichtem Rüh-

ren in 5 Minuten stocken lassen. Auf das Fleisch verteilen. Schnittlauch und Petersilie abspülen, trockentupfen, hacken. Gericht damit bestreuen und sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 775.

Beilage: Gemischter Salat in Kräutermarinande.

## TIP

Die zweite Version vom Vogelsberger Fleisch: Kalbs- und Rinderfiletscheiben mit Zwiebelwürfeln in Butter anbraten, in eine gefettete Auflaufform geben, mit Sahne-Rührei begießen und im Wasserbad garen.

## Vogtländer Klöße mit Ochsenstück

### Zum Spicken:

100 g geräucherter fetter Speck,  
Salz, weißer Pfeffer,  
je 1 Prise geriebene Muskatnuß und Piment,  
2 Eßlöffel gehackte Petersilie.

### Zum Braten:

1000 g Ochsenhüftstück,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
50 g Kokosfett,  
50 g Butter,  
1 große Zwiebel (60 g),  
1 Bund Suppengrün (150 g),  
¼ l Rotwein,  
¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
2 Tomaten (100 g),  
1 Lorbeerblatt,  
3 Eßlöffel Mehl (30 g),  
2 Eßlöffel saure Sahne (40 g).

### Für die Vogtländer Klöße:

2000 g rohe Kartoffeln,  
20 g Butter,  
50 g Räucherspeck,  
1 Brötchen, 1 Ei,  
¼ l heiße Milch, Salz,  
geriebene Muskatnuß,  
1 l Wasser, Salz.

Zwischen Fichtel- und Erzgebirge liegt das Vogtland, das vor rund 700 Jahren von den Vögten von Weida beherrscht wurde und so seinen Namen erhielt. Die Küche dort wurde von der sächsischen, thüringischen und fränkischen beeinflusst, ist darum besonders interessant und, wie diese Klöße, besonders einfallreich.

Speck zum Spicken in 1 cm dicke Streifen schneiden. In einer Mischung aus Salz, Pfeffer, Muskat, Piment und Petersilie wenden. Auf einem Teller 30 Minuten ins Eisfach des Kühlschranks stellen.

Ochsenstück abspülen und trocknen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit den Speckstreifen spicken. Kokosfett in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin in 10 Minuten rundherum anbraten. Kokosfett abgießen. Butter zugeben. Außerdem die geschälte, in

Scheiben geschnittene Zwiebel und das geputzte, gewaschene, kleingeschnittene Suppengrün. 5 Minuten anrösten. Mit Rotwein und einem Teil der Fleischbrühe ablöschen.

Tomaten waschen, Stengelansätze rausschneiden. Tomaten halbieren. Mit dem Lorbeerblatt zum Braten geben. Alles 90 Minuten schmoren. Fleisch zwischendurch nach und nach mit der restlichen Fleischbrühe begießen.

Fleisch rausnehmen. Auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Bratfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Noch mal erhitzen. Mehl in einen Becher mit kaltem Wasser anrühren. Fond damit binden. 7 Minuten kochen lassen. Die saure Sahne reinrühren. Soße nicht mehr kochen. Abschmecken und warm stellen.

Während der Bratzeit für die Vogtländer Klöße Kartoffeln schälen, waschen und reiben. Mit kaltem Wasser bedeckt 5 Minuten stehen lassen. Die geriebenen Kartoffeln in einem Tuch auspressen. Wasser in einer Schüssel auffangen. Nach etwa 10 Minuten hat sich die Kartoffelstärke auf dem Schüsselboden abgesetzt. Vorsichtig das Wasser abgießen. Ausgepreßte Kartoffelmasse in die Schüssel geben und mit der Kartoffelstärke mischen. Butter

in einer Pfanne erhitzen. Klein gewürfelten Speck darin 5 Minuten braten. Brötchen würfeln. In die Pfanne geben und anrösten. Das Ei mit heißer Milch in einem Becher verquirlen. Zusammen mit den Speck- und Brötchenwürfeln zu der Kartoffelmasse geben. Mit Salz und Muskatnuß würzen. Zu einem Teig kneten. Mit kalt abgespülten Händen mittelgroße Klöße formen.

Wasser in einem großen Topf aufkochen. Salzen. Klöße darin in 20 Minuten gar ziehen lassen. Rausnehmen und abtropfen lassen. Fleisch in Scheiben schneiden. Mit etwas Soße überziehen. Rest gesondert reichen. Mit den Vogtländer Klößen servieren.

Vorbereitung: Ohne Ruhe- und Kühlzeit 70 Minuten. Zubereitung: 100 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 1120.

Beilage: Gemischter Salat oder Obstkompott, Pilze oder Rotkohl.

PS: Die Konsistenz des Kartoffelteigs ist von der Kartoffelsorte abhängig. Wenn Ihnen der Teig zu weich erscheint, geben Sie etwas Mehl dazu. Am sichersten ist es, einen Probekloß zu kochen.

## Vol-au-vent

Siehe Pastetenhaus mit Kalbfleischragout.

## Volcano Potatoes



1000 g Kartoffeln,  
Salz, Wasser,  
¼ l heiße Milch,  
30 g Butter,  
Margarine zum Einfetten,  
¼ l Sahne,  
40 g geriebener Parmesankäse.

Volcano Potatoes, Vulkan-Kartoffeln, nennt man in den Vereinigten Staaten dieses Kartoffelpüree, das ganz besonders locker sein sollte.

Kartoffeln waschen, schälen, vierteln und in einem Topf mit Salzwasser bedeckt in 20 Minuten gar kochen. Wasser abgießen, Kartoffeln trockendämpfen. Durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Milch und Butter reinrühren. Püree mit Salz abschmecken, gut durchschlagen.

Eine feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Kartoffelpüree bergartig reinfüllen.

Sahne in einer Schüssel halbstief schlagen. Den geriebenen Parmesankäse unterziehen. Auf den Kartoffelberg verteilen.



Vogtländer Klöße mit Ochsenstück: Diese Spezialität sollten Sie sich nicht entgehen lassen.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene stellen.

Backzeit: 15 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
Volcano Potatoes in der Auflaufform servieren.  
Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 45 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 385.

Unser Menüvorschlag:  
Currycremesuppe vorweg.  
Als Hauptgericht Kalbsbraten mit Broccoli und Volcano Potatoes.  
Als Dessert Vanille-Eiscreme mit heißem Himbeermark.



Vulcano wird flambiert.

## Vulcano

Für 1 Person

Je 1 Glas (2 cl) Chartreuse grün und Kirschwasser, Sekt zum Auffüllen.

Mixen Sie einmal den Vulcano, einen flambierten Drink. Dieser Flammenwerfer hat nicht mehr viel Alkohol – er ist mit dem Feuer auf und davon. Likör und Kirschwasser müssen gut ausbrennen, sonst schmeckt's leicht spritzig. Chartreuse und Kirschwasser (beide sollten temperiert sein) in eine feuerfeste Cocktailschale geben. Umrühren, anzünden und ausbrennen lassen. Gut gekühlten Sekt draufgießen und den Vulcano sofort servieren.

# W

## Waadtländer Käseschnitten



Für die Soße:  
1 Knoblauchzehe,  
20 g Butter oder Margarine,  
15 g Mehl,  
 $\frac{1}{8}$  l heiße Milch,  
2 Eigelb,  
gut  $\frac{1}{8}$  l Waadtländer Weißwein (oder anderer trockener Wein),  
je 200 g geriebener Emmentaler und Greyerzer Käse,  
Salz, weißer Pfeffer,  
geriebene Muskatnuß,  
16 Scheiben Stangenweißbrot (240 g, 1 cm dick).

Die Waadt oder das Waadtland mit Hauptstadt Lausanne ist eines der schönsten Kantone der Schweiz. Hier wachsen süffige Weine, hier blüht eine reiche Industrie. Und auch die Küche ist besonders gut. Selbst einfache Gerichte wie Käseschnitten sind hier eine Delikatesse.

Knoblauchzehe schälen und vierteln. Mit Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Knoblauch aus dem Topf nehmen. Mehl ins heiße Fett rühren und 2 Minuten durchschwitzen lassen. Milch reinrühren. 3 Minuten unter Rühren kochen lassen.

Eigelb mit der Hälfte des Weißweins in einem Becher verquirlen. In die Soße rühren. Mit Emmentaler und Greyerzer Käse mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. 15 Minuten abkühlen lassen. Brotscheiben mit dem restlichen Wein beträufeln. Käsemasse drauf verteilen. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes

Backblech legen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 10 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Sehr heiß servieren. Vorbereitung: 5 Minuten. Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 15 Minuten. Kalorien pro Stück: Etwa 555.

Beilage: Kopfsalat. Als Getränk Waadtländer Weißwein, wenn Sie den bekommen können. Sonst servieren Sie Moselwein.

## Waadtländer Suppe

1 Zwiebel (40 g),  
1 Stange Lauch (150 g),  
80 g durchwachsener Speck,  
30 g Butter oder Margarine,  
1 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
40 g sehr feine Fadennudeln,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß,  
1 Bund Petersilie.

Zwiebel schälen und fein hacken. Lauch putzen, waschen und in 2 cm dicke Ringe schneiden. Abtropfen lassen. Durchwachsenen Speck fein würfeln. 15 g Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Speck darin glasig braten. Zwiebel und Lauch zugeben. 5 Minuten anbraten. Mit Fleischbrühe begießen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen.

Restliche Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Fadennudeln darin in 3 Minuten unter Wenden bräunen. In die Suppe geben. Noch mal 10 Minuten schwach kochen lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Petersilie unter kaltem Wasser abbrausen, mit Haushaltspapier trockentupfen und fein hacken. Die Suppe in eine vorgewärmte Terrine füllen. Mit Petersilie bestreut servieren.



Beliebtes Gewürz: Wacholder.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 40 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 260.

Unser Menüvorschlag:  
Waadtländer Suppe vorweg. Als Hauptgericht Hecht badisch mit Gurkensalat in Joghurt-Kräuter-Marinade und Petersilienkartoffeln mit Butter. Als Getränk dazu Moselwein. Als Dessert empfehlen wir Himbeeren Ticinella.



Wacholder mit Pflaume.



## Wacholder

Überall in Europa, wo sich karge Heide- oder Berglandschaften erstrecken, gedeiht der Wacholderstrauch, der zur Familie der Nadelhölzer gehört. Seine würzigen Beeren, die eigentlich Scheinbeeren sind, brauchen etwa 2 Jahre, um die nötige Reife zu erreichen, die sie als Küchengewürz qualifiziert. Frisch sind diese 6 bis 8 mm großen Beeren dunkelblau. Getrocknet haben sie eine dunkelbraune bis schwarzbraune Farbe und sind etwas kleiner.

Als Gewürz gehören Wacholderbeeren an Beizen oder Soßen für Wild- und Wildgeflügelgerichte. Fischsud und Fischmarinaden werden damit geschmacklich verfeinert. Und in manchen Gegenden ist Sauerkraut ohne einige Wacholderbeeren überhaupt nicht denkbar. Auch viele Gewürzmischungen enthalten gemahlene oder auch ganze Wacholderbeeren.

Den meisten Wacholderliebhabern ist er aber aus einem anderen Grund teuer. Denn aus den Beeren läßt sich hervorragend Schnaps brennen. Berühmt sind die Wacholderbranntweine, die in und um Steinhagen gebrannt werden. Oder der Wacholder, den die Holländer unter dem Namen Genever so vorzüglich zu brennen wissen. Der Name Genever geht übrigens auf die französische Bezeichnung für Wacholder – Genévrier – zurück, ebenso der englische Name Gin für einen der wohl rund um die Welt bekanntesten Wacholderschnäpse.

Weil einige Wirkstoffe der Wacholderbeeren entwässernd wirken, spielen die Beeren auch in der Naturheilkunde eine gewisse Rolle. Aus diesem Grund wird Wacholder auch vielen Gesundheitstee-Mischungen zugefügt.

## Wacholder mit Pflaume

Für 1 Person

1 saftige Backpflaume,  
1 Glas (2 cl)  
Wacholderschnaps.

Wacholder mit Pflaume ist ein Getränk aus der Danziger Gegend. Dort sagte man allerdings früher Machandel mit Pflaume. Denn auf gut ostpreußisch heißt der Wacholderstrauch Machandelbaum – und demzufolge auch das aus den Beeren destillierte Getränk Machandel.

Backpflaume auf ein Holzstäbchen spießen und essen. Den gut gekühlten Wacholder sozusagen darüber trinken.

Zünftig ist es, das Holzstäbchen anschließend zu knicken und damit unbrauchbar zu machen. Klar, daß man den Pflaumenstein nicht runterschluckt. Klar auch, daß man in Stimmung gerät. Vorausgesetzt, es bleibt nicht bei einem Machandel mit Pflaume.

## Wachsbohnen

Wie alle Bohnen gehören auch die Wachsbohnen zur Familie der Schmetterlingsblütler. Ihren Namen haben sie von der gelblichen, an Bienenwachs erinnernden Farbe ihrer Schoten. Wachsbohnen werden vielfach als Konserven angeboten. Und zwar unter den Qualitätsbezeichnungen Delikateß-, feine Stangen-, feine junge und junge Wachsbohnen.

Am besten aber schmecken Wachsbohnen, wenn sie pflückfrisch zubereitet werden. Und am allerbesten als Salat – sagt mancher Feinschmecker.

Wachsbohnen Gemüse können Sie auf viele verschiedene Arten servieren: Die gekochten Bohnen mit in Butter gerösteten Semmelbröseln begießen oder sie in Butter schwenken und mit gehackter Petersilie bestreuen. Sehr pikant ist das Gemüse, wenn man zusätzlich geriebenen Parmesan verwendet.



Wachsbohnen sind wie geschaffen für lukullische Salate.

## Wachsbohnen Salat

### TIP

Wer besonders gern Pikantes ißt, sollte gedünstete oder gekochte Wachsbohnen mal in Speck- oder Sahnesoße anrichten.

## Wachsbohnen-salat

Bild Seite 145

400 g Wachsbohnen,  
Salz, ½ l Wasser,  
1 Apfel (60 g),  
200 g Tomaten,  
1 Zwiebel (50 g).  
Für die Marinade:  
4 Eßlöffel Mayonnaise,  
½ Becher Joghurt,  
Saft einer halben Zitrone,  
weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
½ Bund Petersilie.

Bohnen, wenn nötig, fädeln, waschen und brechen. In einem Topf mit kochendem Salzwasser in 20 Minuten garen. Auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und in hauchdünne Scheiben schneiden. Tomaten häuten und in Scheiben schneiden. Dabei die Stengelansätze entfernen. Geschälte Zwiebel fein würfeln. Alles in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade die Mayonnaise mit Joghurt, Zitronensaft, Pfeffer, Salz und Zucker schaumig schlagen. Über den Salat gießen. Mischen und zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen.

Noch mal abschmecken. Mit gewaschener und fein gehackter Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 145.

Wann reichen? Als Beilage zu Braten, Schnitzel, Koteletts oder Steaks.

## Wachsweiße Eier Bombay



Für die Curry-Soße:

1 Zwiebel (30 g),  
1 Knoblauchzehe,  
Salz,  
1 säuerlicher Apfel (100 g),  
30 g Butter,  
1 Teelöffel Tomatenmark,  
30 g Mehl,  
½ l heiße Fleischbrühe,  
1 Eßlöffel Kokosraspeln,  
2 Teelöffel Curry, Salz.

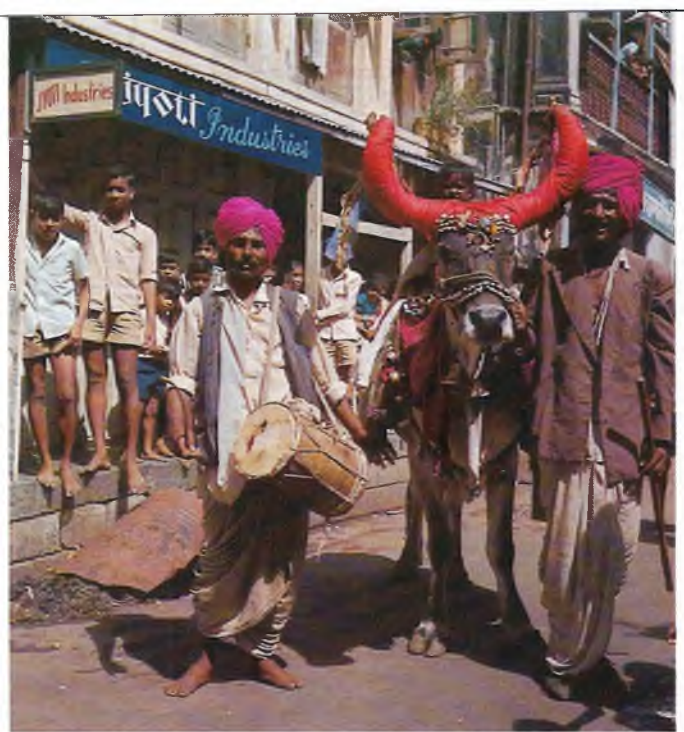
Für den Reis:

250 g Langkornreis,  
2 l Wasser,  
2 Teelöffel Salz.

Außerdem:

8 Eier.

Als wachsweiße Eier bezeichnet man in der Gastronomie solche, die etwa 6 Minuten gekocht werden. Die Wachsweißen, die nach der



*In Indien sind Kühe heilig. Selbst im dichtesten Verkehr der Millionenstadt Bombay dürfen sie frei herumlaufen.*

indischen Stadt Bombay benannt wurden, stammen aus der klassischen Küche. Ihren Namen verdanken sie vermutlich der Curry-Soße, die dazu gehört.

Für die Curry-Soße Zwiebel schälen und würfeln. Knoblauchzehe schälen, mit Salz zerdrücken. Apfel schälen, entkernen und sehr

fein würfeln. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel und Knoblauchzehe darin 5 Minuten braten. Dann die Apfelwürfel zugeben und alles noch mal 3 Minuten braten. Tomatenmark unterrühren. Mit Mehl bestäuben, 2 Minuten unter Rühren durchschwitzen lassen. Nach und nach die heiße Fleischbrühe angießen. 10 Minuten sanft köcheln lassen. Kokosraspeln reingeben. Mit Curry und Salz würzen.

Zwischendurch den Reis waschen. Sehr gut abtropfen lassen. In einen Topf mit kochendem, gcsalzenem Wasser geben. 15 Minuten kochen lassen.

Auf ein Sieb geben, mit kaltem Wasser überbrausen. Abtropfen lassen, wieder in den Topf geben und trockendämpfen. Dann auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Während der Reis kocht, die Eier in einem Topf mit kochendem Wasser in 6 Minuten wachsweiß kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken. Schälen. Auf dem Reis anrichten. Mit Curry-Soße übergießen und servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 490.

Beilage: Kopfsalat in Joghurtmarinade. Als Getränk paßt Weißwein oder Bier dazu.



*Wachsweiße Eier Flaubert: Dem Dichter Gustave Flaubert verdankt das Gericht den Namen.*



## Wachsweiche Eier Flaubert

2 Pakete tiefgekühlter Blätterteig,  
Mehl zum Ausrollen.  
Für die Füllung:  
1 Zwiebel (30 g),  
20 g Butter,  
20 g Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Milch,  
 $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  
Salz, weißer Pfeffer,  
2 Eßlöffel Zitronensaft,  
3 Tropfen Tabasco-Soße,  
1 Spritzer  
Worcestersoße,  
Paprika edelsüß,  
1 Prise Zucker,  
2 Dosen Hummerfleisch  
(142 g),  
1 Glas Muscheln (80 g),  
1 Dose Champignons  
(110 g).  
Außerdem:  
4 Eier,  
Mehl, 1 Ei,  
2 Eßlöffel Semmelbrösel,  
500 g Kokosfett zum  
Fritieren.  
Für die Garnierung:  
 $\frac{1}{2}$  Kästchen Kresse.

Nach Gustave Flaubert (1821 bis 1880), französischer Dichter und Feinschmecker, wurde dieses Gericht genannt, das Sie auf den Speisekarten guter Restaurants finden können. Das Besondere daran: Die weichgekochten Eier werden zusätzlich frittiert. Tiefkühlblätterteig nach Vorschrift auftauen. Scheiben übereinanderlegen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Blätterteig drauflegen und ohne großen Druck 1 cm dick ausrollen. 3 runde Platten von 26 cm Durchmesser ausschneiden. Davon 1 Scheibe etwas dicker. Von den zwei dünneren Scheiben die Mitte austechen (Durchmesser etwa 21 cm). Ergibt 2 Formringe. Die werden mit kaltem Wasser angefeuchtet und übereinander auf den dickeren Boden gelegt. Von dem restlichen Teig stechen Sie Kleingebäck aus. Springform von 26 cm Durchmesser mit kaltem Wasser ausspülen und den Boden reinlegen. Dabei



Im Wachsbohnensalat gibt's neben zarten Bohnen auch noch Äpfel, Tomaten und Zwiebeln.

den Rand hochziehen. 15 Minuten kalt stellen. Teig dann mit einer Gabel mehrmals durchstechen. Das Kleingebäck auf kalt abgespülte Alufolie legen. Zusammen mit der Springform in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 15 Minuten. Elektroherd: 220 Grad. Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Aus der Form nehmen, ausdampfen lassen und warm stellen. Für die Füllung Zwiebel schälen und fein hacken. Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel darin in 3 Minuten glasig werden lassen. Mehl reinstreuen. Unter Rühren 2 Minuten durchschwitzen lassen. Die Milch und den Weißwein unter Rühren angießen. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Tabasco-Soße, Worcestersoße, Paprika und Zucker würzen. 5 Minuten unter Rühren kochen. In der Zwischenzeit Hummerfleisch auseinanderzup-

fen. Chitinstreifen entfernen. Abgetropfte Muscheln und Champignons hacken. (Einige zum Garnieren zurücklassen.) Alles andere in die Soße geben. Heiß werden lassen, aber nicht mehr kochen. Warm stellen. 4 Eier in einem Topf mit Wasser in 6 Minuten wachsweich kochen. Unter kaltem Wasser abschrecken. Schalen. Zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluß in Semmelbröseln wenden. Kokosfett in einem Topf erhitzen. Eier darin in 2 Minuten schwimmend goldbraun backen. Abtropfen lassen. Blätterteigpastete mit dem Ragout füllen. Gebackene Eier drüberlegen. Mit abgebrauter, trockengetupfter Kresse und den restlichen Muscheln und Champignons garnieren. Vorbereitung: 40 Minuten. Zubereitung: 30 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 895. PS: Wer möchte, kann zusätzlich noch Holländische Soße dazu reichen.

## Wachsweiche Eier Molière

Bild Seite 146

1 Hühnerbrust (etwa 200 g),  
 $\frac{1}{2}$  l Wasser,  
Salz.  
Für die Soße:  
50 g Butter,  
30 g Mehl,  
 $\frac{1}{2}$  l Hühnerbrühe,  
1 Eigelb,  
2 Eßlöffel Sahne (30 g),  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 Teelöffel Zitronensaft.  
Außerdem:  
8 Tomaten (640 g),  
Margarine zum Einfetten,  
8 Eier,  
2 Stengel Petersilie.

Jean Baptiste Poquelin (1622 bis 1673) ist unter dem Namen Molière als einer der größten französischen Komödiendichter berühmt. Er genoß als Schauspieler, Theaterdirektor und Dichter nicht nur die Gunst



*Jean Baptiste Poquelin, genannt Molière (1622–1673). Einige klassische Gerichte tragen den Namen des berühmten Komödiendichters.*

Ludwigs XIV. Kein Wunder, daß ihm manches Gericht gewidmet wurde – auch diese Eierspeise, deren Schöpfer allerdings im Dunkeln blieb.

Die abgespülte Hühnerbrust in einen Topf mit dem sprudelnd kochenden Salzwasser legen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 45 Minuten kochen lassen. Fleisch aus der Brühe nehmen, abtropfen und erkalten lassen.

Fleisch dann mit etwa 6 Eßlöffel Brühe im Mixer pürieren oder das Fleisch durch die feine Scheibe des Fleischwolfs drehen.

Die Brühe durch ein Sieb gießen. Für die Soße 30 g Butter in einem Topf erhitzen. Mehl auf einmal reinschütten und in 3 Minuten durchschwitzen. Mit der Hühnerbrühe ablöschen und unter Rühren 5 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Eigelb und Sahne in einem Becher mit etwas Soße verquirlen. Zusammen mit der restlichen Butter in die Soße rühren. Soße mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Die Hälfte der Soße in einer Schüssel mit dem Hühnerpüree mischen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Restliche Soße zugedeckt warm stellen.

Tomaten waschen und abtrocknen. Einen Deckel abschneiden. Tomaten vorsichtig mit einem Teelöffel aushöhlen. Püree in die Tomaten füllen. Eine feuerfeste Form mit Margarine

ein fetten. Tomaten reinstellen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 15 Minuten.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Elektroherd: 200 Grad.

In der Zwischenzeit die Eier in einem Topf mit sprudelnd kochendem Wasser in 6 Minuten wachweich kochen. Mit kaltem Wasser abschrecken und schälen.

Tomaten aus dem Ofen nehmen. Eier draufsetzen. Mit der restlichen Soße übergießen. Petersilie abspülen, zerpflücken und die Eier damit garniert servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 425.

Beilagen: Kopfsalat in Joghurt-Zitronen-Marinade und Butterreis.

PS: Statt des gekochten Hühnerfleisches können Sie auch Brathähnchenfleisch verwenden. Dann bereiten Sie die Hühnerbrühe aus Extrakt.

## Wachteln

Schmackhaft, aromatisch und zart ist das Fleisch der Wachtel, des kleinsten Vertreters in der Reihe des Wildgeflügels. Nun würde kein Jäger in der Bundesrepublik auf die Idee kommen, auf Wachteljagd zu gehen. Weil es sich nicht lohnt. Denn der Bestand im Wald und auf der Heide ist so gering, daß er geschützt werden muß. Das aber bringt uns nicht um den Wachtel-Genuß. Denn die Wachteln können Sie das ganze Jahr über frisch und auch tiefgekühlt kaufen. Importe aus südlichen Ländern machen es möglich. Außerdem werden Wachteln in der Bundesrepublik zu Speisezwecken gezüchtet. Ihr durchschnittliches Gewicht: 85 g.

Hier die Grundzubereitung: Küchenfertige Wachteln innen und außen unter kaltem Wasser abspülen. (Tiefgekühlte vorher auftauen lassen.) Mit Haushaltspapier trocknen. Innen und

außen mit Salz und weißem Pfeffer einreiben. In dünne Speckscheiben wickeln. 15 Minuten in Margarine oder Butter braten. Bratsatz mit Weiß- oder Rotwein loskochen, abschmecken und mit Butter aufschlagen. Beim Anrichten über die Wachteln gießen.

Eine zusätzliche Delikatesse, die uns die Wachteln liefern, sind die kleinen Wachteleier. Man kann sie im Fachhandel gelegentlich frisch bekommen. Die üblichere Handelsform aber sind hartgekochte, in Gläser eingelegte Wachteleier, die zu einem nicht geringen Teil aus Japan importiert werden.

Die kleinen Wachteleier sind im Geschmack ähnlich wie Hühnereier. Aber sie haben im Vergleich zu Hühnereiern ein größeres Eigelb. Wachteleier sind besonders als Dekorationen für Kalte Platten zu empfehlen. Aber man kann sie auch als festliche Vorspeise oder Teil eines Kalten Büfets servieren.



*Eine gelungene Komposition aus Eiern, Tomaten und feiner Soße: Wacheweiche Eier Molière.*



Für Feinschmecker mit Sinn für ausgefallene Spezialitäten sind Wachteln ägyptische Art auf pikantem Reis gerade richtig.

## Wachteln ägyptische Art



Für den Pilawreis:  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Knoblauchzehe,  
6 Eßlöffel Olivenöl  
(60 g),  
200 g Langkornreis,  
Salz,  
1 Messerspitze Safran,  
 $\frac{3}{4}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
250 g Tomaten,  
40 g geriebener  
Parmesankäse oder  
Schweizer Emmentaler.  
Außerdem:  
8 küchenfertige Wachteln  
von je 85 g,  
Salz, weißer Pfeffer,  
150 g fetter Speck in  
Scheiben,  
40 g Margarine,  
1 Stengel Petersilie.

Etwas auf ägyptische Art zubereiten heißt in der klassischen Küche, daß Pilawreis dabei ist. Auch bei den Wachteln.

Für den Pilawreis Zwiebel und Knoblauchzehe schälen. Fein würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin in 5 Minuten glasig braten. Trockenen Reis in einem Küchentuch abreiben und in den Topf streuen. In 3 Minuten unter Rühren glasig rösten. Mit Salz und Safran würzen. Nach und nach die heiße Fleischbrühe zugießen. Reis 25 Minuten bei kleiner Hitze quellen lassen. Er soll körnig bleiben.

In der Zwischenzeit Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelsansätze rauschneiden. Das Fruchtfleisch fein würfeln. Zusammen mit dem geriebenen Käse unter den Reis mischen.

Während der Reis kocht, Wachteln innen und außen abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer

einreiben. Mit Speckscheiben umwickeln. Margarine in einem Bräter erhitzen. Wachteln reingeben und rundherum in 8 Minuten anbraten. Dann bei geringer Hitze zugedeckt in 10 Minuten fertig braten.

Reis auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Wachteln drauflegen, mit Petersilie garnieren und sofort servieren.

**Vorbereitung:** 25 Minuten.  
**Zubereitung:** 40 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 760.

**Unser Menüvorschlag:** Bananencocktail als Vorspeise. Wachteln ägyptische Art mit gemischtem Salat als Hauptgericht. Als Getränk dazu: Rotwein oder Rosé. Und als Dessert empfehlen wir Ihnen Mokka mit feinem Gebäck.

PS: Wenn's Ihnen zu trocken erscheint, können Sie den Bratfond über die Wachteln gießen. Oder Sie bereiten daraus eine Soße: Mit  $\frac{1}{4}$  l Wasser auffüllen und  $\frac{1}{2}$  Päckchen Instant Bratensoße reinrühren.

## Wachteln auf Charenter Art

Bild Seite 148



8 küchenfertige Wachteln  
von je 85 g,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Dose Weinblätter (150 g),  
150 g fetter Speck, in dünne  
Scheiben geschnitten,  
50 g Margarine,  
3 Eßlöffel heiße  
Hühnerbrühe aus Extrakt,  
1 Glas (2 cl) Cognac oder  
Weinbrand,  
 $\frac{1}{2}$  Kästchen Kresse.

Charente-Maritime ist ein Departement in Westfrankreich, das seinen Namen einerseits dem Fluß Charente, andererseits der Tatsache verdankt, daß es an der Atlantikküste liegt. Und von dorthier stammt dieses Wachtelrezept, das längst Eingang in die inter-



Hüllen Sie Wachteln in Weinblätter, wie es die Franzosen in der Charente tun. Das schmeckt!

nationale Küche gefunden hat.

Wachteln innen und außen abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer einreiben.

Weinblätter abtropfen lassen. Wachteln zuerst in Speckscheiben und dann in Weinblättern einwickeln, mit einem Faden umwickeln. Margarine in einem Bräter erhitzen. Wachteln darin rundherum 20 Minuten braten.

Rausnehmen. Die Fäden entfernen. Wachteln Charenter Art auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Warm stellen.

Bratfond mit Hühnerbrühe und Cognac loskochen. 2

Minuten einkochen lassen. Zwischendurch Kresse unter kaltem Wasser abbrausen. Gut abtropfen lassen. Mit einer Schere kleine Sträußchen abschneiden und die Wachteln damit garnieren. Bratfond drübergießen und sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 470.

Unser Menüvorschlag: Voreweg Bouillon mit Eierstich. Wachteln Charenter Art mit Salatherzen in Sahnemarinade und Kroketten als Hauptgericht. Als Getränk einen Médoc. Als Dessert paßt dazu Birne Hélène.

## Wachteln gefüllt

Für die Füllung:

4 Hühnerlebern (100 g),  
1 kleine Zwiebel (30 g),  
2 Eßlöffel Semmelbrösel (20 g),

1 Eigelb,  
20 g Butter,  
1 Wacholderbeere,  
Salz, weißer Pfeffer.

Außerdem:

8 küchenfertige Wachteln von je 90 g,  
Salz, weißer Pfeffer,  
80 g Margarine,  
10 Schalotten (100 g),  
20 g Butter,  
1 Teelöffel Zucker,

250 g kleine Champignons,  
3 Glas (je 2 cl) Madeira,  
1 Bund Petersilie.

Für die Füllung Hühnerlebern unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Von Haut und Sehnen befreien, dann fein hacken. Zwiebel schälen und würfeln. Lebern und Zwiebel in einer Schüssel mit Semmelbröseln, Eigelb, Butterflöckchen und zerdrückter Wacholderbeere mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wachteln innen und außen unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und füllen. Öffnung mit Holzstäbchen zustecken oder zunähen. Wachteln mit Salz und Pfeffer einreiben. Margarine in einem Bräter erhitzen. Vögel darin rundherum 12 Minuten anbraten.

In der Zwischenzeit die Schalotten schälen. Butter mit Zucker in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Schalotten darin unter Wenden 5 Minuten braten. Champignons putzen, waschen und abtropfen lassen. Mit den Schalotten zu den Wachteln geben. Im geschlossenen Topf 10 Minuten schmoren lassen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit mit Madeira begießen.

Wachteln auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Zwiebeln und Champignons umlegen. Mit gewaschener, trockengetupfter Petersilie garnieren und sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: 30 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 320.

Beilage: Petersilienkartoffeln oder Weißbrot. Dazu einen gut gekühlten Rosé.

## Wachteln mit Weinbeeren

8 küchenfertige Wachteln von je 100 g, Salz, weißer Pfeffer, 30 g Margarine, 10 g Butter, je 200 g weiße und blaue Weintrauben, je  $\frac{1}{10}$  l Weißwein und naturreiner Traubensaft, 1 Teelöffel Speisestärke.

Wachteln innen und außen unter kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier abtrocknen und mit Salz und Pfeffer einreiben. Margarine in einem Bräter erhitzen. Wachteln darin rundherum 15 Minuten braten. Dann die Butter in Flöckchen darauf zergehen lassen.

In der Zwischenzeit Weintrauben in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. Die Beeren von den Stielen zupfen, häuten und entkernen.

Wachteln auf einer vorgewärmtten Platte zugedeckt warm stellen.

Bratfond mit Wein und Traubensaft loskochen. Etwa 3 Minuten einkochen lassen. Speisestärke in einem Becher mit etwas kaltem Wasser verquirlen und in die Soße rühren. Einmal aufkochen lassen. Die Trauben in der Soße erhitzen.

Soße über die Wachteln gießen und sofort servieren.

Vorbereitung: 40 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 340.

Beilagen: Kresse- oder Kopfsalat und Waffelkartoffeln. Als Getränk empfehlen wir Ihnen Weißwein.



Bei Wachteln mit Weinbeeren kommt es auf die Soße an. Weinbeeren geben ihr die Würze.

## Wachteln spanische Art

Bild Seite 150



Für den Risotto:  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Knoblauchzehe,  
2 grüne Paprikaschoten (300 g),  
4 Eßlöffel Olivenöl (40 g),  
200 g Langkornreis,  
 $\frac{3}{4}$  l heißes Wasser,  
Salz, Paprika edelsüß,  
1 Prise Zucker,  
2 Knoblauchwürstchen (200 g),

1 kleine Dose Erbsen (250 g),  
40 g geriebener Parmesankäse oder Schweizer Emmentaler.  
Außerdem:

8 küchenfertige Wachteln von je 100 g,  
Salz, weißer Pfeffer,  
8 Eßlöffel Olivenöl (80 g),  
4 Tomaten (240 g),  
1 Bund Petersilie.

In Spanien serviert man Wachteln so: Zart gebraten, auf pikantem Risotto angerichtet und mit gebratenen Tomaten garniert. Das Rezept sollten Sie wirklich einmal probieren. Zwiebel und Knoblauchzehe schälen und fein hak-

ken. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und auch fein würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel-, Knoblauch- und Paprikaschotenwürfel darin 5 Minuten braten. Den trockenen, mit einem Küchentuch abgeriebenen Reis reinschütten. Unter Rühren 5 Minuten anrösten. Nach und nach das heiße Wasser zugießen. Mit Salz, Paprika und Zucker würzen. Reis 15 Minuten bei kleiner Hitze quellen lassen. Er soll körnig bleiben. Von den Würstchen die Haut abziehen. Würstchen in hauchdünne Scheiben schneiden. Zusammen mit den abgetropften Erbsen



Wachteln spanische Art präsentieren sich auf pikantem Risotto mit Gemüse. Ein Gericht, das Urlaubsstimmung auslöst.

und dem Käse in den Reis rühren und in 2 Minuten erhitzen.

In der Zwischenzeit Wachteln innen und außen abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. 6 Eßlöffel Olivenöl in einem Bräter erhitzen. Wachteln darin rundherum 5 Minuten anbraten. Dann bei geringer Hitze 15 Minuten weiter braten.

Zwischendurch Tomaten waschen, trocknen, halbieren und die Stengelansätze rausschneiden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten darin mit der Schnittfläche nach unten 3 Minuten braten. Salzen und pfeffern.

Risotto auf eine vorgewärmte Platte geben. Die Wachteln darauf anrichten. Mit den Tomatenhälften und der gewaschenen, trockengetupften und zerpfückten Petersilie garnieren. Sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 660.

#### Unser Menüvorschlag:

Als Aperitif einen Bacardi-Cocktail, dann als Vorspeise Schinkenröllchen mit Toast oder Ragout fin in Pastetchen. Hauptgericht sind Wachteln spanische Art. Als Getränk empfehlen wir dann roten spanischen Rioja. Dessert: Feigen-Obst-Salat.

### TIP

Wachteleier können auch warm serviert werden. Zum Beispiel auf Jägerart: Dazu erhitzt man sie in Jägersoße, gibt sie zusammen mit Champignon- und gebratenen Geflügelleberstücken in kleine Eiernüpfchen und übergießt sie mit der Soße.

## Wachteleier mit Remoulade

32 frische Wachteleier, Salz, Wasser,

1 Kästchen Kresse.

Für die Remoulade:

1 Zwiebel (40 g),

1 Essiggurke (60 g),

1 Teelöffel Kapern

½ Bund Petersilie,

125 g Mayonnaise,

1 Teelöffel Senf,

2 Eßlöffel Sahne (20 g),

1 Teelöffel Zitronensaft,

Salz, weißer Pfeffer,

1 Prise Zucker.

Wachteleier in kaltes Salzwasser legen. Aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Mit kaltem Wasser abschrecken und abkühlen lassen.

Kresse abbrausen. Gut abtropfen lassen. Kresseblättchen abschneiden und auf eine Platte verteilen. 16 Eier schälen. Auf die Kresse legen. Die ungeschälten

Eier rundherum setzen. Für die Remoulade Zwiebel schälen. Zusammen mit der abgetropften Gurke, den Kapern und der gewaschenen, trockengetupften Petersilie fein hacken. Mayonnaise mit Senf, Sahne und Zitronensaft verrühren. Mit Zwiebel, Gurke, Kapern und Petersilie mischen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Remoulade getrennt zu den Wachteleiern reichen.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 430.

Beilage: Stangenbrot mit Butter.

PS: Statt frischer Wachteleier können Sie auch die aus dem Glas verwenden. Sie sind schon gekocht und brauchen nur abzutropfen.

## Waffeln

Siehe Butterwaffeln, Hefewaffeln, Sahnwaffeln und Speckwaffeln.

## Waldhaus-Kotelett Jutlandia



4 Kasseler Koteletts von je 150 g, weißer Pfeffer, 40 g Margarine. Außerdem: ½ Rezept Holländische Soße, 50 g geriebener Samsøe-Käse, Paprika edelsüß zum Bestäuben. Zum Garnieren: 3 Zwiebeln (120 g), 30 g Butter, 250 g Champignons aus der Dose, Saft einer halben Zitrone, Salz, weißer Pfeffer, etwas Wasser, 5 g Speisestärke, 1/8 l Sahne.

Aus Jütland, dem dänischen Festland, stammt dieses Festtagsessen. Es ist zwar kalorienreich, aber so lecker, daß man seine Liniensprobleme getrost auf den nächsten Tag verschieben sollte.

Koteletts kurz abspülen und mit Haushaltspapier trockentupfen. Leicht pfeffern.

Margarine in einer Pfanne erhitzen. Koteletts darin bei milder Hitze auf jeder Seite 8 Minuten braten. Dann in eine flache feuerfeste Form legen.

Während der Bratzeit nach unserem Rezept die Holländische Soße zubereiten und mit dem Käse mischen. Über die Koteletts verteilen. Mit Paprika bestäuben. Form in den vorgeheizten Ofen auf die oberste Schiene schieben.

Gratinierzeit: 10 Minuten. Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.

Für die Garnierung Zwiebeln schälen und fein hacken. Butter erhitzen und

die Zwiebeln darin in 5 Minuten glasig braten. Champignons abtropfen lassen und blättrig schneiden. Zu den Zwiebeln geben und alles noch 5 Minuten braten lassen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. 4 Eßlöffel Champignonwasser angießen. Mit in kaltem Wasser angerührter Speisestärke binden. Sahne unterrühren. Erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Koteletts mit den Champignons garnieren. Heiß servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 810.

Beilagen: Tomaten- und Kopfsalat in Meerrettichmarinade und Kartoffelkroketten.

PS: Wenn Sie keinen Samsøe-Käse bekommen, können Sie auch Emmentaler Käse nehmen.

## Waldmeisterbowle

Siehe Maibowle.



Waldorf-Cooler zum Mixen.

## Waldorf-Cooler

Für 1 Person



1 Stück Würfelzucker, 1 Teelöffel Orange Bitter, 2 Glas (je 2 cl) trockener Wermut, Saft einer Orange, 1 Eiswürfel, Ginger Ale zum Auffüllen.



Wachteleier mit Remoulade passen gut zum Kalten Büfett.



Feinschmecker schätzen das Waldhaus-Kotelett Jutlandia.



Eiskalt: Waldorf-Grappé.

Vermutlich wurde der Waldorf-Cooler ebenso wie der nachfolgende Waldorf-Grappé und der berühmte Waldorfsalat im Waldorf-Astoria-Hotel in New York erfunden.

Würfelzucker in ein Becherglas geben und mit Orange Bitter trinken. Wermut, Orangensaft und Eiswürfel in einem Shaker 2 Minuten mixen und in das Becherglas abseihen. Mit Ginger Ale aufgießen und sofort servieren.

## Waldorf-Grappé

Für 1 Person



4 Eiswürfel,  
je 1 Glas (2 cl) Whisky,  
roter Wermut,  
und Anisette,  
1 Spritzer Angostura.

Grappé ist ein Stoff mit geprägtem Muster. Und so eigenwillig wie oft diese Muster sind, sind auch die Zutaten des flüssigen Grappé: Allein drei verschiedene Spirituosen-Arten bilden hier eine harmonische Einheit. Das französische Wort frapper heißt kalt stellen oder mit Eis kühlen. Was bedeutet, daß ein

Grappé immer gut gekühlt sein muß.

Eiswürfel in einer Serviette eingeschlagen zertrümmern oder durch einen Eis-Cracker drehen. In einen Mixbecher geben.

Whisky, Wermut und Anisette drübergießen. Serviette um den Shaker wickeln und sehr gut schütteln. Den Waldorf-Grappé in ein Cocktailglas abseihen. Mit Angostura gespritzt sofort servieren.

*Mit Walliser Biskuitbûche können Sie Ihre Kaffeegäste auf Schweizer Art verwöhnen. Feine Mokka-creme umhüllt den Kuchen.*

## Waldorfsalat

100 g Walnußkerne,  
3 säuerliche Äpfel  
(350 g),  
2 junge Sellerieknollen  
(250 g),  
Saft einer Zitrone,  
80 g Mayonnaise,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
4 Eßlöffel Sahne (60 g).  
Zum Garnieren:  
8 Salatblätter,  
4 Cocktailkirschen.

Der Waldorfsalat ist einer der bekanntesten Salate der internationalen Gastronomie. Er wurde vermut-

lich von einem der Küchenchefs im weltberühmten New Yorker Waldorf-Astoria-Hotel kreiert. Dieses Hotel wurde von Johann Jakob Astor (1763 bis 1848) erbaut, einem Deutschen, der 1783 nach New York kam und sich durch Pelzhandel und Grundstücksgeschäfte ein Riesenvermögen erwarb. Sowohl das Hotel als auch viele Firmen der Familie Astor haben den Beinamen Waldorf in Erinnerung an den Geburtsort des Gründers, Walldorf bei Heidelberg. Walnußkerne (8 zum Garnieren zurücklegen) hacken. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Sellerieknollen





schälen, waschen und abtropfen lassen. Beides in sehr feine Stifte (knapp 2 cm lang) schneiden oder grob raspeln. Mit Nüssen und Zitronensaft in einer Schüssel mischen.

Mayonnaise in einer anderen Schüssel mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und glattrühren. Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Unter die Mayonnaise heben. Dann in den Salat mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen. Noch mal abschmecken.

Salatblätter abrausen, trockentupfen. Je zwei Blätter auf Salatteller legen, darauf den Waldorfsalat anrichten. Mit ab-

getropften Cocktailkirschen und den zurückgelassenen Walnußkernen garniert servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Zeit zum Durchziehen 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 450.

Wann reichen? Mit Toast und Butter als Vorspeise, kleines Abendessen, Partysalat oder als Bestandteil eines Kalten Büfetts.

PS: Ganz besonders dekorativ serviert man Waldorfsalat in ausgehöhlten, mürben Äpfeln, die auf marinierten Salatblättern angeordnet und mit gehackten Walnüssen garniert werden.

## Walliser Biskuitbûche



Für den Teig:

4 Eier,  
2 Eßlöffel heißes Wasser,  
125 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
125 g Mehl,  
Margarine zum Einfetten.

Für die Creme:

¼ l Milch, 1 Prise Salz,  
50 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
20 g Speisestärke,  
1 Eßlöffel kaltes Wasser,  
180 g Butter,  
1 Eßlöffel Pulverkaffee.

Für die Füllung: ½ Glas  
Aprikosenmarmelade  
(225 g),

2 Eßlöffel Cognac oder  
Weinbrand.

Außerdem:

40 g blättrige Mandeln.  
20 Mokkabohnen (30 g).

Im Schweizer Kanton Wallis geht es zweisprachig zu. Im Oberwallis spricht man vorwiegend deutsch, im Unterwallis dagegen französisch. Und zweisprachig ist auch der Titel dieses Rezepts. Das Wort *bûche* bedeutet übrigens Scheit oder Klotz. Und die Form eines Holzscheits soll der fertige Biskuitkuchen tatsächlich haben.

Für den Teig Eier mit Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker einstreuen und das Mehl unterziehen. Eine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen und einfetten. Teig reinfüllen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 30 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder ⅓ große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Auf einem Kuchendraht abkühlen lassen.

Für die Creme Milch mit Salz, Zucker und Vanillinzucker in einem Topf kochen. Speisestärke in einer Tasse mit kaltem Wasser verquirlen. In die Milch rühren. Aufkochen und dann abkühlen lassen.

Zwischendurch häufig umrühren, damit sich keine Haut bildet. Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Eßlöffelweise die kalte Creme und den Pulverkaffee hinzufügen.

Biskuit zweimal längs durchschneiden.

Aprikosenmarmelade in einer Schüssel mit Cognac oder Weinbrand mischen. Die Schnittflächen des Kuchens damit bestreichen.

Bûche zusammensetzen und mit der Creme überziehen (etwas zurücklassen). Oberfläche glattstreichen. Restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen



Der Gletscher des Monte Rosa im Schweizer Kanton Wallis.



Walliser Kalbsbrust wird in Weißwein und Brühe geschmort. Grüne und blaue Trauben geben der Soße das gewisse Etwas.

und eine Cremespirale auf den Kuchen spritzen. Mit Mandeln und Mokkabohnen garnieren.

Vor dem Servieren in 20 Stücke teilen.

Vorbereitung: 60 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 50 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 210.

## TIP

Nach dem Rezept Walliser Kalbsbrust können Sie auch Kalbsschnitzel zubereiten. Dazu dicke Scheiben schneiden lassen, 1 Minute anbraten, mit Tomatenmark bestreichen, nochmals 1 Minute braten und in Wein und Brühe 5 Minuten schmoren.

## Walliser Kalbsbrust



750 g Kalbsbrust, Salz, weißer Pfeffer, 1 Eßlöffel Mehl zum Bestäuben (20 g), 6 Eßlöffel Öl (60 g), 1 Eßlöffel Tomatenmark,  $\frac{1}{8}$  l trockener Weißwein,  $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel gemahlener Rosmarin, Wasser, 1 Eßlöffel Speisestärke, je 100 g grüne und blaue Trauben.

Kalbsbrust unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben und mit Mehl leicht bestäuben.

Öl im Bräter erhitzen. Das Fleisch darin 5 Minuten rundherum anbraten, dann mit Tomatenmark bestreichen. Noch mal 5 Minuten braten. Mit Wein und heißer Brühe übergießen. Lorbeerblatt, Nelken und Rosmarin reingeben. Bei schwacher Hitze zugedeckt 60 Minuten schmoren lassen. Fleisch aus dem Topf nehmen und auf einer Platte zugedeckt warm stellen. Fond durch ein Sieb gießen und mit Wasser auf  $\frac{3}{8}$  l auffüllen. In einem Topf erhitzen. Speisestärke in etwas Wasser glattrühren und die Soße damit binden. Trauben waschen, abtropfen lassen und entkernen. In der Soße erhitzen. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch in Scheiben schneiden. Mit Soße begießen und servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 70 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 615.

Beilagen: Gedünstete Tomaten, Spargelspitzen und Kartoffelkroketten.

## Walliser Käsesuppe

200 g Schweizer Emmentaler, 200 g altbackene Weißbrotscheiben,  $\frac{3}{4}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  $\frac{1}{4}$  l trockener Weißwein, Salz, weißer Pfeffer, je  $\frac{1}{2}$  Bund Schnittlauch, Petersilie und Dill oder 1 Teelöffel getrockneter Dill, 80 g Frühstücksspeck, 2 kleine Zwiebeln (60 g),

Aus dem Schweizer Kanton Wallis kommt diese sehr schmackhafte Suppe, die man als Vorsuppe reichen kann. Aber auch als Hauptgericht, wenn es hinterher einen sättigenden Nachtisch gibt, zum Beispiel einen Obstauflauf.

Käse reiben. Weißbrot klein würfeln und in einer Schüssel mit der heißen Fleischbrühe begießen. 10

Minuten durchziehen lassen. Durch ein Sieb in einen Topf streichen. Aufkochen. Weißwein zugießen. Käse reinrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Kräuter waschen, trockentupfen und hacken. In die Suppe geben. Abschmecken. Warm stellen.

Frühstücksspeck in Scheiben schneiden, die geschälten Zwiebeln in dünne Ringe. Speck in einer Pfanne glasig werden lassen. Zwiebelringe zugeben und goldgelb braten.

Suppe in eine vorgewärmte Terrine füllen. Speck und Zwiebeln darauf anrichten. Vorbereitung: 20 Minuten. Zubereitung: 10 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 465.

Beilage: Toastbrot mit Butter.

## Walnuß

Sie heißt auch Welsche Nuß, die Walnuß, die so angenehm süß-kräftig schmeckt. Walnußbäume wachsen in allen klimatisch günstigen Gegenden, zum Beispiel in Frankreich, Nordamerika (Kalifornien, Oregon), Italien, Chile, Indien, in der Türkei, im Libanon und in den Balkanländern.

Der Handel bietet ganze Walnüsse, ganze und gehackte Kerne an, aber auch glasierte und karamelierte oder sogar eingemachte Walnüsse.

Die deutsche Walnußernte ist sehr gering und kann den Inlandbedarf nicht decken. Aber es könnte ja sein, daß Sie einen Nußbaum im Garten haben und nicht wissen, was Sie mit Ihrer herbstlichen Ernte anfangen sollen. Für den Fall sollten Sie grüne Walnüsse einmachen. Und zwar so:

1000 g Walnüsse,  
1000 g Zucker,  
1 l Weinessig,  
1 Eßlöffel kleingehackter Ingwer aus dem Glas (oder 1 Teelöffel Ingwerpulver),  
4 Gewürznelken,  
1 Stückchen Zimt.

Nüsse mehrmals mit einer dünnen Stricknadel einstechen, in eine Schüssel legen und mit Wasser übergießen. Wasser etwa 2 Wochen lang zweimal täglich erneuern. Dann die Nüsse mit Wasser bedeckt weichkochen. Auf ein Sieb schütten. Abtropfen lassen. In einem Topf Zucker, Weinessig und Gewürze 30 Minuten dick einkochen lassen. Walnüsse reingeben und kochen, bis sie sich mit der Zuckerlösung vollgesogen haben.

Walnüsse in heiß ausgespülte Einmachgläser füllen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen. Erst dann über

die Nüsse verteilen. Gläser mit Einmachcellophan zubinden. Solche eingemachten Walnüsse schmecken vorzüglich zu einer Käseplatte, zum Fondue Bourguignonne, auch zu feinem Schmorbraten oder als Konfitüre zu russischem oder grünem China-Tee.

100 g Nougat,  
40 große Walnußkernhälften (80 g),  
150 g Zucker.



*Selbst gemachtes Konfekt für Verwöhnte: Walnüsse gefüllt.*

die Nüsse verteilen. Gläser mit Einmachcellophan zubinden.

Solche eingemachten Walnüsse schmecken vorzüglich zu einer Käseplatte, zum Fondue Bourguignonne, auch zu feinem Schmorbraten oder als Konfitüre zu russischem oder grünem China-Tee.

## Walnüsse gefüllt

100 g Nougat,  
40 große Walnußkernhälften (80 g),  
150 g Zucker.

Nougat in nußgroße Stücke schneiden. 20 Walnußkernhälften damit belegen. Jeweils eine Walnußkernhälfte draufdrücken. Vorsichtig auf Holzspießchen stecken. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamelisieren. Die gefüllten Walnüsse eintauchen. Zum Trocknen in ein hohes Glas stellen.

Vorbereitung: 10 Minuten. Zubereitung: Ohne Trockenzeit 15 Minuten. Kalorien pro Stück: Etwa 85.

Wann reichen? Als Leckerei zwischendurch.

PS: Sie können die Walnüsse auch mit Marzipan oder mit Marzipan und Nougat füllen.



*Walliser Käsesuppe schmeckt so herzhaft, daß sie sich auch als Alleingang für Partys aller Art hervorragend eignet.*



▲ *Supersüß sind diese Walnuß-Honig-Törtchen mit alkoholisierten Puderzucker Glasur.*

## Walnußcreme

Für 6 Personen

6 Blatt weiße Gelatine,  
100 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
Saft einer Orange,  
150 g gemahlene Walnußkerne,  
 $\frac{1}{4}$  l Milch,  
 $\frac{1}{4}$  l Sahne,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
12 kandierte Walnußkerne.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen. Zucker, Salz und Orangensaft in einem Topf erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Gelatine ausdrücken und reinrühren. Gemahlene Walnußkerne untermischen. Milch nach und nach mit dem Schneebesen reinschlagen, bis die Masse dicklich wird. Topf vom Herd nehmen. Sahne mit Vanillinzucker in einer Schüssel steif schlagen. Etwas zum Garnieren zurücklassen. Übrige Sahne unter die Creme heben. Eine Schüssel mit kaltem Wasser ausspülen. Creme reinfüllen. Zugedeckt im Kühlschrank abkühlen und erstarren lassen.

Kurz vorm Servieren auf eine Platte stürzen. Mit Sahnetupfen und den kandierten Walnußkernen garniert servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: Ohne Zeit zum Kühlen und Erstarren 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 625.

Wann reichen? Als Dessert nach einem feinen Essen.

## Walnuß-Honig-Törtchen

250 g Mehl,  
1 Messerspitze Backpulver,  
2 Eigelb,  
100 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  
125 g Butter oder Margarine,  
Mehl zum Ausrollen.

Für Füllung und Glasur:

160 g Honig,  
1 Messerspitze Zimt,  
150 g gemahlene Walnußkerne,  
250 g Puderzucker,  
4 Eßlöffel Rum (54 Vol.-%),  
2 Eßlöffel Wasser,  
70 Walnußkernhälften.

Mehl und Backpulver auf einem Backbrett oder in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb, Zucker, Salz und Zitronenschale reingeben und verrühren. Die gut gekühlte Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Mehlrand verteilen. Von außen nach innen mit kalten Händen einen Mürbeteig kneten. 30 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig darauf messerrückendick ausrollen. Runde Teigstücke von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf ein ungefettetes Backblech legen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 5 Minuten. Elektroherd: 220 Grad. Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Plätzchen rausnehmen und etwas abkühlen lassen.

Für die Füllung Honig mit Zimt und gemahlene Walnüssen in einer Schüssel mischen. Die Hälfte der Plätzchen damit bestreichen. Jeweils ein zweites Plätzchen draufsetzen. Beiseite stellen.

Für die Glasur Puderzucker mit Rum und Wasser verrühren. Plätzchen damit überziehen. In den noch nicht ganz fest gewordenen Guß je einen Walnußkern drücken. Guß hart werden lassen.

Ergibt 70 Törtchen.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 35 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 45 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 230.

## Walnußkuchen französisch



Für den Teig: 4 Eiweiß,  
200 g Puderzucker,  
 $\frac{1}{2}$  Päckchen Vanillinzucker,  
1 Eßlöffel Orangensaft,  
250 g gemahlene Walnußkerne, 50 g Mehl,  
1 Teelöffel Backpulver,  
Margarine zum Einfetten.  
Für Füllung und Garnierung:  
 $\frac{1}{2}$  Glas bittere Orangenmarmelade (225 g),

1 Glas (2 cl) Orangenlikör,  
1 Becher Schokoladenglasur (150 g),  
12 kandierte Walnußkerne.

Der französische Walnußkuchen ist süß und sehr zart, also das ideale Kaffee- oder Teegebäck für große und kleine Naschkatzen.

Eiweiß mit Puderzucker, Vanillinzucker und Orangensaft in einer Schüssel steif schlagen. Gemahlene Walnußkerne, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen und unter die Eiweißmasse heben.

Aus diesem Teig werden zwei Tortenböden gebacken. Dazu eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Margarine einfetten. Die Hälfte des Teigs einfüllen und glattstreichen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Rausnehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit den zweiten Boden backen. Auch auskühlen lassen.

Für die Füllung Orangenmarmelade mit Likör in einer Schüssel verrühren. Gleichmäßig auf die Tortenböden streichen. Zusammensetzen. Rand auch mit Marmelade bestreichen. Schokoladenglasur im Wasserbad auflösen. Kuchen damit überziehen. Oberfläche mit den kandierten Walnußkernen garnieren. Vor dem Servieren in 12 Stücke teilen.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 35 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 320.

## Walnußsoße

Siehe Brathuhn mit Walnußsoße.



*Beim französischen Walnußkuchen ist neben dem Nußaroma viel Orangenaroma mit im Spiel.*



*Walnußtörtchen zerschmelzen fast auf der Zunge. Sie werden mit leckerer Nußsahne gefüllt.*

## Walnuß- törtchen

Für den Teig:

8 Eigelb,  
4 Eßlöffel heißes Wasser,  
250 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
250 g gemahlene  
Walnußkerne,  
8 Eiweiß,  
100 g geriebene  
Schokolade,  
2 Eßlöffel Öl zum  
Einfetten.

Für die Füllung:

$\frac{1}{4}$  l Sahne,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
50 g gemahlene  
Walnußkerne.

Für Glasur und  
Garnierung:

10 g Kokosfett,  
200 g Puderzucker,  
30 g Kakao,  
2 Glas (je 2 cl) Rum  
(54 Vol.-%),  
2 Teelöffel Zitronensaft,  
2 Eßlöffel warmes Wasser,  
12 Walnußkerne.

Eigelb mit Wasser in einer Schüssel schaumig rühren. Dabei langsam Zucker und das Salz einrieseln lassen. Gemahlene Walnüsse unterziehen. Eiweiß steif schlagen. Die Hälfte davon unter die Eigelbmasse heben, dann die Schokolade und den restlichen Eischnee.

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. Mit Öl einfetten. Teig draufstreichen. Pergamentpapier an der Vorderseite hochfalten, damit der Teig nicht runterlaufen kann.

Backzeit: 15 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Nach dem Backen Kuchenplatte auf ein Backbrett stürzen. Pergamentpapier mit kaltem Wasser bestreichen und abziehen. Boden abkühlen lassen. Aus dem Boden runde Plätzchen von 6 cm Durchmesser ausstechen.

Für die Füllung die Sahne mit dem Vanillinzucker in einer Schüssel steif schlagen. Gemahlene Walnüsse unterziehen. Auf die Hälfte

der Plätzchen streichen. Andere Hälfte drauflegen. Für die Glasur Kokosfett in einem Topf schmelzen, abkühlen lassen. In eine Schüssel gießen. Mit gesiebttem Puderzucker, Kakao, Rum, Zitronensaft und Wasser glattrühren. Törtchen damit bestreichen. In den noch nicht ganz fest gewordenen Guß je einen Walnußkern drücken. Guß hart werden lassen. Ergibt 12 Walnußtörtchen. Vorbereitung: 30 Minuten. Zubereitung: 30 Minuten. Kalorien pro Stück: Etwa 480.

## Wan-tan-Suppe

Hün-t'un-t'ang  
Für 6 Personen



Für die Wan-tans:  
100 g Mehl,  
Salz,  
1 Eßlöffel Milch  
(15 g),  
2 Eßlöffel Öl (30 g),  
1 kleines Ei.  
Mehl  
zum Ausrollen.  
Für die Füllung:  
100 g Spinat,  
100 g Gehacktes vom  
Schwein,  
½ Eßlöffel Sojasoße,  
1 Messerspitze  
Ingwerpulver.  
Für die Suppe:  
1¼ l Hühnerbrühe aus  
Würfeln,  
1 Bund Schnittlauch.

Wan-tans sind kleine gefüllte Teigtaschen, die aus der Küche der südchinesischen Provinzen stammen. Wan-tans werden meistens als Suppeneinlage gegessen. In China als sättigende Hauptmahlzeit mit 10 bis 12 Taschen pro Person, in chinesischen Restaurants dagegen als Vorsuppe mit 5 bis 6 Wan-tans. Für die Wan-tans Mehl und Salz in einer Schüssel mischen. Ei auch reingeben.

Zu einem festen, aber geschmeidigen Teig kneten. Teig auf einem bemehlten Backbrett hauchdünn ausrollen. In 7 cm große Quadrate schneiden. Mit einem Küchentuch bedecken, bis die Füllung fertig ist.

Für die Füllung Spinat verlesen und waschen. In einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen und 3 Minuten stehen lassen. Spinat gut abtropfen lassen und hacken.

Schweinehack in einer Schüssel mit Sojasoße und Ingwerpulver mischen. Den Spinat unterrühren.

Je 1 Teelöffel Füllung in die Mitte der Teigquadrate geben. Etwas länglich formen. Eine Seite über die Füllung schlagen und den Rand drunterschieben. Teig bis auf 1 cm aufrollen. Die beiden Teigenden vor der Füllung übereinanderziehen und zusammendrücken. Für die Suppe Hühnerbrühe in einem großen Topf zum Kochen bringen. Wan-tans reingeben und zugedeckt 20 Minuten bei schwacher Hitze gar ziehen lassen. Wan-tans in Suppentassen oder -schalen verteilen. Mit heißer Brühe übergießen. Mit abgespültem, trockengetupftem, und fein geschnittenem Schnittlauch bestreut servieren. Vorbereitung: 15 Minuten. Zubereitung: 45 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 305.

Unser Menüvorschlag:

Wan-tan-Suppe als Vorspeise, dann Chop Suey und Reis. Als Dessert: Litschi-Kompott.

PS I: Wenn Ihnen die Wan-tans zu viel Mühe machen, können Sie in Fachgeschäften fertige Wan-tan-Hüllen kaufen.

PS II: Für eine sättigende Wan-tan-Suppe brauchen Sie die doppelte Menge Teig und Füllung. Die Wan-tans schmecken auch gut, wenn Sie sie in Salzwasser garen, in Butter kurz bräunen, in Suppentassen geben und mit heißer Brühe begießen. Statt Schnittlauch können Sie auch gehackten Spinat auf die Suppe streuen.

## Warmer Kartoffelsalat mit Speck

1000 g Salatkartoffeln,  
6 Eßlöffel Weinessig,  
¼ l heiße Fleischbrühe  
(aus Würfeln),  
1 Zwiebel (40 g),  
125 g durchwachsener  
Speck,  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
Salz,  
schwarzer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
je ½ Bund Petersilie, Dill  
und Schnittlauch.

Kartoffeln abbürsten, in einem Topf mit Wasser bedeckt vom Kochen an in 30 Minuten garen. Abgießen, unter kaltem Wasser abschrecken und abziehen. Noch warm in Scheiben schneiden. In eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad warm stellen. Mit Essig und Fleischbrühe begießen.

Zwiebel schälen und fein hacken. Über die Kartoffeln streuen.

Speck würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Speck darin goldgelb braten. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die heiße Specksauce über die Kartoffeln geben. Vorsichtig mischen. Den Salat dann im heißen Wasserbad 20 Minuten durchziehen lassen.



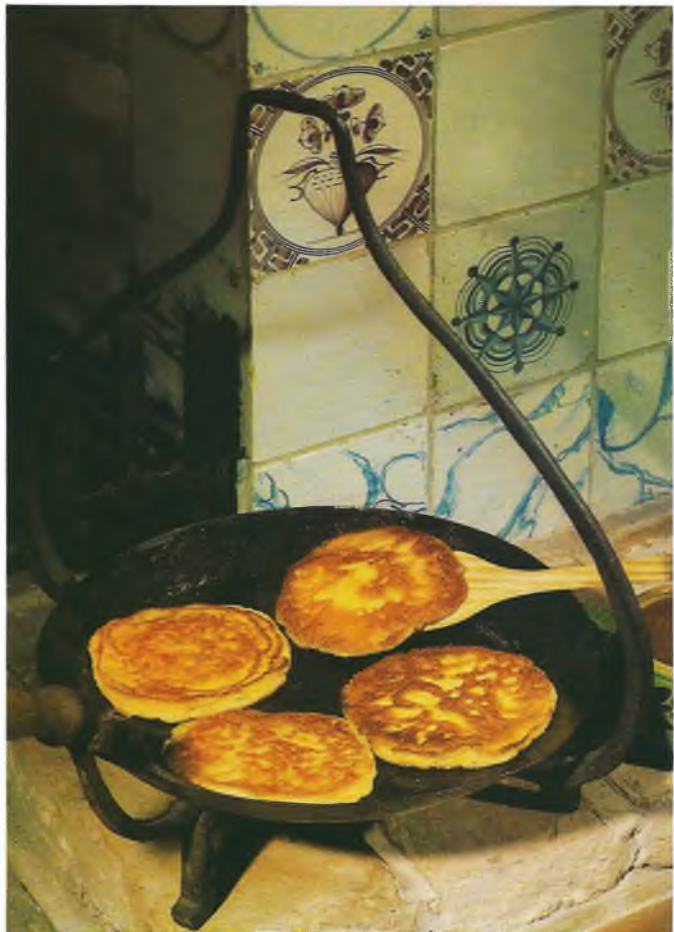
Inzwischen Petersilie, Dill und Schnittlauch unter kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen und hacken. Vor dem Servieren über den Salat streuen. Vorbereitung: 60 Minuten. Zubereitung: Ohne Marinierzeit 20 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 410.



Eine Spitzenleistung der chinesischen Küche: Wan-tan-Suppe.



Warmer Kartoffelsalat mit Speck ist echte Hausmannskost.



Warschauer Plinsen werden in Polen als Nachtisch gegessen.

## Warschauer Plinsen

125 g Butter, 5 Eigelb,  
125 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer  
Zitrone,  
125 g Mehl,  
5 Eiweiß,  
8 Eßlöffel Öl zum Braten  
(80 g),  
2 Eßlöffel Zucker zum  
Bestreuen.

Blini warschafski werden in Polen als Nachtisch serviert. Vorher sollte es nur ein leichtes Gericht geben, denn sie sind sehr kalorienreich. Warschauer Plinsen schmecken aber auch, mit Marmelade bestrichen, als Kaffee- oder Teegebäck. Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Abwechselnd Eigelb, Zucker, Salz und abgeriebene Zitronenschale reinrühren. Mehl eßlöffelweise unterheben. Eiweiß steif schlagen. Locker mit dem Teig mischen.

## Washington-Cocktail

Für 1 Person

4 Eiswürfel,  
1 Glas (2 cl) trockener  
Wermut,  
2 Glas (je 2 cl)  
Weinbrand,  
je 2 Spritzer Angostura,  
und Grenadine.

Eiswürfel in einen Mischbecher geben. Wermut und Weinbrand drübergießen. Angostura und Grenadine zufügen. Mit einem Barlöffel umrühren und in ein Cocktailglas abseihen. PS: Anstelle von Grenadine kann man auch mit Zuckersirup oder Puderzucker süßen.

## Waterzooi vom Fisch

Bild Seite 160



Je 750 g Aal,  
Hecht und Karpfen  
(küchenfertig vorbereitet),  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Staude Sellerie (350 g),  
8 Stengel Petersilie,  
3 Salbeiblätter,  
1 Zweig Thymian,  
2 Lorbeerblätter,  
150 g Butter,  
3 Stücke ungesüßter  
Zwieback,  
2 Eßlöffel Weißwein.



Washington-Cocktail: Mit feinem Weinbrand gemixt.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Portionsweise Teig reingeben. Die Plinsen sollen einen Durchmesser von 10 cm haben. 7 Minuten bei schwacher Hitze braten. Wenden und auf der Unterseite noch 3 Minuten braten. Plinsen warm stellen, bis alle gebacken sind. Mit Zucker bestreut servieren. Vorbereitung: 25 Minuten. Zubereitung: 40 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 650.

Beilagen: Fruchtsoßen, Marmelade oder Kompott.

Waterzooi ist flämisch und bedeutet soviel wie Ragout. Und zwar im allgemeinen eins, das mit Fisch zubereitet wird. Aber es gibt noch eine Menge andere Waterzooi-Rezepte in Belgien, wie zum Beispiel das mit Hühnerfleisch.

Aal abziehen, putzen, waschen. In 5 cm lange Stücke teilen. Hecht und Karpfen abspülen und abtropfen lassen. In Portionsstücke von 3 cm Breite schneiden. In eine Schüssel legen. Mit Salz und Pfeffer bestreuen. 25 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Sellerie in Stangen teilen, waschen, abtropfen lassen und die Blätter abschneiden (6 zarte Blätter beiseite legen). Von den großen Selleriestangen mit dem Gemüseschäler die äußeren, festen Fasern abhobeln. Stangen in 4 cm lange Stücke, dann in feine Streifen schneiden. Petersilie, Salbei und Thymian waschen und abtropfen lassen. Mit den Lorbeerblättern zu einem Kräutersträußchen binden.

Boden eines breiten feuerfesten Tontopfes (in dem Sie das Gericht servieren können) mit 50 g Butter bestreichen. Selleriestücke reinlegen. Darauf die Fischstücke schichten. Kräuterbündel dazwischenlegen. Restliche Butter in Flocken darauf verteilen. Mit soviel kaltem Wasser auffüllen, daß der Fisch nicht ganz bedeckt ist. Etwas salzen. Zugedeckt 20 Minuten, dann offen noch 5 Minuten kochen lassen.

Zwieback zwischen Pergamentpapier mit dem Nudelholz zu Bröseln zerdrücken. Kräuterbündel aus dem Topf nehmen. Zwieback in die Brühe streuen. Topf leicht rütteln, damit die Brühe mit den Bröseln gebunden wird. Dann mit dem Weißwein mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sellerieblätter hacken. Waterzooi damit bestreuen und servieren.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 60 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 920.

Wann reichen? Mittags mit Stangenweißbrot.

PS: Wer's säuerlich liebt, kann zusätzlich mit Zitronensaft würzen oder einige Zitronenscheiben zufügen.



*Waterzooi vom Fisch ist ein feines flämisches Ragout aus Hecht, Karpfen und Gewürzen.*



*Waterzooi vom Huhn: Dabei handelt es sich natürlich auch um eine flämische Spezialität.*



## Waterzooi vom Huhn



1 Stauden Sellerie (450 g),  
2 Stangen Lauch (220 g),  
1 große Zwiebel (60 g),  
8 Stengel glatte Petersilie,  
1 Zweig Thymian,  
1 Lorbeerblatt,  
100 g Butter,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 küchenfertige Poularde  
(etwa 2000 g),  
1 l heiße Fleischbrühe aus  
Würfeln,  
1 Bund Petersilie,  
4 Eigelb,  
1/8 l Sahne.

Sellerie in Stangen teilen, waschen und Blätter abschneiden. Äußere feste Fasern mit dem Gemüseschäler abhobeln. Sellerie in 4 cm lange Stücke, dann in feine Streifen schneiden. Lauch längs halbieren. Sehr gut waschen. Nur das Weiße verwenden und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen, auch in Streifen schneiden. Petersilienstengel und Thymian abspülen und mit dem Lorbeerblatt zu einem Sträußchen zusammenbinden. Einen flachen Topf mit 50 g Butter austreichen. Gemüse einfüllen, Sträußchen darauflegen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Pergamentpapier mit der restlichen Butter einfetten. Gemüse damit bedecken. 10 Minuten bei geringer Hitze dünsten.

Poularde innen und außen waschen und trocknen. In 8 Teile zerschneiden. Mit Salz und frisch gemahle-

nem Pfeffer einreiben. Pergamentpapier vom Topf nehmen. Geflügel auf das Gemüse legen, Fleischbrühe drübergießen. Zugedeckt 40 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen.

Poulardenstücke in einer vorgewärmten Suppenterrine anrichten.

Petersilie abspülen und fein hacken. In eine kleine Schüssel geben. Eigelb, Sahne und einen Eßlöffel Kochbrühe darin verquirlen. Brühe im Topf noch mal aufkochen. Die Eiermischung vorsichtig reinrühren und 1 Minute erhitzen. Nicht kochen! Suppe auf das Geflügel füllen. Sehr heiß servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 975.

Beilagen: Getoastete Weißbrottscheiben, die mit zerlassener Butter beträufelt werden. 2 bis 3 Scheiben in einen Teller geben, darauf das Geflügel legen und mit Brühe auffüllen.

## Watteklöße

1000 g Kartoffeln, Salz,  
200 g Kartoffelmehl,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1/4 l kochendheiße Milch,  
2 Scheiben Weißbrot (60 g),  
40 g Butter, Wasser,  
Mehl zum Formen.

Watteklöße sind in Thüringen fast ebenso bekannt und beliebt wie die berühmten Grünen Klöße. Sie werden aber aus gekochten Kartoffeln hergestellt und ähneln ein wenig den seidenen Klößen der Bayern. Kartoffeln unter fließendem Wasser abbürsten. In

einem Topf mit gesalzenem Wasser bedeckt 30 Minuten kochen. Wasser abgießen. Kartoffeln ausdämpfen lassen und schälen. Durch eine Kartoffelpresse oder ein Sieb in eine Schüssel passieren. Kartoffelmehl, Salz und wenig Pfeffer drübergießen. Zu einem festen Teig kneten.

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Weißbrotwürfel in 5 Minuten darin goldbraun rösten.

Schwach gesalzenes Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Aus der Kartoffelmasse mit bemehlten Händen 5 cm dicke Klöße formen. In jeden Kloß ein Loch drücken. 2 bis 3 Brotwürfel reingeben. Kloß wieder schließen. Mehl auf einen Teller geben. Klöße darin wenden. Ins leicht siedende Wasser geben und 20 Minuten ziehen, nicht kochen lassen.

Probekloß mit 2 Gabeln auseinanderreißen. Wenn er die richtige Beschaffenheit hat, die Klöße mit einem Schaumlöffel rausnehmen, abtropfen lassen und in einer vorgewärmten Schüssel warm stellen, bis alle Klöße gar sind.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 95 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 485.

Wozu reichen? Mit grünen Bohnen, Rosenkohl oder Kraut zu Wild, Rinder- oder Schweinebraten.

## Weichselkirschen

Siehe Kirschen und Sauerkirschen.

## Weichselkuchen

Siehe Brauner Weichselkuchen.

## Weidmannstopf

8 Rehschnitzel aus der Keule von je 125 g,  
80 g frischer fetter Speck,  
schwarzer Pfeffer,  
1 Teelöffel Wacholderbeeren,  
1/4 l roter Burgunder,  
6 Eßlöffel Öl (60 g),  
1 Zwiebel (40 g),  
1/2 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
750 g frische Steinpilze oder Pfifferlinge,  
4 Schalotten (40 g),  
50 g Frühstücksspeck,  
30 g Butter,  
Salz,  
1 gehäufte Teelöffel Paprika edelsüß,  
1 Eßlöffel Mehl,  
1/8 l saure Sahne,  
1 Bund Petersilie.

Von den Rehschnitzeln Haut und Sehnen abschneiden und beiseite legen. Speck in 1/2 cm dicke, 2 cm lange Stifte schneiden. Schnitzel damit spicken. In eine Schüssel legen. Reichlich Pfeffer drüermahlen und die zerdrückten Wacholderbeeren drüerstreuen. Mit etwas Wein beträufeln. Zugedeckt 30 Minuten beizen.

3 Eßlöffel Öl in einer Pfanne erhitzen. Haut und Sehnen darin kräftig anbraten. Geschälte, gewürfelte Zwiebel 3 Minuten mitbraten. Mit dem restlichen Rotwein ablöschen. Etwa 10 Minuten einkochen. Heiße Fleischbrühe zugießen und bei schwacher Hitze 45 Minuten kochen lassen.

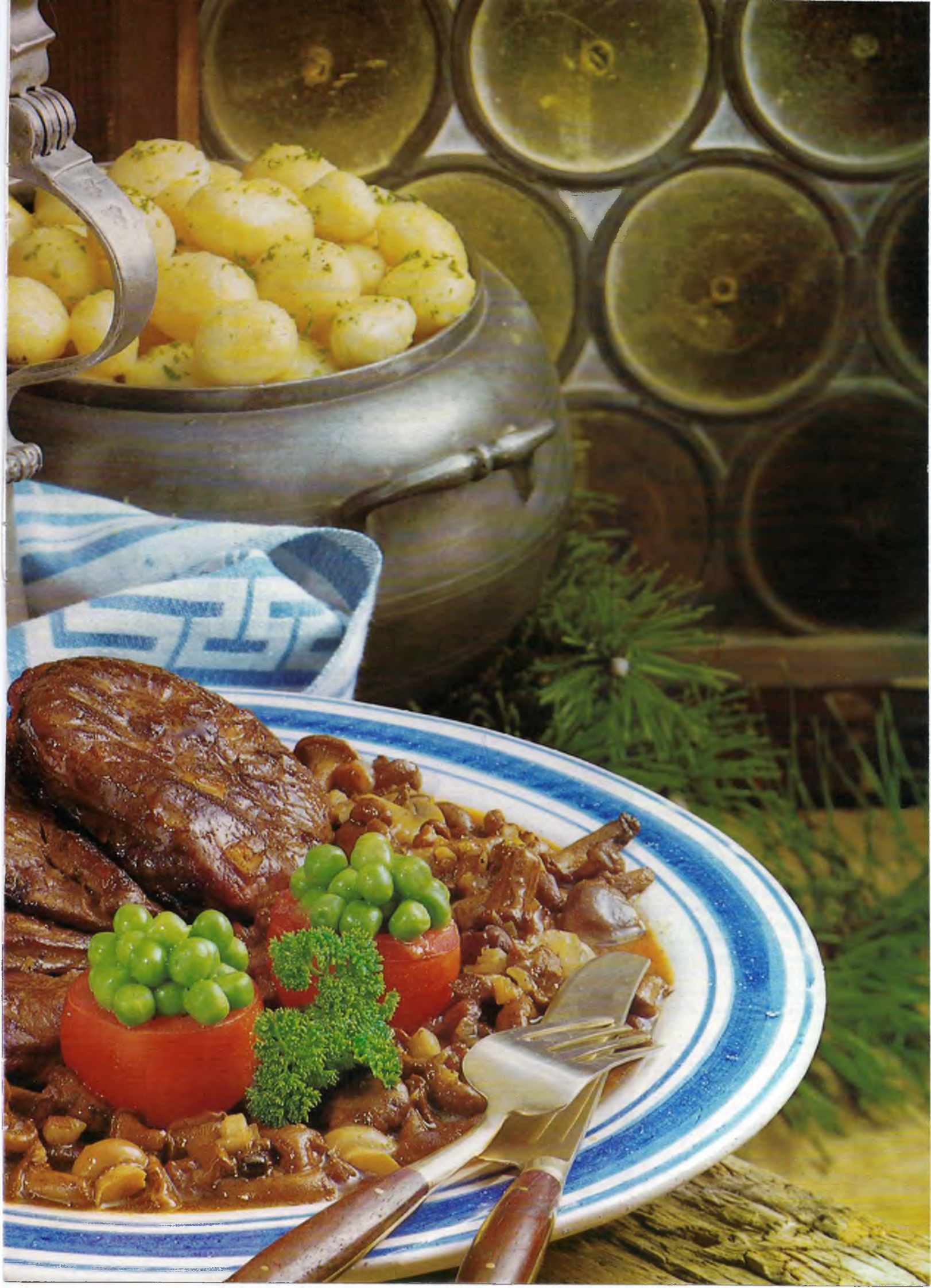
In der Zwischenzeit Pilze putzen, waschen, in 1 cm

*Fortsetzung auf Seite 164*

## Weidmannstopf.

Zarte Rehschnitzel aus der Keule bilden die Hauptkomponente dieses fürstlichen Wildgerichts. Sie werden in Rotwein gebeizt und in Rotwein geschmort. Die edelsten unter den Waldpilzen sind gerade gut genug, um den Weidmannstopf zu krönen. Rezept Seite 161.





*Fortsetzung von Seite 161*  
dicke Scheiben schneiden. Schalotten schälen und fein hacken.

Frühstücksspeck würfeln. 15 g Butter in einem Topf erhitzen. Speck darin 5 Minuten anbraten. Dann die Schalotten zugeben und in 5 Minuten glasig braten. Jetzt kommen die Pilze rein. Mit Salz und Paprika würzen. Noch 5 Minuten braten. Dann warm stellen. Abgetropfte Schnitzel in Mehl wenden. Restliches Öl in einer Pfanne erhitzen. Butter reingeben und die Schnitzel darin auf jeder Seite 3 Minuten braten. Noch in der Pfanne salzen, dann sofort rausnehmen und warm stellen.

Mehl in den Fond schütten und unter Rühren eine Minute rösten. Mit dem durchgeseihten Rotwein-Fleischbrühe-Sud und der Beize ablöschen. Unter Rühren etwa eine Minute durchkochen lassen. Sahne reinrühren. Soße abschmecken, aber nicht mehr kochen lassen.

Pilze in einen vorgewärmten Keramiktopf füllen. Rehschnitzel darauf anrichten. Mit der Soße übergießen. Mit abgespülter, in Sträußchen gezupfter Petersilie garniert servieren.

Vorbereitung: Ohne Beizezeit 35 Minuten.

Zubereitung: 70 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 1130.

Unser Menüvorschlag: Vorweg eine doppelte Kraftbrühe mit Käsestangen. Als Hauptgericht Weidmannstopf mit Röstkartoffeln und Kopfsalat oder mit Spargel gefüllte Tomaten. Dazu schmeckt ein roter Bordeaux oder ein Rotwein von der Ahr. Bratäpfel mit Vanillesoße als Dessert.

## Weihnachts- bowle dänisch



1 Orange,  
12 Stück Würfelzucker,  
2 l leichter Rotwein,  
5 cm Zimtstange,  
1 Prise geriebene  
Muskatnuß,  
1 Dose entkernte  
Sauerkirschen (460 g),  
3 Glas (je 2 cl)  
Kirschlikör.

Diese Weihnachtsbowle, in Dänemark Kold Juledrik genannt, wird zwar kalt serviert, aber lassen Sie sich davon nicht täuschen. Sie heizt trotzdem ganz schön ein.

Orange in heißem Wasser waschen, Würfelzucker an der Schale reiben. Würfelzucker, Rotwein, Zimtstange und Muskatnuß im Tontopf erhitzen, bis sich weißer Schaum bildet. Dann abkühlen lassen, Sauerkirschen mit Saft und Kirschlikör reingeben. Die Bowle mindestens 120 Minuten zugedeckt kaltstellen. Dann die Zimtstange rausnehmen. Bowle in einem Bowle-Gefäß servieren.



*Dänische Weihnachtsbowle aus Rotwein ist zum Einheizen da.*

## Weihnachts- kuchen englisch



Für den Teig:  
300 g Sultaninen,  
200 g Korinthen,  
150 g kandierte Kirschen,  
200 g gemahlene  
Mandeln,  
je 125 g gewürfeltes  
Zitronat und Orangeat,  
200 g Mehl,  
200 g Butter,  
200 g Farinzucker  
(brauner Zucker),  
1½ gestrichene Teelöffel  
Backpulver,  
4 Eier,  
1 Prise Salz,  
1 Teelöffel gemahlener  
Zimt,  
2 Teelöffel  
Lebkuchengewürz,  
2 Glas (je 2 cl) Rum  
(54 Vol.-%),  
Butter zum Einfetten.



### Weihnachtspudding englisch

Siehe Plum Pudding.

### Weihnachtsrollen

Für den Teig:

500 g Mehl, 30 g Hefe,  
1 Teelöffel Zucker,  
 $\frac{1}{8}$  l lauwarme Milch,  
2 Eier, 75 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
75 g Butter oder Margarine,  
Mehl zum Ausrollen.

Für die Füllung:

250 g gemahlener Mohn,  
 $\frac{1}{2}$  l Milch,  
1 Päckchen

Vanille-Puddingpulver  
(40 g),

6 Eßlöffel Wasser,

20 g Butter,  
1 Eigelb, 100 g Zucker,  
je 50 g kernlose Rosinen  
und fein gehacktes

Orangeat,

Mehl zum Ausrollen.

Margarine oder Öl zum  
Einfetten.

Zum Bestreichen:

1 Eigelb.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. 1 Teelöffel Zucker drüberstreuen. Mit etwas Milch und Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Etwas Mehl drüberstäuben. 15 Minuten gehen lassen. Restliche Milch, Eier, Zucker und Salz in die Schüssel geben. Butter oder Margarine in Flöckchen auf den Mehlrand setzen. Von außen nach innen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen.



Der englische Weihnachtskuchen ist fast so berühmt wie der englische Weihnachtspudding.

Für den Belag:

150 g Johannisbeergelee,  
250 g Marzipanrohmasse,  
250 g Puderzucker,

1 Eigelb,  
Puderzucker zum  
Ausrollen.

Für die Glasur:

2 kleine Eiweiß,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zitronensaft,  
250 g Puderzucker.

Für den Teig Sultaninen und Korinthen in heißem Wasser waschen. Gut abtropfen lassen und in einem Küchentuch trockenreiben. Kandierte Kirschen in Scheiben schneiden. Mit Mandeln, Zitronat, Orangeat und 50 g Mehl in einer Schüssel mischen.

Butter in einer anderen Schüssel schaumig rühren. Nach und nach den Zucker zugeben. Backpulver mit dem restlichen Mehl mischen und abwechselnd mit den Eiern in den Teig rühren. Salz, Zimt, Lebkuchengewürz, Rum und die be-mehlten Früchte unterkneten.

Eine Springform von 26 cm

Durchmessern mit Butter einfetten. Rand mit Pergamentpapierstreifen auslegen. Streifen innen mit Butter bestreichen. Teig in die Form füllen. Oberfläche glattstreichen. Kuchen in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 120 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.  
Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Nach 80 Minuten den Kuchen mit Alufolie bedecken. Kuchen aus dem Ofen nehmen. 30 Minuten ruhen lassen. Dann aus der Form lösen und auf dem Kuchendraht abkühlen lassen.

Für den Belag Johannisbeergelee in einem Topf 3 Minuten kochen. Kuchenoberfläche damit bestreichen.

Marzipanrohmasse mit dem gesiebten Puderzucker und dem Eigelb in einer Schüssel zu einer glatten Masse kneten. (Am besten mit dem Knetbalken.) Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben. Marzipanrohmasse 3 mm dick ausrollen. Eine



Das prächtige Schloß Hampton Court liegt direkt an der Themse. Von London aus ist es schnell zu erreichen.

runde Platte in Größe der Kuchenoberfläche ausschneiden. Restliche Marzipanrohmasse zu einem Streifen formen und um den Tortenrand legen. Leicht andrücken. Kuchen mit dem Marzipan belegen.

Für die Glasur Eiweiß und Zitronensaft in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Puderzucker unterrühren, bis eine steife Masse entsteht. Torte mit der Glasur überziehen. 48 Stunden ruhen lassen. Vor dem Servieren in 12 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 40 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Zeit zum Abkühlen 140 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 790.

Aus dem Teig mit bemehlten Händen 6 Laibe formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Tuch bedeckt 1 Stunde ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Mohn und Milch unter Rühren in einem Topf aufkochen. 10 Minuten bei geringer Hitze quellen lassen. Puddingpulver mit Wasser anrühren. Unter Rühren in die Mohnmasse geben und alles einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Butter, Eigelb, Zucker, die gewaschenen und getrockneten Rosinen und Orangeat reinrühren. Füllung abkühlen lassen.

Die Laibe einzeln auf der bemehlten Arbeitsfläche 3 mm dick ausrollen. Mohnfüllung drauf verteilen. Dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Aufrollen. Backblech mit Margarine oder Öl einfetten. Weihnachtsrollen mit reichlich Abstand darauflegen. Mit verquirltem Eigelb bestreichen.

Nochmals 15 Minuten gehen lassen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 30 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Rollen aus dem Ofen nehmen. Erkalten lassen. Vor dem Servieren in fingerdicke Scheiben schneiden. Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 45 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Rolle: Etwa 950.

## Weihnachtssalat

Siehe Rheinischer oder Bremer Weihnachtssalat.

## Weihnachtsschinken schwedisch

Siehe Julskinka.

## Weinbergschnecken

Siehe Schnecken.

## Weinblätter gefüllt

Siehe Dolmas und Sarma.



In Deutschland werden vorwiegend weiße Trauben geerntet.

## WEIN

Der goldne Augenblick, da zum erstenmal Wein durch eines Menschen Kehle floß, ist von keinem Chronisten festgehalten worden. Er muß in grauer Vorzeit liegen. Verbürgt ist, daß die alten Griechen und Römer schon einem guten Tropfen zusprachen. Nach Deutschland kam die veredelte Rebe im vierten Jahrhundert n. Chr. Mit den Römern natürlich. Die Bundesrepublik ist das nördlichste Weinbaugebiet der Welt. Von den etwa 5000 Rebsorten, die es auf der Welt gibt, sind für den deutschen Weinbau wichtig:

Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Traminer, Ruländer, Gutedel und ein paar andere Sorten. Sie alle bringen Weißwein. Rotwein wird hauptsächlich aus Burgunder, Portugieser und Trollinger gewonnen.

Daß Trauben zu Wein gekeltert werden, wissen Sie ja. Und daß man Wein auch in der Küche vorzüglich verwenden kann, haben wir Ihnen schon in ungezählten Rezepten gesagt. Und dabei kann man Weiß- und Rotwein oder Rosé verwenden.

Um dem Verbraucher beim Weinkauf das Qualitätsurteil zu erleichtern, wurden die folgenden drei Gütestufen gesetzlich festgelegt.

**Tafelwein:** Das ist einfacher Tischwein, der sich auch sehr gut zum Kochen eignet.

**Qualitätswein.** Das ist Wein aus bestimmten Anbaugebieten. Er muß höheren, gesetzlich festgelegten Qualitätsanforderungen entsprechen und bekommt eine amtliche Prüfungsnummer, die auf dem Etikett steht. Er ist als Tischwein bei festlichen Menüs angebracht.

**Qualitätswein mit Prädikat** schließlich ist der Edelwein der Bundesrepublik. Von Kabinett über Spätlese, Auslese, Beerenauslese bis Trockenbeerenauslese und Eiswein steigern sich Auszeichnungen und Preise. Auch ausländische Weine haben ihr Qualitätsbezeichnungen. Sie wissen ja, daß Sie hierzulande italienische, französische, spanische, österreichische, jugoslawische, ungarische, bulgarische, griechische, rumänische und Weine aus Afrika und Chile kaufen können.

Ein paar Tips rund um den Wein: Flaschen liegend aufbewahren, so daß der Wein den Korken umspült. Bei 8 bis 12 Grad in dunklen Räumen lagern.

Weißweine mit 8 bis 12 Grad (je geringer die Qualität, um so tiefer die Temperatur), Rosés mit 5 bis 8 Grad, Rotweine mit 10 bis 15 Grad (je schwerer, desto



Weinprobe im Weinkeller.

wärmer; und nur ganz große Spitzenweine noch wärmer, etwa mit 18 Grad) servieren. Weine grundsätzlich nur bei Zimmertemperatur erwärmen. Bitte niemals im Wasserbad oder sogar auf der Zentralheizung.

Manche Kenner schwören darauf, schon Stunden vor dem Servieren bei Rotwein den Korken zu ziehen und den Wein gar in eine Karaffe umzufüllen, damit der Wein Sauerstoff »tanken« kann. Aber der Wein verliert dabei an Bouquet. Nur einen schweren Süß- oder Dessertwein sollte man vor dem Genießen einige Stunden in der offenen Flasche atmen lassen.

Welchen Wein man wozu trinken soll? Hier die Faustregel: Weißen Wein zu hellem Fleisch wie Schwein, Kalb, Geflügel und natürlich auch zu Fisch.

Roten Wein zu dunklem Fleisch wie Rind, Hammel und Wild. Rosé paßt beinahe zu jedem Gericht und jedem Fleisch. Und im Grunde sollten Sie überhaupt nach Ihrem Geschmack urteilen, also den Tropfen trinken, der Ihnen am besten schmeckt.

Wenn Sie Suppen oder Soßen mit Wein verfeinern, bitte nicht mehr kochen lassen. Auch der beste Wein verliert dann an Aroma, das er doch an die Speisen abgeben soll.

## Weinbrand

Wie Wodka, Gin, Rum oder Whisky ist auch der Weinbrand ein Branntwein, aber grundsätzlich einer, dessen Alkohol nur aus Wein gewonnen wird.

Seit dem 16. Jahrhundert wird in Frankreich Wein gebrannt, und darunter der berühmte Cognac. Vor etwa 100 Jahren entstanden in Deutschland die ersten Weinbrennereien, die ihre Produkte auch schlicht Cognac nannten. Erst 1907 prägte Hugo Asbach das Wort Weinbrand.

Fast alle Weinanbauer brennen aus Wein oder Weintrester Weinbrände, die je nach Herkunftsland als Wein-Kognak, Weinbrand, Cognac, Armagnac, Brandy, Aquavite, Pisco, Connac, Jerignac, Tresterbranntwein, Marc oder Grappa im Handel sind.

Bei keinem anderen Branntwein bestehen in Deutschland so strenge Vorschriften in bezug auf Grund- und Geschmacksstoffe wie beim im Inland hergestellten Weinbrand. Diese Vorschriften sind die Garantie für höchste Qualitäten.

Für deutschen Weinbrand wird kaum deutscher Wein verwendet. Die Weine kommen vorwiegend aus dem französischen Departement Charente, aus Italien und Jugoslawien. Diese Importweine sind ausschließlich für die Weinbrandherstellung bestimmt.

Weinbrände mit Bezeichnungen wie alt oder uralt müssen mindestens 1 Jahr lagern. Das sind aber nur die gesetzlichen Vorschriften. Die meisten deutschen Brennereien erhöhen die Qualität ihrer Produkte durch teilweise mehrjährige Lagerung. Aber auch die Lagerzeit hat ihre Grenzen, bedingt durch einen jährlichen Schwund zwischen 3 bis 4 Prozent. Erst nach der Faßlagerung wird Weinbrand in Flaschen abgefüllt und in den Handel gegeben.

Jeder Weinbrand hat seinen charakteristischen Geschmack. Der wird unter

anderem durch Zusätze von Weindestillatauszügen aus Mandelschalen, grünen Walnüssen, Südwein, getrockneten Pflaumen oder Limousinholzspänen erzielt. Natürlich wird Weinbrand in erster Linie getrunken. Am besten entfalten sich die Geschmacksstoffe bei Zimmertemperatur und in dünnwandigen, bauchigen Gläsern.

## Weinbrand-Butter

100 g Butter,  
30 g Puderzucker,  
1 1/2 Glas (3 cl) Weinbrand,  
1 Prise Salz.

Butter in einer Schüssel mit einem Schneebesen schaumig rühren. Dabei langsam den Puderzucker zugeben und den Weinbrand reinrühren. Butter mit Salz abschmecken.

Ein Stück Alufolie mit kaltem Wasser abspülen. Die Weinbrandbutter draufgeben und zu einer Rolle formen. In die Folie wickeln. Für 120 Minuten in den Kühlschrank legen.

Rausnehmen, auswickeln. Mit einem in heißes Wasser eingetauchten Messer in Scheiben schneiden.

Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühlzeit 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 215.

Wozu reichen? In England serviert man Weinbrand-Butter zu Pudding. Die in Scheiben geschnittene Butter wird auf die heißen Puddingscheiben gelegt und zerläuft dann.

PS: Wenn Sie den Zucker weglassen und die Butter mit Salz, Zitronensaft, Streuwürze, 1/2 Bund abgespülter, trockengetupfter und gehackter Petersilie abschmecken, dann können Sie die Butter zu Fischgerichten oder Spargel servieren. Zusätzlich können Sie 1/2 Eßlöffel gemahlene Mandeln reingeben.

## Weinbrand-Kaffee

8 Glas (je 2 cl)  
Weinbrand,  
1/4 l Sahne,  
1 Päckchen  
Vanillinzucker,  
4 gehäufte Teelöffel  
gemahlener Kaffee,  
1/2 l Wasser,  
12 Stücke  
Würfelzucker,  
2 Stücke  
Borkenschokolade.

Weinbrand-Kaffee ist sozusagen die deutsche Antwort auf Irish-Coffee – nur eben mit Weinbrand statt mit Whiskey. In guten Restaurants wird dieser Lebenswecker meist unter dem Namen »Rüdesheimer Kaffee« angeboten. Denn »erfunden« wurde er in einer bekannten Weinbrennerei in Rüdesheim am Rhein. Weinbrand in einer offenen Flasche im heißen Wasserbad erwärmen. Die recht großen Kaffeetassen außerdem zum Anwärmen in die Backröhre stellen. Sahne in einer Schüssel steif schlagen und mit Vanillinzucker süßen. Gemahlene Kaffee in einen Filter geben. Auf eine heiß ausgespülte Kanne setzen. Mit sprudelnd kochendem Wasser aufgießen. Kanne auf einem Rechaud auf den Tisch bringen.

### TIP

*Weinbrand ist sehr vielseitig. Außer zum »pur-Trinken« eignet er sich auch zum Mixen, zur Verfeinerung von Suppen, Soßen, Süßspeisen und zum Flammbieren. Und mit Sodawasser aufgefüllt ist er ein erfrischender Longdrink.*

Die vorgewärmten Kaffeetassen auch auf den Tisch stellen. In jede Tasse 3 Stück Zucker geben. Je 2 Gläser Weinbrand drübergießen.

Weinbrand anzünden und einige Sekunden brennen lassen.

Dann mit dem heißen Kaffee bis etwa 2 cm unter dem Tassenrand auffüllen. Auf jede Tasse eine dicke Sahnehaube setzen. Mit je einem halben Stück zerbröckelter Borkenschokolade bestreuen. Den Kaffee sehr heiß trinken.

PS: Wenn Sie ihn am Abend servieren, sollten Sie beim Anzünden das Licht löschen. Außerdem ist der Weinbrand-Kaffee auch ein ganz idealer Abschluß nach einem festlichen Menü.

## Weinbrand-Milch

Für 1 Person

1 Eiweiß,  
1 Eigelb,  
1 Eßlöffel Zucker,  
1/8 l eiskalte Milch,  
1 Glas (2 cl) Weinbrand,  
geriebene Muskatnuß.

Weinbrand-Milch ist genau richtig, um müde Geister wieder zu beleben: Nach einem anstrengenden Arbeitstag, an einem heißen Nachmittag oder nach großer Aufregung. Auch gegen Kater ist der Drink zu empfehlen. Dann aber besser ohne Zucker.

Eiweiß in einer Schüssel zu sehr steifem Schnee schlagen.

Eigelb im Mixer mit Zucker schaumig rühren (oder in einer Schüssel mit dem Schneebesen). Die gut gekühlte Milch zugießen und 1 Minute mixen. Mit dem Weinbrand in ein hohes Becherglas gießen. Eischnee vorsichtig unterziehen. Mit Muskatnuß bestäubt servieren.

PS: Wer's noch kühler liebt, gibt 2 Eiswürfel in das fertige Getränk.



Daß Sie aus Bratwürsten ein Festessen machen können, beweisen Ihnen diese wirklich pikanten Weinbratwürste auf Pilzen.

## Weinbrandröllchen

Für den Teig: 50 g Butter, 250 g Mehl, 180 g Zucker, 1 Messerspitze gemahlener Ingwer, 2 Eier,  $\frac{1}{8}$  l Milch, 5 Eßlöffel Wasser, 1 Glas (2 cl) Weinbrand, Margarine oder Öl zum Einfetten.

Für die Füllung:  $\frac{1}{2}$  l Sahne, 20 g Puderzucker, 4 Glas (je 2 cl) Weinbrand.

Für den Teig Butter in einem Topf schmelzen und abkühlen, aber nicht erstarren lassen.

Mehl, Zucker und Ingwer in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Verquirlte Eier und Butter in die Mulde geben. Milch, Wasser und Weinbrand langsam unter Rühren zugießen. So lange rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Backblech mit Margarine oder Öl einfet-

ten. Mit einem Teelöffel kleine Teighäufchen (mit reichlichem Abstand) auf das Blech setzen und etwas auseinanderstreichen. Beim Backen verlaufen sie zu dünnen Plätzchen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 5 Minuten.

Elektroherd: 240 Grad. Gasherd: Stufe 6 oder reichlich  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Blech rausnehmen und die Plätzchen sofort um einen dicken Kochlöffelstiel drehen. Abkühlen lassen.

Sahne mit Puderzucker in einer Schüssel steif schlagen. Weinbrand unterziehen. Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Röllchen mit Sahne füllen und sofort servieren. Ergibt 60 Stück.

Vorbereitung: Ohne Abkühlzeit 20 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 50 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 60.

Wann reichen? Zum Nachmittagskaffee oder -tee. Oder ungefüllt als Beilage zu Desserts oder Eis.

## Weinbratwürste auf Pilzen

4 grobe Bratwürste (500 g), 1 Teelöffel Öl,  $\frac{1}{4}$  l herber Weißwein, 1 Zwiebel (40 g), 500 g Steinpilze oder Pfifferlinge, 25 g Butter, Salz, weißer Pfeffer, 1 Eßlöffel Tomatenmark (20 g).

Bratwürste mehrmals mit einer Gabel einstechen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Würste darin auf beiden Seiten je 4 Minuten braten.  $\frac{1}{8}$  l Weißwein zu den Würsten gießen und in 10 Minuten einkochen lassen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze putzen, waschen und grob hacken. Würste aus der Pfanne nehmen und auf einer vorgewärzten Platte zugedeckt warm stellen.

## TIP

Richten Sie die Weinbratwürste zur Abwechslung mal auf in Wein gedünsteten Champignons an und bestreuen mit viel Kresse.

Butter in der Pfanne erhitzen. Zwiebel darin 3 Minuten braten. Pilze zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen, Tomatenmark reinrühren. 5 Minuten schmoren. Zum Schluß den restlichen Weißwein drübergießen. Aufkochen lassen und abschmecken. Würste mit der Soße übergießen und servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 540.

Beilagen: Brot oder Kopfsalat und Kartoffelpüree.



## Weincreme

6 Blatt weiße Gelatine,  
4 Eigelb,  
75 g Zucker,  
1 Päckchen  
Vanillinzucker,  
¼ l herber Weißwein,  
Saft einer Orange,  
Saft einer Zitrone,  
2 Eiweiß,  
¼ l Sahne,  
12 Löffelbiskuits,  
2 Glas (je 2 cl)  
Orangenlikör.  
Zum Garnieren:  
250 g blaue Weintrauben.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser 10 Minuten einweichen.

Eigelb in einer feuerfesten Schüssel mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Weißwein, Orangen- und Zitronensaft zugeben. Im kochenden Wasserbad in 3 Minuten cremig schlagen. Rausnehmen. Ausgedrückte Gelatine in die heiße Creme rühren. So lange rühren, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Creme abkühlen lassen. Dann im Kühlschrank erstarren lassen. Eiweiß in einer Schüssel zu festem Schnee schlagen. Sahne auch steif schlagen. Kurz bevor die Creme ganz fest wird, zuerst den Eischnee, dann die Sahne unterheben. Bitte die Reihenfolge beachten.

Löffelbiskuits mit Orangenlikör beträufeln. Die Hälfte der Creme in Gläser füllen. Darauf die Löffelbiskuits legen. Mit der restlichen Creme bedecken. 60 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Weintrauben waschen, Beeren von den Stielen zupfen. Entkernen. Creme damit garnieren und kühl servieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Kühlzeit 15 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 410.

**Wann reichen?** Als Dessert oder als sommerliche Erfrischung.

**PS:** Statt mit Orangenlikör kann man die Löffelbiskuits auch mit Weinbrand beträufeln.



*Herbsüß, sahnig und unwiderstehlich: Das ist Weincreme.*

## Weincreme überbacken

Für 6 Personen

½ l Weißwein,  
Schale einer Zitrone,  
4 Eigelb, 40 g Mehl,  
75 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
2 Glas (je 2 cl) Weinbrand  
oder Cognac.  
500 g Himbeeren oder  
Erdbeeren,  
100 g Haselnußkerne,  
25 g Butter, 50 g Zucker,  
4 Eiweiß,  
100 g Puderzucker.

Weißwein und Zitronenschale in einem Topf erhitzen, aber nicht kochen. In einem anderen Topf Eigelb mit Mehl, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Zitronenschale aus dem Wein nehmen. Wein langsam in die Eigelbmischung rühren. Unter ständigem Rühren langsam aufkochen und 3 Minuten kochen lassen. Weinbrand reinrühren. Creme in eine feuerfeste



*Aromatische Himbeeren und Haselnüsse krönen ein fürstliches Dessert: Weincreme überbacken.*

Form füllen und abkühlen lassen.

Beeren waschen, gut abtropfen lassen, verlesen und putzen. Haselnußkerne fein mahlen oder im Mixer pürieren. Butter und Zucker in einer Pfanne zu Karamel schmelzen. Nüsse darin 1 Minute rösten. Auch kalt stellen. Dann zerbröckeln. Erkalte Creme mit den Früchten belegen. Haselnüsse drüberstreuen. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Creme mit Eischneetupfen garnieren und unter den vorgeheizten Grill schieben. 2 Minuten übergrillen. Sofort servieren.

## TIP

*Auch aus Rotwein kann man Weingelee zubereiten. Das wird ohne Erdbeerpüree, dafür mit mehr Sahne serviert.*

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Zeit zum Abkühlen 20 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 395.

Wann reichen? Als Dessert nach einem festlichen Essen.



Weingelee mit pürierten Früchten und dicker Sahnehaube.

## Weingelee

Für 6 Personen

12 Blatt weiße Gelatine,  
¼ l Wasser,  
125 g Puderzucker,  
0,7 l Rhein- oder Moselwein (Qualitätswein),  
Saft einer Zitrone,  
2 Glas (je 2 cl) Maraschinolikör,  
200 g Erdbeeren,  
2 Eßlöffel Zucker (30 g),  
¼ l Sahne.

Gelatine in einer Schüssel mit kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen.

Wasser mit dem Puderzucker in einen Topf geben und 3 Minuten kochen. Vom Herd nehmen. Ausgedrückte Gelatine reingeben und rühren, bis sie sich vollkommen aufgelöst hat. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Bevor das Gelee fest wird, mit dem gut gekühlten Wein, Zitronensaft und Maraschinolikör mischen. In Gläser füllen und zum Erstarren wieder zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Erdbeeren in kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und putzen. Mit dem Zucker im Mixer pürieren. (3 Erdbeeren zum Garnieren zurücklassen.) Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Gelee mit pürierten Erdbeeren begießen, mit der Sahne und je einer halben Erdbeere garniert servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 230.

Wann reichen? Mit Waffelröllchen oder Löffelbiskuits als festliches Dessert. PS: Zu Weingelee mit Früchten können Sie außer Erdbeeren auch Himbeeren, geschälte Pfirsiche, Aprikosen, Melonen-Kugeln, Ananasspalten, filiierte Orangen sowie exotische Früchte wie Mangos, Kiwis und Litschis verwenden. Die vorbereiteten Früchte kommen jeweils in Gläser oder Glasschalen und werden mit Weingelee übergossen.

## Weinhändler- soße

6 Schalotten (60 g),  
½ l roter Burgunderwein,  
1 Zweig frischer Thymian oder ½ Teelöffel getrockneter,  
5 Stengel Petersilie,  
15 schwarze Pfefferkörner,  
100 g Butter,  
40 g Mehl,  
¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
½ Lorbeerblatt,  
1 Teelöffel Tomatenmark,  
Salz.

Die Weinhändlersoße gehört zur klassischen Küche und heißt im feinen Küchenfranzösisch Sauce Marchand de vin.

Schalotten schälen und hacken. Mit Rotwein in einem Topf aufkochen und in 15 Minuten zur Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Thymian und Petersilie abspülen und abtropfen lassen. Fein hacken (getrockneten Thymian zerreiben). Pfefferkörner zerdrücken. 10 g Butter in einem Topf erhitzen. Thymian, Petersilie und Pfefferkörner darin 3 Minuten unter Rühren anrösten. Mehl drüberstäuben und alles noch mal 3 Minuten rösten, bis das Mehl eine dunkle Farbe angenommen hat. Fleischbrühe langsam reinrühren. Lorbeerblatt zerkrümeln und auch reingeben. 8 Minuten kochen lassen.

Mit Rotwein und Tomatenmark mischen. Mit Salz abschmecken. Soße durch ein Sieb in einen Topf gießen. Erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Restliche Butter nach und nach mit dem Schneebesen unter die Soße schlagen. Soße in einer vorgewärmten Sauciere sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 305.

Wozu reichen? Zu gekochtem oder gedünstetem Fisch, zu kurzgebratenem

Fleisch, zu gedünstetem Staudensellerie und gedünstetem Chicorée.

PS: In manchen Feinschmecker-Restaurants würzt der Küchenchef diese Soße zusätzlich mit etwas Zitronensaft und gibt vor dem Servieren frische gehackte Petersilie rein.

## Weinkaltschale

3/4 l Weißwein,  
30 g Sago,  
1/2 l weißer Traubensaft,  
2 reife Pfirsiche (200 g),  
250 g Erdbeeren,  
Saft einer Zitrone,  
2 Glas (je 2 cl) Weinbrand oder Cognac,  
1 Eßlöffel Himbeersaft,  
2 Eßlöffel Zucker (30 g),  
Suppenmakronen und kleine Baisers (fertig gekauft).

1/2 l Weißwein in einem Topf erhitzen, Sago reinrühren und bei geringer Hitze 20 Minuten quellen lassen. Gelegentlich umrühren.

Mit Traubensaft mischen und kalt stellen. Pfirsiche 5 Minuten in kochendes Wasser legen. Dann die Haut abziehen. Pfirsiche vierteln und dabei entkernen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Früchte mit der Gabel in einer Schüssel zerdrücken. Mit dem restlichen Wein, Zitronensaft und Weinbrand in die Kaltschale geben. Mit Himbeersaft und Zucker abschmecken. In eine Terrine füllen. Suppenmakronen und grob zerkleinerte Baisers reingeben oder getrennt reichen.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Kühlzeit 25 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 270.

**Wann reichen?** Als sommerliche Erfrischung nach dem Hauptgang oder als Zwischenmahlzeit.

PS: Geben Sie die Suppenmakronen oder Baisers erst ganz zum Schluß rein. Sie weichen sonst auf.

## Weinkotelett

4 Schweinekoteletts von je 150 g,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
40 g Margarine,  
10 g Speisestärke,  
1/4 l Rot- oder Weißwein.  
Für die Garnierung:  
4 Scheiben Zitrone,  
2 Stengel Petersilie.

Schweinekoteletts kurz abspülen und mit Haushaltspapier abtupfen. Den äußeren Fettrand mit einem Messer einschneiden, damit das Fett ausbraten kann. Koteletts mit Salz und Pfeffer einreiben.



*Wie delikates ein Schweinekotelett sein kann, beweist dieses wirklich empfehlenswerte Weinkotelett.*

Margarine in einer großen Pfanne erhitzen. Koteletts darin auf jeder Seite 6 Minuten braten. Die Speisestärke mit ein wenig Wein anrühren, Koteletts mit dem übrigen Wein ablöschen, aufkochen und den Fond mit der Speisestärke binden. Koteletts aus der Pfanne nehmen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Zitronenscheiben mit einem spitzen Messer auszacken. Auf die Koteletts legen. Petersilie abspülen, trockentupfen und zerpfücken. Koteletts damit garnieren. Den Bratfond über die Koteletts gießen und sofort servieren.

**Vorbereitung:** 5 Minuten.

**Zubereitung:** 15 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 505.

**Beilagen:** Gemischter Salat und Risotto.

## Weinkraut

1 Kopf Weißkohl (800 g),  
1 Zwiebel (40 g),  
50 g Schweineschmalz, Salz,  
1 Teelöffel Kümmel,  
3/8 l heiße Fleischbrühe,  
1 Eßlöffel Speisestärke,  
1/8 l Weißwein,  
1 Prise Zucker.

Schmalz in einem großen flachen Topf erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin in 3 Minuten goldgelb werden lassen. Kohl reingeben. 5 Minuten unter Rühren anbraten. Mit Salz und Kümmel würzen. Heiße Fleischbrühe zugießen. Das Gemüse zugedeckt 35 Minuten schmoren lassen.

Speisestärke in einem Becher mit dem Weißwein verquirlen. In den Kohl rühren und einmal aufkochen lassen. Mit Zucker und eventuell etwas Salz abschmecken.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.

**Zubereitung:** 45 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 165.

Verwechseln Sie dieses Weinkraut, ein mit Weißwein verfeinertes Weißkohlgericht, bitte nicht mit dem Weinkraut, das Ihnen in Dosen vom Lebensmittelhändler angeboten wird. Denn dabei handelt es sich um Sauerkraut, dem auf 50 kg etwa 1 l Wein beigegeben wird. Aber nach diesem Rezept können Sie Ihr Weinkraut selber herstellen.

Vom Weißkohl die äußeren welken Blätter entfernen. Kohl vierteln, Strunk rauschneiden. Kohlstücke unter kaltem Wasser abspülen. Gut abgetropft in Streifen schneiden oder hobeln. Zwiebel schälen, würfeln.

**Wozu reichen?** Weinkraut schmeckt vorzüglich zu bayrischer Kalbshaxe, zu Nürnberger Rostbratwürsten, Thüringer Wurstpfanne oder Kasseler Rippenspeer. Dazu gibt's Salzkartoffeln oder Semmelknödel. Als Getränk passen Weißwein oder Bier dazu.

PS: Wenn Sie dieses Rezept noch verfeinern wollen, dann geben Sie nach 15 Minuten Kochzeit 250 g halbierte entkernte Weintrauben dazu. Sie können aber auch zum Schluß eine Dose Maronen untermischen. Dann muß das Kraut noch 10 Minuten ziehen (bitte nicht kochen), damit die Maronen warm werden.

## Weinschaumsoße

Siehe Chaudeau. Chaudeau (oder auch Sabayon) nennt man die Weinschaumsoße in Frankreich und Österreich. In Italien heißt sie Zabaglione und Zabaione. Sie wird immer im heißen Wasserbad zubereitet. Daher auch der Name Chaudeau = heißes Wasser. Übrigens kann Sabayon, Zabaglione oder Zabaione auch Weinschaumcreme mit viel Eigelb sein.

## Weinschaumsoße auf Williamsbirnen

4 halbe Williams-Christbirnen aus der Dose (250 g),  
4 Teelöffel Williams-Christ-Birnengeist.  
Für die Soße:  
2 Eigelb,  
30 g Zucker,  
1 Teelöffel Williams-Christ-Birnengeist,  
1 Spritzer Zitronensaft,  
 $\frac{1}{8}$  l Weißwein.

Birnenhälften gut abtropfen lassen und auf Glastellern anrichten. Mit je einem Teelöffel Birnengeist beträufeln.

Für die Soße Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Birnengeist, Zitronensaft und Weißwein langsam reinrühren. Schüssel ins heiße Wasserbad stellen. Soße mit dem Schneebesen zu einer schaumigen Creme schlagen. Über die Birnen geben, warm oder gekühlt servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 125.

Wann reichen? Als Dessert nach einem festlichen Menü. PS: Die Weinschaumsoße schmeckt auch sehr gut zu anderen Früchten, Cremes, Flammeris und Puddings, sowie zu Reis- oder Grießschnitten.



*Weinschaumsoße auf Williamsbirnen: Einfach, aber Klasse.*



*Weinsuppe mit Haube können Sie warm oder kalt servieren.*

## Weinsuppe mit Haube

$\frac{1}{2}$  l Wasser,  
50 g Zucker,  
1 Stück Zitronenschale,  
 $\frac{1}{4}$  Zimtstange,  
30 g Speisestärke,  
 $\frac{1}{2}$  l Weißwein,  
2 Eigelb,  $\frac{1}{8}$  l Sahne.  
Für die Haube:  
2 Eiweiß,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
20 g Puderzucker.

Ganz gleich, ob Sie Weinsuppe warm oder kalt servieren. Sie schmeckt immer!

$\frac{3}{8}$  l Wasser mit Zucker, Zitronenschale und Zimtstange in einem Topf zum Kochen bringen.

Speisestärke in einer Schüssel mit dem restlichen Wasser glattrühren. In die kochende Flüssigkeit geben und unter Rühren aufkochen lassen. Mit dem Weißwein mischen. Eigelb mit Sahne und etwas Suppe in einem Becher verquirlen. In die Suppe rühren. Noch mal erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Vanillinzucker und Puderzucker einrieseln lassen. Zitronenschale und Zimtstange aus der Suppe nehmen. Heiße Suppe in eine Terrine füllen. Schneehaube draufgeben. Glatzstreichen. Zugedeckt 5 Minuten ziehen lassen. Dann sofort servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: 15 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 310.

Wann reichen? Als Vorsuppe oder als Kaltschale im Sommer oder mit Butterbrot als Abendessen. PS: Die Weinsuppe mit Haube können Sie geschmacklich variieren, wenn sie gewaschene und in Wein oder Weinbrand getränkte Rosinen zufügen. Oder nehmen Sie statt eines normalen Weißweins einen Apfelwein. Auch mit Rotwein schmeckt sie sehr gut. Kochen Sie dann einige Nelken mit.

## WEINTRAUBEN

Um es auf einen einfachen Nenner zu bringen: Weintrauben sind die als Trauben angeordneten Beerenfrüchte der Weinrebe. Sie werden je nach Sorte erbsen- bis walnußgroß, sind kernlos oder haben 2 bis 4 Kerne und sind grün, weißgelb, dunkelgelb, rosa, dunkelrot oder sogar schwarzrot, manchmal mit einem blauen Schimmer.

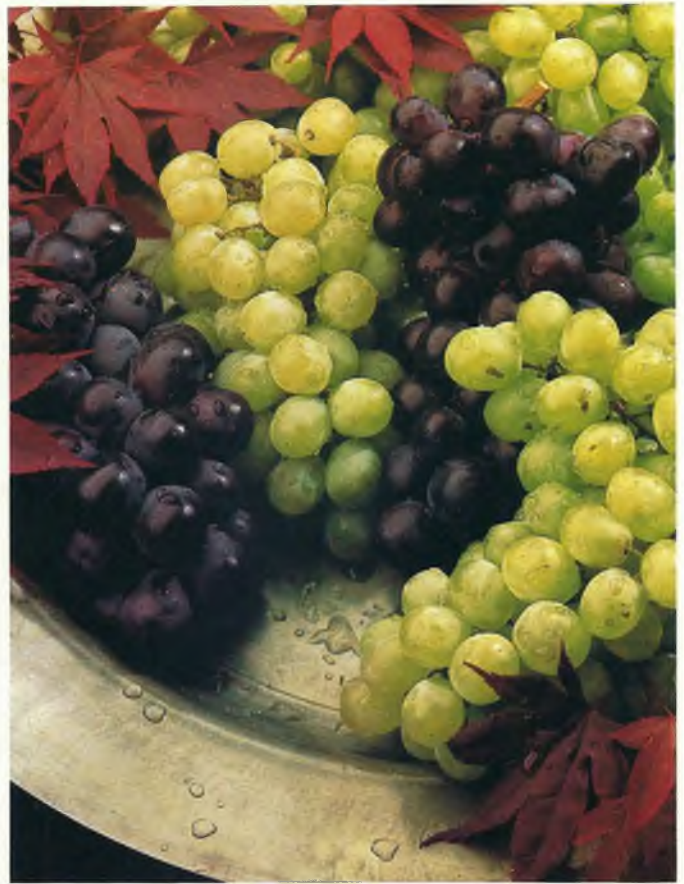
Man unterscheidet Trauben, aus denen Wein gekeltert wird, Trauben für den Verzehr und Trauben, die getrocknet als Rosinen oder Korinthen in den Handel gelangen.

Hier geht es um die Tafeltraube. Früher nur eine Zier auf reicher Leute Tafeln, ist sie heute zumindest in Sommer und Herbst außerordentlich preiswert zu erhalten. Nur wer im Winter auf Trauben nicht verzichten will, muß tiefer in die Tasche greifen. Zum

Beispiel für die berühmten Brüsseler Trauben, die ebenso wie holländische Produkte das ganze Jahr unter Glas reifen.

Unser Hauptlieferant für Tafeltrauben ist Italien. Aber auch Frankreich, Spanien, Portugal, Griechenland und die Türkei liefern uns ihre Sonnenfrüchte.

Weintrauben sind nicht nur ein Hochgenuß, sie dienen auch der Gesundheit. Wer eine Traubenkur macht, erfreut Leber und Niere und tut eine Menge für Blutbildung und -reinigung. Auch die Lunge und nicht zuletzt der Teint profitieren vom reichen Traubengenuß. Etwas Vorsicht ist allerdings geboten: Weintrauben enthalten große Mengen an Fruchtzucker. Sie tun der Schlankheit zwar keinen Abbruch, fördern sie aber nur, wenn man sich ausschließlich auf Trauben beschränkt.



Weintrauben für die Tafel gibt es das ganze Jahr über zu kaufen.

## Weintraubengelee

1500 g Weintrauben,  
1000 g Gelierzucker,  
Saft von 1 Zitrone.

Weintrauben unter kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen. Beeren von den Stielen zupfen, häuten, halbieren und entkernen. Beerenhälften dann auf ein Sieb geben und den Saft in eine Schüssel pressen. (Wenn Sie einen Fruchtsaftensaft haben, brauchen Sie nur die gewaschenen, getrockneten und entkernten (!) Früchte reinzugeben und auszupressen.) Saft, wenn nötig, mit Wasser zu 1 l auffüllen. Mit Gelierzucker in einen Topf geben. Unter Rühren zum Kochen bringen und 4 Minuten kochen lassen. Zitronensaft reinrühren. Noch einmal aufkochen lassen. Abschäumen. Dann sofort in vorbereitete ½-1-l-Gläser füllen. Noch heiß mit Ein-

machcellophan verschließen. Ergibt 4 Gläser.

Vorbereitung: 35 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Glas: Etwa 1255.

PS: Als Abwandlung können Sie auch zum Schluß noch 20 g blättrige Mandeln in das Gelee geben oder es mit einem Schuß Tresterschnaps oder Weinbrand verfeinern.

### TIP

Weintraubengelee wird noch um eine Nuance feiner, wenn Sie den ausgepressten Traubensaft statt mit Wasser mit einem milden Weißwein auffüllen. Auch dann kann ruhig noch ein Schuß Weinbrand zugefügt werden.



Hausgemachtes Weintraubengelee paßt gut zum Frühstück.

## Weintrauben-Reisschaum

150 g Milchreis,  
1 l Milch,  
1 Prise Salz,  
40 g Zucker,  
1 Päckchen  
Vanillinzucker,  
abgeriebene Schale einer  
halben Zitrone,  
2 Eiweiß,  
250 g Weintrauben,  
4 Glas (je 2 cl) Armagnac,  
1/8 l Sahne.

Milchreis in einem Sieb unter kaltem Wasser waschen. Gut abtropfen lassen.

Milch mit Salz, 2 Eßlöffel Zucker, Vanillinzucker und abgeriebener Zitronenschale in einem Topf aufkochen lassen.

Abgetropften Reis reinschütten. Einmal aufkochen, dann in 60 Minuten bei ganz schwacher Hitze ausquellen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Dabei den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eiweiß unter den Reis heben. Abkühlen lassen. Dabei hin und wieder locker umrühren, damit sich keine Haut absetzt.

In der Zwischenzeit Weintrauben unter kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen. Dann die Beeren von den Stielen zupfen, halbieren und entkernen.

Weintraubenhälften in eine Schüssel geben. Armagnac drübergießen. Zugedeckt etwa 20 Minuten durchziehen lassen.

Sahne in einer anderen Schüssel steif schlagen. Unter den Reis heben. Abwechselnd Reis und Trauben in vier Gläser schichten. Kalt servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 65 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 480.

PS: Zusätzlich kann man noch 30 g gehackte Mandeln unterheben. Schmeckt sehr gut, erhöht aber auch die Kalorienmenge.



*Dieser Weintrauben-Reisschaum erinnert ans Schlaraffenland.*

## Weintrauben-Schnitten

Für den Biskuit:  
4 Eigelb,  
4 Eßlöffel heißes Wasser,  
150 g Zucker,  
4 Eiweiß, 1 Prise Salz,  
125 g gemahlene  
Haselnüsse, 150 g Mehl,  
1 Messerspitze Backpulver,  
Margarine zum Einfetten.  
Für Belag und Garnierung:  
1000 g Weintrauben,  
1 l Sahne,  
2 Päckchen Vanillinzucker,  
10 g Butter,  
40 g blättrige Mandeln.

Für den Biskuitteig Eigelb mit Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen. Dabei nach und nach Zucker einstreuen. In einer anderen Schüssel Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen. Auf die Eigelbcreme gleiten lassen. Gemahlene Haselnüsse mit Mehl und Backpulver mischen, über den Eischnee streuen und alles locker mischen.

Backblech mit Pergamentpapier auslegen und mit Margarine einfetten. Teig gleichmäßig draufstreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 15 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme.

Blech aus dem Ofen neh-



*Bei den guten Weintrauben-Schnitten für den Kaffeeklatsch wird mit Schlagsahne nicht gespart.*

men. Biskuit auf einen Kuchendraht stürzen, Pergamentpapier abziehen. Biskuit abkühlen lassen und die Ränder gerade schneiden.

In der Zwischenzeit Weintrauben in kaltem Wasser waschen. Abtropfen lassen und die Beeren von den Stielen zupfen. Beeren halbieren und entkernen.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Mit Vanillinzucker süßen. Die Hälfte der Sahne in einen Spritzbeutel füllen und in den Kühlschrank legen.

Restliche Sahne gleichmäßig auf die Teigplatte verteilen. Dann mit einem scharfen Messer in 4 cm breite und 7 cm lange Schnitten schneiden. Abgetropfte Weintraubenhälften dicht drauflegen. Mit dem Spritzbeutel Sahnetupfer draufsetzen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Mandeln darin in 2 Minuten goldgelb rösten. Abkühlen lassen und auf die Sahnetupfer streuen.

Schnitten sofort servieren oder bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Ergibt 36 Stück.

Vorbereitung: 40 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 45 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 165.

PS: Noch feiner sind diese Weintraubenschnitten, wenn Sie die Weinbeeren vorher häuten.



Weintraubentorte müssen Sie zweimal backen. Erst den Boden, dann den Boden mit Belag.

## TIP

*Wenn Sie mal wieder Weincreme machen, bereiten Sie gleich ein halbes Rezept mehr zu. Denn damit können Sie eine besonders edle Weintraubentorte herstellen. Die Creme wird auf einen Tortenboden gestrichen und mit Weintrauben und Schlagsahne garniert.*

## Weintraubentorte

Für den Teig:

250 g Mehl,  
1 Prise Salz,  
1 Eigelb,  
1 Ei,  
125 g Zucker,  
abgeriebene Schale einer Zitrone,  
125 g Butter oder Margarine.

Für den Belag:

500 g Weintrauben,  
3 Eiweiß,  
80 g Zucker,  
Saft einer halben Zitrone,  
100 g gemahlene Mandeln.

Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche schütten. In die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Eigelb und Ei reingeben. Zucker und abgeriebene Zitronenschale drüberstreuen.

Die gut gekühlte Butter oder Margarine in Flöckchen auf dem Mehtrand verteilen. Von außen nach innen schnell einen glatten Teig kneten. Zugedeckt 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig in eine ungefettete Springform geben. Gleichmäßig ausrollen und einen etwa 2 cm hohen Rand formen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 10 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

In der Zwischenzeit die Weintrauben waschen und abtropfen lassen. Beeren von den Stielen zupfen, halbieren, entkernen und eventuell häuten.

Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Dabei nach und nach Zucker einrieseln lassen. Mit Zitronensaft und Mandeln mischen. Zum Schluß die Weinbeeren unterheben.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Temperatur runterschalten. Weintraubenmasse auf den vorgebackenen Boden geben. Wieder in den Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 30 Minuten.

Elektroherd: 160 Grad.

Gasherd: Stufe 2 oder knapp  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Rausnehmen. Auf einen Kuchendraht gleiten und abkühlen lassen. Vor dem Servieren in 12 Stücke schneiden.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 25 Minuten.

Zubereitung: 40 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 305.

Wann reichen? Als Nachmittagsgebäck zu Kaffee, Tee oder Mokka.

PS: Für alle, die es süßer mögen, können Sie die Torte vor dem Servieren noch mit Puderzucker bestäuben. Aber auch sehr gut gekühlte, ungesüßte Schlagsahne schmeckt gut dazu.



## Weißbrot

1000 g Mehl,  
40 g Hefe,  
1 Teelöffel Zucker,  
½ l lauwarme Milch,  
40 g Butter,  
½ Teelöffel Salz,  
Margarine  
zum Einfetten.  
4 Eßlöffel Milch zum  
Bestreichen (40 g).

Natürlich kann man Weißbrot mit viel weniger Kraft und Zeitaufwand in jedem Laden kaufen. Aber hin und wieder sollte man sich den Genuß eines selbstgebackenen nicht entgehen lassen. Denn wenn das Weißbrot so richtig schön ofenfrisch auf den Tisch kommt, kann man die tägliche Mühe unserer Großmütter rein vom kulinarischen Standpunkt aus viel besser verstehen.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Zucker drüberstreuen. Mit etwas Milch und etwas Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Restliche Milch, Butter in Flöckchen und Salz zum Vorteig geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. So lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Mit einem Küchentuch zudecken und noch mal 30 Minuten gehen lassen. Eine große Kastenform mit Margarine einfetten. Teig reinfüllen. Glattstreichen und zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 60 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.



*Machen Sie's wie Großmama: Backen Sie Ihr Weißbrot selbst.*

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme. Form aus dem Ofen nehmen. Das noch heiße Brot mit Milch bestreichen, damit die Oberfläche Glanz bekommt.

Aus der Form auf einen Kuchendraht stürzen, umdrehen und danach abkühlen lassen.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 20 Minuten.

Zubereitung: 65 Minuten.  
Kalorien insgesamt: Etwa 4355.

PS: Sie können auch aus dem Teig mit den Händen ein Brot formen und es auf einem gefetteten Blech backen oder zuvor in eine Brotform drücken.

In manchen Gegenden gibt man 1–2 Teelöffel Kümmel mit in den Teig. Oder das Brot wird vor dem Backen mit Kümmel bestreut.

## Weißbrot gefüllt

Siehe Gefülltes Weißbrot.

## Weißer Bohnen

Bohnen gehören neben den Erbsen und Linsen zu den ältesten Hülsenfrüchten. Ihre Urheimat ist das Andengebiet, wo auch heute noch eine Wildform von den Eingeborenen geerntet wird.

Nach Europa kam die Bohne im 16. Jahrhundert und erfreute sich hier bald großer Beliebtheit. Nicht zuletzt, weil sie sich trocknen läßt und darum vielfach das Problem der Winterernährung mit löst.

Die weiße Bohne ist der nach Sorten unterschiedlich große Trockensame bestimmter Bohnenarten.

Wenn man, was selten vorkommt, frische weiße Bohnen bekommt, kocht man sie uneingeweicht zu Suppe oder Eintopf.

Vorwiegend aber kommen weiße Bohnen getrocknet in den Handel. Ihr Eiweiß- und Kohlenhydratgehalt ist viermal so hoch wie der von frischen Bohnenkernen. (100 g weiße Bohnen ent-

## TIP

*Machen Sie aus der Not eine Tugend, wenn weiße Bohnen mal tatsächlich nicht weich werden sollten. Passieren Sie sie durch und rühren Sie etwas Sahne hinein. Dann servieren Sie sie mit frischen Kräutern bestreut als Cremesuppe.*

halten 21,3 g Eiweiß, 57,6 g Kohlenhydrate, 1,6 g Fett und insgesamt 352 Kalorien.)

Getrocknete Bohnen müssen immer eingeweicht werden. Gute Qualitäten mit dünner Schale nur 3 bis 4 Stunden, hartschalige bis zu 12 Stunden.

Man kocht sie mit dem Einweichwasser, damit auch die gelösten Stoffe (an Mineralstoffen besonders Kalium, Calcium und Phosphor, an Vitaminen besonders B<sub>1</sub> und B<sub>2</sub>) nicht verloren gehen. Bohnen gehören zwar zu den eiweißreichsten Gemüsearten. Das Eiweiß ist jedoch nicht vollwertig. Darum sollten Bohnengerichte möglichst mit Fleisch aufgewertet werden.

Auch Vitaminzusätze durch frische Kräuter, andere Gemüse oder Kartoffeln sind wichtig.

Feinschalige weiße Bohnen kann man mit Äpfeln kochen oder mit frischen Kräutern und Holländischer Soße anrichten.



## Weißer Bohnen in Tomatensoße



250 g weiße Bohnen,  
1 1/2 l Wasser, Salz,  
1 Stengel Bohnenkraut.  
Für die Soße:  
75 g durchwachsener Speck,  
1 Zwiebel, 2 Eßlöffel Öl,  
10 g Mehl,  
50 g Tomatenmark,  
Salz, weißer Pfeffer,  
zerriebener Majoran,  
2 Eßlöffel Sahne (30 g).

Bohnen am Vorabend waschen. Mit Wasser bedeckt über Nacht in einer Schüssel quellen lassen.

Am nächsten Tag Bohnen mit dem Einweichwasser in einen Topf geben. Salzen und das abgespülte Bohnenkraut auf die Bohnen legen. Bohnen aufkochen und zugedeckt 60 Minuten

kochen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Kochwasser dabei auffangen. Bohnen in einer vorgewärmten Terrine warm stellen.

Für die Soße Speck in feine Würfel schneiden. Zwiebel schälen, würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Speck darin in 3 Minuten glasig braten. Dann die Zwiebelwürfel darin in 3 Minuten goldgelb werden lassen. Mit Mehl bestäuben. 3 Minuten durchschwitzen.

Unter Rühren mit 1/4 l Bohnenwasser auffüllen. Mit Tomatenmark, Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. 5 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

Soße über die Bohnen gießen. Sahne einrühren, abschmecken und servieren. Vorbereitung: Ohne Einweichzeit 15 Minuten.

Zubereitung: 75 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 430.

Wozu reichen? Zu Bratwurst oder Frikadellen und Salzkartoffeln.



Weiße Bohnen in Tomatensoße sind in England sehr beliebt.

## Weißer Bohnensuppe

Bild Seite 178



250 g weiße Bohnen,  
1 l Wasser,  
500 g Schweinsherz,  
2 grüne Paprikaschoten (300 g),  
200 g Zwiebeln,  
2 Knoblauchzehen, Salz,  
8 kleine getrocknete Birnen (60 g),  
1 kleine Dose geschälte Tomaten (400 g),  
1/4 l Rotwein,  
schwarzer Pfeffer,  
Paprika edelsüß,  
je 1 Teelöffel Senfkörner und Zucker,  
je 1 Prise zerriebener Salbei und Liebstöckel,  
50 g durchwachsener Speck,  
1/4 l Südwein.  
Für die Garnierung:  
1 Bund Petersilie.

Diese Bohnensuppe ist ein chilenisches Gericht. Da die Chilenen weiße Bohnen besonders schätzen, kennen sie auch besonders viele und gute Zubereitungsarten. Ein allgemeines Merkmal: Kräftig und scharf gewürzt. Wir haben diese Suppe europäischem Geschmack angepaßt, aber wer's schärfer mag, kann nach Wunsch nachwürzen. Bohnen am Vorabend unter kaltem Wasser waschen. In einer Schüssel mit Wasser bedeckt über Nacht quellen lassen.

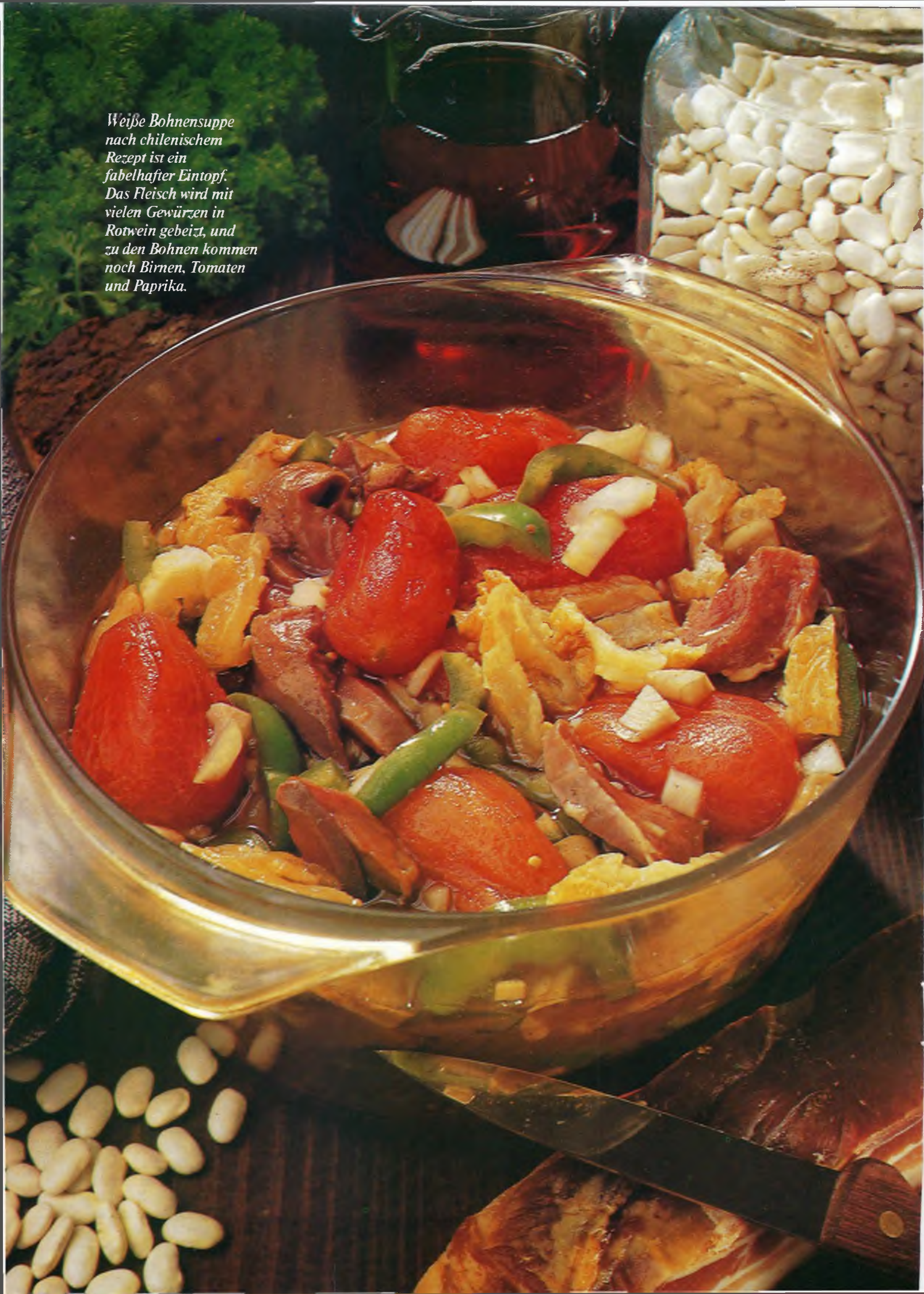
Schweinsherz der Länge nach vierteln. Adern, Haut und Fett abschneiden. Die Herzviertel unter kaltem Wasser gründlich waschen, trockentupfen. Schweinsherz in 1/2 cm breite Streifen schneiden. In eine Schüssel legen.

Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen und abtropfen lassen. Auch in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Geschälte Zwiebeln würfeln. Knoblauchzehen schälen und mit etwas Salz



London Fleet Street: Die größten Verlage und Druckereien Großbritanniens haben in dieser berühmten Straße ihren Sitz. In den Gaststätten trifft man sehr oft Journalisten und Autoren.

*Weißer Bohnensuppe  
nach chilenischem  
Rezept ist ein  
fabelhafter Eintopf.  
Das Fleisch wird mit  
vielen Gewürzen in  
Rotwein gebeizt, und  
zu den Bohnen kommen  
noch Birnen, Tomaten  
und Paprika.*



zerdrücken. Birnen waschen, vierteln, Kerngehäuse rausschneiden. Birnen auch in Streifen schneiden. Alles zusammen mit den Tomaten und ihrem Saft zum Fleisch geben.

Rotwein in einer Schüssel mit den Gewürzen verrühren. Über das Fleisch gießen. Mischen. Zugedeckt über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Am nächsten Tag Speck würfeln, in 5 Minuten in einem großen Topf knusprig braun braten. Bohnen mit dem Einweichwasser reingeben. Zugedeckt 90 Minuten kochen lassen. Nach 30 Minuten Fleisch und Gemüse mit Marinade in den Topf geben. Südwein reingießen. Suppe kräftig nachwürzen. Petersilie fein hacken. Suppe in eine Terrine füllen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: Ohne Einweich- und Marinierzeit 30 Minuten.

Zubereitung: 100 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 585.

## Weißer Bohnensuppe schlesisch

200 g weiße Bohnen,  
2 l Wasser,  
2 Bund Suppengrün  
(300 g),  
40 g Butter oder Margarine,  
40 g Mehl,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Paprika rosenscharf,  
75 g durchwachsener Speck,  
1 Zwiebel (40 g).

Bohnen am Vorabend auf einem Sieb waschen. In einer Schüssel mit dem Wasser bedeckt über Nacht quellen lassen.

Am nächsten Tag Bohnen mit dem Einweichwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen und 45 Minuten kochen lassen.

Suppengrün putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Nach 15 Minuten Kochzeit zu den Bohnen geben.

Bohnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Kochbrühe auffangen und warm stellen. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl einstreuen. In 3 Minuten hellgelb anschwitzen. Unter Rühren mit der Bohnenbrühe auffüllen. 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Bohnen in die Suppe geben. Bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit den fein gewürfelten Speck in einer Pfanne in 5 Minuten glasig braten. Zwiebel schälen und würfeln. Im heißen Speckfett 3 Minuten braten.

Suppe in einer Terrine anrichten und mit den Speck- und Zwiebelwürfeln übergießen. Sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Einweichzeit 15 Minuten.

Zubereitung: 95 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 435.

## Weißer Röhren

Siehe Teltower Röhchen.

## Weißfische

1000 g Weißfische,  
Saft einer Zitrone,  
Salz,

$\frac{1}{8}$  l Weißwein,  
 $\frac{3}{8}$  l Wasser,  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Lorbeerblatt,  
5 Pfefferkörner,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Senfkörner.

Für die Garnierung:

1 Zitrone,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Dill,  
1 Tomate (60 g).

Außerdem:  
50 g Butter.

Weißfische gehören zur Familie der Karpfen und sind auch unter dem Sammelbegriff Karpfenfische zu finden. Zu den Weißfischen gehören u. a. Barbe, Blei oder Brassen, Plötze oder Rotaugen und Schleie.

Weißfische schuppen. Mit einem scharfen Messer die Bauchseite aufschneiden. Ausnehmen. Unter fließendem Wasser innen und außen gründlich waschen und trockentupfen. Mit Zitro-



Nehmen Sie für die Zubereitung von Weißfischen möglichst eine richtige Fischkasserole, damit die Fische beim Kochen heil bleiben.



*Gebratener Weißfisch wird mit Salbei und Rosmarin gut gewürzt und in Weißwein gedünstet.*

nensaft beträufeln. Zugedeckt 10 Minuten marinieren. Dann innen und außen mit Salz einreiben. Weißwein und Wasser mit der geschälten, halbierten Zwiebel, mit Lorbeerblatt, Pfeffer- und Senfkörnern in einem Topf aufkochen und salzen. Weißfische reinlegen. 20 Minuten bei ganz schwacher Hitze ziehen lassen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen. Gut abgetropft auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Für die Garnierung Zitrone waschen, abtrocknen. In Achtel schneiden. Dill abspülen, trockentupfen. Tomate waschen, Stengelansatz rausschneiden. Tomate

achteln. Als Garnierung um die Fische legen. Butter in einem kleinen Butterpfännchen leicht bräunen. Getrennt zu den Weißfischen reichen. Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 25 Minuten. Zubereitung: 25 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 335. Unser Menüvorschlag: Als Aperitif roten Wermut. Die Allgäuer Käsesuppe als Vorspeise. Danach Weißfische mit Kopf- oder Tomatensalat und Petersilienkartoffeln. Dazu empfehlen wir Ihnen einen Weißwein von der Mosel und als Dessert Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße.

## TIP

*Auch so schmecken Weißfische sehr gut: Mit dünnen Speckstreifen gespickt, mit Zitronensaft mariniert und zusammen mit Suppengrün, Zwiebeln, Kräutern, Zitronenschnitzen und Gewürzen im eigenen Saft mit etwas Weißwein geschmort.*

## Weißfisch gebraten

800 g Weißfische, Saft einer Zitrone, Salz, weißer Pfeffer, zerriebener Salbei und Rosmarin, 6 Eßlöffel Öl (60 g),  $\frac{1}{8}$  l Weißwein. Außerdem: Saft einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie, 1 Tomate, 2 Zitronenscheiben.

Weißfische schuppen, mit einem scharfen Messer an der Bauchseite aufschneiden. Ausnehmen. Innen und außen waschen und trockentupfen. Mit einem scharfen Messer auf beiden Seiten vorsichtig zwei- bis dreimal schräg einschneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. Innen und außen mit Salz, Pfeffer, Salbei und Rosmarin einreiben. Öl in einer Pfanne erhitzen. Weißfische reingeben. Auf beiden Seiten je 5 Minuten braten. Mit Weißwein begießen. Bei schwacher Hitze 5 Minuten dünsten lassen. Weißfische auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Zitronensaft beträufeln. Petersilie abspülen, trockentupfen und zerpfücken. Tomate waschen, Stengelansatz rausschneiden. Zitronenscheiben halbieren. Fische mit Petersilie, Zitrone und Tomate garniert sofort servieren. Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 20 Minuten. Zubereitung: 20 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 270. Beilagen: Kopfsalat und Butterkartoffeln.

## Weißfisch mit Tomatensoße

800 g Weißfische,  
Saft einer Zitrone.  
Für die Soße:  
2 Knoblauchzehen,  
500 g geschälte Tomaten  
aus der Dose,  
5 Eßlöffel Olivenöl (50 g),  
1 Bund Petersilie,  
Salz,  
zerriebenes Basilikum.  
Außerdem:  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
2 Eßlöffel Mehl (30 g),  
5 Eßlöffel  
Olivenöl (50 g).

Weißfische schuppen, mit einem scharfen Messer an der Bauchseite aufschneiden und ausnehmen. Fische innen und außen unter kaltem Wasser abspülen. Auf einer Platte mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit für die Soße Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Tomaten durch ein Sieb in eine Schüssel passieren. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Knoblauch darin 2 Minuten anbraten. Tomatenpüree reinrühren und unter Rühren bei schwacher Hitze 10 Minuten einkochen lassen. Petersilie abspülen, trockentupfen und fein hacken. Zur Soße geben. Mit Salz und Basilikum abschmecken. Bei ganz schwacher Hitze 5 Minuten ziehen lassen. Zwischendurch die Weißfische trockentupfen, mit Salz und Pfeffer einreiben. Mehl auf einen Teller geben. Fische darin wenden.



*Weißfisch mit Tomatensoße: Das Gericht hat zweifellos einen stark südländischen Einschlag.*

Öl in einer Pfanne erhitzen. Fische reinlegen und auf beiden Seiten je 5 Minuten braten. Fische vorsichtig rausnehmen, in die heiße Tomatensoße legen und bei schwacher Hitze noch 5 Minuten ziehen lassen. Mit der Soße auf einer vorgewärmten Platte anrichten und servieren.  
Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 25 Minuten.  
Zubereitung: 30 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 445.  
Beilagen: Gurkensalat oder eine Salatplatte und Salzkartoffeln. Dazu schmeckt Weißwein oder gut gekühlter Rosé.

## Weißkohl

Bild Seite 182

Es hat schon seinen Grund, wenn man von einem Kopf Weißkohl spricht. Denn mundartlich wird er bei uns auch Kappes genannt. In der Schweiz heißt er Kabis und in England cabbage. Alle diese Worte haben ihren Ursprung in dem lateinischen caput = Kopf und in dem altindischen kapatam = Schädel. Und rund wie Köpfe sind auch die meisten Weißkohlsorten, die als Frischgemüse auf den Markt kommen. Es gibt zwar gelegentlich auch platte oder spitze Köpfe.

Aber die verarbeitet man fast ausschließlich zu Sauerkraut. Ebenso wie auch die ganz großköpfigen Sorten.

Weißkohl ist fast das ganze Jahr über erhältlich, weil es frühe, mittelfrühe und späte Sorten gibt. Leider wird der Weißkohl vom Frühsommer bis Frühherbst durch andere Gemüseangebote etwas in den Hintergrund geschoben und spielt in dieser Zeit auf dem Speiseplan nur eine untergeordnete Rolle. Weißkohl gilt immer noch als ideales Wintergemüse – zu Unrecht!

Denn in Wahrheit ist Weißkohl – und mit ihm fast alle

Kohlarten – ein ideales Kochgemüse für jede Jahreszeit. Denn sie alle – Weißkohl an der Spitze – enthalten reichlich Vitamine. Besonders Vitamin A, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub> und C. Das Besondere ist, daß Kohl als einzige Gemüsepflanze neben freiem Vitamin C auch gebundenes Vitamin C, das sogenannte Ascorbigen, enthält. Das ist eine Vorstufe des eigentlichen Vitamins. Erst durch das Kochen wird das wichtige Vitamin C frei. Bei jedem anderen Gemüse wird Vitamin C abgebaut. Interessant ist noch, daß Kohl dank seines hohen Eisengehaltes blutbildend wirkt. Auch Kalium, Calcium, Phosphor und Natrium sind in größeren Mengen vorhanden.

Im allgemeinen wird Weißkohl – nachdem die welken Blätter entfernt worden sind und der Strunk herausgeschnitten ist – gehobelt oder geschnitten und dann mit Fett und Wasser geschmort. Statt Margarine, Butter oder Schmalz kann man auch Speckwürfel nehmen. Neben Pfeffer und Salz wird Weißkohl häufig mit Kümmel gewürzt. Beliebtes Gericht aus Weißkohl: Kohlrouladen. Außerdem sind Weißkohlgerichte mit Lammfleisch sehr beliebt.

Auch als Rohkost ist Weißkohl nicht ohne Bedeutung. Der Kohl wird geschnitten und blanchiert. Man serviert ihn in Essig-Öl-Marinade, die mit Salz, Pfeffer und gemahlenem Kümmel gewürzt wird. Besonders herzhaft schmeckt Weißkohl-Salat, wenn man unmittelbar vor dem Servieren heiße, ausgelassene Speck- und Zwiebelwürfel darübergießt.

## Weißkohl bayrisch

Siehe Bayrisch Kraut.

## Weißkohl gefüllt

Siehe Gefüllter Kohlkopf.



*Weißkohl hat den Vorzug, daß er preiswert und gesund ist.*

## Weißkohl geröstet

1 Kopf Weißkohl (800 g),  
1 l Wasser, Salz,  
200 g durchwachsener Speck,  
½ Teelöffel gemahlener Kümmel,  
½ Teelöffel weißer Pfeffer.

Weißkohl putzen, vierteln. Den Strunk rausschneiden. Kohl waschen und gut abtropfen lassen. Wasser und Salz in einem Topf zum Kochen bringen. Kohlviertel reingeben. 20 Minuten kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel raus-

nehmen, auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Speck in knapp ½ cm große Würfel schneiden. In einem großen flachen Topf 3 Minuten anbraten. Kohl reinlegen und unter ständigem Wenden in 5 Minuten hellbraun braten. Mit gemahlenem Kümmel und Pfeffer würzen und sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 365.

Wozu reichen? Zu Bratwurst und Salzkartoffeln. Als Getränk paßt dazu am besten Bier und hinterher ein eiskalter Korn oder Aquavit. (Der besseren Verträglichkeit wegen.)



*Weißkohl mit Hammelfleisch sollten Sie einmal probieren.*

## Weißkohl mit Hammelfleisch

500 g mageres Hammelfleisch ohne Knochen,  
1 Zwiebel (40 g),  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
1 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1 Lorbeerblatt,  
1 Messerspitze gemahlener Kümmel,  
1 Kopf Weißkohl (800 g),  
je 300 g Möhren und Kartoffeln,  
1 Bund Petersilie.

Hammelfleisch unter kaltem Wasser waschen, abtupfen, in 2 cm große Würfel schneiden.

Geschälte Zwiebel würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch und Zwiebelwürfel darin in 5 Minuten rundherum anbraten. Mit Salz und schwarzem Pfeffer würzen. Mit heißer Fleischbrühe begießen. Lorbeerblatt und gemahlene Kümmel zum Fleisch geben. Zugedeckt 30 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit Kohl und Möhren putzen. Kohl vierteln, den Strunk entfernen. Die Kohlviertel waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Möhren waschen, in Scheiben schneiden. Kartoffeln schälen, waschen, ebenfalls in Scheiben schneiden.

Gemüse zum Hammelfleisch geben, alles noch 20 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Petersilie unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und fein hacken. Den Eintopf in eine vorgewärmte Terrine füllen. (Das Lorbeerblatt bitte vorher rausnehmen.) Mit Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 1500.

## Weißkohl- eintopf

1 Kopf Weißkohl (750 g),  
500 g Kartoffeln,  
1 l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
Salz,  
1 Teelöffel Kümmel.  
Außerdem:  
200 g durchwachsener  
Speck,  
1 Zwiebel (40 g),  
250 g grobe Mettwurst.

Kohl putzen, vierteln. Den Strunk rausschneiden. Die Kohlviertel unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen. Kohl in Streifen schneiden oder hobeln. Kartoffeln schälen, waschen und in Scheiben schneiden.

Fleischbrühe, Kohl und Kartoffelscheiben in einen Topf geben. Mit Salz und Kümmel würzen. Zugedeckt 45 Minuten kochen. Gegen Ende der Kochzeit Speck und geschälte Zwiebel in Würfel schneiden. Speck in 3 Minuten in einer Pfanne glasig braten. Zwiebelwürfel reingeben und in 3 Minuten hellbraun braten. Von der Mettwurst die Haut abziehen. Wurst in Scheiben schneiden. In die Pfanne geben und 4 Minuten braten.

Weißkohleintopf mit Salz abschmecken. In einer vorgewärmten Terrine anrichten. Speck- und Zwiebelwürfel und Wurstscheiben darauf verteilen.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 825.

## Weißkohlrouladen

Siehe Kohlrouladen.

*Eintopf kann ein kulinarisches Erlebnis sein, wenn Phantasie und Liebe beim Kochen mit im Spiel sind. Vor allem viele Männer schwören auf das deftige Zusammengekochte. Gebratene Mettwurst und Zwiebelwürfel krönen diesen Weißkohleintopf.*



## Weißkohl-Salat

1 kleiner Kopf Weißkohl (500 g).

Für die Marinade:

1 Becher Joghurt (175 g),  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
Saft einer halben Zitrone,  
Salz, 1 Prise Zucker,  
gemahlener Kümmel,  
weißer Pfeffer.

Weißkohl putzen, vierteln, waschen und abtropfen lassen. Strunk rausschneiden. Kohlviertel fein hobeln und in eine Schüssel geben.

Für die Marinade Joghurt mit Öl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Zucker, Kümmel und Pfeffer abschmecken. Die Marinade über den Kohl gießen. Mischen. Zugedeckt mindestens 40 Minuten marinieren.

Wenn nötig, vor dem Servieren nachwürzen.

Vorbereitung: 10 Minuten.

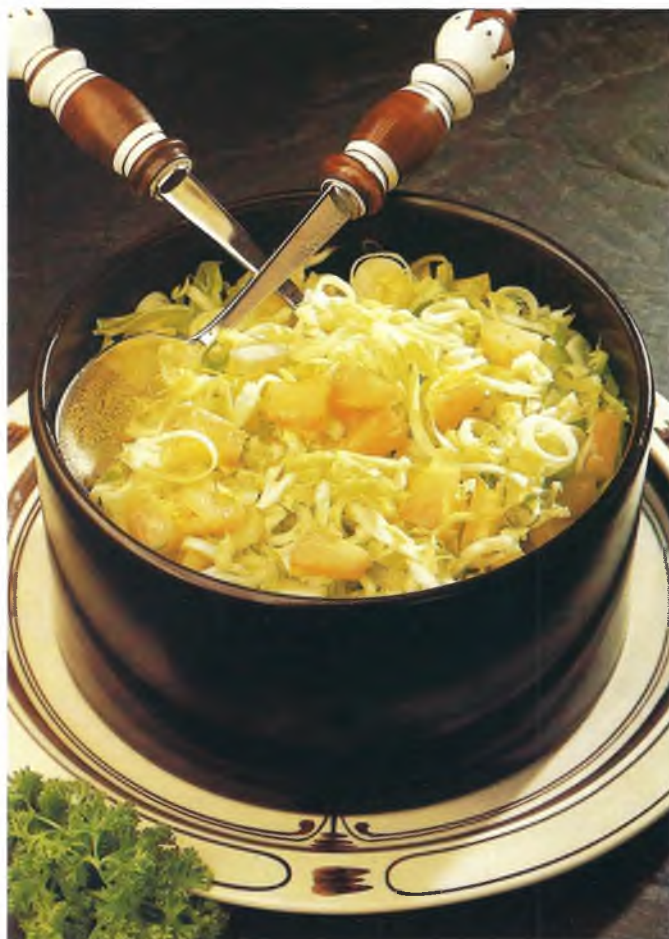
Zubereitung: Ohne Marinierzeit 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 32.

Wann reichen? Zu Bratwurst, Frikadellen, Schweinebraten und gebratenem Leberkäse.

PS: Zu böhmischem Krautsalat wird das Rezept, wenn man statt einer Joghurt-Marinade eine Essig-Öl-Marinade über den Salat gießt und knusprig braun gebratene Würfel von durchwachsenem Speck darüberstreut. Er schmeckt dann besonders herzhaft, hat aber leider auch mehr Kalorien.

Wer will, kann den gehobelten Weißkohl auch ein paar Minuten blanchieren. Das macht ihn bekömmlicher.



Weißkohlsalat mit Ananas ist erfrischend und vitaminreich.

## Weißkohlsalat mit Ananas

½ kleiner Kopf Weißkohl (250 g),

1 kleine Dose  
Ananasstückchen  
(350 g),

1 Stange Lauch (150 g).

Für die Marinade:

9 Eßlöffel Öl (90 g),  
3 Eßlöffel Zitronensaft,

Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
2 Teelöffel Ananassaft  
aus der Dose.

Für die Garnierung:

4 Salatblätter,  
2 Stengel Petersilie.

Weißkohl putzen, vierteln, waschen, abtropfen lassen. Strunk rausschneiden. Kohl fein schneiden oder hobeln. In eine Schüssel geben. Ananasstückchen auf einem Sieb gut abtropfen lassen.

Lauch putzen, unter kaltem Wasser gründlich waschen, abtropfen. Die grü-

nen Blatteile abschneiden. Den weißen oder gelben Lauch in feine Ringe schneiden. Mit den Ananasstückchen zum Kohl geben und mischen.

Für die Marinade Öl und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Ananassaft abschmecken. Über den Salat gießen. Mischen. Zugedeckt 30 Minuten ziehen lassen. Noch mal abschmecken.

Salatblätter und Petersilie abspülen und gut trockentupfen.

Eine Glasschale mit Salatblättern auslegen. Den Salat einfüllen. Petersilie fein hacken. Über den angerichteten Salat streuen und sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: Ohne Marinierzeit 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 220.

Wann reichen? Als Vorspeise oder als Beilage zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch oder zu Schmorbraten mit Kartoffelklößen.

## Weißwein- bowle

Für 6 bis 8 Personen

500 g Erdbeeren oder  
Pflirsiche,  
75 g Zucker, 1 Zitrone,  
2 Flaschen Rheinwein,  
1 Flasche Moselwein,  
1 Flasche Sekt.

Eine Weißweinbowle kann auch mit beliebigen anderen Früchten zubereitet werden. Wir haben Erdbeeren oder Pflirsiche ausgewählt, weil diese beiden Obstarten ein besonders intensives Aroma haben.

Erdbeeren oder Pflirsiche in kaltem Wasser waschen. Erdbeeren entstielen, abtropfen lassen. (Pflirsiche mit heißem Wasser überbrühen, schälen, in Stücke schneiden.)

Früchte in ein Bowlen-Gefäß geben. Mit Zucker bestreuen. Gewaschene, abgetupfte Zitrone sehr dünn spiralförmig schälen. Zitronenschale auf eine Gabel gesteckt ins Bowlengefäß hängen. Eine Flasche Rheinwein drübergießen, zugedeckt 60 Minuten kalt stellen.

Zitronenschale herausnehmen. Restlichen Wein zugeben. Unmittelbar vor dem Servieren mit gut gekühltem Sekt auffüllen.

PS: Die Weißweinbowle kann auch mit Erdbeeren und Pflirsichen aus der Dose angesetzt werden. Sie schmeckt aber auch mit Mandarinen, Ananasstückchen, Litschis, frischen oder tiefgekühlten Himbeeren. Wenn Sie Dosenfrüchte verwenden, können Sie jeweils etwas Fruchtsaft zufügen. Das verstärkt das Aroma.





*Weißweinbowle ist heute so beliebt wie eh und je. Die frischen Früchte für die Bowle können Sie nach Ihrem Geschmack auswählen.*



*Nicht nur Petri-Jünger wissen Hornhecht zu schätzen. Als Weißwein-Hecht schmeckt er besonders gut. Überzeugen Sie sich selbst.*

## Weißwein-Hecht

2 Hornhechte von je 500 g,  
Saft einer Zitrone,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 Zwiebel (40 g),  
2 Knoblauchzehen,  
½ Bund Petersilie,  
8 Eßlöffel Öl (80 g),  
¼ l Weißwein,  
Saft einer halben Zitrone,  
1 Prise Zucker,  
1 Eßlöffel Speisestärke.

Hechte an der Bauchseite mit einem scharfen Messer aufschneiden, ausnehmen. Unter kaltem Wasser innen und außen gründlich abspülen. Hechte abtropfen lassen und in 4 cm große Stücke schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer bestreuen. Zugedeckt beiseite stellen.

Zwiebel schälen und fein würfeln. Geschälte Knoblauchzehen zerdrücken. Pe-

tersilie abspülen, trockentupfen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hechtstücke reinlegen, auf beiden Seiten 2 Minuten anbraten. Dann Zwiebel, Knoblauch und Petersilie reingeben und 2 Minuten mitbraten.

Weißwein und Zitronensaft drübergießen. Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen lassen.

Speisestärke mit wenig kaltem Wasser in einer Tasse verquirlen. Unter Rühren in den Bratfond geben. Einmal aufkochen lassen. Den Weißwein-Hecht auf einer großen Platte anrichten, mit der Soße übergießen und sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 360.

Beilagen: Feldsalat mit Walnüssen und Petersilienkartoffeln. Dazu empfehlen wir Rheinwein.

## Weißweinsode

Für den Fischfond:

350 g Fischabfälle,  
½ l Wasser, Salz,  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Lorbeerblatt,  
2 Nelken, 4 Pfefferkörner,  
2 Gewürzkörner.

Außerdem: ¼ l Weißwein,  
3 Eigelb, 150 g Butter,  
Salz, weißer Pfeffer.

Besonders in feinen Restaurants wird gekochter Edelfisch gern mit dieser klassischen Weißweinsode serviert. Man kann sie mit dem Fond zubereiten, in dem der Fisch gekocht wurde, oder einen frischen Fond aus Fischabfällen kochen.

Für den Fischfond Fischabfälle abspülen. Wasser aufkochen lassen. Salzen. Zwiebel schälen und mit Lorbeerblatt und Nelken spicken. Zwiebel, Fischabfälle, Pfeffer- und Gewürzkörner reingeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 30 Minuten kochen

lassen. Zwischendurch hin und wieder abschäumen.

Fond durch ein Sieb in einen Topf gießen und auf knapp ein Drittel einkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Wein und Eigelb in einer Schüssel verquirlen. In den Fischfond rühren.

Topf ins heiße, nicht kochende Wasserbad stellen. Soße unter ständigem Rühren erhitzen. Butter in Flöckchen unterschlagen. So lange rühren, bis die Soße cremig wird. Das dauert etwa 15 Minuten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und warm servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 385.

Wozu reichen? Zu allen gekochten See- und Süßwasserfischen.

PS: Die klassische Küche kennt noch drei weitere Arten, Weinsoße zuzubereiten:

1. Eine weiße Grundsoße aus Fischfond und Weißwein wird mit Eigelb legiert

und mit Butter vermischt.  
2. Eine Holländische Soße mit etwas Wein und wenig Fischfond mischen.  
3. Weißwein und Fischfond ganz stark einkochen und mit reichlich Butter im Wasserbad verrühren.

## Weißwürste

Mitten im Herzen Münchens, am Marienplatz, befindet sich das Gasthaus Peterhof. Früher hieß der Peterhof »Gasthof zum Ewigen Licht«, war ein Haus weiter angesiedelt und Geburtsstätte einer beliebten Münchner Spezialität: Der Weißwurst.

Genau am 22. Februar 1857 – so ist es in der Chronik des Peterhofes nachzulesen – wurde sie zum allerersten Male serviert. Und was seither der Münchner und vieler anderer Bayern liebstes Brotzeitschmankerl ist, war eigentlich ein Mißgeschick.

Viele Leute behaupten, der bewußte Tag sei der Fastnachtsmorgen gewesen. Und damit wäre auch eine hinreichende Erklärung gefunden, warum dem Sepp Moser, dem sonst so versierten Metzger im »Ewigen Licht« das Mißgeschick passierte, daß er die Frischschoppenwürstchen für die Honoratioren am Stammtisch schlicht »versaute«. Ehe er eine neue Wurstmasse anrühren konnte, meuterten die Herren vor Hunger. Und so blieb dem Sepp gar keine andere Wahl, als die »Mißgeräten« zu Tisch zu bringen.

Er wartete auf ein Donnerwetter – und erntete höchstes Lob. Zu Recht, denn die kleinen Brühwürste aus Kalbfleisch, Speck, Zwiebeln, Zitronenschale, Petersilie und Gewürzen sind eine Delikatesse.

Natürlich hat heute jeder Gasthof mit eigener Metzgerei sein eigenes Rezept. Darum schmecken Weißwürste nie gleich. Und jeder Münchner schwört auf dieses und jenes Gasthaus, das die absolut besten Weißwürste haben soll.



Welfencreme präsentiert die Hausfarben der Welfen: Weiß-gelb.



Weißwürste sind in Bayern ein vormittägliches Schmankerl.

Wie auch immer – überall werden sie gleich zubereitet und gleich serviert. Kleinere Gasthäuser halten sich noch getreu an die alte Weisheit: »Eine Weißwurst darf das Mittagläuten nicht hören.« Denn früher wurde die Wurstmasse täglich schon früh am Morgen neu hergestellt und erst bei der Bestellung des Gastes zur Wurst gedreht. Und nach 12 Uhr war die Frische hin. Heute machen sich viele Großbetriebe der Gastronomie moderne Kühleinrichtungen zunutze und bereiten gleich größere Mengen Brät. Die Würste werden in siedendes Wasser gegeben, sollen darin mindestens 10 Minuten ziehen und werden mit dem Wasser zusammen serviert. Dazu gibt es Brezen, die unvermeidliche Maß Bier und Senf. Aber nicht irgendeiner, sondern der ganz spezielle süße Weißwurstsenf, den viele Betriebe ebenfalls nach Hausrezepten herstellen.

Wie Weißwürste gegessen werden sollen, ist eine Frage, die schon viele Gemüter erhitze. Damen ist zu empfehlen, die helle Wurstpelle aus Darm längs aufzuschneiden und die Wurst rauszulösen. Dann wird mit Messer und Gabel gegessen. Da wo's zünftig zugeht, wird die Wurst »ausgelutscht«. Das Wurstende in den Senf tauchen und dann Bissen für Bissen die Wurstmasse aus der Haut ziehen. Bei der Hälfte wird das zweite Ende in Angriff genommen.

Pro Person rechnet man mindestens ein Paar Weißwürste, eine Wurst wiegt etwa 80 g.

## Welfencreme

Für die Creme:  $\frac{1}{2}$  l Milch, 1 Vanilleschote, 1 Prise Salz, 40 g Zucker, 40 g Speisestärke, 3 Eiweiß. Für die Soße: 3 Eigelb, 80 g Zucker, 1 Teelöffel Speisestärke, 1 Eßlöffel Zitronensaft,  $\frac{1}{4}$  l Weißwein.

Die Welfen waren eins der ältesten Herrscher-geschlechter Deutschlands. Das erste welfische Haus erlosch 1055. Einige Jahre später gründete Welf IV. aus dem italienischen Haus Este das jüngere Welfenhaus, aus dem Jahrhunderte später das Hannover-sche Königshaus hervor-ging. Die Hausfarbe der Welfen war weiß-gelb. Und diese Farben hat auch diese Süßspeise – eine weiße Creme und eine gelbe Soße. Für die Creme von der Milch 5 Eßlöffel in eine Tasse geben. Die restliche Milch mit der aufgeschnit-tenen Vanilleschote in ein-erem Topf aufkochen. Mit Salz und Zucker würzen.

Speisestärke mit der kalten Milch in der Tasse verquir-len. Unter Rühren in die kochende Vanillemilch ge-ben. Einmal aufkochen las-sen. Dann die Vanilleschote rausnehmen.

Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Unter die heiße Creme zie-hen. In einer Glasschale anrichten und im Wasser-bad erkalten lassen. Dabei häufig umrühren, damit sich keine Haut absetzt.

Für die Soße Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Speise-stärke, Zitronensaft und Weißwein mischen und langsam in die Eigelbmasse rühren. Ins heiße Wasser-bad stellen und cremig schlagen. Die fertige Soße über die Creme gießen. Er-kalten lassen und servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühl-zeit 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 340.  
Wann reichen? Als fest-liches Dessert nach einem festlichen Essen.

## TIP

*Die Weinsoße der Welfencreme kann auch zu anderen Desserts gereicht werden. Zum Beispiel zu Vanilleeis. Dazu das Eis in Würfel schneiden und in vier Gläser ver-teilen. Die noch heiße Soße drübergießen und sofort servieren.*

## Wels

Der Wels oder Waller ist mit einer Länge bis zu 3 m und einem Gewicht bis zu 200 kg nicht nur einer der größten, sondern auch einer der gefräßigsten Süßwas-serfische der mitteleuro-päischen Binnengewässer zwischen der Rheinmün-dung im Westen und der russischen Küste im Osten. Man erkennt den Wels an seinen beiden sehr langen Fühlfäden am Oberkiefer, den vier Bartfäden am Unterkiefer und den kleinen Augen. Sein Fleisch ist fest und wohlschmeckend, wird aber bei älteren Tieren leicht zäh und tranig. Eine Zuchtart des Wels ist der Zwergwels, der vor allem in Nordamerika in Teichen gezüchtet wird. Er wird nur etwa 30 cm lang und hat im Gegensatz zum freile-benden Wels acht Bart-fäden. Außerdem kann er wie der Knurrhahn Töne abgeben. Wie die Ungarn Wels zubereiten, sagen wir Ihnen im nächsten Rezept.

## Wels ungarisch

Für 6 Personen



1 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
200 g Reis,  
1 Zwergwels,  
(2000 g),  
Saft von zwei Zitronen,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Zwiebel (40 g),  
60 g Butter oder Margarine,  
Margarine zum Einfetten,  
1 Teelöffel Paprika rosenscharf.

Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Den gewaschenen und gut ab-getropften Reis reinschüt-ten. Einmal umrühren, dann aufkochen und bei schwacher Hitze 15 Minu-ten quellen lassen.

In der Zwischenzeit Wels ausnehmen, Kopf, Schwanz und Flossen abschneiden. Den Fisch innen und außen unter kaltem Wasser gründ-lich waschen.

Fisch abtropfen lassen und in Portionsstücke schnei-den. Auf eine Platte legen. Mit Zitronensaft beträu-feln, salzen und pfeffern. Zugedeckt 10 Minuten zie-hen lassen.

Zwiebel schälen und wür-feln. 30 g Butter oder Mar-garine in einer Pfanne er-hitzen. Zwiebel darin unter Rühren in 5 Minuten hell-braun braten.

Eine feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Reis reinfüllen. Fischstücke mit Haushaltspapier trocken-



tupfen. Auf beiden Seiten mit Paprika würzen. Auf den Reis legen. Mit den ge-bräunten Zwiebelwürfeln übergießen. Restliche But-ter oder Margarine in Flöck-chen darüber verteilen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bratzeit: 30 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme.

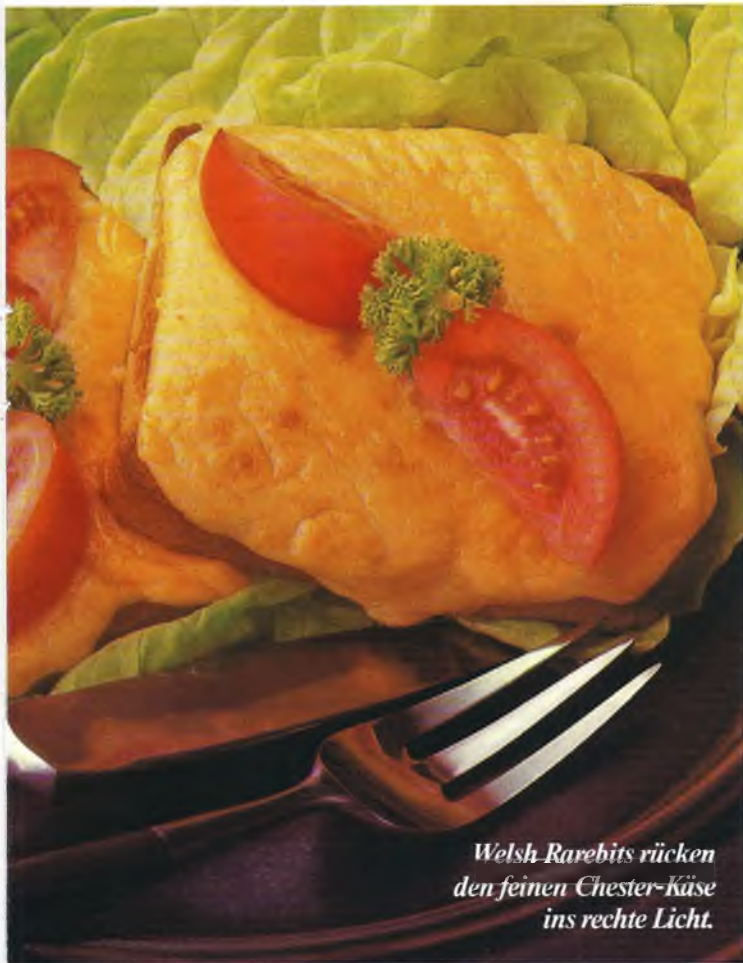
Nach 15 Minuten die Form aus dem Ofen nehmen, die Welsstücke wenden und weitere 15 Minuten garen. Dann die Form aus dem Backofen nehmen und so-fort servieren.

Vorbereitung: Ohne Mari-nierzeit 15 Minuten.

Zubereitung: 55 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 695.

Beilage: Paprika- oder Kopfsalat in Zitronen-Kräuter-Marinade. Aber auch Krautsalat oder Weiß-kohlsalat mit Ananas schmeckt sehr gut dazu. Und als Getränk passen milder Wein und Bier.



*Welsh Rarebits rücken  
den feinen Chester-Käse  
ins rechte Licht.*

## Welsh Rarebits



200 g Chester-Käse,  
25 g Butter,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Messerspitze Senfpulver,  
6 Eßlöffel helles Bier,  
4 Scheiben Toastbrot  
(80 g).

Für die Garnierung:  
1 Tomate (50 g),  
2 Stengel Petersilie.

Welsh Rarebits ist eine Käsespezialität aus England. In der Fachwelt ist man sich aber nicht hundertprozentig einig, ob es Welsh Rabbits (welsches Kaninchen) oder Welsh Rarebits (welsche Leckerbissen) heißen muß. Man findet auch in einigen Kochbüchern unterschiedliche Zubereitungsarten. Aber eins haben alle gemeinsam: Die Käsemasse und das Brot.

Käse grob reiben. Butter in einem Topf erhitzen, Käse reingeben. Unter Rühren in 5 Minuten darin schmelzen. Mit Salz, Pfeffer und Senfpulver abschmecken. Käsemasse mit dem Bier glattrühren. Toastbrot auf beiden Seiten rösten. Auf einer Seite mit der Käsemasse bestreichen. Unter den vorgeheizten Grill schieben und 3 Minuten überbacken. Auf vier vorgewärmten Tellern anrichten.

Tomate waschen, Stengelansatz rausschneiden. Tomate in Achtel schneiden. Petersilie abspülen, trockentupfen und zerpflücken. Jede Scheibe mit zwei Tomatenachteln und Petersilie garniert servieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.  
**Zubereitung:** 15 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 320.

**Wann reichen?** Mit einem Glas Bier als kleines Abendessen. Welsh Rarebits können aber auch als Zwischenmahlzeit oder als Dessert gereicht werden.

## Wermut

Wermut ist ein Kraut, das in fast ganz Süd- und Mitteleuropa, in Westasien und in Nordafrika verbreitet ist. Wermut blüht im Juli und im August, dann sind seine Blätter von besonders intensiver Würzkraft.

Die Blätter haben einen stark aromatischen, aber nicht angenehmen Geruch und einen sehr bitteren Geschmack. Als Würzkraut ist Wermut daher nur von untergeordneter Bedeutung. In einigen Gegenden Mitteleuropas würzt man damit gelegentlich deftige Eintöpfe mit Hammelfleisch, Schweinebauch oder Eisbein. Aber mehr als 2 bis 3 kleine Blättchen sind nicht angebracht.

Vielmehr finden Wermutblätter in der Likörindustrie und der Heilkunst Anwendung. Schon im Mittelalter kannte man die heilende Wirkung von Wermutaufgüssen bei Magenbeschwerden, Leberleiden und Gallenblasenerkrankungen.

Der breiten Masse viel bekannter als das Würzkraut ist der als Wermut oder (französisch) Vermouth gehandelte Wermutwein. Zu seiner Herstellung wird unter anderem »Römischer Beifuß«, eine Art des Wermutkrauts, verwendet.

Zwar sind die Grundprodukte des Wermutweins roter oder weißer Wein, dennoch ist er kein Wein im eigentlichen Sinn, sondern ein absolut »künstliches« alkoholisches Getränk, dem etwa 40 Würzkräuter sein typisches Aroma verleihen. Durch Beimischung von reinem Alkohol wird sein natürlicher Alkoholgehalt auf 15 bis 18 Vol.-% erhöht.

Die berühmtesten Produktionsländer sind Frankreich und Italien. Während französischer Vermouth meist sehr herb ist und deshalb als Grundlage vieler Cocktails geschätzt wird, sind italienische Sorten, auch in der Klasse Extra dry, milder und süßer. Italienischer Wermut »bianco« oder »rosso« wird gerne als Aperitif »on the rocks« – also mit Eisstücken – serviert.

Auch wenn zur Herstellung des Wermutweins das Kraut nur eine geringe Bedeutung hat, so ist das Getränk trotzdem besonders magenfreundlich und bekömmlich.

Zu erwähnen wäre noch der Wermutbranntwein, ein Trinkbranntwein, der mit kleinen Mengen Wermutkraut hergestellt wird. Dieses Getränk ist besonders in Frankreich als Absinth sehr beliebt. Die Bezeichnung Absinth geht auf den französischen Namen Absinthe für Wermut zurück.

## Wermut-Cocktail

Für 1 Person  
Bild Seite 190

1 Eiswürfel,  
je 1 Glas (2 cl) roter  
Wermut und  
Kirschwasser,  
1 Eßlöffel Orangensaft,  
Sekt zum Auffüllen.

Eiswürfel in einen Sektkelch geben. Wermut, Kirschwasser und Orangensaft draufgießen. Einmal umrühren. Mit gut gekühltem Sekt auffüllen und servieren.



Ein kräftiger Aperitif ist immer willkommen: Wermut-Cocktail.

## Wermut-Flip

Für 1 Person

2 Eiswürfel, 1 Eigelb, 1 Teelöffel Zucker, 3 Glas (je 2 cl) Wermut, Muskatnuß.

Eiswürfel mit Eigelb, Zucker und Wermut in einem Shaker kräftig schütteln. In ein Cocktailglas abseihen. Einen Hauch Muskatnuß drüberreiben. Sofort mit Strohalm servieren.

## Wespennester

200 g Zucker, 250 g Mandelstifte, 3 Eiweiß, 100 g geriebene bittere Schokolade, 70 runde Oblaten von 5 cm Durchmesser, 100 g Mehl zum Bestäuben.

Die Hälfte des Zuckers in einer Pfanne unter Rühren erhitzen. Mandelstifte reingeben. In 2 Minuten leicht bräunen. Dann in einer Schüssel erkalten lassen. Eiweiß in einer Schüssel zu ganz steifem Schnee schlagen. Nach und nach den restlichen Zucker einstreuen. Schokolade unterheben. Zum Schluß die erkaltete Mandelmasse zerbröckeln und unterheben. Mit zwei Teelöffeln kleine Teighäufchen auf die Oblaten setzen. Oblaten auf ein mit Mehl bestäubtes Backblech verteilen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 30 Minuten. Elektroherd: 160 Grad. Gasherd: Stufe 2 oder knapp  $\frac{1}{3}$  große Flamme. Blech rausnehmen. Wespennester auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Ergibt 70 Stück. Vorbereitung: 30 Minuten. Zubereitung: Ohne Kühlzeit 65 Minuten. Kalorien pro Stück: Etwa 40.

## Westfälische Hammelkeule

Für 6 Personen

1 Hammelkeule von 2000 g.  
Für die Beize:  
1  $\frac{1}{2}$  l Buttermilch,  $\frac{1}{4}$  l Essig,  $\frac{1}{4}$  l Wasser, 3 Zwiebeln (100 g), 2 Möhren (110 g), 1 Lorbeerblatt, 3 Wacholderbeeren, Salz, 15 g Zucker, schwarzer Pfeffer, 150 g geräucherter fetter Speck, Salz, weißer Pfeffer, 6 Eßlöffel Öl (60 g) oder 50 g Kokosfett, 1 l heißes Wasser.  
Für die Soße:  
Je 1 Bund Petersilie und Schnittlauch, 2 Teelöffel Speisestärke,  $\frac{1}{4}$  l saure Sahne, weißer Pfeffer.

Wie kaum eine andere deutsche Küche ist gerade die westfälische berühmt für ihre deftigen Fleischgerichte. Die Westfälische Ham-

melkeule ist ein besonders schmackhaftes Beispiel. Ihre Zubereitung ist nicht schwierig, aber eine Zeitfrage.

Hammelkeule vom Knochen lösen. Eventuell häuten. Überflüssiges Fett abschneiden.

Für die Beize Buttermilch, Essig und Wasser in eine Steingutschüssel gießen. Zwiebeln schälen, in Scheiben schneiden. Möhren putzen, waschen, in Scheiben schneiden. Beides mit dem zerkrümelten Lorbeerblatt und den zerdrückten Wacholderbeeren in die Beize geben. Beize mit Salz und Zucker würzen. Aus der Pfeffermühle kräftig Pfeffer drübermahlen. Die ausgelöste Hammelkeule reinlegen und 2 Tage lang zugedeckt beizen. Dabei gelegentlich wenden.

Hammelkeule aus der Beize nehmen. Mit Haushaltspapier abtupfen. Beize durchsieben. Gemüse aufheben.

Speck, der im Eisfach des Kühlschranks fest gewor-





den ist, in feine Streifen schneiden. Keule mit Garn zusammenbinden und mit den Speckstreifen spicken. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Öl oder Kokosfett in einem Bräter auf dem Herd rauchheiß erhitzen. Keule zusammen mit dem Gemüse darin in 10 Minuten rundherum knusprig braun anbraten. Mit Wasser begießen.

Bräter auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen stellen.

Bratzeit: 110 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Keule während der Bratzeit hin und wieder mit Bratfond übergießen.

Für die Soße Petersilie und Schnittlauch abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Fein hacken.

Bindfaden von der Keule lösen. Keule auf einer Platte anrichten und warm stellen.

Bratfond durch ein Sieb in einen Topf geben. Speisestärke mit 2 Eßlöffel Was-

### TIP

*Wer knusprige Haut am Braten besonders gern mag, kann die Westfälische Hammelkeule einige Minuten vor Ende der Garzeit mit etwas dunklem Bier oder Wacholderschnaps bestreichen oder begießen.*

ser glattrühren. Soße damit binden. Aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Saure Sahne reinrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße noch mal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Petersilie und Schnittlauch reingeben. Fleisch in Scheiben schneiden.

Die Soße gesondert zum Fleisch servieren.

Vorbereitung: Ohne Beizzeit 30 Minuten.

Zubereitung: 120 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 760.

Beilagen: Bohnensalat in Essig-Öl-Marinade und Röstkartoffeln. Man kann dazu auch Salzkartoffeln servieren. Als Getränk empfehlen wir Bier.

*Westfälische Hammelkeule ist ein echter Festtagsbraten, mit dem Sie auch Hammelfleischgegner bekehren können.*



*Die vielen westfälischen Wasserschlösser sind weit über die Grenzen Westfalens hinaus berühmt. Schloß Lembeck ist ein besonders schönes und gut erhaltenes Renaissanceschloß.*



*Westfälisches Blindhuhn: Mit Huhn hat dieser deftige Gemüse Eintopf gar nichts zu tun.*

## Westfälischer Pfefferpotthast

Siehe Pfefferpotthast.

## Westfälisches Blindhuhn

250 g weiße Bohnen,  
1 1/2 l Wasser,  
250 g durchwachsener Speck,  
je 300 g Möhren, grüne Bohnen und Kartoffeln,  
2 Äpfel (200 g),  
2 Birnen (250 g),  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker,  
1 Bund Petersilie.

Westfälisches Blindhuhn ist ein besonders deftiger, ländlicher Eintopf. Von dem ebenso bekannten Hannoverschen Blindhuhn unterscheidet sich dieses Gericht durch die Birnen, die neben den Äpfeln reinkommen. In manchen Gegenden Westfalens ist Blindhuhn auch unter dem

Namen Gänsefutter bekannt.

Bohnen am Vorabend unter kaltem Wasser waschen. In einer Schüssel mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag mit dem Einweichwasser in einem Topf zum Kochen bringen und 90 Minuten kochen lassen. Nach 30 Minuten den gründlich abgespülten und abgetropften Speck reingeben.

Möhren und Bohnen putzen, waschen. Möhren in Scheiben schneiden, Bohnen in Stücke brechen. Kartoffeln schälen, waschen, in Stücke schneiden. Äpfel und Birnen schälen, waschen und vierteln. Kerngehäuse dabei rausschneiden. 30 Minuten vor Ende der Garzeit alles zu den Bohnen geben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Speck rausnehmen. In 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Blindhuhn in eine Schüssel füllen. Mit Speckscheiben belegt servieren.

Petersilie abspülen, trockentupfen und fein hacken. Über das Blindhuhn streuen. Sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Einweichzeit 30 Minuten.

Zubereitung: 100 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 770.

## Westküsten-Salat schwedisch

Västskustsallad



1/2 Knoblauchzehe,  
1/2 Kopf Salat (60 g),  
125 g Erbsen extra fein aus der Dose,  
125 g Champignons aus aus der Dose,  
1/2 Dose Spargelspitzen (150 g),  
100 g Nordsee-Krabben (tiefgekühlt oder aus der Dose),

## TIP

*Westfälisches Blindhuhn kann auch mit sehr kleinen Birnen (mit Schale) zubereitet werden. Besonders herzhaft wird das Eintopfericht, wenn man zusätzlich noch einen Schinkenknochen oder ein paar Pökelrippchen mitkochen läßt.*

1 Dose natur eingelegte Miesmuscheln (80 g).

Für die Marinade:

5 Eßlöffel Öl (50 g),

2 Eßlöffel Essig,

Salz, weißer Pfeffer,

1 Prise Zucker.

Für die Garnierung:

1 Bund Schnittlauch,

2 hartgekochte Eier.

Eine Salatschüssel mit der geschälten Knoblauchzehe ausreiben.

Kopfsalat putzen, waschen, gut abtropfen lassen. In 3 mm breite Streifen schneiden. Erbsen, Champignons und Spargelspitzen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Mit den abgetropften Krabben (tiefgekühlte vorher auftauen lassen) und Muscheln zum Salat geben. Alles vorsichtig mischen.

Für die Marinade Öl und Essig in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Salat damit begießen und noch mal mischen. In einer Glasschale anrichten.

Schnittlauch abspülen, fein schneiden. Über den Salat streuen. Eier schälen. In Scheiben schneiden. Salat damit garnieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 160.

Wann reichen? Mit Toast- oder französischem Weißbrot und einem Glas Wein als Abendessen oder als Teil eines Kalten Büfets.



## West-schweizer Törtchen



Für den Teig:

280 g Mehl,  
100 g Margarine,  
knapp  $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
1 Prise Salz.

Für die Füllung:

2 Zwiebeln (80 g),  
20 g Margarine,  
150 g gekochter Schinken,  
5 gewässerte Sardellenfilets  
(50 g),  
4 Tomaten (200 g).

Außerdem:

200 g Greyerzer Käse.

Für den Guß:

1 Eßlöffel Instantmehl  
(10 g),

$\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Ei,

1 Bund Schnittlauch,

Salz, weißer Pfeffer,

geriebene Muskatnuß,

Mehl zum Ausrollen,

Margarine zum Einfetten.

Diese kleinen, pikanten Törtchen sind ein typisches Schweizer Gericht. Da ist es fast selbstverständlich, daß auch Käse dabei ist. In diesem Fall der würzige Greyerzer.

Für den Teig Mehl und Margarine in einer Schüssel verkneten. Nach und nach das Wasser, zum Schluß Salz zufügen. Weiterkneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Für die Füllung Zwiebeln schälen und fein hacken. Margarine in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin in 3 Minuten goldgelb anbraten. Schinken und die gut abgetropften Sardellen sehr fein würfeln. Tomaten häuten, halbieren. Kerne und Stengelansätze entfernen. Tomaten würfeln. Alles in einer Schüssel mischen. Den Greyerzer Käse entrinden, sehr fein würfeln und zugedeckt beiseite stellen.

Für den Guß Mehl in einem Becher mit Milch und Ei verquirlen. Schnittlauch unter kaltem Wasser ab-

### TIP

*Westschweizer Törtchen eignen sich auch sehr gut als Gäste-Imbiß. Sie werden dann vorher nach Rezept zubereitet und zugedeckt beiseite gestellt. Kurz vor dem Servieren nur in Alufolie wickeln und einige Minuten im Ofen erhitzen.*

spülen, mit Haushaltspapier trockentupfen und fein schneiden. In den Becher geben. Den Guß mit Salz, Pfeffer und Muskat pikant würzen.

Arbeitsfläche oder Backbrett leicht mit Mehl bestäuben. Teig darauf 3 mm dick ausrollen. Teigplatten von 14 cm Durchmesser ausstechen. Tortenförmchen mit Margarine einfetten. Mit dem Teig auslegen. Teigböden mit einer Gabel mehrere Male einstechen, damit sich keine Blasen bilden.

Törtchen mit Käsewürfeln bestreuen. Füllung darauf verteilen. Mit dem Guß übergießen.

Törtchen auf einen Kuchenrost stellen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 30 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Rausnehmen. Aus den Förmchen lösen, auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

Ergibt 8 Törtchen.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 438.

Wann reichen? Als Vorspeise oder mit Kopfsalat als Abendessen. Dazu schmeckt Weißwein, am besten einer aus der Schweiz.

## Whisky

Was uns heute schon wegen der hohen Branntweinsteuer als Whisky wie flüssiges Gold durch die Kehle rinnt, war in früheren Zeiten ein »Arme-Leute-Wein«. Der erste schottische Whisky wurde vermutlich in den Klöstern gebrannt. Die Mönche nannten ihr Produkt »aqua vitae« – Lebenswasser. Daraus entwickelte sich in der gälischen Sprache das Wort »uisgebaught« oder »usquebaught«. Daraus wurde »Uiskie«, das dann zu dem heute üblichen Wort Whisky führte. Vermutlich älter als der Whisky in Schottland ist

der, den die Iren brannten. Er soll schon im 12. Jahrhundert irische Hitzköpfe erhitzt haben. Soweit läßt sich das Lebenswasser der Schotten nicht zurückführen. Erst um das 15. Jahrhundert herum scheint es dort die ersten Eigenprodukte gegeben zu haben. Rund 300 Jahre später entstanden auch in Amerika kleine Brennereien, die sich mit eigenem Whisky versorgten. Während des Unabhängigkeitskrieges wurde Whisky zu einem wichtigen Währungsfaktor. Als nach der Unabhängigkeitserklärung der Senat eine Whiskysteuern erhob, flüchteten viele der Whisky-



Pikante Vorspeise für Feinschmecker: Westschweizer Törtchen.



Zum Whisky Cobbler gehören Orangensaft und Orangenstücke.

Brenner nach Indiana und Kentucky. Und in Kentucky, genauer in Georgetown in Bourbon Country, wurde zum ersten Mal statt der bisherigen Getreidesorten Mais zu Whisky verarbeitet. Das Getränk wurde Bourbon Country Whiskey genannt. Und bis heute heißt Maiswhisky »Bourbon«. Inzwischen produziert auch Kanada Whisky.

Wenn man es ganz genau nimmt, steht nur dem Scotch der Name Whisky zu. Die anderen Produktionsländer tragen diesem Anspruch in soweit Rechnung, als sie ihre Sorten meist mit einem kleinen e vor dem y versehen. Also wird Bourbon und Irish im allgemeinen Whiskey geschrieben.

Die Whiskies dieser Länder haben im Laufe der Jahre alle gewisse geschmacks- und geruchsspezifische Eigenschaften entwickelt. Das liegt vor allem an unterschiedlichen Grundprodukten, an der Brennart und an der Lagerung.

**Schottischer Whisky** wird aus Gerstenmalz (Malt) destilliert; verschnitten (blendet) mit Grain-Whisky aus ungemälzten Getreide, wie Weizen, Roggen, Gerste und Malzgerste. Er schmeckt rauchig. Das kommt vom schwelenden Torf oder Koks mit dem die gequollene Gerste getrocknet wurde. Seine hellbraune Farbe stammt von den alten Eichenfässern. Darin muß der Scotch mindestens 3 Jahre lagern, bevor er bei uns verkauft werden darf. Auf den Markt kommt Scotch Whisky fast ausschließlich als Blended Whisky. Das heißt: Als eine Mischung aus mehreren Destillaten. Jede Marke hat dadurch ihre eigenen Geschmacksnuancen und deshalb ihre speziellen Liebhaber. Insgesamt gibt's in Großbritannien etwa 200 solcher Whisky-Blending-Firmen.

**Irischer Whiskey** besteht aus Malt mit Zusätzen von Mais, Roggen und Gerste.



Zitronensaft gibt dem Whisky Punsch Frische und Aroma.

Doch werden die gewässerten Körner nicht rauchgetrocknet, sondern nur gedörft. Deshalb hat der Irish Whiskey auch ein deutliches, mild-pikantes Getreidearoma. Gelagert wird er ebenfalls in eichenen Fässern. Die Lagerzeit muß mindestens fünf Jahre betragen.

**Bourbon Whiskey** ist die weiche Welle unter den Whiskies. Und während man in den USA trotz höherer Preise immer noch den Scotch bevorzugt, ist er in der Bundesrepublik auf dem Vormarsch. Mild wird er einmal durch den hohen Maisanteil, zum anderen durch eine Holzkohlebeschichtung der Lagerfässer, die aus Steineiche sind. Bevor die Fässer zum erstenmal den edlen Maissaft aufnehmen dürfen, werden ihre Dauben innen kräftig angesengt. Dadurch erhält der Bourbon während seiner mindestens zweijährigen Lagerzeit die dunkle Farbe.

**Kanadischer Whisky** wird hauptsächlich aus Roggen, manchmal auch aus Mais gebrannt. Er lagert mindestens zwei Jahre in frischen (innen unbehandelten) Steineichefässern. Dadurch ist sein Geschmack dem des Cognac ähnlich. Canadian wird mit gealtertem neutralem Alkohol vermischt. Alle Whiskies kommen fast ausschließlich mit einem Alkoholgehalt von 43 Prozent (in England 40 Prozent) in den Handel. Welche Sorte oder Marke man bevorzugt, ist letztlich persönliche Geschmacksache. Whiskyfans wissen: Man muß sich da langsam ranschnuppern und ranschnuppern und ranschnuppern. Und wie soll man Whisky trinken? Pur, mit Eis, Soda oder Wasser? Am besten: Ausprobieren! Denn auch das ist Geschmacksache. Und wenn schon Wasser, dann niemals das, was aus der Leitung kommt (es sei denn, man hat eine Quelle im Garten), sondern Mineral- oder Quellwasser aus der Flasche.



Heißer Whisky Punsch bricht das dickste Eis. Rezept Seite 196.



Für Whisky Sour brauchen Sie echten Bourbon. Rezept S. 196.

## Whisky Cobbler

Für 1 Person

5 Eiswürfel,  
 ½ Orange,  
 1 Teelöffel Puderzucker,  
 Saft einer halben Orange,  
 2 Glas (je 2 cl) Whisky,  
 Sodawasser zum  
 Auffüllen.

Der Whisky Cobbler ist ein echter Sommerdrink. Orangensaft und -stückchen machen ihn so erfrischend. Eiswürfel in ein sauberes Küchentuch einwickeln und mit einem Hammer zerschlagen. In eine Sektschale geben. Orangenhälfte gründlich schälen und in 1 cm große Stücke schneiden. Auf das Eis legen. Zucker, Orangensaft und Whisky zufügen, mit einem Barlöffel durchrühren. Mit gut gekühltem Sodawasser auffüllen. Sofort mit Strohalm servieren.

## Whisky Crusta

Für 1 Person

½ Zitrone,  
 1 Eßlöffel Zucker,  
 je 2 Barlöffel Zuckersirup,  
 Maraschino, Angostura,  
 Zitronensaft und Curaçao,  
 1 Glas (2 cl) Whisky,  
 3 Eiswürfel.

Zitrone unter heißem Wasser waschen, abtrocknen und ganz dünn spiralförmig schälen, dann auspressen. Saft auf eine Untertasse geben. Zucker auf eine andere Untertasse streuen. Cocktailglas mit dem Rand zuerst in Zitronensaft, dann in Zucker tauchen, so daß ein Krustenrand entsteht. Zuckersirup, Maraschino, Angostura, Zitronensaft, Curaçao und Whisky in einen Shaker geben. Gut durchschütteln. Eiswürfel zufügen. Noch mal schütteln. Durch ein Sieb in das Glas gießen. Sofort servieren.

## Whisky Daisy

Für 1 Person

1 Barlöffel Zuckersirup,  
 je 2 Spritzer  
 Zitronensaft und  
 Himbeersirup,  
 2 Glas (je 2 cl) Whisky,  
 3 Eiswürfel,  
 Sodawasser zum  
 Auffüllen,

Zuckersirup, Zitronensaft, Himbeersirup und Whisky in einen Shaker geben. Gut durchschütteln. Eiswürfel in einem Küchentuch zerschlagen, in den Shaker geben, noch einmal kräftig schütteln. Durch ein Sieb in ein Daisy- oder Cocktailglas seihen. Mit gut gekühltem Sodawasser auffüllen. Sofort mit Strohalm servieren. PS: Sie können zusätzlich noch 1 Eßlöffel frische oder tiefgekühlte Himbeeren (tiefgekühlte vorher bitte antauen lassen) ins Glas geben. Dann aber bitte einen Barlöffel dazu reichen.

## Whisky Punsch

Für 1 Person

3 Eiswürfel,  
 knapp 1 Barlöffel  
 Zuckersirup,  
 ½ Glas (1 cl) Curaçao,  
 1 Spritzer Angostura,  
 2 Barlöffel Zitronensaft,  
 1 Glas (2 cl)  
 Bourbon-Whiskey,  
 1 Cocktailkirsche.

Eiswürfel in einem sauberen Küchentuch zerstoßen oder im Eiscracker zerkleinern. In ein Cocktailglas geben. Zuckersirup, Curaçao, Angostura, Zitronensaft und Whiskey in einem Shaker kräftig schütteln. In das Cocktailglas abseihen. Mit einer Cocktailkirsche garniert servieren. PS: Anstelle der Cocktailkirsche – oder zusätzlich – kann auch eine Zitronenscheibe ins Glas gegeben werden. Oder man schneidet sie bis zur Mitte ein und setzt sie auf den Glasrand.



*White Lady: Dieser köstliche Cocktail ist weltbekannt.*

## Whisky Punsch heiß

Für 1 Person  
Bild Seite 195

3 Glas (je 2 cl) Scotch Whisky, 2 Teelöffel Zucker, 1 Glas (2 cl) kochendes Wasser.

Eigentlich gehören in einen Punsch 5 Zutaten. Aber aller guten Dinge sind drei. Und wenn eins davon so hervorragend ist wie Schottischer Whisky, dann tun es selbst beim Punsch mal drei.

Whisky in einem hohen Becherglas zugedeckt im heißen Wasserbad erwärmen.

Zucker in ein vorgewärmtes Punsch- oder Grogglas geben. Mit dem kochenden Wasser auffüllen. Umrühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Den heißen Whisky dazu gießen. Sofort servieren.

PS: Whisky Punsch kann man flambiert servieren.

## Whisky Sour

Für 1 Person  
Bild Seite 195

Saft einer halben Zitrone, 2 Barlöffel Puderzucker, 3 Eiswürfel, 2 Glas (je 2 cl) Whisky, 3 Zitronenscheiben, 4 Cocktailkirschen, Sodawasser.

Zitronensaft und Puderzucker in einem Shaker gut schütteln. Eiswürfel und Whisky dazugeben. Noch mal schütteln.

Zitronenscheiben und Cocktailkirschen in einen Tumbler legen. Cocktail drüberseihen. Einen Schuß gut gekühltes Sodawasser reingießen und den Whisky Sour sofort servieren.

PS: Der Whisky Sour ist ein idealer Drink für Bourbon-Freunde, denn das milde Bourbon-Aroma harmonisiert sehr gut mit dem säuerlichen Zitronensaft. Aber auch irischer Whisky paßt dazu.



*Widow's Kiss: Feuriger Drink mit phantasievollem Namen.*

## White Lady

Für 1 Person

Je 1 Glas (2 cl) Gin, Zitronensaft und Curaçao, 3 Eiswürfel, 1 Cocktailkirsche.

Gin, durchgeseihten Zitronensaft, Curaçao und Eiswürfel in einen Shaker geben. Tüchtig schütteln. In ein Cocktailglas gießen. Mit Kirsche servieren.

## Widow's Kiss

Für 1 Person

2 Glas (je 2 cl) Calvados, 3 Spritzer Bénédictine, 2 Spritzer Chartreuse gelb, 1 Spritzer Angostura, 4 Eiswürfel.

Auch wenn dieser Cocktail von den Zutaten her auf den ersten Blick als ausgesprochenen Damendrink erscheint (er heißt übersetzt Witwenkuß), läßt es sich nicht verheimlichen, daß auch Männer diese gelungene Mischung schätzen. Calvados in einen Shaker gießen. Bénédictine, Chartreuse gelb und Angostura zufügen. Shaker schließen und mit einer Serviette umwickeln. Einmal kräftig schütteln. Dann die Eiswürfel reingeben. Noch mal schütteln, den Drink in ein gekühltes Cocktailglas abseihen und sofort servieren. Schmeckt sehr gut als Aperitif, aber auch nach dem Essen.

### TIP

*White Lady, die Mischung aus herbem Gin, erfrischendem Zitronensaft und weichem Cointreau eignet sich ganz besonders dazu, nach Geschmack gemixt zu werden.*

## Wiener Apfelkren



30 g frischer Meerrettich (Kren),  
3 Äpfel (350 g),  
3 Teelöffel Zitronensaft,  
1 Eßlöffel Zucker,  
Salz.

Kren ist die österreichische Bezeichnung für Meerrettich. Kren und Apfel ergeben zusammen eine ideale geschmackliche Verbindung. Wiener Apfelkren ist sozusagen Pflichtbeilage zu gekochtem Rindfleisch. Es gibt zwei Möglichkeiten, ihn zuzubereiten.

1. Meerrettich schälen und waschen. In eine Schüssel reiben. Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Zum Meerrettich reiben. Sofort mit etwas Zitronensaft und Zucker mischen. Apfelkren mit Salz und dem restlichen Zitronensaft pikant abschmecken.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 55.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Mit Zitronensaft und 4 Eßlöffel Wasser in einem Topf zugedeckt 15 Minuten dünsten. Durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Kalt werden lassen.

Geschälten, gewaschenen Kren reinreiben. Zuckern. Mit Salz und Zitronensaft kräftig abschmecken.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Zeit zum Abkühlen 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 55.

PS: Wenn Sie sich die Mühe machen und Apfelkren urwienerisch zubereiten wollen, müssen Sie die Äpfel im Backofen braten (25 Minuten auf der mittleren Schiene bei 220 Grad im Elektroherd, im Gasherd bei Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  großer Flamme).



*Das Burgtheater in Wien hat praktisch seit seiner Gründung durch Kaiserin Maria Theresia unter den deutschsprachigen Bühnen immer eine führende Rolle gespielt.*

Danach werden sie durch ein feines Haarsieb gestrichen und wie im Rezept 2 weiter verarbeitet. Wer ein übriges tun will, gibt noch 50 g gehackte Mandeln dazu. In jedem Fall kalt servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 135.

## Wiener Apfelstrudel

Für den Teig:  
250 g Mehl,  
 $\frac{1}{8}$  l lauwarmes Wasser,  
1 Teelöffel Öl,  
1 kleines Ei,  
1 Prise Salz,  
Mehl zum Ausrollen,  
Öl zum Bestreichen.  
Für die Füllung:  
1000 g Äpfel,  
Saft einer Zitrone,  
100 g Zucker,  
 $\frac{1}{4}$  Teelöffel Zimt,  
100 g kernlose Rosinen,  
50 g Butter,  
70 g Semmelbrösel,  
Margarine zum Einfetten,  
20 g Butter zum Bestreichen,  
50 g Puderzucker.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Wasser, Öl, Ei und Salz in einer kleinen Schüssel verrühren. In die Mulde gießen. Zu einem glatten Teig verarbeiten. 10–15 Minuten kne-

## Wiener Apfelstrudel

ten, bis er seidig glatt ist. Teig zu einer Kugel formen, auf die bemehlte Arbeitsfläche legen, mit Öl bestreichen und mit einer gut angewärmten Schüssel zugedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Äpfel schälen, waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und in feine Scheiben schneiden. Dann mit Zitronensaft beträufeln. Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen. Rosinen auf einem Sieb unter heißem Wasser waschen. In einem Küchentuch trockenreiben. Zu den Äpfeln geben. Mischen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel darin in 3 Minuten bräunen. Ein sauberes Küchentuch leicht mit Mehl bestäuben. Teig darauf rechteckig ausrollen. Dann vorsichtig über den bemehlten Handrücken gleiten lassen und dabei gleichmäßig hauchdünn ausziehen. Die Ränder abschneiden. Zuerst die Semmelbrösel, dann die Fül-

lung auf die Ränder auftragen. Die Ränder abrollen und zum Schluss mit Puderzucker bestäuben. In einem heißen Ofen bei 200 Grad für 15 Minuten backen. Nach dem Backen auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Puderzucker bestäuben.



*Wer Wiener Apfelstrudel einmal gegessen hat, vergißt dieses unvergleichliche Gebäck nicht.*

lung auf dem Teig verteilen. Mit Hilfe des Tuches zum Strudel zusammenrollen.

Backblech mit Margarine einfetten. Strudel drauflegen und mit flüssiger Butter bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 45 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.

Blech aus dem Ofen nehmen. Strudel mit Puderzucker bestäuben und servieren.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 50 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 780.

Wann reichen? Mit Vanillesoße als Dessert. Wiener Apfelstrudel kann auch abgekühlt und mit Schlag-Sahne als Kaffeegebäck serviert werden.

## Wiener Backhendl



2 küchenfertige Hähnchen von je 600 g, Saft einer Zitrone, Salz, weißer Pfeffer, 50 g Mehl, 2 Eier, 100 g Semmelbrösel, 1000 g Schmalz oder Öl zum Ausbacken, 1 Bund Petersilie, 1 Zitrone.

Wichtig für den Wohlgeschmack der Wiener Backhendl ist es, daß man junge, frische Hähnchen verwendet. Sie werden in heißem Fett schwimmend ausgebacken. Geheimtip aus der Wiener Küche: Schmalz zum Ausbacken nehmen. Übrigens: Manchmal wird das Fleisch vorher von den Knochen gelöst und dann weiter verarbeitet. Das ist allerdings sehr mühsam. Hähnchen unter kaltem Wasser innen und außen gründlich waschen. Mit Haushaltspapier abtrock-



Geheimtip für Wiener Backhendl: In heißem Schmalz goldbraun und knusprig ausbacken.

### TIP

*Klassisch ist es, auch Lebern und Mägen der Hähnchen zu fritieren und zusammen mit den Backhendln zu servieren. Lebern und Mägen dazu bitte sehr gut trocknen und erst mit der Petersilie in das heiße Fett geben.*

nen. Vierteln. Mit Zitronensaft einreiben. In einer Schüssel 5 Minuten zugedeckt stehen lassen. Anschließend rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben. Mehl auf einen Teller geben. Eier auf einem anderen Teller verquirlen. Semmelbrösel auf einen dritten Teller geben. Hähnchenviertel nacheinander in Mehl, Eiern und Semmelbröseln wenden. Schmalz oder Öl im Fritierpfanne auf 180 Grad erhitzen. Immer 2 Hähnchenviertel auf einmal darin in 15 Minuten goldbraun ausbacken. Mit einer Schaumkelle rausnehmen und auf Haushalts-

papier abfetten lassen. Petersilie waschen. Gut trockentupfen. Ganz zum Schluß ins heiße Fett gleiten lassen und 2 Minuten fritieren. Herausnehmen. Backhendl damit garnieren. Zitrone in heißem Wasser waschen, trocknen, in Achtel schneiden. Auf die Hähnchenviertel legen. Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 15 Minuten. Zubereitung: 65 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 570.

Beilagen: Kartoffel- und Kopfsalat.

### Wiener Brød

Siehe Kopenhagener.

## Wiener Creme

30 g Zucker,  
½ l Milch,  
2 Eier, 4 Eigelb,  
70 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
Butter zum Einfetten.  
Für die Garnierung:  
¼ l Sahne,  
1 Tütchen Krokant (50 g).

Wiener Creme ist in der internationalen Küche unter dem französischen Namen Crème viennoise bekannt. Zucker in eine Pfanne geben und unter Rühren in 2 Minuten bräunen.

In der Zwischenzeit Milch in einem Topf aufkochen. Etwas Milch in die Karamelmasse rühren, bis diese sich aufgelöst hat. Dann die restliche Milch zugießen. Aufkochen lassen, dabei ständig rühren.

In einer Schüssel Eier, Eigelb, Zucker und Salz verquirlen. Karamelmilch nach und nach zugießen.

Eine Puddingform mit Butter einfetten. Masse einfüllen. Mit dem Deckel schließen. Ins heiße Wasserbad stellen und 60 Minuten bei schwacher Hitze sieden, dann rausnehmen und erkalten lassen.

Wiener Creme auf eine Platte stürzen. Sahne in einer Schüssel steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen.



Echter Wiener Gugelhupf wird immer aus Hefeteig gebacken.

Creme damit garnieren. Mit Krokant bestreut servieren.  
Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 70 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 380.

Wann reichen? Als Dessert nach einem festlichen Menü.  
PS: Wer mag, kann die Sahne mit etwas Vanillin- oder Puderzucker süßen.

## Wiener Gugelhupf

Für den Teig:  
500 g Mehl, 40 g Hefe,  
100 g Zucker,  
¼ l lauwarme Milch,  
3 Päckchen Vanillinzucker,  
6 Eier,

## Wiener Gugelhupf

3 Eßlöffel Sahne (45 g),  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  
200 g Butter,  
150 g Rosinen,  
Mehl zum Bestäuben,  
Butter zum Einfetten,  
50 g Mandelsplitter,  
50 g Puderzucker.

Gugelhupf nennt man in Österreich einen Napfkuchen. In der Schweiz sagt man dazu Gugelhupf. Ein Gugelhupf muß nicht – wie der Wiener – aus Hefeteig bestehen, er kann auch aus Rühr- oder Biskuitteig gebacken werden.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln, 1 Teelöffel Zucker drüberstreuen. Mit etwas lauwarmen Milch und Mehl vom Rand verrühren. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Restlichen Zucker, restliche Milch, Vanillinzucker, Eier, Sahne, Salz und Zitronenschale zum Vorteig geben. Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Von innen nach außen zu einem Teig verrühren. Dann so lange schlagen, bis er Blasen wirft. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Rosinen in heißem Wasser waschen. In einem Küchentuch trockenreiben. Mit Mehl bestäubt in den Teig kneten.

Gugelhupfform mit Butter einfetten. Mit Mandeln austreuen. Teig einfüllen. Noch einmal 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 55 Minuten.  
Elektroherd: 180 Grad.  
Gasherd: Stufe 3 oder ¼ große Flamme.

Form rausnehmen. Gugelhupf auf einen Kuchendraht stürzen. Abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Vor dem Servieren in 20 Stücke schneiden.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 20 Minuten.

Zubereitung: 55 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 270.



Wiener Creme schmeckt wunderbar.

## Wiener Kaffee



90 g mittelfein gemahlener Kaffee,  
1 haselnußgroßes Stück Feigenkaffee,  
1 l Wasser.

Als 1683 die kaiserlichen Truppen vor Wien den geschlagenen und flüchtenden Türken neben anderem Beutegut auch einige Säcke mit Kaffeebohnen abnahmen, ahnte sicher noch niemand, daß damit Wiens Ruf als Kaffeehausstadt begründet werden sollte. Und wo es viele Kaffeehäuser gibt, wird natürlich auch ein besonders guter Kaffee gebraut. Und einer der besten ist der, der Wiener Kaffee genannt wird. Seine Zubereitung ist für eine gute Wiener Hausfrau fast ein Ritual. Und am liebsten kocht sie ihn mit Quellwasser (das können Sie in Flaschen kaufen). Damit der Kaffee eine besonders tiefe braune Farbe bekommt, gibt sie zerbröselten Feigenkaffee dazu, einen Zusatz aus gerösteten Feigen, den man im Fachgeschäft erhält. Es gibt zwei Möglichkeiten, den Wiener Kaffee zuzubereiten.

Die erste: Kaffeepulver und Feigenkaffee in den Filter schütten. Den Filter auf die mit heißem Wasser ausgespülte Kanne setzen. Nun das kochende Wasser in den Filter gießen und durchlaufen lassen. Das Wasser muß während des Aufbrühens ständig sprudeln. Die Kanne soll im heißen Wasserbad stehen. Die zweite Art: Wasser, Kaffee und Feigenkaffee in einem speziellen Kaffeetopf kalt mischen. Dann den Topf auf den Herd stellen (Elektroplatte vorheizen, Gasflamme schon brennen lassen). Den Kaffee zugedeckt aufkochen. Vom Herd nehmen. Den Kaffee 10 bis 12 Minuten ziehen

lassen, dann durch ein mit einem Leinentuch ausgelegtes Sieb in eine vorgewärmte Kanne gießen.

Und nun kann man mit dem Wiener Kaffee nach Belieben verfahren. Man kann ihn mit kochendheißer Milch halb und halb in die Tassen gießen. Oder man gibt in jede zu drei Viertel mit Kaffee gefüllte Tasse eine kleine Kelle mit schaumiger Milch. (Milch wird schaumig, wenn man sie unter ständigem Schlagen erhitzt.)

Oder man serviert frische Schlagsahne, auf gut österreichisch Obers, dazu. Wer's süß liebt, kann auch Zucker in den Kaffee geben.

## Wiener Kirschenschmarrn

460 g entsteinte Sauerkirschen aus Dose oder Glas,  
4 Eigelb,  
30 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 Prise Salz,  
1/8 l saure Sahne,  
4 Eiweiß,  
125 g Mehl,  
120 g Butter zum Braten.  
Zum Bestreuen:  
20 g Zucker,  
1/2 Teelöffel gemahlener Zimt.

Kirschen aus der Dose oder dem Glas auf einem Sieb abtropfen lassen.

Eigelb mit Zucker, Vanillinzucker, Salz und Sahne in einer Schüssel gut verrühren.

Eiweiß in einer anderen Schüssel steif schlagen. Auf die Masse gleiten lassen. Mehl drüberstreuen. Beides mit einem Schneebesen locker unterheben. Kirschen reingeben.

60 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Hälfte des Teiges reinfüllen und bei schwacher Hitze 3 Minuten braten, bis die Unterseite leicht gebräunt ist. Wenden. Andere Seite auch 3 Minuten braten. Mit zwei



Für den feinen Wiener Kirschenschmarrn brauchen Sie entsteinte Sauerkirschen aus der Dose.



Gabeln in mundgerechte Stücke zerreißen.

Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Zugedeckt warm stellen.

Den restlichen Schmarnteig genauso backen und zerreißen. Zucker und Zimt in einer Tasse mischen. Über den Schmarren streuen und servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 495.

Wann reichen? Als süßes Abendessen oder mit einer Kartoffel- oder Gemüsesuppe vorweg als warme Hauptmahlzeit.

PS: Man kann auch etwas Zimt in den Teig geben.

## Wiener Lungenbraten

1000 g Rinderfilet,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Paprika rosenscharf,  
10 g Mehl,  
1 Möhre (40 g),  
1 Petersilienwurzel (30 g),  
125 g Sellerie,  
2 Zwiebeln (80 g),  
50 g Margarine,  
2 Tomaten (100 g),  
½ l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln.

Für die Soße:

⅛ l Rotwein,  
1 Eßlöffel Mehl,  
Salz, schwarzer Pfeffer.

Lassen Sie sich von der Bezeichnung Lungenbraten nicht irritieren. Die Österreicher nennen das Rinderfilet so. Lunge heißt bei ihnen Peuscherl oder Beuscherl.

Rinderfilet abspülen, trockentupfen und mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Mehl drüberstäuben. Möhre, Petersilienwurzel und Sellerie putzen, waschen und fein schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln. Margarine in einem Bräter erhitzen. Gemüse darin 10 Minuten anbraten.

Tomaten häuten und vierteln. Stengelansätze rauschneiden. Tomaten auch

in den Topf geben. Fleischbrühe über das Gemüse gießen. Rinderfilet in den Bräter legen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bratzeit: 40 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme.

Bräter aus dem Ofen nehmen. Lungenbraten auf einer vorgewärmten Platte warm stellen.

Bratfond durch ein Sieb in einen Topf passieren. Rotwein und Mehl in einem Becher verquirlen, in den Bratfond rühren. 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Lungenbraten aufschneiden. Soße getrennt dazu reichen.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 430.

Unser Menüvorschlag: Vorweg klare Ochsenschwanzsuppe. Lungenbraten, Streichholzkartoffeln und Gemüseplatte aus Blumenkohl, Möhren, Bohnen und Erbsen als Hauptgericht. Dessert: Wiener Creme.

## Wiener Masse

Es gibt zwei Möglichkeiten, Wiener Masse, die übrigens unter diesem Namen in Wien nicht bekannt ist, herzustellen: Warm geschlagen und kalt geschlagen. Beide gelten als Biskuitteig, obwohl bei der warm geschlagenen nur die Herstellungsart diesen Namen rechtfertigt. Beide Massen unterscheiden sich vom herkömmlichen Biskuitteig dadurch, daß sie mit Butter zubereitet werden. Aber beide sind ganz besonders feine Tortenteige. So bereitet man sie zu:

### Wiener Masse warm

10 Eier,  
250 g Zucker,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
250 g feines Weizenmehl,  
150 g Butter,  
Margarine zum Einfetten.



Beim Wiener Lungenbraten handelt es sich um raffiniert gewürztes und gebratenes Filet.

Eier in einer Schüssel mit dem Zucker im warmen Wasserbad schaumig schlagen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Eimasse so lange schlagen, bis sie wieder erkaltet ist. Dabei tropfenweise den Zitronensaft reingeben. Mehl drüberstreuen und unterheben.

Butter in einem Topf schmelzen, aber nicht erhitzen und eßlöffelweise unter den Teig rühren. Springform (Durchmesser von 26 cm) mit Margarine einfetten. Teig einfüllen und glattstreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 40 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Diesen Boden für Buttercreme- oder Sahnetorten verwenden.

Man kann den Teig auch auf einem Blech für feine Cremeschnitten backen. Dazu Backblech mit Margarine einfetten. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 15 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

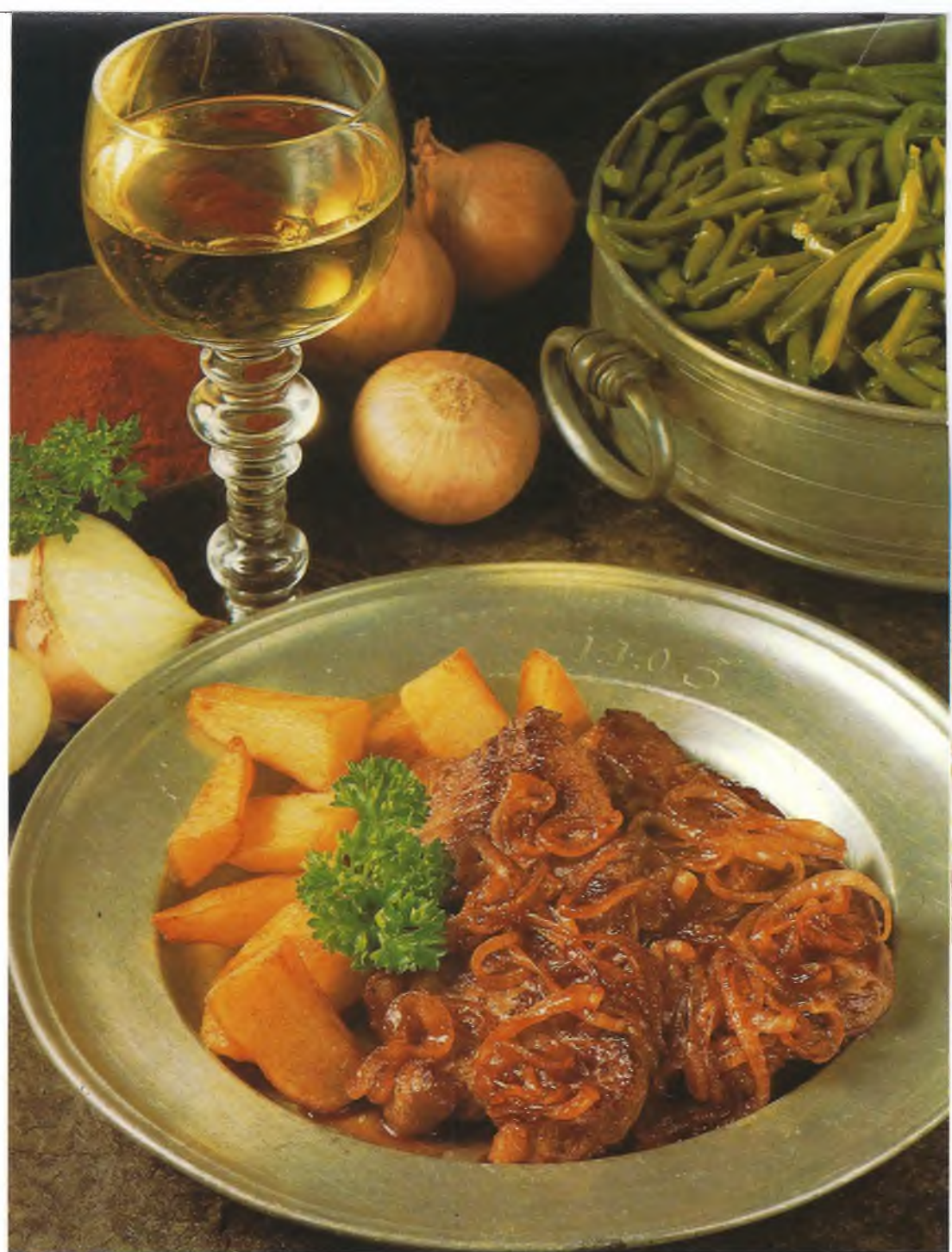
#### Wiener Masse kalt

6 Eigelb,  
abgeriebene Schale einer  
halben Zitrone,  
125 g Zucker,  
6 Eiweiß,  
125 g Mehl,  
65 g Butter.

Eigelb mit Zitronenschale und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Eiweiß in einer anderen, fettfreien, Schüssel steif schlagen. Auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Mehl drüberschütten. Vorsichtig unterheben und mischen. Butter in einem Topf schmelzen. Eßlöffelweise unter den Teig ziehen. Wie Wiener Masse warm backen.

Backzeit: 30 Minuten.

Statt Zitronensaft oder -schale können Sie den Teig auch mit Bittermandelöl aromatisieren.



*Zu Wiener Rostbraten passen am besten zarte grüne Bohnen und goldbraune Röstkartoffeln.*

## Wiener Mélange



50 g gemahlener Kaffee,  
 $\frac{1}{2}$  l Wasser,  
 $\frac{1}{8}$  l heiße Milch, Zucker.

Der Wiener schwört auf seine Mélange, eine liebe Art, Kaffee zu trinken.

Kaffee wie gewohnt filtern. Tassen zu Dreiviertel füllen. Heiße Milch zugießen und nach Belieben zuckern.

## Wiener Rostbraten

4 Rostbraten von je 175 g,  
Paprika rosenscharf, Salz,  
20 g Mehl, 60 g Butter,  
4 Zwiebeln (80 g),  
 $\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln.  
Für die Garnierung:  
4 Stengel Petersilie.

Rostbraten sind etwa fingerdicke Scheiben, die aus dem hohen Roastbeef geschnitten werden. Rostbraten können Sie darum auch unter dem Namen Rumpsteaks einkaufen.

Rostbraten mit Haushaltspapier abtupfen. Fettrand mit einem scharfen Messer einige Male einschneiden. Fleisch mit Paprika und Salz einreiben. Mehl auf einen Teller geben. Rumpsteaks darin wenden. 40 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Rumpsteaks darin auf jeder Seite 4 Minuten braten. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. Rumpsteaks aus der Pfanne nehmen. Auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Zwiebeln ins heiße Bratfett geben. In 5 Minuten braun braten. Auf den Rumpsteaks anrichten. Restliche Butter darauf verteilen und zergehen lassen.

Bratfond mit Fleischbrühe loskochen. Um die Rumpsteaks gießen. Petersilie waschen, trockentupfen. Platte damit garnieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 305.

Beilagen: Grüne Bohnen und Röstkartoffeln.

## Wiener Schlosserbuben

Siehe Schlosserbuben.

### TIP

*Zwiebeln und Bratfond des Rostbratens können mit saurer Sahne und Zitronensaft verkocht werden. So macht man es übrigens in der Steiermark.*

## Wiener Schnitzel

4 Kalbsschnitzel aus der Keule von je 150 g (höchstens 1 cm dick), Salz, 2 Eßlöffel Mehl (20 g), 1 Ei, 30 g Semmelbrösel, je 25 g Butter und Schweineschmalz, 4 Zitronenscheiben, 2 Stengel Petersilie.

Wer Wiener Küche sagt, sagt auch Wiener Schnitzel. Und meint damit diese flachen, panierten, goldbraun gebratenen Kalbsschnitzel, die fester Bestandteil der Restaurant-Küchen in aller Welt sind. Außen sollen sie knusprig sein, innen saftig, und nur leicht mit Panade umhüllt. Früher wurden sie nur in Butter gebraten. Heute verwendet manche Wienerin Butter und Schweineschmalz. Und viele nehmen statt Kalbfleisch auch mal Schweineschnitzel. Allerdings darf das Gericht dann nicht mehr Wie-

ner Schnitzel genannt werden. Hier das klassische Rezept:

Kalbsschnitzel mit Haushaltspapier abtupfen. Breilklopfen. Mit Salz einreiben. Schnitzel zuerst in Mehl, dann in verquirltem Ei und zum Schluß in Semmelbröseln wenden. Panade leicht andrücken.

Butter und Schweineschmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Schnitzel reingeben. Auf jeder Seite 4 Minuten braten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit den Zitronenscheiben belegen. Petersilie unter kaltem Wasser abspülen, gut abtropfen lassen und zerpfückt auf die Zitronenscheiben legen.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 285.

Beilagen: Kopfsalat mit Radieschen, Kartoffelsalat. PS: Es ist zwar nicht klassisch, aber erlaubt, zusätzlich auf jede Zitronenscheibe eine auf Kapern gerollte Sardelle zu legen.

## Wiener Schokoladen-Torte

Bild Seite 204

Für den Teig:

9 Eigelb,

4 Eßlöffel

heißes Wasser,

1 Päckchen

Vanillinzucker,

1 Prise Salz,

150 g Zucker,

9 Eiweiß,

100 g Zartbitter-

Schokolade,

100 g Biskuitbrösel

(Löffelbiskuit),

100 g gemahlene

Haselnußkerne,

40 g Butter,

Butter zum Einfetten.

Für die Füllung:

2 Glas (je 2 cl) Sherry,

400 g Aprikosenmarmelade.

Für die Glasur:

100 g Zartbitter-

Schokolade,

1 Ei,

200 g Puderzucker,

60 g Kokosfett.

*Wiener Schnitzel haben sich seit langem in der internationalen Küche durchgesetzt.*





*Zartbittere Schokolade, Haselnüsse und Aprikosenmarmelade sind vielversprechende Zutaten der Wiener Schokoladen-Torte.*

Für den Teig Eigelb mit Wasser, Vanillinzucker, Salz und 75 g Zucker in einer Schüssel sehr schaumig schlagen.

Eiweiß in einer anderen Schüssel steif schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen. Vorsichtig unterschlagen. Eischnee auf die Schaummasse gleiten lassen.

Schokolade fein reiben. Löffelbiskuit zerkleinern. Beides mit den gemahlten Haselnußkernen auf den Eischnee geben. Locker unterheben. Butter in einer Pfanne zerlassen. Leicht abgekühlt eßlöffelweise in den Teig schlagen.

Eine Springform (Durch-

messer 26 cm) mit Butter einfetten. Teig reinfüllen. Glattstreichen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 60 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Tortenboden auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Den Boden danach zweimal längs durchschneiden und alle Böden mit dem Sherry tränken.

Aprikosenmarmelade in einer Schüssel verrühren. Die Böden gleichmäßig damit bestreichen und wieder

zur Torte zusammensetzen. Für die Glasur die Schokolade in eine Schüssel reiben. Aufgeschlagenes Ei und Puderzucker reinrühren. Kokosfett in einer Pfanne schmelzen lassen. Leicht abgekühlt in den Guß rühren.

Torte damit überziehen. Glasur etwas antrocknen lassen. Dann mit einem heiß abgespülten Löffel Muster in die Glasur ziehen. Danach völlig erstarren lassen. Torte vor dem Servieren in 12 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 60 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 470.

## Wiener Schweinebraten



1000 g Schweinebraten vom Kamm, Salz, Kümmel, 3 Zwiebeln (120 g), 1 Knoblauchzehe, 250 g Rinderknochen, 1 Markknochen (70 g),  $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln, Wasser, 1 Päckchen Schweinebratensoße,

Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bratzeit: 60 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Schweinebraten während der Garzeit ab und zu mit Fond übergießen.

Braten aus dem Ofen nehmen. Fleisch auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen.

Bratfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Bratfond mit Wasser auf  $\frac{1}{4}$  l aufgießen. Wasser in einem Becher mit dem Schweinebratensoßenpulver verrühren. Bratfond damit binden. Einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Sahne

## Wiener Servietten-Kloß

$\frac{3}{8}$  l Milch,  
6 altbackene Brötchen,  
1 Prise Salz,  
geriebene Muskatnuß,  
60 g Butter,  
2 Eier,  
75 g Mehl,  
 $2\frac{1}{2}$  l Wasser, Salz.

Milch in einem Topf aufkochen. Brötchen in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Mit der Milch übergießen. Mit Salz und Muskat würzen.

### TIP

*Der Wiener Servietten-Kloß wird ganz besonders herzhaft, wenn man zusätzlich noch 100 g gewürfelten geräucherten, durchwachsenen Speck sowie Kräuter und Zwiebelwürfel in die Teigmasse mischt.*



*Kaufen Sie ein Stück saftigen Schweinekamm, wenn Sie den Wiener Schweinebraten zubereiten.*

2 Eßlöffel Sahne (30 g).  
Für die Garnierung:  
1 Tomate (50 g),  
2 Stengel Petersilie.

Schweinebraten waschen. Mit Haushaltspapier trocknen. Mit Salz und Kümmel einreiben. In einen Bräter legen.

Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen. Zwiebeln in Würfel schneiden. Knoblauchzehe mit Salz zerdrücken. Um das Fleisch legen. Rinder- und Markknochen waschen, abtropfen lassen und in den Bräter geben. Mit heißer Fleischbrühe begießen. Bräter in den vorgeheizten

reinrühren, und die Soße abschmecken.

Fleisch aufschneiden. Tomate waschen, trocknen, Stengelansatz rausschneiden. Einen Deckel von der Tomate schneiden. Kerne rausschaben. Tomate mit gewaschener, trockengeputzter Petersilie füllen. Als Garnierung auf die Platte setzen. Soße getrennt servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 70 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 835.

Beilagen: Kümmelkraut oder Rotkohl und Kartoffelklöße. Als Getränk empfehlen wir Ihnen dazu gut gekühltes helles Bier.

15 Minuten quellen lassen. Dabei häufig vorsichtig umrühren.

In der Zwischenzeit Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Eier einzeln reinrühren. Mehl drüberstäuben und unterkneten. Dann mit den eingeweichten Brötchen zu einem Teig kneten. Einen großen Kloß daraus formen.

Wasser und Salz in einem großen Topf aufkochen.

Eine Stoffserviette mit kaltem Wasser anfeuchten. Kloß drauflegen. Serviettenzipfel über Kreuz zusammenknoten. Einen Kochlöffel unter dem Knoten durchziehen. Die Löffelenden über den Topf-

rand legen, so daß der Kloß im kochenden Wasser hängt. 45 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Kloß aus dem Topf nehmen. Die Serviette öffnen und den Kloß kurz ausdämpfen lassen. Dann in Scheiben schneiden und servieren.

Vorbereitung: Ohne Quellzeit 15 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 385.

Wozu reichen? Als Beilage zu Wildgerichten, Schweine- oder Rinderbraten und Gulasch. Gemüsebeilage: Als Gemüse serviert man Rotkohl, Wirsing, Rosenkohl oder Sauerkraut dazu.



Für Wiener Tafelspitz konnte sich schon Kaiser Franz Joseph begeistern. Kein Wunder, denn das Fleisch ist superzart.

## Wiener Tafelspitz



1 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1000 g Rindfleisch (aus der Keule),  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
2 Bund Suppengrün,  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Lorbeerblatt,  
1 Bund Petersilie.

Der berühmte Wiener Tafelspitz ist zartes, gekochtes Rindfleisch aus dem Schwanzstück. Schon Kaiser Franz Joseph I. (1848 bis 1916) pflegte, wenn er keine Gäste hatte, mittags Tafelspitz zu speisen. Die Wiener machten es ihm nach. Und machten ein Ritual aus diesem vorzüglichen Essen, das durch seine Beilagen erst zum richtigen Genuß wird.

Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Rindfleisch abspülen und reingeben. Bei schwacher Hitze im offenen Topf sieden lassen. Salzen. Schwarzen Pfeffer reinmahlen. Inzwischen Suppengrün putzen, waschen und in Streifen schneiden. Zwiebel schälen und in Ringe schneiden. Nach 60 Minuten zusammen mit dem Lorbeerblatt zum Fleisch geben. Noch 80 Minuten sieden lassen.

Fleisch aus der Brühe nehmen. Dünn aufschneiden und auf einer Platte anrichten. Mit etwas heißer Brühe übergießen. Petersilie fein hacken. Das Fleisch damit bestreuen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 145 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 500.

Beilagen: Grüne Erbsen, Blumenkohl, eingelegte Rote Bete, Gewürzgurken, geriebener Meerrettich, Apfeln, kalte und warme Soßen nach Belieben. Ausserdem Röstkartoffeln.

## Wiener Weinkoch

Für den Auflauf:  
4 Eigelb,  
80 g Zucker,  
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone,  
75 g gemahlene Mandeln,  
75 g Semmelbrösel,  
½ Teelöffel gemahlener Zimt,  
4 Eiweiß,  
Butter oder Margarine zum Einfetten.  
Für die Soße:  
¼ l Rotwein,  
¼ Zimtstange,  
40 g Zucker,  
3 Teelöffel Speisestärke (15 g).

Für den Auflauf Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Zitronensaft und -schale, Mandeln, Semmelbrösel und Zimt mischen oder unter die Eischaummasse heben. Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen.

Unter die Eigelbreche heben. Eine feuerfeste Form mit Butter oder Margarine einfetten. Teig reinfüllen. Glattstreichen.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 30 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

10 Minuten vor Ende der Backzeit die Soße kochen. Dazu Rotwein mit Zimtstange und Zucker in einem Topf aufkochen.

Speisestärke in einem Becher mit etwas kaltem Wasser verrühren. In den Rotwein rühren. Aufkochen lassen. Zimtstange rausnehmen. Soße in eine Sauciere geben. Weinkoch und Soße getrennt servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 450.

Wann reichen? Als Dessert nach einem leichten Hauptgericht, zum Beispiel nach einer Gemüsesuppe. Oder auch als süßes Abendessen.

## Wiener Zwiebfisch

1000 g Schill (Zander),  
Saft einer Zitrone,  
250 g Zwiebeln,  
125 g Champignons,  
50 g Butter,  
¼ l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
⅛ l Weißwein,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
3 Eßlöffel Sahne (45 g),  
1 Bund Schnittlauch.

In der Wiener Küche verwendet man für dieses Rezept Donauschill, den Zander aus der Donau. Natürlich können Sie auch einen Zander aus einem anderen Gewässer nehmen.

Schill an der Bauchseite mit einem scharfen Messer aufschneiden. Ausnehmen. Filets vorsichtig ablösen, abspülen und trockentupfen. Auf eine Platte legen. Mit Zitronensaft beträufeln. Zugedeckt 15 Minuten kalt stellen.

Zwiebeln schälen, würfeln. Champignons putzen, waschen, abtropfen lassen. In dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin 2 Minuten anbraten. Dann zusammen mit den Champignons noch 5 Minuten braten. Fleischbrühe und Weißwein angießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Minuten kochen lassen.

Fischfilets abtropfen lassen. In der Zwiebelsoße 10 Minuten ziehen, aber nicht kochen lassen.

Fischfilets auf einer vorgewärzten Platte anrichten und warm stellen.

Topf vom Herd nehmen. Sahne in die Soße rühren. Nachwürzen. Über die Fischstücke gießen. Den Schnittlauch waschen, trockentupfen und schneiden. Drüberstreuen und sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 30 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 325.

## Wiesbadener Törtchen

Für den Teig:  
250 g Mehl, 1 Ei,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  
150 g Zucker,  
150 g Butter oder Margarine,  
Mehl zum Ausrollen.  
Für die Füllung:  
200 g Nougat,  
20 g Butter.  
Für die Glasur:  
200 g Kuvertüre.  
Für die Garnierung:  
200 g Marzipanrohmasse,  
200 g Puderzucker,  
1 Teelöffel Rosenwasser,  
150 g Aprikosenmarmelade.

Wiesbaden, die zauberhafte Hauptstadt Hessens, ist gleichzeitig ein berühmter Kurort. Und in der Spielbank trifft sich die elegante Welt. In den feinen Cafés der Stadt werden sicher auch die feinen Wiesbadener Törtchen serviert.

Für den Teig Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Salz und Zitronenschale reingeben. Zucker auf den Rand streuen. Butter oder Margarine in Flöckchen darauf verteilen. Mit kalten Händen schnell von außen nach innen einen glatten Teig kneten. 30 Minuten zugedeckt kalt stellen.



Wiesbadener Törtchen machen Mühe. Aber sie lohnt sich.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig dünn darauf ausrollen. Runde Teigstücke von 4 cm Durchmesser ausstechen. Auf ungefettete Backblech legen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 10 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme.

Herausnehmen. Plätzchen auskühlen lassen.

Nougat und Butter im heißen Wasserbad erwärmen, gut verrühren. Jeweils 3 Plätzchen mit Nougat bestreichen. Zusammensetzen. Das 4. Plätzchen als Abschluss drauflegen.

Für die Glasur Kuvertüre im Wasserbad erhitzen. Törtchen damit bestreichen.

Rohmarzipan mit gesiebttem Puderzucker und Rosenwasser in einer Schüssel durchkneten. Auf Pergamentpapier ausrollen. Runde Plätzchen in Größe der Törtchen ausstechen. Mit einem kleinen Ausstecher die Mitte ausstechen, so daß ein Marzipanring entsteht. Auf die Törtchen legen. In die Mitte etwas Aprikosenmarmelade füllen. Die kleinen Plätzchen als Deckel drauflegen. Trocknen lassen. Ergibt 48 Törtchen.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Kühlen 30 Minuten.

Zubereitung: 90 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 140.

## Wildente

Vom 16. Juli bis zu Silvester ist Jagdzeit für Wildenten. Kenner aber kaufen dieses schmackhafte Wassergeflügel erst im Herbst. Denn dann geraten auch junge Tiere vor die Flinten, und die sind erheblich zarter als die älteren Semester. Dennoch ist man auch im Herbst und Winter nicht sicher vor älteren, streng riechenden Tieren. Achten Sie darum schon beim Kauf darauf. Reiben Sie mit den Fingern unter den Flügeln. Riechen die Finger tranig, schmeckt auch der Vogel nicht sonderlich gut. Sie können den strengen Geschmack aber auch mildern, indem Sie Ihre Ente mit Äpfeln, Sellerie oder Möhren oder mit einer Apfel-Sellerie-Mischung füllen. Die Füllung zieht den strengen Geschmack an sich, ist aber vor dem Essen aus dem Vogel zu nehmen, weil nicht mehr genießbar.

Junge Wildenten können Sie nach Belieben gefüllt oder ungefüllt auf den Tisch bringen.

Wildenten sollen wie alles Wildgeflügel ganz frisch sein. Eine lange Lagerung bekommt ihnen nicht. Am besten ist es, die Tiere noch mit ihrem Federkleid zu kaufen.

Der Vogel wird gerupft, ausgenommen und gesengt. Nicht waschen, sondern mit einem Tuch innen und außen gründlich abreiben. Mit Speckscheiben umwickeln und innen salzen. Wer mag, kann die Ente auch mit Pfeffer würzen.

Klassische Wildentenzubereitung: Im Ofen braten. Man gibt die Ente mit einigen in Scheiben geschnittenen Möhren, kleinen Zwiebeln oder geviertelten größeren Zwiebeln und einigen Pfefferkörnern in den Topf und brät sie bei 220 Grad im Elektroherd (Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme) 10 Minuten auf jeder Seite an. Dann wird sie auf den Rücken gelegt, mit etwas flüssiger Butter übergossen und bei häufigem Begießen

etwa 60 Minuten gebraten. Die Temperatur muß aber reduziert werden auf 180 Grad (Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme).

Eine besondere Geschmacksnote bekommt die Ente, wenn man eine Zitronenscheibe reinsteckt und ein Bund Petersilie, Salbei oder Beifuß mitbrät. Der Bratfond wird mit etwas Brühe verkocht und durchgeseiht als Soße serviert.

Wildente ist übrigens nicht gleich Wildente. Es gibt Stockenten, Schnatterenten, Krickenten, Löffelenten, Moorenten und Schellenten. Am besten von allen schmeckt eine junge Krickente.

## Wildente gefüllt mit Portweinsöße

Für die Füllung:

100 g Kurpfäulen,  
80 g geriebenes  
Schwarzbrot,  
2 Äpfel (300 g),  
Salz, weißer Pfeffer,  
getrockneter Estragon  
und Rosmarin.

2 küchenfertige Wildenten  
von je 700 g,  
Salz, weißer Pfeffer,  
50 g Margarine,  
 $\frac{1}{4}$  l heißes Wasser.

Für die Soße:

75 g durchwachsener  
Speck,  
3 Schalotten (30 g),  
 $\frac{1}{8}$  l Portwein,  
Saft von zwei Orangen,  
50 g kernlose Rosinen,  
50 g gemahlene Mandeln,  
 $\frac{1}{8}$  l saure Sahne,  
1 Eßlöffel

Preiselbeerkonfitüre (20 g),  
1 Bund Petersilie,  
Salz, weißer Pfeffer.

Für die Garnierung:

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie,  
250 g blaue Weintrauben,  
30 g Butter.

Kurpfäulen über Nacht in einer Schüssel mit kaltem Wasser bedeckt einweichen. Am nächsten Tag rausnehmen. Mit Hauspapier trocknen. Hal-

bieren und entkernen. Mit dem geriebenen Schwarzbrot in eine Schüssel geben. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel in hauchdünne Schnitze schneiden. In die Schüssel geben. Mischen. Mit Salz, Pfeffer, zerriebenem Estragon und Rosmarin würzen.

Wildenten innen und außen gründlich mit einem feuchten Tuch abreiben. Die Kurpfäulenfüllung reingeben. Öffnungen mit Zahnstochern zustecken. Enten rundherum mit Salz und Pfeffer einreiben.

Margarine in einem Bräter erhitzen. Wildente reinlegen. Rundherum 10 Minuten anbraten. Nach und nach Wasser zugießen. 60 Minuten braten. Dabei häufig mit dem Bratfond begießen. Enten rausnehmen. Zugedeckt warm stellen.

Für die Soße durchwachsenen Speck und die geschälten Schalotten sehr fein würfeln.

Speck in einem Topf in 3 Minuten glasig braten. Zwiebeln zugeben und beides noch braten. Mit Bratfond, Portwein und Orangensaft ablöschen.

Rosinen unter heißem Wasser abspülen. Abtropfen lassen und mit den gemahlten Mandeln in die Soße geben. Aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Saure Sahne und Preiselbeerkonfitüre einrühren.

Petersilie unter kaltem Wasser abspülen. Trockentupfen und fein hacken. Auch reingeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Soße warm stellen.

Für die Garnierung Petersilie und Weintrauben unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Petersilie zerpfücken. Die Weinbeeren von den Stielen zupfen, halbieren und entkernen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Weinbeeren reingeben. 5 Minuten erhitzen.

In der Zwischenzeit Wildenten halbieren und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Weinbeeren und Petersiliensträußchen garnieren. Soße getrennt dazu reichen.

Vorbereitung: Ohne Einweichzeit 25 Minuten.

Zubereitung: 90 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 1610.

Beilagen: Duchesse-Kartoffeln oder Stangenweißbrot. Als Getränk Rosé oder leichter Rotwein.

## Wildente kleinrussische Art



1 Paket tiefgekühlter  
Blätterteig (300 g),  
1 küchenfertige Wildente  
von 800 g,

Salz, weißer Pfeffer,  
40 g geräucherter fetter  
Speck zum Umwickeln,  
50 g Margarine.

Mehl zum Ausrollen,  
1 Eigelb zum Bestreichen,  
Salz.

Für die Garnierung:  
 $\frac{1}{2}$  Kästchen Kresse.

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen.

Wildente innen und außen mit einem leicht angefeuchteten Tuch gründlich abreiben. Innen und außen leicht salzen und pfeffern. Flügel und Keulen festbinden. Mit Speckscheiben umwickeln. Mit einem Faden festbinden. Margarine im Bräter erhitzen. Wildente darin rundherum in knapp 20 Minuten bräunen. Abkühlen lassen. Fäden und Speck entfernen.

Die aufgetauten Blätterteigplatten übereinanderlegen. Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck ausrollen. Die Wildente darin einwickeln. Teigkanten an der Oberseite gut zusammendrücken. Teigreste als Garnierung obendrauf setzen.

Eigelb mit Salz verquirlen. Den Teig damit bestreichen. Ente auf einem mit kaltem Wasser abgespülten Backblech in den vor-







*Wildente mit Orangen garantiert Hochgenuß von der braunen Haut bis zur köstlichen Soße. Von der Füllung ganz zu schweigen.*



*Wildente kleinrussische Art.*

geheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 50 Minuten. Elektroherd: 220 Grad. Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Nach der Hälfte der Backzeit mit Alufolie abdecken. Wildente aus dem Ofen nehmen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit gewaschener und gut abgetropfter Kresse garnieren.

Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 20 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 75 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 750.

Beilagen: Madeirasoße und Chicorée-Salat.

## Wildente mit Orangen

2 bratfertige Wildenten von je 600 g, Salz, 2 Zwiebeln (80 g), 2 Äpfel (100 g), 2 Eßlöffel Rosinen (20 g), 2 Eßlöffel Rum (54 Vol.-%), 6 Eßlöffel Öl (60 g), 2 Glas (je 2 cl) Sherry, Saft einer großen Orange,  $\frac{1}{8}$  l Wasser, 1 Eßlöffel Speisestärke, Salz, weißer Pfeffer, 1 Teelöffel Orangengelee.

Zum Garnieren:  
2 Orangen,  
 $\frac{1}{2}$  Kästchen Kresse.

Wildenten innen und außen gut abreiben und mit Salz bestreuen. Zwiebeln und Äpfel schälen. Zwiebeln würfeln, Äpfel vierteln, entkernen und auch würfeln. Rosinen auf einem Sieb waschen und abtropfen lassen. Apfel- und Zwiebelwürfel in einer Schüssel mit Rosinen und Rum mischen. Enten damit füllen. Öffnung mit Zahnstochern zustechen. Enten mit Öl bestreichen. In einen Bräter legen. In den vorgeheizten Ofen auf

die mittlere Schiene stellen.  
Bratzeit: 70 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
Herausnehmen. Wildenten tranchieren und auf einer vorgewärmten Platte anrichten.

Bratsatz mit Sherry, Orangensaft und Wasser loskochen. Durch ein Sieb in einen Topf gießen. Erhitzen. Speisestärke in einen Becher mit kaltem Wasser verrühren. Fond damit binden. Aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und Orangengelee abschmecken. In einer Sauce anrichten.

Orangen schälen, auch die weiße Haut entfernen. Orangen in feine Scheiben schneiden. Ente mit Orangenscheiben und mit gewaschenen, trockengetupften Kresseblättchen garniert servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 75 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 510.

Beilagen: Rosenkohl und Herzogin-Kartoffeln.

## Wildente mit Sauerkraut Hamburger Art

2 bratfertige Wildenten von je 600 g,  
1 l Milch, Salz,  
8 Scheiben durchwachsener geräucherter Speck (100 g),  
150 g Möhren,  
2 Zwiebeln (80 g),  
50 g Margarine,  
 $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
3 Wacholderbeeren,  
5 Pfefferkörner,  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
2 Eßlöffel Mehl,  
Salz, weißer Pfeffer.  
Für das Sauerkraut:  
2 Zwiebeln (80 g),  
50 g Schweineschmalz,  
500 g Sauerkraut,  
2 Wacholderbeeren,  
2 Äpfel (150 g),  
 $\frac{1}{4}$  l Apfelwein.  
Zucker, Salz.

Wildenten innen und außen abreiben. In eine große Schüssel legen. Milch drübergießen. Zugedeckt 2 Tage kalt stellen.

Wildente aus der Schüssel nehmen. (Milch weggießen.) Mit Haushaltspapier trockentupfen. Innen und außen mit Salz einreiben. Mit Speckscheiben umwickeln. Mit Garn festbinden.

Möhren putzen, waschen, abtropfen lassen. In Scheiben schneiden. Geschälte Zwiebeln in Scheiben schneiden.

Margarine in einem großen Bräter erhitzen. Enten darin rundherum in 10 Minuten anbraten. Möhren und Zwiebeln reingeben und kurz mitbraten. Heiße Fleischbrühe angießen. Wacholderbeeren und Pfefferkörner zugeben. Alles zugedeckt 40 Minuten schmoren lassen.

Enten aus dem Fond nehmen und zugedeckt warm stellen. Bratfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. Einmal aufkochen. Wasser und Mehl in einem Becher verquirlen. In den Fond rühren. 5 Minuten kochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Während die Enten braten, für das Sauerkraut Zwiebeln schälen. Fein würfeln. Schweineschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin in 3 Minuten goldgelb braten. Sauerkraut mit 2 Gabeln zerzupfen. Im Topf unter Rühren 10 Minuten anbraten. Wacholderbeeren reingeben. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Ins Sauerkraut mischen. Apfelwein angießen. Zugedeckt 25 Minuten bei schwacher Hitze kochen. Mit Zucker und Salz abschmecken.

Sauerkraut auf einer großen Platte anrichten. Enten tranchieren. Auf das Kraut legen. Soße getrennt reichen.

Vorbereitung: Ohne Beizzeit 25 Minuten.

Zubereitung: 55 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 895.

Beilage: Kartoffelklöße (selbstgemacht oder aus Fertigprodukten).

## Wilder Reis

1 l Wasser,  
Salz,  
100 g Wilder Reis,  
20 g Butter.

Wilder Reis ist der Samen eines Wassergrases, das im Oberlauf des Mississippi und in Ostasien vorkommt. Die Ernte, die in Amerika fast ausschließlich von Indianern vorgenommen wird, ist recht beschwerlich und der Reis darum sehr teuer. Wilder Reis, der eher Tannennadeln als dem uns bekannten Reis ähnlich sieht, kommt abgekocht in den Handel. Trotz des hohen Preises sollten Sie ihn mal zu einem besonderen Anlaß probieren. Man bereitet ihn so zu:

Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen. Wilden Reis auf einem Sieb unter kaltem Wasser waschen. Gut abgetropft ins Wasser geben. Umrühren. Bei schwacher Hitze zugedeckt 40 Minuten quellen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer angewärmten Schüssel mit der Butter mischen, anrichten und servieren.



*In den Hamburger Vierlanden gibt es noch idyllische Winkel mit reetgedeckten Bauernhäusern und kleinen Fachwerkkirchen, die sich hinter den Elbdeich ducken.*

Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: 45 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 130.

Wozu reichen? Zu gebratenem Wild oder zu Schmorbraten.

## Wildsalat

Für den Salat:  
350 g gebratenes Wildfleisch,  
je 100 g Senf gurke und eingeleger

Tomatenpaprika.  
Für die Marinade:  
50 g Mayonnaise,  
60 g saure Sahne,  
1 Teelöffel Chilisoße,  
1 Teelöffel Senf,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.

Für die Garnierung:  
4 Kopfsalatblätter,  
Saft einer halben Zitrone,  
10 paprikagefüllte Oliven (50 g).

Wildfleisch in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Senfgurke und Paprika auf einem Sieb abtropfen lassen. Fein würfeln und mit dem Wildfleisch mischen.

Für die Marinade Mayonnaise mit saurer Sahne, Chilisoße und Senf in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Salat gießen. Zugedeckt 30 Minuten marinieren. Dann mischen und eventuell nachwürzen.

Salatblätter abspülen und abtropfen lassen. Eine Glasschale damit auslegen. Mit Zitronensaft beträufeln. Salat einfüllen. Mit halbierten Oliven garniert servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Marinierzeit 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 265.

Wann reichen? Als kleines festliches Abendessen mit Toast und Butterröllchen. Als Getränk paßt Rotwein. Einige Pfifferlinge oder Steinpilze aus der Dose machen den Salat noch feiner.

## Wildschwein

Wenn Jung-Siegfried in den Wäldern um Worms jagte, brachte er seiner Kriemhild manche stattliche Wildsau mit nach Hause. Die wurde dann im großen Rittersaal über offenem Feuer gebraten und anschließend auf recht rustikale Weise verzehrt.

Heute wird man (es sei denn, man hat einen Jagdpächter zum Mann) kaum noch ein ganzes Tier zur Verfügung haben. Was auch gut ist.

Denn immerhin wiegt schon ein Frischling bis zu 30 Kilo. Überläufer (2jährige Tiere) bringen bis zu 40 kg auf die Waage, ganz zu schweigen von den älteren Tieren, die 200 kg schwer werden können.

Halten wir uns daher lieber an die Wildschwein-Einzelteile:

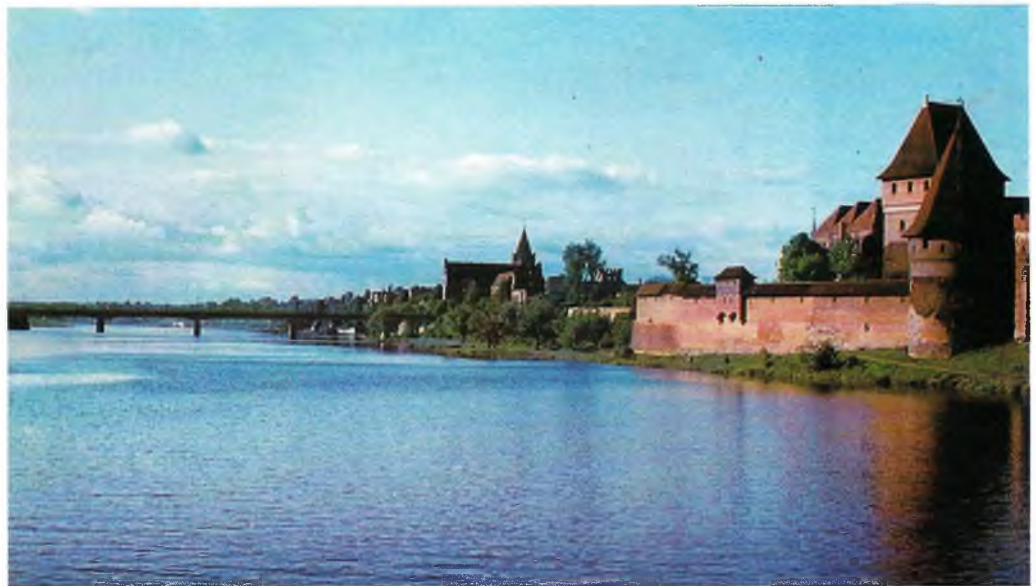
Rücken, Schnitzel, Keule oder Lende. Am zartesten ist natürlich das Fleisch von Frischlingen. Aber auch Überläufer können ausgesprochen schmackhaft sein. Das Fleisch von Sauen sollte nur gebeizt verwendet werden. Eber sind schlicht ungenießbar.

Es empfiehlt sich, auch Frischlings- und Überläuferfleisch in Rotwein oder Buttermilch zu beizen. Nur Rücken und Keule können frisch gebraten werden.

Aus gebeiztem Fleisch lassen sich hervorragende Ragouts zubereiten. Keulenfleisch kann man in Sülze betten, und aus Wildschweinbauch- und -Leber lassen sich schmackhafte Pasteten zaubern.

Wildschweinfleisch gibt's während des ganzen Jahres, da die Tiere keine Schonzeit haben. Ausnahme: Sauen, die Frischlinge führen. Sie dürfen zwischen Mitte März und Ende Juli nicht gejagt werden.

Wer frisches Wildschweinfleisch kaufen möchte, sollte das im November und Dezember tun; dann ist es am schmackhaftesten. Aber auch tiefgekühlt ist es sehr zart – und – immer zu bekommen.



*Wechselhaft ist die Geschichte der berühmten Marienburg. Im 13. und 14. Jahrhundert wurde sie vom Deutschen Orden errichtet, im Laufe der Zeit mehrfach zerstört und wieder aufgebaut.*

## Wildschweinbraten

Für 6 Personen  
Bild Seite 212/213

1000 g Wildschweinfleisch aus der Keule.

Für die Beize:

½ l Buttermilch,

6 Wacholderbeeren,

1 Lorbeerblatt,

2 Pfefferkörner,

2 Pimentkörner,

Saft einer Zitrone,

¼ l Rotwein.

Außerdem:

Salz, weißer Pfeffer,

40 g Schweineschmalz,

¼ l heiße Fleischbrühe

aus Würfeln,

¼ l Rotwein,

20 g Butter oder Margarine,

20 g Mehl,

50 g ungesüßtes

Hagebuttenmark,

1 Eßlöffel Zitronensaft,

Salz, weißer Pfeffer,

1 kleiner Becher saure

Sahne (100 g).

Für die Garnierung:

½ Bund Petersilie.

Wildschweinfleisch unter kaltem Wasser waschen. Abtrocknen. Mit einem scharfen Messer Sehnen und Fett abschneiden.

Für die Beize Buttermilch, zerdrückte Wacholderbeeren, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Pimentkörner, Zitronensaft und Rotwein in einer Schüssel mischen.

Fleisch reinlegen. Zugedeckt 24 Stunden kalt stellen. Aus der Beize nehmen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben.

Schmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin in 10 Minuten braun anbraten. Mit Fleischbrühe und Rotwein begießen. Zugedeckt bei schwacher Hitze 60 Minuten schmoren. Fleisch aus dem Topf nehmen. Auf einer Platte warm stellen. Bratenfond durch ein Sieb in einen Topf gießen. ½ l abmessen und beiseite stellen.

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl darin unter Rühren in 3 Minuten bräunen. Mit dem Bratenfond ablöschen. 5 Minuten kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Mit Hagebuttenmark, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Zum Schluß saure Sahne unterrühren. Soße erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Petersilie waschen, trockentupfen. In Scheiben geschnittenes Fleisch damit garnieren. Soße getrennt servieren.

Vorbereitung: Ohne Beizezeit 10 Minuten.

Zubereitung: 80 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 540.

Beilagen: Apfelrotkraut und Semmelknödel. Als Getränk: Einen Beaujolais.

## Wildschweinbraten ostpreußische Art

1500 g Wildschweinerücken.

Für die Beize:

1 l Buttermilch,

1 Bund Suppengrün

(150 g),

5 Wacholderbeeren,

3 Pfefferkörner,

1 Lorbeerblatt.

Außerdem:

Salz, weißer Pfeffer,

40 g Schweineschmalz,

¼ l dunkles Bier,

1 Eßlöffel Instant Klare

Brühe.

Für die Soße:

½ l heißes Wasser,

30 g Margarine,

20 g Mehl,

3 Eßlöffel

Johannisbeergelee (30 g),

Saft einer halben Zitrone,

Salz, weißer Pfeffer,

1 Becher saure Sahne

(100 g).

Wildschweinerücken waschen, trocknen. Sehnen und Fett abschneiden. Das Fleisch in eine Schüssel legen.

Für die Beize Buttermilch in eine Schüssel gießen. Suppengrün putzen, waschen und fein schneiden. Mit den zerdrückten  
*Fortsetzung auf Seite 214*

A still life photograph with a rustic, warm atmosphere. On the left, a large, light-brown wooden jug with a handle and a cork stopper stands. In front of it is a clear glass filled with a dark, carbonated beverage. To the right, a wooden cutting board holds several thick slices of dark, crusty bread. In the background, a dark bowl is filled with sauerkraut. The scene is lit with soft, directional light, creating highlights and deep shadows. The background is a dark, textured wall.

## Wildschweinbraten.

Er ist wirklich etwas Besonderes,  
dieser saftige Wildschweinbraten.  
Und die Soße erst recht.

Hagebuttenmark und saure Sahne  
machen sie zu einem  
lukullischen Erlebnis.  
Rezept Seite 211.



Fortsetzung von Seite 211

Wacholderbeeren, Pfefferkörnern und dem Lorbeerblatt in die Marinade geben. Über das Fleisch gießen. Zugedeckt 24 Stunden beizen.

Fleisch aus der Beize nehmen und mit Haushaltspapier sehr gut trockentupfen. Dann mit Salz und Pfeffer einreiben.

Schmalz in einem Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum in 10 Minuten braun anbraten. Mit Bier begießen. Instant Brühe einstreuen und verrühren. Braten zugedeckt in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Bratzeit: 80 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Bräter aus dem Ofen nehmen. Fleisch rausnehmen und zugedeckt warm stellen. Bratfond mit dem heißen Wasser für die Soße ablösen.

Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl reinstreuen. Unter Rühren in 3 Minuten bräunen. Mit Bratfond ablöschen. 5 Minuten kochen lassen. Johannisbeer-gelee und Zitronensaft reinrühren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die saure Sahne untermischen. Soße noch mal erhitzen, aber nicht kochen lassen. Fleisch aufschneiden. Auf einer vorgewärmten Platte servieren. Soße getrennt dazu reichen.

Vorbereitung: Ohne Beizzeit 15 Minuten.

Zubereitung: 90 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 760.

Beilagen: Rotkohl und Kartoffelnester mit Preiselbeeren aus der Dose gefüllt. Dazu paßt kräftiger Rotwein.

## Wildschweingulasch

750 g Wildschweingulasch.

Für die Beize:

1 l Buttermilch,  
2 Wacholderbeeren,  
2 Pimentkörner,  
2 Eßlöffel Weinessig.  
Außerdem:  
70 g durchwachsener Speck,  
30 g Margarine,  
1 Zwiebel (40 g),  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
Paprika rosenscharf,  
 $\frac{3}{8}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
 $\frac{1}{8}$  l Rotwein,  
2 Eßlöffel Speisestärke,  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne.

Wildschweingulasch abspülen und auf Haushaltspapier trocknen. In eine Schüssel geben. Mit Buttermilch übergießen. Wacholderbeeren zerdrücken. Mit den Pimentkörnern und dem Weinessig in die Buttermilch rühren. Fleisch zugedeckt 24 Stunden beizen lassen.

Fleisch aus der Beize nehmen. Mit Haushaltspapier trockentupfen.

Speck in Würfel schneiden, mit der Margarine in einem Topf erhitzen und in 5 Minuten glasig braten. Das Fleisch darin 10 Minuten rundherum anbraten. Zwiebel schälen, würfeln, in den Topf geben und glasig braten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Heiße Fleischbrühe angießen. Zugedeckt 70 Minuten schmoren lassen.

Rotwein und Speisestärke in einem Becher verquirlen. Ins Gulasch rühren und aufkochen lassen. Gulasch mit Salz, Pfeffer und eventuell

Paprika abschmecken. Die Sahne untermischen. Gulasch in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Vorbereitung: Ohne Beizzeit 10 Minuten.

Zubereitung: 90 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 560.

Beilagen: Rosenkohl mit Maronen und Spätzle oder Semmelknödel.

PS: Wenn Sie kein Wildschweingulasch bekommen, nehmen Sie Fleisch von der Keule, das Sie in mundgerechte Stücke schneiden.

## Wildschweinpastete

750 g Wildschweinkeule ohne Knochen,  
250 g Schweineleber,  
4 Wacholderbeeren,  
3 Glas (je 2 cl) Gin,  
1 Brötchen (50 g),  
6 Eßlöffel Milch (60 g),  
100 g fetter Speck am Stück,  
200 g Zwiebeln,  
Salz, weißer Pfeffer,  
getrockneter Majoran,  
20 Scheiben fetter Speck (200 g).

Für die Garnierung:

1 Tomate (40 g),  
2 Stengel Petersilie.

Diese Wildschweinpastete hat uns die badische Küche beschert. Sie ist wirklich ein Hochgenuß. Außerdem macht's Spaß sie zuzubereiten. Denn das geht einfach und schnell.

Wildschweinkeule waschen und abtrocknen. Sehnen und Fett abschneiden. Leber mit Haushaltspapier abtupfen. Keule und Leber in große Würfel schneiden.

Mit den zerdrückten Wacholderbeeren in einer Schüssel mischen. Mit Gin beträufeln. Zugedeckt 120 Minuten kalt stellen.

Brötchen in Würfel schneiden. In eine Schüssel legen. Milch erhitzen. Über die Brötchenwürfel gießen. 5 Minuten ziehen lassen. Speck in große Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und vierteln.

Fleisch, Leber, Speck und Zwiebeln durch den Fleischwolf (feine Scheibe) in eine Schüssel drehen. Mit den ausgedrückten Brötchenwürfeln zu einem Teig mischen. Mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken.

Pastetenterrine (oder eine Kasten Kuchenform, 20 cm) mit zwei Dritteln der Speckscheiben auslegen. Fleischteig einfüllen und glattstreichen. Mit den restlichen Speckscheiben belegen. Mit Alufolie abdecken. Die Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 75 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
Pastete aus dem Ofen nehmen. Erkalten lassen. Aus der Terrine auf eine Platte stürzen. In etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Tomate waschen, abtropfen lassen, vierteln und den Stengelansatz raus schneiden. Petersilie waschen, trockentupfen. Pastetenplatte mit Tomatenviertel und Petersilie garniert servieren.

Vorbereitung: Ohne Beizzeit 20 Minuten.

Zubereitung: 80 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 985.

Beilagen: Cumberlandsoße und Stangenweißbrot. Dazu paßt Rotwein.



Wildschweinpastete, wie man sie in Baden zubereitet, ist eine köstliche Vorspeise. Sie paßt aber auch gut zum Kalten Büfett.

## Wildschwein- pfeffer

500 g Wildschweinfleisch.  
Für die Marinade:

$\frac{1}{8}$  l Wasser,  
 $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  
1 Zwiebel (40 g),  
2 Wacholderbeeren,  
1 Blutorange,  
5 Pfefferkörner,  
2 Gewürznelken,  
Saft einer Zitrone.

Außerdem:

40 g Schweineschmalz,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
 $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
2 Eßlöffel Mehl,  
200 g Mischpilze aus der  
Dose,  
1 Bund Petersilie,  
Saft einer halben  
Blutorange.

Fleisch waschen, trocknen.  
Sehnen und Häute weg-  
schneiden. Fleisch in Wür-  
fel schneiden.

Für die Marinade Wasser  
und Wein in einer Schüssel

mischen. Geschälte Zwiebel  
in Scheiben schneiden, Wa-  
cholderbeeren zerdrücken.  
Orange waschen, trocknen  
und in feine Scheiben  
schneiden. Zusammen mit  
Pfefferkörnern, Gewürz-  
nelken und Zitronensaft in  
die Marinade geben. Fleisch  
darin zugedeckt 24 Stun-  
den kalt stellen.

Fleisch aus der Marinade  
nehmen. Mit Haushaltspä-  
pier trocknen. Schmalz in ei-  
nem Topf erhitzen. Fleisch  
darin rundherum 10 Minu-  
ten anbraten. Mit Salz und  
Pfeffer würzen. Fleisch-  
brühe zugießen. Zugedeckt  
bei schwacher Hitze 70  
Minuten schmoren.

Marinade durch ein Sieb in  
einen Topf gießen. Nach  
35 Minuten übers Fleisch  
gießen.

Mehl mit etwas kaltem  
Wasser verquirlen. In den  
Wildschweinpfeffer rühren.  
5 Minuten kochen lassen.

Pilze auf einem Sieb ab-  
tropfen lassen. Im Wild-  
schweinpfeffer erwärmen.  
Petersilie waschen, trok-  
kentupfen, hacken und mit

## TIP

*Das Fleisch für  
Wildschweinpfef-  
fer kann außer in  
einer Wein-  
Wasser-Beize  
auch in einer  
Mischung aus  
Buttermilch,  
Essig, Rotwein  
oder Weinbrand  
und den üblichen  
Gewürzen  
gebeizt werden.*

dem Orangensaft ins  
Fleisch geben. Wild-  
schweinpfeffer nachwürzen  
und in einer Schüssel an-  
richten.

Vorbereitung: Ohne Mari-  
nierzeit 20 Minuten.

Zubereitung: 80 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa  
410.

Beilagen: Kopfsalat und  
Nudeln oder Salzkartoffeln.

## Wildschwein- rücken masurische Art

Bild Seite 216

1000 g Wildschweinerücken.

Für die Beize:

1 l Buttermilch,  
1 Glas (2 cl) Weinbrand,  
1 Bund Suppengrün  
(150 g),  
1 Zwiebel (40 g),  
3 Wacholderbeeren,  
2 Pfefferkörner,  
1 Lorbeerblatt.

Außerdem:

Salz,  
schwarzer Pfeffer,  
5 Eßlöffel Öl (50 g),  
 $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe,  
 $\frac{1}{4}$  l Malzbier.

Für die Soße:

30 g Margarine,  
30 g Mehl,  
1 Eßlöffel

Johannisbeergelee (20 g),  
Saft einer halben Zitrone,  
Salz, weißer Pfeffer.





◀ *Wildschweinrücken*  
masurische Art muß zwei  
Tage lang in würziger  
Buttermilchbeize liegen.  
Beim Braten bekommt  
das Fleisch durch  
Malzbier eine  
besondere Note.

Wildschweinfleisch kurz waschen, trocknen, Haut und Sehnen abschneiden.

Für die Beize Buttermilch mit Weinbrand in einer Schüssel mischen. Geputztes Suppengrün und geschälte Zwiebel kleinschneiden. Wacholderbeeren zerdrücken. Alles mit Pfefferkörnern und Lorbeerblatt in die Beize geben. Fleisch reinlegen. Zugedeckt 2 Tage an einem kühlen Ort beizen.

Fleisch aus der Beize nehmen und abtrocknen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch darin rundherum 10 Minuten anbraten. Mit Fleischbrühe und Malzbier begießen. 60 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Dann das Fleisch rausnehmen und auf einer gut vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen.

Für die Soße Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl reinstreuen und in 3 Minuten dunkelbraun rösten. Mit durchgeseibtem Bratfond und 4 Eßlöffel durchgeseibter Beize ablöschen. 3 Minuten kochen lassen.

Soße mit Johannisbeergelee, Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Fleisch in Scheiben schneiden. Soße getrennt dazu reichen.

Vorbereitung: Ohne Beizezeit 10 Minuten.

Zubereitung: 75 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 540.

Unser Menüvorschlag: Vorweg einen Hummer-Cocktail. Wildschweinrücken masurische Art, Sauerkraut mit Weintrauben und Kartoffelpüree oder Kartoffelkroketten als Hauptgericht. Dazu empfehlen wir Ihnen einen roten Burgunder, als Dessert Fantasie-Eisbecher.

## Wildschweinsteaks

Für die Marinade:

1/2 l Rotwein,  
1/8 l Wasser, weißer Pfeffer,  
1/2 Teelöffel Senf.

Außerdem:

4 Wildschweinsteaks von je 180 g, weißer Pfeffer,  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
Salz, 2 Zwiebeln (80 g),  
1 Teelöffel

Paprika rosenscharf,  
20 g Mehl, 20 g Butter,  
1 Teelöffel Zucker,  
4 Birnenhälften aus der Dose (250 g),  
4 Eßlöffel

Preiselbeerkompott (40 g).

Für die Marinade Rotwein, Wasser, Pfeffer und Senf in einer Schüssel verrühren. Die abgespülten Wildschweinsteaks darin zugedeckt 24 Stunden kalt stellen.

Fleisch aus der Marinade nehmen. Mit Haushaltspapier abtrocknen und mit Pfeffer einreiben.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Wildschweinsteaks darin auf jeder Seite 4 Minuten braten. Salzen und auf einer Platte warm stellen.

Zwiebeln schälen und würfeln. In heißem Bratfett 5 Minuten braten. Mit Paprika und Mehl bestäuben. Unter Rühren anrösten, mit der durchgeseibten Ma-

rinade auffüllen. 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika rosenscharf und Zucker abschmecken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Birnenhälften auf einem Sieb abtropfen lassen. In der Butter in 5 Minuten erhitzen. Auf die Steaks setzen und mit je einem Eßlöffel Preiselbeerkompott füllen. Soße und Steaks getrennt reichen.

Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 350.

Beilage: Kartoffelkroketten. Als Getränk paßt ein Ahrburgunder dazu.



Mit Wildschweinsteaks können Sie auch Steak-Kenner wahrscheinlich noch überraschen.

## Wildtauben

Siehe Taubenrezepte.  
Wildtauben kann man wie Tauben zubereiten.

## Williams Eis-Dessert

Für die Soße:  
1/8 l Sahne,  
50 g Zartbitter-Schokolade,  
1 Teelöffel Zucker,  
1 Eigelb.

Außerdem:  
4 große Birnenhälften aus der Dose (375 g),  
1 Packung Vanille-Eiscreme (300 g),  
1 Glas (2 cl) Williams-Birnenschnaps.  
Für die Garnierung:  
1 Eßlöffel gehackte Pistazien.

Für die Soße Sahne in eine Schüssel geben. Schokolade reinbröckeln. Ins heiße Wasserbad stellen. Unter Rühren schmelzen lassen. Dann Zucker und Eigelb unterrühren.

Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Vanilleeis in 4 Portionen teilen. Auf Gastellern anrichten. Mit je einer halben Birne, die Schnittfläche nach unten, belegen. Mit Williams-Birnenschnaps beträufeln. Mit der heißen Schokoladensauce überziehen und mit Pistazien bestreuen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 390.

Unser Menüvorschlag: Voreweg Hühnerbrühe. Filetsteaks mit Salat und Strohkartoffeln als Hauptgericht. Dazu Rotwein und als Dessert Williams-Eis-Dessert.

## Windbeutel

Für den Brandteig:  
1/4 l Wasser,  
125 g Margarine, Salz,  
125 g Mehl,  
40 g Speisestärke,  
4 bis 5 Eier,  
Margarine zum Einfetten,  
Mehl zum Bestäuben.  
Für die Füllung:  
1/2 l Sahne, 30 g Zucker,  
50 g Puderzucker zum Bestäuben.

Windbeutel werden grundsätzlich aus Brandteig zubereitet. Man füllt dieses feine, international bekannte Gebäck meistens mit Sahne. Aber wir sagen Ihnen, womit Sie Windbeutel sonst noch füllen können.  
Für den Teig Wasser, Margarine und Salz in einem Topf aufkochen. Vom Herd nehmen. Mehl und Speisestärke auf einmal in die Flüssigkeit rühren. Wieder auf den Herd stellen. So lange rühren, bis sich ein Kloß und eine weiße Haut am Topfboden bilden.

In den Teig schnell ein Ei rühren. Dann den Teig 5 Minuten abkühlen lassen. Nach und nach die restlichen Eier unterrühren. Das fünfte Ei nur dann, wenn der Teig noch zu fest ist. Er ist richtig, wenn er in dicken Zapfen schwer vom Löffel reißt.

Backblech mit Margarine einfetten und mit Mehl bestäuben. Teig in einen Spritzbeutel füllen und Windbeutel im Durchmesser von 4 cm auf das Blech spritzen. Oder mit zwei Teelöffeln Teighäufchen auf das Backblech setzen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.



Backzeit: 30 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.

Windbeutel erkalten lassen. Mit einer Schere einen Deckel abschneiden.

Sahne mit Zucker in einer Schüssel steif schlagen. Windbeutel damit füllen. Deckel draufsetzen. Mit Puderzucker übersieben. Sofort servieren. Ergibt 12 Windbeutel.

Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühlzeit 55 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 295.

Hier zwei weitere Füllungen für Windbeutel:

1/4 l Sahne mit 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. 1 Päckchen aufgetaute Tiefkühlhimbeeren unterheben. Oder:

500 g Frischkäse, 30 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker verrühren. 75 g zartbittere, grobgeriebene Schokolade und 1 feingehackte Ingwerpflaume dazugeben. Mit 4 Eßlöffel Milch glattrühren.

## Windbeutel mit Käse

Für den Brandteig:  
1/4 l Wasser, 50 g Butter,  
1 Prise Salz, 100 g Mehl,  
4 Eier, 50 g Kräuter-Schmelzkäse,  
Margarine zum Einfetten,  
Mehl zum Bestäuben.  
Für die Füllungen:  
1/4 l Sahne, Salz, Pfeffer,  
Paprika edelsüß,  
1 Frischrahmkäse (62,5 g),  
15 g geriebener Kräuterkäse,  
50 g geriebener Emmentaler Käse,  
1/2 Bund Petersilie.

Wasser, Butter und Salz in einem flachen Topf aufkochen. Vom Herd nehmen. Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit schütten. Schnell glattrühren. Es dürfen keine Klumpen drin sein. Dann den Topf wieder auf den Herd stellen und bei geringer Hitze so lange rühren, bis sich ein Kloß bildet. Wenn sich am



*Zu Windbeuteln mit Käse trinken Sie am besten Weißwein.*

Topfboden eine weiße Haut absetzt, ist der Teig richtig. Topf wieder vom Herd nehmen. Das erste Ei in den Kloß rühren. Danach den Teig 5 Minuten abkühlen lassen. Immer erst ein Ei reinrühren, bevor das nächste in den Teig kommt. Der Teig soll stark glänzen und in dicken Zapfen vom Löffel fallen. Käse mit einer Gabel zerdrücken und reinrühren.

Backblech einfetten. Leicht mit Mehl bestäuben. Teig in den Spritzbeutel füllen und kleine Windbeutelchen von 3 cm Durchmesser aufs Blech spritzen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 45 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.

In den ersten 20 Minuten darf der Ofen auf keinen Fall geöffnet werden. Nach 25 Minuten die Windbeutel mit Pergamentpapier abdecken.

Blech aus dem Ofen nehmen. Windbeutel auskühlen

lassen. Dann aufschneiden. Für die Füllungen Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Frischrahmkäse in einer Schüssel schaumig rühren. Die Hälfte der Sahne und den geriebenen Kräuterkäse dazugeben. Locker mischen. Zugedeckt in den Kühlschrank stellen.

Geriebenen Emmentaler auf die restliche Sahne streuen. Petersilie abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen und fein hacken. Mit dem Käse unter die Sahne heben. Beide Füllungen in je einen Spritzbeutel geben und in die unteren Windbeutelhälften spritzen. Deckel drauflegen und sofort servieren. Ergibt 25 Stück.  
Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühlzeit 70 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 95.

Wann reichen? Als Gästeessen zusammen mit Aufschnitt- und Käseplatte. Oder mal als Imbiß zum Rhein- oder Frankenwein.

## Windsor-Salat



4 tiefgekühlte Hühnerschenkel (475 g), Salz,  
60 g Butter,  
1/8 l Hühnerbrühe aus Würfeln,  
150 g Champignons,  
1/4 Knolle Sellerie (200 g),  
1 Salzgurke (80 g),  
3 Eßlöffel Mayonnaise (60 g),  
2 Teelöffel Meerrettich aus dem Glas,

1 Teelöffel Worcestersoße,  
1 Prise Zucker.  
Zum Garnieren:  
75 g Feld- oder Kopfsalat,  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.

Wilhelm der Eroberer ließ im 11. Jahrhundert Windsor Castle errichten. Das Schloß ist heute Sommersitz der englischen Königsfamilie, die sich seit 1917 Windsor nennt. Es ist durchaus möglich, daß einer der Hofköche den Windsor-Salat für die königliche Tafel erfunden hat. Hühnerschenkel nach Vor-



*Windsor-Salat: Der Name verpflichtet. Ein königlicher Salat.*



*Winter-Salat: Dafür brauchen Sie Rote Bete, Kartoffeln, Knollensellerie und Marinade.*

schrift auftauen lassen. Abspülen, trocknen und mit Salz einreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen. Schenkel darin rundherum anbraten. Bei geschlossener Pfanne in 20 Minuten gar braten. Dabei nach und nach die Hühnerbrühe angießen.

In der Zwischenzeit Champignons putzen, waschen, abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Sellerieknolle schälen, abspülen, trocknen und grob raffen. Abgetropfte Gurke in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden.

Hühnerschenkel aus der Pfanne nehmen. Häuten. Fleisch von den Knochen lösen. Abkühlen lassen. Bratfett wieder erhitzen. Champignons reingeben. Unter ständigem Rühren 5 Minuten braten. Schwach salzen. Abtropfen und abkühlen lassen.

Hühnerfleisch in knapp 1 cm breite, 2,5 cm lange Streifen schneiden. Fleisch, Sellerie und Gurke zu den Champignons geben.

Mayonnaise, Meerrettich und Worcestersoße in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Zucker würzen. Mit den Salatzutaten mischen. 10 Minuten zugedeckt im Kühlschrank ziehen lassen. In der Zwischenzeit für die Garnierung Feld- oder Kopfsalat verlesen. Blätter in kaltem Wasser waschen und in einem Küchentuch trockenschwenken.

Aus Öl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Schälchen eine Marinade rühren. Hühnerfleisch-Salat auf einer Platte bergartig anrichten. Mit Feldsalat umkränzen. Marinade auf den Feldsalat träufeln. Sofort servieren.

**Vorbereitung:** Ohne Zeit zum Auftauen 30 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Kühlzeit 30 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 410.

**Wann reichen?** Mit getoastetem Brot und Butter als Vorspeise oder als leichten Abendimbiss.

**PS:** Es gibt noch einen zweiten, international be-

kannten Windsor-Salat. Dazu nimmt man pro Person einen halben ausgehöhlten Apfel, der mit feinen Apfel- und Ananaswürfeln, gemischt mit Mayonnaise, gefüllt wird. Die Apfelhälften werden auf marinierten Salatblättern mit Tomatenscheiben umgelegt angerichtet.

## Winter-Salat

350 g Kartoffeln,  
250 g Rote Bete,  
250 g Knollensellerie,  
4 Eßlöffel Essig,  
2 kleine Zwiebeln (60 g).

**Für die Marinade:**  
6 Eßlöffel Öl (60 g),  
3 Eßlöffel Essig,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.

**Außerdem:**  
1 Eßlöffel frisch geriebener Meerrettich,  
2 hartgekochte Eier,  
 $\frac{1}{2}$  Kästchen Kresse.

Kartoffeln und Rote Bete unter kaltem Wasser ab-

bürsten. Sellerie schälen und waschen. Getrennt in 3 Töpfen zum Kochen bringen. Rote Bete und Sellerie mit je 2 Eßlöffeln Essig würzen. Kartoffeln 25 Minuten, Rote Bete 20 und Sellerie 15 Minuten kochen lassen. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Sellerie abtropfen lassen und in dünne Streifen schneiden. Rote Bete abgießen, ausdämpfen lassen, schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Kartoffeln unter kaltem Wasser abschrecken. Schalen abziehen. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden. Alles in eine Schüssel geben. Nicht mischen.

Für die Marinade Öl und Essig in einer Schüssel verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Über den Salat gießen. Zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen. Dann den Meerrettich drüber verteilen. Salat vorsichtig mischen. In eine Salatschüssel füllen.

Eier schälen und vierteln. Als Kranz um den Salat legen.

Kresse abbrausen und abtropfen lassen. Kleine Sträußchen abschneiden und jeweils zwischen die Eierviertel legen. Salat servieren.

**Vorbereitung:** 30 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Zeit zum Abkühlen und Durchziehen 35 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 230.

**Wann reichen?** Mittags als Beilage zu gebratenem Fleisch oder abends mit Wiener Würstchen.

**PS:** Statt der Würstchen können Sie auch Räucherseelachs aus der Dose zum Salat servieren oder, in feine Streifen geschnitten, mit dem Salat mischen.



*Wirsing heißt mancherorts auch Welsch- oder Savoyerkohl.*

## WIRSING

Rund 40 Prozent der gesamten deutschen Gemüseproduktion macht die Kohlernte aus. Nach Weiß- und Rotkohl steht dabei der Wirsing an dritter Stelle. Er wird übrigens auch Welsch- oder Savoyerkohl genannt. Die Holländer, die einen Frühwirsing nach Deutschland exportieren, bezeichnen ihn als savoye kool, und in England heißt er savoy cabbage.

Frühwirsing ist immergrün, Herbst- und Winterwirsing bis auf zwei Ausnahmen gelb. Gelber Wirsing hat geschlossene Köpfe, grüner dagegen geöffnete.

Wirsing enthält etwas weniger Vitamin C als Weißkohl, aber wie dieser das gebundene Vitamin C Ascorbigen, das erst durchs Kochen das Vollvitamin C freisetzt. Außerdem ist Wirsing der größte Kalziumspender aller Gemüsearten.

Wirsing hat einen kräftigen, manchmal sogar strengen Geschmack.

Er wird meist, in Streifen geschnitten oder gehobelt, gedünstet oder gekocht. Eine Fettzugabe, wie z. B. Schmalz, Speck oder Schinkenspeck, erhöht den Wohlgeschmack.

Wirsing muß vor der Zubereitung immer ganz besonders gründlich gewaschen werden. Denn zwischen seinen krausen Blättern nistet sich mancher Untermieter ein, der im Kochtopf fehl am Platze wäre. Aus großen Wirsingblättern lassen sich ganz besonders pikante Kohlrouten zubereiten.

Wie unterschiedlich Wirsing sonst noch zubereitet werden kann, sagen wir Ihnen in den folgenden Rezepten. Man kann ihn aber auch nach fast allen Weißkohlrezepten anrichten.

### Wirsing Bremer Art

1000 g Wirsing,  
2 Zwiebeln (80 g),  
4 Gewürznelken,  
50 g Gänseschmalz,  
gut  $\frac{1}{4}$  l Wasser,  
Salz, Zucker,  
weißer Pfeffer,  
3 Eßlöffel Mehl (45 g),  
30 g Butter,  
weißer Pfeffer.

Wirsing vierteln, putzen und waschen. Hobeln und den Strunk wegwerfen. Wirsing in eine Schüssel geben. Mit kochendem Wasser übergießen und abtropfen lassen.

Zwiebeln schälen.  $1\frac{1}{2}$  Zwiebeln würfeln. Die übrige halbe Zwiebel mit den Nelken spicken.

Gänseschmalz in einem Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin 3 Minuten glasig braten. Wirsing reingeben und weitere 3 Minuten unter Rühren anbraten. Mit Wasser auffüllen. Mit Salz und Zucker würzen. Gespickte Zwiebel auf den Kohl legen. Zugedeckt 30 Minuten dünsten.

In der Zwischenzeit aus Mehl und Butter einen Kloß kneten. Zwiebel aus dem Topf nehmen. Mehlkloß in den Kohl geben und so lange rühren, bis er sich aufgelöst hat. Wirsing einmal aufkochen, mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. In einer vorgewärmten Schüsselservieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 45 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 260.

Wozu reichen? Als Beilage zu Schweinebraten, Hammelkoteletts oder gekochtem Rindfleisch.

### Wirsing in Käsesoße

1000 g Wirsing,  
50 g Schweineschmalz,  
 $\frac{3}{4}$  l Wasser, Salz.  
Für die Soße:  
125 g durchwachsener Speck,  
1 Zwiebel (40 g),  
40 g Mehl,  
 $\frac{1}{2}$  l Gemüsebrühe,  
120 g geriebener Emmentaler Käse,  
schwarzer Pfeffer,  
geriebene Muskatnuß.

Wirsing vierteln, putzen. Kohl waschen und hobeln. Strunk wegwerfen.

Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Wirsing darin 3 Minuten unter Rühren anbraten. Wasser zugießen und salzen. Zugedeckt 25 Minuten kochen lassen.

Wirsing auf einem Sieb abtropfen lassen. Gemüsebrühe auffangen und  $\frac{1}{2}$  l abmessen.

Für die Soße Speck würfeln und in einem Topf in 5 Minuten glasig braten. Zwiebel schälen und würfeln. Im Speck in 3 Minuten glasig werden lassen. Mehl zuschütten und unter Rühren 3 Minuten durchschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Unter Rühren 5 Minuten kochen lassen. Käse reinrühren. Sobald die Soße sämig ist, den Wirsing reinmischen. 3 Minuten ziehen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß abschmecken und sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 55 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 540.

Wozu reichen? Zu Schweinebraten und Salzkartoffeln. Getränk: Bier.



Ob Sie Spanferkel, Hammelkotelett oder gekochtes Rindfleisch essen, Wirsing Magdeburger Art ist dazu die ideale Ergänzung.

## Wirsing Magdeburger Art

1000 g Wirsing,  
40 g Margarine,  
¼ l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
Salz, weißer Pfeffer,  
80 g Butter,  
6 Eßlöffel Semmelbrösel  
(50 g).

Wirsing vierteln, putzen,  
waschen, abtropfen lassen  
und hobeln. Strunk weg-  
werfen.

Margarine in einem Topf  
erhitzen. Kohl reingeben.  
Unter Rühren 3 Minuten  
anbraten. Fleischbrühe an-  
gießen. Zugedeckt 30 Minu-  
ten dünsten. Mit Salz und  
Pfeffer abschmecken.

Butter in einer Pfanne er-  
hitzen. Semmelbrösel rein-  
geben. Unter ständigem  
Rühren 5 Minuten rösten.  
Kohl in eine vorgewärmte  
Schüssel füllen. Mit gerös-  
teten Semmelbröseln über-

gießen und sofort servieren.  
Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa  
350.

Wozu reichen? Zu gekoch-  
tem Rind- oder Hammel-  
fleisch, zu Jungschweine-  
braten oder Spanferkel, zu  
unpanierten Schweine- und  
Hammelkoteletts.

## Wirsing ungarische Art



1000 g Wirsing,  
½ l Wasser, Salz,  
150 g durchwachsener  
Speck,  
2 kleine Zwiebeln (60 g),  
1 Eßlöffel Paprika  
rosenscharf,  
½ l saure Sahne.

Wirsing vierteln, putzen,  
waschen, abtropfen lassen

und hobeln. Strunk weg-  
werfen.

Wasser in einem großen  
Topf sprudelnd aufkochen  
und salzen. Wirsing rein-  
geben. Zugedeckt 25 Minu-  
ten kochen. Auf einem Sieb  
abtropfen lassen.

Während der Wirsing kocht,  
Speck und die geschälten  
Zwiebeln würfeln.

Speck in einem Topf in 5  
Minutenglasig braten. Zwie-  
beln reingeben und unter  
Rühren in weiteren 6 Mi-  
nuten hellbraun braten.

Wirsing dazugeben. Mit  
Paprika bestäuben und un-  
ter Rühren 2 Minuten bra-  
ten. Saure Sahne unter-  
rühren. Wirsing mit Salz  
abschmecken.

Wirsing ungarische Art in  
einer vorgewärmten Schüs-  
sel servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 40 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa  
380.

Wozu reichen? Zu Enten-  
oder Gänsebraten mit Kar-  
toffelklößen oder zu Frika-  
dellen und Salzkartoffeln.  
Als Getränk paßt Bier dazu.

## Wirsing- Eintopf

500 g Schweinenacken  
ohne Knochen,  
3 Zwiebeln (120 g),  
1000 g Wirsing,  
500 g Kartoffeln,  
40 g Schweineschmalz,  
½ l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
gemahlener Kümmel,  
1 Bund Petersilie.

Schweinenacken abspülen,  
abtrocknen und in 3 cm  
große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und wür-  
feln. Wirsing vierteln, put-  
zen, waschen und hobeln.  
Strunk wegwerfen.

Kartoffeln schälen, wa-  
schen und gut 2 cm groß  
würfeln.

Schmalz in einem großen  
Topf erhitzen. Fleisch dar-  
in 10 Minuten rundherum  
braun anbraten. Zwiebeln  
dazugeben und noch mal  
3 Minuten braten. Jetzt  
kommt der Wirsing rein.



*Dieser Wirsing-Eintopf wird durch Schweinenacken, Zwiebeln und Kartoffeln zu einem deftigen Eßvergnügen für Heißhungrige.*

Unter Rühren 2 Minuten anbraten. Kartoffelwürfel in den Topf geben und die Fleischbrühe angießen. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Zugedeckt 30 Minuten kochen lassen.

Petersilie hacken. Wirsing-Eintopf in einer vorgewärmten Schüssel anrichten, mit Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: 35 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 715.

## TIP

*Blanchieren Sie Wirsing mal vor dem Schneiden und dünsten Sie ihn dann in Gänseschmalz mit Zwiebeln, wenig Wasser, Salz, Zucker und Nelken. Das ist Bremer Art.*

## Wodka

Wodka heißt übersetzt schlicht Wässerchen. Und wie ein solches – nämlich aus Wassergläsern – pflegt der Russe sein Lieblingsgetränk auch in sich reinzugießen.

Das war schon zur Zarenzeit so (der erste Wodka wurde vermutlich Anfang des 18. Jahrhunderts bei Irkutsk gebrannt), und auch die Oktoberrevolution hat die Trinkfreudigkeit ihrer Kinder nicht einzudämmen vermocht.

War der Wodka früher nur in Rußland und Polen zu Hause, so brennt man ihn heute fast im gesamten Ostblock und auch in einigen westlichen Ländern. Wodka aus beiden Teilen Deutschlands ist zum Beispiel von besonderer Güte und darum sehr beliebt.

Aber auch bei uns findet der »echte« aus der UdSSR trotz höherer Preise als einheimische Produkte immer mehr Liebhaber. Russischer Wodka wird

übrigens im Westen nur in 0,5-Liter-Flaschen, deutscher dagegen in 0,7-Liter-Flaschen angeboten.

Der Wodka trägt seinen Namen zu Recht. Denn es handelt sich um einen wasserklaren Branntwein, der keinerlei Aromastoffe enthält, darum auch nicht – wie beispielsweise Weinbrand oder Whisky – besonders gelagert werden muß.

Seine Urform ist möglichst reiner Spirit aus Kartoffeln oder Getreide, vor allem aus Roggen, Gerste oder auch aus Weizen.

Die Qualität des Wodka hängt einmal davon ab, wie gut der Spirit gereinigt wird. Und zum anderen von dem Wasser, mit dem der Spirit auf Trinkstärke (je nach Sorte 40 bis 35 Vol.-%) herabgesetzt wird. Am geeignetesten ist frisches, reines Quellwasser. Ein guter Wodka zeichnet sich durch Reinheit und Weichheit aus, ein Bouquet hat er nicht. Der hochprozentigste hat 50 Vol.-%.

Wichtig für den Genuß ist, daß Wodka immer eisgekühlt getrunken wird. Nach guter alter russischer Sitte kann man die Flasche in einen klaren Eisblock einfrieren, damit die Gläser beim Einschenken beschlagen. Was für einen Russen das sicherste Zeichen für die richtige Temperatur ist. In guten Restaurants und Bars werden auch die Wodka-Gläser gekühlt, bevor das edle Wässerchen hineinkommt.

Die Amerikaner kamen als erste auf die Idee, Wodka zum Mixen zu verwenden. Inzwischen ist diese Sitte auch bei uns heimisch geworden. Vielfach wird Wodka zum Alkoholisieren von Longdrinks auf Saft- oder auch auf Limonadenbasis genommen. (Wer kennt nicht den beliebten Wodka-Orange?)

Und wer das »Wässerchen« partout nicht trinken will, sollte wenigstens hin und wieder damit flambieren, zum Beispiel Fleischspieße oder Steaks.



Dieser Wodka-Cocktail besticht durch den frischen Geschmack.

## Wodka-Cocktail

Für 1 Person

3 Eiswürfel,  
2 Glas (je 2 cl)  
Wodka,  
1 Glas (1 cl)  
Zitronensaft,  
1 Glas (1 cl)  
Orangensaft,  
1 Teelöffel  
Grenadine,  
3 Spritzer Angostura  
bitter.

Eiswürfel in eine Serviette einschlagen und grob zerkleinern oder im Eis-Cracker zu grobem Schnee verarbeiten. In einen Shaker geben.

Wodka, Zitronen- und Orangensaft, Grenadine und Angostura bitter drübergießen.

Shaker mit einer Serviette umwickeln und 1 Minute schütteln. Cocktail in ein gut gekühltes Kelchglas abseihen und sofort mit einem Strohhalm servieren.

## Wodka-Crusta

Für 1 Person

1 Zitronenscheibe,  
1 Eßlöffel feiner Zucker,  
1 Zitrone,  
2 Glas (je 2 cl) Wodka,  
je ½ Glas (1 cl) roter  
Wermut und Weinbrand  
oder Cognac, 1 Teelöffel  
Zuckersirup oder  
½ Teelöffel Puderzucker,  
1 Spritzer Angostura,  
1 Spritzer Orangenbitter,  
3 Eiswürfel.

Typisch für alle Crustas sind der Zuckerrand und eine meist starke Mischung. Natürlich ist es beim Wodka-Crusta genauso.

Zitronenscheibe einschneiden und den Rand damit anfeuchten. Den Rand in dem Zucker drehen. So entsteht die Zuckerkruste.

Die Schale einer möglichst ungespritzten Zitrone mit einem scharfen Küchenmesser hauchdünn zu einer Spirale aufschneiden. Der weiße Pelz darf nicht mit abgeschnitten werden. Die



Die Zuckerkruste am Glasrand muß sein beim Wodka-Crusta.

Spirale mit einem Holzspieß in das Glas legen. Alle anderen Zutaten mit Eis im Shaker mischen, in das Glas abseihen und sofort servieren.

## Wollwürste Münchner Art

Wollwürste sind eine bayrische, um nicht zu sagen eine Münchner Spezialität. Es handelt sich sozusagen um Weißwürste ohne Haut. Das weiche Brät aus Kalb- und Schweinefleisch, Speck, Eiweiß und Gewürzen (meist hat jeder Fleischer sein Hausrezept) wird durch einen Spritzbeutel etwa 2 cm dick und 10 bis 12 cm lang in heißes Wasser gedrückt. Darin ziehen die Würste etwa 20 Minuten. Sie werden abgetropft und abgekühlt verkauft.

Zu Hause braten Sie die Würste (etwa 3 Stück pro Person) in heißer Butter rundherum hellbraun. Das dauert gut 20 Minuten.

Mit dem Bratfett servieren. Man kann sie mit Brot oder mit Kartoffelpüree und Sauerkraut reichen. Senf paßt dazu. Und Bier, am besten bayrisches, gehört dazu.

## Worcestersoße

Worcestersoße ist eine englische Würzsoße, die ursprünglich nur in der englischen Grafschaft Worcestershire hergestellt wurde und darum bei ausländischen Erzeugnissen im allgemeinen als Worcestershire Sauce in den Handel kommt.

Grundzusammensetzung: Malzessig, Sojabohnenöl, Tamarinde, Sardellen, Zucker, Salz, Pfefferschoten, Knoblauch, Nelken und andere Gewürze. Diese anderen Gewürze sind es, die das Geheimnis des Herstellers bleiben. Auch die Mengenverhältnisse bestimmen den Geschmack und sind streng geheim.



## Wurst

Das deutsche Wurst-ABC geht nicht von A bis Z (denn Z wie Zervelatwurst ist nicht deutsch), sondern nur bis W. Am Anfang steht A wie Augsburger und am Schluß W wie Wiener Würstchen, die übrigens in Wien meist Frankfurter genannt werden.

Und dazwischen stehen Köstlichkeiten wie Blutwurst, Bockwurst, Bratwurst, Brühwurst, Fleischwurst, Jagdwurst, Landjäger, Mettwurst, Leberwurst, Polnische, Pfälzer, Regensburger und so weiter, und so weiter. Um mit Schiller zu sprechen: Wer zählt die Sorten, nennt die Namen?

Denn davon gibt es unzählige! Und dazu kommen die, die heute aus aller Herren Länder in den international bestückten Feinkostgeschäften angeboten werden. Und damit ist auch das Z auf dem deutschen Wurstmarkt eingeführt.

Dennoch kann man verallgemeinern. Wurst ist mehr oder weniger zerkleinertes Fleisch mit Brühe, Blut, Kräutern und Bindemitteln in Därmen, Mägen, Pergament- oder Kunststoffschläuchen, in Dosen oder Gläsern.

Es gibt Anrührwürste, die meist aus einer Mischung von Rind-, Kalb- und (oder) Schweinefleisch weich verarbeitet werden. Sie werden geräuchert und gebrüht. Dazu gehören Brüh- und Bratwürste wie Regensburger, Nürnberger, Wiener, Bierwurst, Bockwurst, Jagdwurst und ähnliche, zum Beispiel auch die berühmte bayerische Weißwurst.

Blutwürste enthalten viel

Blut neben Schweinefleisch, Speck, Schwarten oder Zunge. Blutwürste können frisch gekocht oder (aus der Haut genommen) gebraten werden. Geräucherte Blutwürste, wie Rot- und Zungenwurst, sind ausschließlich Brotaufgabe.

Leberwürste bestehen bei guten Sorten bis zu 30 Prozent aus zerkleinerter Leber. Außerdem kommen Schweinefett, Lunge, Nieren und verschiedene Gewürze rein. Ganz feine Leberwurst wird sogar mit Trüffeln gewürzt.

Alle Leberwurstsorten kann man ebenso wie alle Blutwurstsorten frisch verzehren. Geräuchert dienen sie als Brotaufstrich und sind etwas länger haltbar.

Dauerwürste werden hauptsächlich aus zerkleinertem Muskelfleisch von Schwein oder Rind hergestellt. Dazu kommt tierisches Fett, wie zum Beispiel Speck. Häufig sind sie scharf gewürzt mit ganzen Pfefferkörnern, Knoblauch oder verschiedenen Kräutern.

Sie werden meist in Naturdärme gefüllt, luftgetrocknet und geräuchert. Es gibt schnittfeste und streichfähige Dauerwurst.

Den Abschluß bilden die Sülzwürste, zu denen der bekannte Preßsack aus Bayern zählt. Sülzwürste werden meist aus Schweinekopffleisch, Kalbsfüßen und Schwarten hergestellt. Sülzwürste von besonderer Güte enthalten Schinken, Kalbfleisch oder sogar Puterfleischstücke.

Im allgemeinen versteht man unter Wurst Brotaufgabe oder -aufstrich. Was warm, gebrüht oder gebraten auf den Tisch kommt, nennt man allgemein Würstchen.



Kräftig gewürzt und bunt gewürfelt: Wurstgulasch mit Sahne.

## Wurst in Essig und Öl

2 Zwiebeln (80 g),  
3 Eßlöffel Rotweinessig,  
350 g Knackwurst oder Fleischwurst,  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
Salz, schwarzer Pfeffer.

Wurst in Essig und Öl liebt man in Bayern als kräftigen Brotzeitimbiß. Klar, daß dazu ein guter Schluck Bier gehört. Falls die Brotzeit auf den Abend verlegt wird, schmeckt auch ein Enzian dazu.

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. In eine Schüssel geben und mit Essig übergießen. Zugedeckt 120 Minuten ziehen lassen.

Wurst häuten und in ganz dünne Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben. Mit Öl mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Vorbereitung: Ohne Zeit zum Durchziehen 15 Minuten.

Zubereitung: 5 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 350.

Beilage: Frisches Landbrot ohne Butter, Brötchen oder warmes Fladenbrot.

Wann reichen? Als Zwischenmahlzeit, als deftiges Abendessen oder bei einem zünftigen Herrenabend.

## Wurstgulasch

100 g durchwachsener Speck,  
3 Zwiebeln (120 g),  
350 g Fleischwurst,  
2 grüne Paprikaschoten (300 g),  
2 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
350 g Tomaten,  
1/8 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
1 Eßlöffel Tomatenmark (20 g),  
Salz,  
1/2 Teelöffel Zucker,  
1/2 Teelöffel getrockneter, zerriebener Thymian,  
3 Eßlöffel saure Sahne (45 g).

Speck und die geschälten Zwiebeln würfeln. Speck in einem Topf auslassen. Zwiebeln darin bei schwacher Hitze in 5 Minuten glasig braten.

In der Zwischenzeit die Wurst häuten und in Würfel schneiden. In den Topf geben und 5 Minuten anbraten. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, abtropfen lassen und würfeln. Auch in den Topf geben. Mit Paprika bestäuben und 5 Minuten anbraten.

Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelansätze rausschneiden. Fruchtfleisch auch würfeln und in den Topf geben. 3 Minuten andünsten. Mit



Der pikante ungarische Wurstsalat wird mit Salami und Paprika zubereitet, den beliebten Spezialitäten aus dem Puszta-Land.

Fleischbrühe begießen. Tomatenmark reinrühren. Mit Salz, Zucker und Thymian würzen. Zugedeckt 15 Minuten schmoren lassen. In eine vorgewärmte Schüssel füllen. Saure Sahne in die Mitte gießen. Erst bei Tisch umrühren.  
**Vorbereitung:** 20 Minuten.  
**Zubereitung:** 30 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 530.

**Beilagen:** In Butter geschwenkte Nudeln, Salzkartoffeln oder Stangenweißbrot. Als Getränk paßt dazu Bier oder kräftiger roter Landwein.

## Wurstsalat

350 g Fleischwurst,  
 2 Zwiebeln (80 g),  
 2 Gewürzgurken (100 g),  
 50 g eingelegte rote Paprikaschoten aus dem Glas.  
**Für die Marinade:**  
 2 Eßlöffel Essig,  
 4 Eßlöffel Öl (40 g),  
 Salz, weißer Pfeffer,

1 Prise Zucker,  
 1 Messerspitze scharfer Senf.  
**Zum Garnieren:**  
 ½ Kopf Endiviensalat,  
 2 Eßlöffel Öl (20 g),  
 1 Eßlöffel Zitronensaft.

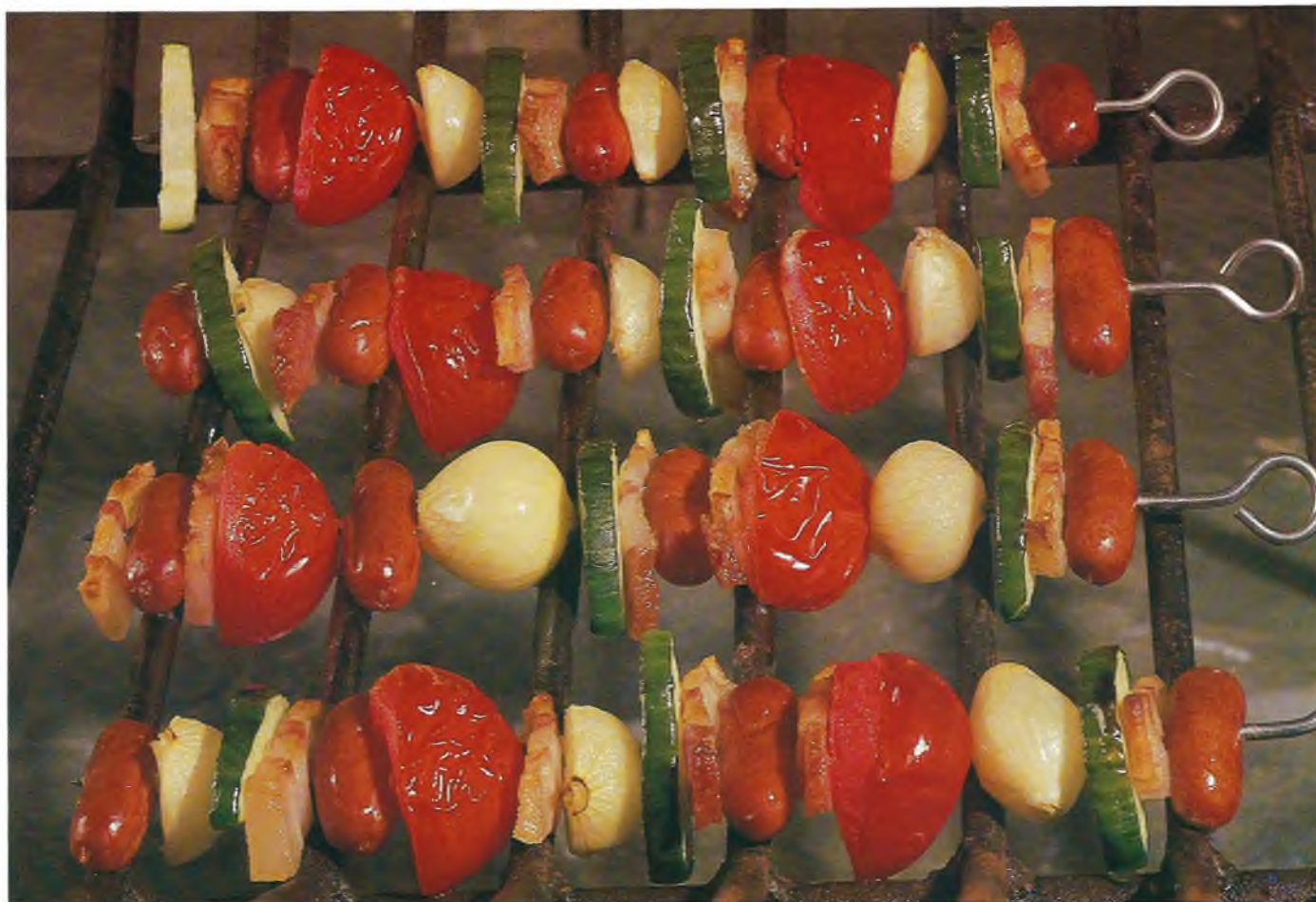
Wurstsalat ist typisch für Österreich, die Schweiz und Bayern. Dort finden Sie ihn in jedem zünftigen Lokal auf der Speisekarte. Und immer ist er anders. Wurst häuten und in Scheiben, dann in schmale Streifen schneiden. Zwiebeln schälen. Entweder würfeln oder auch in Streifen schneiden. Gewürzgurken ebenfalls in Streifen schneiden. Paprikaschoten abtropfen lassen. In Streifen schneiden oder würfeln. Alles in einer Schüssel mischen. Für die Marinade Essig und Öl in einer Schale mischen. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf pikant würzen. Über den Salat gießen. Zugedeckt 30 Minuten durchziehen lassen. Endiviensalat putzen, waschen und in dünne Streifen

schneiden. Öl und Zitronensaft mischen.  
 Wurstsalat auf einer Platte bergartig anrichten. Endiviensalat als Kranz drumherum legen. Mit der Öl-Zitronensaft-Mischung übergießen.  
**Vorbereitung:** 20 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Marinierzeit 20 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 410.  
**Wann reichen?** Mit Landbrot oder Vollkornbrot und Bier als Abendessen oder Party-Imbiß.  
**PS:** Ein Schweizer Wurstsalat wird daraus, wenn Sie noch 150 g in Streifen geschnittenen Schweizer Emmentaler reingeben.



Die niederbayrische Stadt Passau hat eine besonders reizvolle Lage. Die Flüsse Donau, Inn und Ilz treffen dort zusammen.



Aufgespießt und knusprig braun gebraten: Wurst-Schaschlik aus Cocktailwürstchen, Speck, Gurke, Zwiebeln und Tomaten.

## Wurstsalat ungarisch



Für den Salat:

400 g Salami,  
2 säuerliche Äpfel (150 g),  
4 Tomaten (300 g),  
1 grüne Paprikaschote (100 g),  
2 Eßlöffel eingelegte rote Paprikastreifen aus dem Glas (40 g).

Für die Marinade:

3 Eßlöffel Mayonnaise (60 g),  
3 Eßlöffel saure Sahne (45 g),  
1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
1 kleine Zwiebel (30 g),  
Salz.

Zum Garnieren:

2 hartgekochte Eier,  
8 Sardellenfilets (80 g).

Für den Salat die Salami häuten, in Scheiben, dann in Streifen schneiden.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Apfelviertel würfeln. Tomaten häuten, achten und die Stengelansätze rausschneiden.

Paprikaschote halbieren, putzen, waschen und würfeln. Paprikastreifen abtropfen lassen und auch würfeln. Alles in einer Schüssel mischen.

Für die Marinade Mayonnaise mit saurer Sahne und Paprika verrühren.

Zwiebel schälen und in die Marinade reiben. Mit Salz abschmecken. Marinade über den Salat gießen. Mischen.

Zum Garnieren die Eier schälen und vierteln. Als Kranz auf den Salat setzen. Sardellenfilets abtropfen lassen und zusammenrollen. Auf jedes Eiviertel Sardellenfilets setzen.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 720.

Wann reichen? Mit Vollkorn- oder Weißbrot als Abendessen. Dazu schmeckt Bier oder roter Landwein.

## Wurst-Schaschlik

12 Cocktailwürstchen aus dem Glas (220 g),  
8 Scheiben durchwachsender Speck (100 g),  
¼ Salatgurke (100 g),  
4 kleine Zwiebeln (120 g),  
4 Tomaten (200 g),  
4 Eßlöffel Öl (60 g),  
Salz, Paprika rosenscharf.

Cocktailwürstchen abtropfen lassen. An beiden Enden etwa 1 cm tief über Kreuz einschneiden. Speckscheiben halbieren. Salatgurke waschen, abtropfen lassen und in 8 Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und halbieren. Tomaten waschen und abtrocknen. Auch halbieren.

4 Holz- oder Metallspießchen so bestecken: Wurst, Speck, Gurke, Zwiebel, Tomate, Speck. Wiederholen. Mit einem Würstchen abschließen.

10 Minuten knusprig braun braten. Auf einer Platte anrichten. Mit Salz und Paprika bestreut servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 430.

Wann reichen? Mit beliebigen scharfen Soßen und Weißbrot als Abendimbiß.

PS: Sie können die Menge beliebig vergrößern und die Spieße auch sehr gut im Elektrogrill oder über Holzkohlenfeuer braten.

## Würstchen

Als Würstchen kann man alle Portionswürste bezeichnen, die gebraten oder gebrüht auf den Tisch kommen. Dazu gehören Kalbsbrat- oder Schweinebratwürste in Naturdarm oder mit künstlichem Darm (aus dem sie aber vor dem Braten herausgedrückt werden müssen.)

Zum Beispiel die kleinen, leckeren Nürnberger, von

denen man mindestens vier auf dem Rost gebraten verzehren muß, damit man auf ihren vorzüglichen Geschmack kommt.

Dazu gehören aber auch die Brühwürste, von denen Regensburger oder Knackwürstchen, Frankfurter und Wiener (die in Wien nun wiederum Frankfurter heißen) die bekanntesten sind. Sie werden in heißem (nie kochendem!) Wasser erhitzt.

Brühwürstchen, die als Dosen- und Frischware angeboten werden, erfreuen sich großer Beliebtheit. Kein Kindergeburtstag ohne Frankfurter Würstchen mit Senf oder Tomatenketchup und Kartoffelsalat.

Kein Zoo- oder Rummelbesuch ohne Bockwürstchen (die schon wieder fast Wurstformat haben!). Was beweist, daß Kinder wie auch Erwachsene Brühwürstchen als schnellen und sättigenden Imbiß schätzen, den man als Hot dog sogar zur Delikatesse erheben kann.

Bratwürstchen haben ihre Liebhaber gleichermaßen bei jung und alt. Vom Grill, besonders vom Holzkohlegrill, sind sie am allerbesten. Dazu schmecken übrigens fast alle pikanten Fertigsoßen.

Man kann sie mit scharfen Soßen exotisch gestalten, mit Senf als raschen Imbiß genießen (was auch für Brühwürstchen gilt). Man kann aus ihnen mit Zwiebeln, Tomaten und Paprikaschoten herrliche Grillspießchen zaubern. Und aus dem Brät von Kalbsbratwürstchen lassen sich ganz prima Suppenklößchen und zarte Füllungen für Geflügel und anderes Fleisch herstellen.



*Ideal für überraschende Gäste: Würstchen mit Käse und Schinken sind in Minuten fertig.*

## Würstchen im Kartoffelmantel

Für den Kartoffelteig:

750 g Pellkartoffeln,  
75 g Mehl,  
3 Eigelb,  
Salz,  
geriebene Muskatnuß.

Für die Würstchen:

8 Wiener Würstchen  
von je 60 g,  
2 Eier,  
4 Eßlöffel Semmelbrösel  
(40 g).

Zum Ausbacken:

750 g Kokosfett oder  
1 l Öl.

Für den Kartoffelteig Pellkartoffeln schon am Vorabend schälen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Zugedeckt kühl stellen.

Am nächsten Tag Mehl über die Kartoffeln streuen. In die Mitte eine Mulde drücken. Eigelb reingeben. Zu einem festen Teig kneten. Mit Salz und Muskatnuß würzen.

Würstchen abspülen und abtrocknen. Jedes mit einem Achtel des Teigs umhüllen. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zuerst in den verquirlten Eiern, dann in Semmelbröseln wenden. Kokosfett oder Öl in einem Frier-

topf auf 180 Grad erhitzen. Immer 2 Würstchen auf einmal darin in 4 Minuten schwimmend ausbacken. Rausnehmen und abtropfen lassen. Auf einer Platte warm stellen, bis alle Würstchen fertig sind. Heiß servieren.

Vorbereitung: Ohne Kühl- und Ruhezeit 15 Minuten.  
Zubereitung: 30 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 705.

Wann reichen? Mit Tomaten- oder Kopfsalat als Mittag- oder Abendessen.

*Würstchen sind auch im Schlafrock auf jeder Party gesellschaftsfähig.*



## Würstchen im Schlafrock

2 Pakete tiefgekühlter Blätterteig (je 300 g),  
8 Wiener Würstchen (600 g),  
8 Scheiben Edamer Käse (320 g),  
1 Teelöffel scharfer Senf,  
Mehl zum Ausrollen,  
Eigelb zum Bestreichen.

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen.  
Würstchen abspülen und abtrocknen. Jeweils in eine Scheibe Käse wickeln. Käse mit Senf bestreichen.

### TIP

*Würstchen im Schlafrock werden sehr pikant, wenn der mit Senf bestrichene Käse außerdem noch mit reichlich gehackter Petersilie oder Kresse bestreut wird. Und Ketchup-Liebhaber können anstelle von Senf Ketchup nehmen.*

Blätterteig auf einem bemehlten Backbrett 3 mm dick ausrollen. In 8 Rechtecke schneiden, die knapp 2 cm länger als die Würstchen sein sollen, Würstchen auf den Teig legen. Teigenden einschlagen. Würstchen einrollen.  
Auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Backblech legen. Oberseite mit verquirltem Eigelb bestreichen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.  
Würstchen aus dem Ofen nehmen und heiß servieren.  
Vorbereitung: Ohne Zeit zum Auftauen 15 Minuten.  
Zubereitung: 20 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 960.

Wann reichen? Mit gemischtem Salat als Abendessen oder als Party-Imbiß. Als Getränk paßt Bier dazu.

## Würstchen mit Käse und Schinken

4 Bockwürste von je 80 g,  
1 Teelöffel scharfer Senf,  
4 Scheiben gekochter Schinken (150 g),  
4 Scheiben Emmentaler Käse (160 g),  
2 Eßlöffel Öl zum Bestreichen (20 g).  
Für die Soße:  
4 Eßlöffel Tomaten-Ketchup (60 g),  
1 kleine Zwiebel (30 g),  
1 Teelöffel Paprika rosenscharf,  
4 Spritzer Tabascoße,  
1 Teelöffel Sojaße.



*Mit Würzburger Marzipan machen Sie sich sehr beliebt.*

Würstchen mit Käse und Schinken sind genau richtig, wenn plötzlich Überraschungsgäste vor der Tür stehen. Gefüllte Würstchen einfach unter den Grill legen und in Minutenschnelle, ohne großen Arbeitsaufwand, steht ein leckeres Essen auf dem Tisch.

Würstchen abspülen, abtrocknen. Längs so weit wie möglich einschneiden. Innen mit Senf bestreichen. Fett von den Schinkenscheiben abschneiden. Scheiben »gefaltet« längs in die Würste schieben. Käse so schneiden, daß die Würstchen damit ganz gefüllt sind. Zwischen den Schinken schieben.

Würstchen mit Öl bestreichen und auf den Grillrost legen. Unter dem vorgeheizten Grill auf jeder Seite 5 Minuten grillen.

Für die Soße Tomaten-Ketchup in eine Schüssel geben. Zwiebel schälen und reinreiben. Soße mit Paprika, Tabasco- und Sojaße kräftig würzen.

Würstchen rausnehmen, auf einer vorgewärmten Platte

anrichten. Mit Soße begießen und heiß servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 505.

Beilage: Stangenweißbrot oder Toast.

PS: Sie können die Würstchen auch in der Pfanne braten, wenn Sie keinen Grill haben. Dann erhitzen Sie das Öl oder 30 g Margarine in der Pfanne und braten die Würstchen auf jeder Seite in 5 Minuten knusprig braun.

## Würzburger Marzipan

4 Eier,  
500 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
1 Messerspitze Hirschhornsalz,  
500 g Mehl,  
1 Teelöffel gemahlener Anis,  
Mehl zum Ausrollen.



*Der Name spricht für sich:  
Beim Würzfleisch wird  
mit Gewürzen nicht gespart.*

Würzburger Marzipan hat mit dem, was man allgemein unter Marzipan versteht, nicht das mindeste zu tun. Zwar ist es auch eine lockere, leckere Köstlichkeit. Aber es handelt sich doch um Gebäck, das seinen irreführenden Namen wohl nur der marzipanähnlichen, hellen Farbe verdankt.

Eier aufschlagen und in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und Hirschhornsalz drüberstreuen. Mit dem Handrührgerät in 10 Minuten zu dickem, weißem Schaum rühren. (Mit dem Schneebesen brauchen Sie etwa 35 Minuten.)

Mehl und Anis mischen und unter den Teig kneten.

Teig mit einem Küchentuch zugedeckt einen Tag ruhen lassen. Dann auf bemehlter Arbeitsfläche 5 mm dick ausrollen. Teig in Holzmodeln (Springerleformen) drücken. Aus den Modellen heben und auf ein Backblech legen.

Das Gebäck über Nacht mit einem Küchentuch bedeckt an einer warmen Stelle ruhen lassen.

Zum Backen das Blech auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 160 Grad.

Gasherd: Stufe 2 oder knapp  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Würzburger Marzipan soll trocken und weiß – nicht gelb – werden. 2 bis 3 Wochen in einer verschlossenen Blechdose aufheben. Ergibt 80 Stück,

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 25 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 50.

Wann reichen? Als Teegebäck oder Leckerei zwischendurch.

## Würzburger-Schloß-Soße

Für 6 Personen

100 g Mayonnaise,  
3 Eßlöffel Magerquark (45 g),  
2 Eßlöffel Paprikamark (30 g),  
Salz,  
Paprika edelsüß,  
1 Prise Zucker,  
1 kleiner Becher saure Sahne (100 g),  
 $\frac{1}{2}$  kleiner Kopf Salat (75 g).

Mayonnaise in einer Schüssel mit Quark und Paprikamark verrühren. Mit Salz, Paprika edelsüß und Zucker abschmecken.

Saure Sahne in einer anderen Schüssel schaumig schlagen. Salat zerpflücken. Die Blattstrünke entfernen. Blätter gründlich in kaltem Wasser waschen. In einem Tuch gut trockenschwenken und in feine Streifen schneiden.

Zusammen mit der Sahne unter die Mayonnaise heben. In eine Glasschale füllen und servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 170.

Wozu reichen? Zu kaltem Braten oder Roastbeef, zu Fleischfondue oder als Dip für Chicorée-Blätter, Shrimps, Scampi oder Langustenschwänze.

PS: Die Würzburger Schloß-Soße kann anstelle von saurer Sahne auch mit ungesüßter Schlagsahne zubereitet werden. Dann sollten Sie aber mit ein wenig Zitronensaft oder Weinessig nachwürzen. Sonst ist sie nicht pikant genug.



## Würzfleisch

750 g Rindfleisch aus der Schulter, 40 g Mehl, Salz, schwarzer Pfeffer, 50 g Schweineschmalz, 2 Zwiebeln (80 g), 6 Pfefferkörner, 3 Pimentkörner, 3 Wacholderbeeren,  $\frac{1}{2}$  Lorbeerblatt, 2 Nelken,  $\frac{1}{2}$  l Wasser, 3 Eßlöffel Mehl (30 g),  $\frac{1}{8}$  l saure Sahne, 1 Eßlöffel Madeira oder Sherry, Paprika edelsüß.

Rindfleisch abspülen und abtropfen lassen. Fett abschneiden. Fleisch in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem Teller Mehl mit Salz und Pfeffer mischen. Fleisch darin wenden. Panade leicht andrücken. 30 g Schmalz in einer großen Pfanne erhitzen. Die Fleischscheiben darin auf jeder Seite 3 Minuten anbraten. Rausnehmen. Restliches Schmalz in der

Pfanne erhitzen. Die geschälten und gewürfelten Zwiebeln darin in 5 Minuten hellbraun braten. Pfefferkörner, Pimentkörner und Wacholderbeeren leicht zerdrücken und zufügen. Noch mal 2 Minuten braten. Lorbeerblatt, Nelken und das Fleisch reingeben. Wasser zugießen. Zugedeckt 60 Minuten schmoren.

Fleisch auf einer Platte zugedeckt warm stellen.

Bratfond durch ein Sieb streichen. Abmessen und mit Wasser auf  $\frac{1}{2}$  l auffüllen. In einen Topf geben. Mehl mit etwas Wasser verquirlen. In die Soße rühren. 5 Minuten kochen lassen.

Topf vom Herd nehmen. Saure Sahne in die Soße schlagen. Mit Madeira oder Sherry, Paprika und Salz abschmecken. Über das Fleisch gießen.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 75 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 620.

Beilagen: Kopf- oder Feldsalat und Nudeln, Reis oder Kartoffelpüree.



# X

## Xenion-Cocktail

Für 1 Person

4 Eiswürfel,  
4 Spritzer  
Angostura bitter,  
je 1 Glas (2 cl) weißer  
Wermut, Bourbon  
Whiskey und Cognac,  
Sodawasser zum Auffüllen,  
1 Schuß Artischocken-  
Limonade oder  
Waldmeistersirup,  
½ Teelöffel Zitronensaft,  
1 Zitronenspirale.

Xenion ist griechisch und heißt Gastgeschenk. Doch dieser Cocktail ist so inter-

essant, daß man ihn nicht nur Gästen als Geschenk reichen sollte.

Eis, Angostura, Wermut, Whiskey und Cognac im Shaker kräftig schütteln. In ein Cocktailglas oder eine Sektschale abseihen und mit der gleichen Menge Sodawasser auffüllen. Einen kräftigen Schuß Artischocken-Limonade oder Waldmeistersirup und Zitronensaft zufügen. Zitronenspirale ins Glas hängen und sofort servieren.

## Xerestorte mit Bananen



Für den Mürbeteig:  
250 g Mehl,  
1 gestrichener Teelöffel  
Backpulver,  
1 Ei,  
100 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
125 g Butter,

Mehl zum Ausrollen.

Für den Belag:

20 g Butter,  
6 Bananen (1000 g),  
2 Eßlöffel brauner  
Zucker (30 g),  
3 Glas (je 2 cl) Xeres  
(Sherry).

Außerdem:

¼ l Sahne,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
1 Päckchen Sahnesteif,  
1 Eßlöffel Zucker,  
2 Teelöffel Xeres  
(Sherry).

Xeres ist die altspanische, aus dem arabischen stammende Schreibweise für Jerez, den weltberühmten Dessertwein aus der andalusischen Stadt Jerez de la Frontera – bekannter unter der Bezeichnung Sherry. Anfang des 19. Jahrhunderts waren fast alle Weingroßhandlungen der Stadt in englischem Besitz. Die Engländer exportierten den Wein in Fässern in ihre Heimat, füllten ihn dort in Flaschen und verhalfen ihm als Sherry zu seiner heutigen Bedeutung. Mehl auf ein Backbrett geben. Mit dem Backpulver mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Das Ei reinschlagen. Zucker und Salz auf den Rand streuen. Die gut gekühlte Butter in Flöckchen darauf verteilen. Von innen nach außen mit einem Messer oder einer Teigkarte hacken. Dann mit kühlen Händen schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig zugedeckt 60 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Auf dem bemehlten Backbrett eine Platte von 30 cm Durchmesser ausrollen. Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit dem Teig auslegen. Rand mit einer Gabel andrücken.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder ⅓ große Flamme.

Boden abkühlen lassen und aus der Form lösen.

## TIP

Die Bananen für die Xerestorte können auch noch mit einigem Mandelsplittern bestreut werden.


Für den Belag Butter in einer Pfanne erhitzen. 5 Bananen schälen. Längs und quer halbieren. Auf beiden Seiten in 2 Minuten hellbraun braten. Zucker drüberstreuen. Mit Sherry begießen. Zugedeckt bei ganz schwacher Hitze 10 Minuten dünsten. Deckel abnehmen. Bananen abkühlen lassen. Dann auf den Tortenboden verteilen. Sahne in einer Schüssel mit Vanillinzucker und Sahnesteif steif schlagen. Die letzte Banane schälen. In Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit Zucker mischen. Mit einer Gabel zerdrücken und schaumig rühren.

Sahne, Bananenschaum und Sherry mischen. Mit einem Spritzbeutel als Haube auf den Tortenbelag spritzen. Torte in 12 Stücke schneiden und servieren.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Kühlen 35 Minuten.

Zubereitung: Ohne Zeit zum Abkühlen 40 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 340.



Yahni nennen die Türken  
dieses deftige Hammelgericht.  
Das Fleisch wird gut mit  
Pfeffer eingerieben,  
mit Zwiebeln gedünstet  
und superheiß serviert.





*Yalanci Dolma sind köstlich gefüllte türkische Weinblattrouladen. Sie versprechen einen exquisiten kulinarischen Hochgenuss.*

# Y

## Yahni

Türkisches Hammelgericht



600 g Hammelfleisch aus der Keule, schwarzer Pfeffer, 75 g Schmalz, 4 Zwiebeln (160 g), Salz, ¼ l heißes Wasser.

Yahni, das türkische Hammelgericht, ist einfach in der Zubereitung und pikant im Geschmack. Servieren Sie es bitte immer sehr

heiß, sonst schmeckt's leicht talgig.

Hammelfleisch abspülen, trocknen und in 4 Scheiben schneiden. Reichlich mit Pfeffer einreiben. Schmalz in einem großen Topf erhitzen.

Fleisch im Schmalz rundherum in 10 Minuten braun anbraten. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Fleisch zur Seite schieben. Zwiebeln in den Topf geben und salzen. 5 Minuten braten. Fleisch und Zwiebeln mischen. Wasser angießen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zugedeckt 30 Minuten dünsten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und superheiß servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.  
Zubereitung: 45 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 505.

Beilagen: Maisbrei und Tomatensalat oder körnig gekochter Reis mit Paprikawürfeln, grünen Erbsen und Tomatenpüree gemischt.

## Yalanci Dolma

Türkische Weinblattrouladen

75 g Langkornreis, Wasser, Salz, 6 Zwiebeln (240 g), 4 Eßlöffel Olivenöl (40 g), 300 g gehacktes Hammelfleisch, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, ½ Teelöffel gemahlener Piment, 24 Weinblätter aus der Dose oder vakuumverpackt (125 g), ¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln.

Reis auf einem Sieb gründlich waschen. Reichlich Salzwasser in einem Topf sprudelnd aufkochen. Reis reinschütten und in 10 Minuten halbgar kochen. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen, 3 Zwiebeln hacken. 3 Eßlöffel Öl in einer Pfanne erhitzen.

Zwiebeln darin in 10 Minuten hellbraun braten.

Reis auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit den gebratenen Zwiebeln und dem Hammelfleisch in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und Piment pikant abschmecken.

Jeweils einen Teelöffel Füllung auf ein Weinblatt geben. Unterseite der Blätter hochklappen, Seiten einschlagen. Blätter aufrollen. Eine feuerfeste Form mit dem restlichen Öl einstreichen. Restliche Zwiebeln in Ringe schneiden und in die Form füllen. Darauf die gefüllten Weinblätter setzen. Mit heißer Fleischbrühe begießen und zugedeckt 20 Minuten schmoren lassen. Weinblätter in der Form servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 470.

Wann reichen? Mit Kartoffelpüree als Mittagessen. Die halbe Menge als Vorspeise oder zusammen mit Schafskäse als Abendessen.



Whiskey-Mixgetränk mit Hochschul-Tradition: Yale-Cocktail.

## Yale-Cocktail

Für 1 Person



2 Eiswürfel,  
1 Stück Würfelzucker,  
Orangenschale,  
Saft einer großen  
Orange,  
1 Orangenscheibe,  
Spirale aus der  
Schale einer halben  
Zitrone,  
1 Maraschino-Kirsche,  
1 Glas (2 cl)  
Bourbon Whiskey.

Yale ist zwar nicht die älteste, sicher aber neben Havard die berühmteste Universität der Vereinigten Staaten. Nach dieser Universität wurde der Yale-Cocktail benannt.

Eiswürfel in ein Whiskyglas geben. Zuckerwürfel an der Orangenschale abreiben und auch ins Glas legen. Orangensaft drübergießen. Orangenscheibe drauflegen. Zitronenspirale ins Glas hängen. Maraschino-Kirsche in die Mitte der Orangenscheibe setzen. Whiskey zugießen.

## Yambalaya

Siehe Jambalaya.



Drink mit Wermut und Brandy: Yellow Daisy. Rezept Seite 236.



Im US-Bundesstaat Utah liegt der Pryce Canyon, eine von vielen wild zerklüfteten Schluchten in den nordamerikanischen Rocky Mountains.

## Yankee Flip

Für 1 Person

3 Eiswürfel, 1 Ei,  
1 Teelöffel Puderzucker,  
2 Glas (je 2 cl)  
Ananassirup,  
4 Glas (je 2 cl) Rotwein,  
geriebene Muskatnuß.

Irgendwann im 17. Jahrhundert tauchte in der englischen Kolonie Nordamerika das Wort Yankee auf als Spitzname für die Bewohner Neuenglands. Nach 1945 wurde das Wort Yankee in ganz Europa zum Spitznamen für alle US-Amerikaner.



Süßer Mix-Genuß, nicht nur für Amerikaner: Yankee Flip.

Eiswürfel in eine Serviette einschlagen und mit einem Hammer zerschlagen. Oder im Eiscracker zerkleinern. Das zerstoßene Eis in einen Shaker geben. Das aufgeschlagene Ei darübergleiten lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Dann Ananassirup und den Rotwein drübergießen.

Shaker mit einer Serviette umwickeln. 3 Minuten gut schütteln.

Den Yankee Flip in ein hohes Becherglas abseihen. Mit etwas Muskatnuß bestäuben. Mit einem Strohhalm servieren.

PS: Die Rotweinmenge für den Yankee Flip kann nach Geschmack variiert werden.

## Yaprak Dolmasi

Gefüllte Weinblätter



50 g Langkornreis, Wasser, Salz, 2 Eßlöffel Olivenöl (20 g), 1 große Zwiebel (50 g), 250 g gehacktes Hammelfleisch, 1 Eßlöffel Honig (15 g), 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Sahne (30 g), 50 g gehackte Mandeln, 1 Eßlöffel getrocknete Minze,



Roter Sekt-Cocktail ist nicht ganz ohne: Yoko. Rezept Seite 237.

1 Messerspitze Zimt, Salz, schwarzer Pfeffer, 2 Eier, 24 Weinblätter aus der Dose oder vakuumverpackt (125 g),  $\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln.

Yaprak Dolmasi sind, wie ursprünglich andere gefüllte Weinblätter auch, eine türkische Spezialität, die aber seit der Türkenherrschaft auch in der griechischen Küche zu Hause ist. Unser Rezept kommt aus Griechenland.

Reis auf einem Sieb waschen. Reichlich Wasser mit Salz in einem Topf auf-

kochen. Reis reinschütten und 15 Minuten sprudelnd kochen lassen.

In der Zwischenzeit Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die geschälte, fein gewürfelte Zwiebel darin in 5 Minuten glasig braten. Fleisch dazugeben. 5 Minuten unter häufigem Wenden anbraten. In eine Schüssel geben.

Mit dem abgetropften Reis, Honig, Zitronensaft, Sahne, Mandeln, zerriebener Minze und Zimt gut mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken. Eier aufschlagen und unter die Fleischmasse mischen.

Weinblätter abtropfen lassen. In die Mitte jeweils

einen Teelöffel Füllung geben. Blattseiten einschlagen und die Blätter aufrollen. In eine längliche feuerfeste Form legen. Mit Fleischbrühe begießen. Zugedeckt 20 Minuten dünsten lassen. Heiß oder kalt servieren. Ergibt 24 Stück.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 60.

Wann reichen? Als Vorspeise oder als Partysnack.

PS: Yaprak Dolmasi kann man warm und kalt servieren. Kalt werden sie mit einer Mischung aus 4 Eßlöffel Olivenöl und 2 Eßlöffel Zitronensaft übergossen. Zu warmen Weinblättern servieren die Griechen häufig Agvolemono, eine Zitronensoße. Dazu 2 Eier in einer Schüssel schaumig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Eßlöffel Zitronensaft und 2 Eßlöffel Fleischbrühe nach und nach untermischen. Im heißen, nicht kochenden Wasserbad unter Rühren erhitzen, bis eine cremige Soße entsteht. Über die Weinblätter gießen.

## Yasai Suimone

Japanische Gemüsesuppe



30 g getrocknete chinesische Pilze (Mu-Err), kaltes Wasser, 200 g mageres Schweinefleisch, 1 Möhre (80 g), 75 g Bambussprossen aus der Dose, 2 Stangen Bleichsellerie (160 g), 1 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln, 80 g Spinat, 3 Eßlöffel Reiswein oder Sherry, 1 Eßlöffel japanische Sojasoße, 1 Messerspitze Ingwerpulver, 3 Spritzer Tabasco-Soße.

Pilze in einer großen Schüssel mit reichlich Wasser bedeckt 30 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit Fleisch abspülen, trockentupfen und in ganz feine Streifen schneiden (besser noch schräg zur Faserrichtung schaben).

Möhre schälen, abspülen und in streichholzgroße Stifte schneiden. Ebenso die abgetropften Bambussprossen.

Bleichsellerie waschen, abtropfen lassen und in 2 mm dicke Scheiben schneiden. Die abgetropften Pilze je nach Größe halbieren oder vierteln.

Fleischbrühe in einem Topf aufkochen. Pilze, Fleisch und Gemüse reingeben. 10 Minuten sanft kochen lassen. In der Zwischenzeit Spinat verlesen, waschen, abtropfen lassen und grob hacken.

Topf vom Herd nehmen. Spinat in die Suppe geben und 3 Minuten ziehen lassen. Suppe mit Reiswein (oder Sherry), Sojasoße, Ingwerpulver und Tabasco-Soße würzen. Noch mal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. In vorgewärmten Suppentassen oder -schalen servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 135.

Wann reichen? Als Vorsuppe bei einem japanischen oder chinesischen Essen oder als Mitternachtsuppe.

## Yellow Daisy

Für 1 Person

3 Eiswürfel, 1 Glas (2 cl) sehr trockener Wermut, 1 1/2 Glas (3 cl) Gin, 1/2 Glas (1 cl) Apricot-Brandy, 1 Spritzer Zitronensaft, Sodawasser zum Auffüllen.

Der Yellow Daisy (übersetzt Goldball oder gelbes Gänseblümchen) gehört zu den Standard-Rezepten unter den erfrischenden Longdrinks.

Eiswürfel in einen Shaker geben. Wermut, Gin und Apricot-Brandy drübergießen. Mit etwas Zitronensaft abspritzen. Shaker gut verschließen, mit einer Serviette umwickeln und einige Minuten kräftig schütteln. Den Drink in einen Tumbler oder ein Becherglas abseihen und mit gut gekühltem Sodawasser auffüllen. Sofort mit Strohalm servieren.

PS: Wer Garnierungen liebt, kann zusätzlich noch ein Stückchen Zitronenschale ins Glas geben.

## Yoghurt-Pie



125 g grüne Nudeln, Salz, 1 l Wasser, 2 Zwiebeln (80 g), 2 Eßlöffel Öl (20 g), weißer Pfeffer, 1 Ei, 1 Becher Joghurt (175 g), 250 g Tomaten, 75 g geriebener Emmentaler Käse, 20 g Butter.

Dieses Rezept stammt aus Nordamerika. Daher die Schreibweise mit dem Y bei dem Joghurt. Doch die Ursprünge des Rezepts führen sicher nach Italien und Bulgarien zurück. Es ist zu vermuten, daß Einwanderer es mitgebracht haben. Nudeln in sprudelnd kochendes, gesalzenes Wasser geben und 8 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin in 10 Minuten goldgelb braten.

Nudeln auf einem Sieb abtropfen lassen. In einer feuerfesten Form mit den Zwiebeln mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Ei und Joghurt in einer Schüssel verquirlen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Über die Nudeln gießen.

Tomaten häuten, Stengelansätze rausschneiden. Tomaten in Scheiben schneiden. Fächerförmig auf die Nudeln legen. Käse drüber-

streuen. Butter in Flöckchen drauf verteilen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder 1/2 große Flamme.

Pie aus dem Ofen nehmen. In 4 Portionen teilen und auf vorgewärmten Tellern servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 40 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 350.

Wann reichen? Als Vorspeise oder mit Salat als kleines Abendessen. In doppelter Menge als Mittagessen. Dann ebenfalls Salat dazu servieren.

## Yoghurtsuppe

1 Salatgurke (250 g), 2 Knoblauchzehen, 4 Becher Joghurt von je 175 g, 100 g gemahlene Mandeln, 4 Eßlöffel Sonnenblumenöl, weißer Pfeffer, Salz.

Diese Suppe wurde vermutlich durch jüdische oder arabische Einwanderer in die Vereinigten Staaten gebracht. Sie ist eine ideale Erfrischung an heißen Sommertagen.

Salatgurke waschen, abtrocknen und fein würfeln. Knoblauch schälen und eine Suppenschüssel damit ausreiben. Restlichen Knoblauch fein hacken und mit den Gurkenwürfeln in die Schüssel geben. Das gut gekühlte Joghurt drübergießen und alles verrühren. Zugedeckt 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Mandeln und Öl zu einem dicken Brei verrühren. Die Suppe mit Pfeffer und Salz abschmecken. In Suppentassen füllen und mit je einer Haube Mandelmus bedeckt servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 340.

Beilage: Vollkornbrot oder Stangenweißbrot.



*Da haben sich die Engländer etwas ganz Besonderes einfallen lassen, als sie den Yorkshire-Pudding aus der Taufe hoben: Er ist nämlich gar kein richtiger Pudding, sondern vielmehr ein Kuchen. Aber wiederum kein süßer für den Kaffeeklatsch, sondern ein deftig-kraftiger aus Mehl, Eiern, Milch und Schmalz. Dieser Kuchen ist eine vorzügliche Fleischbeilage. Und damit er dafür auch den richtigen Geschmack bekommt, wird er am besten gleich zusammen mit dem Fleisch im Backofen gegart. Wer den Yorkshire-Pudding noch nicht kennt, sollte ihn unbedingt probieren. Ein festlicher Anlaß dafür läßt sich immer finden.*

## TIP

*Den Yorkshire-Pudding kann man auch in Auflaufformen backen.*

## Yoko

Für 1 Person

3 Eiswürfel,  
je 1 Glas (2 cl) Rum und  
Johannisbeersaft,  
1 Spritzer Apricot-Brandy,  
gut gekühlter Sekt zum  
Auffüllen.

Mild und erfrischend, so präsentiert sich dieser Cocktail, der darum besonders gern von Damen getrunken wird. Man kann ihn sowohl als Aperitif, als auch als Longdrink servieren.

Eiswürfel in einen Shaker geben. Rum, Johannisbeersaft und Apricot-Brandy drübergießen.

Shaker verschließen und mit einer Serviette unwickeln. Ein paar Minuten kräftig schütteln.

Dann in eine Cocktail- oder Sektschale abseihen und mit dem gut gekühlten Sekt auffüllen. Sofort servieren.

## Yorkshire-Pudding



125 g Mehl,  
½ Teelöffel Salz,  
4 Eier,  
knapp ⅛ l Milch  
30 g Rindertalg oder  
Schweineschmalz.

Yorkshire-Pudding ist eines der erstaunlichsten Produkte der englischen Küche. Erstens handelt es sich keineswegs um einen Pudding, sondern um einen Kuchen. Und zweitens wird dieser Kuchen nicht zu Kaffee oder Tee gegessen, sondern als Beilage zu Fleisch – vorzugsweise zu Roastbeef. Der Kuchen wird dann besonders lecker, wenn man ihn unter dem Rost backt, auf dem der Braten liegt. Der Bra-tensaft tropft auf den Kuchen und gibt ihm einen

*Yorkshire-Soße ist eine raffinierte Mischung aus Speck, Suppengrün, Tomatenpüree, Wein und Johannisbeergelee. Man serviert sie, mit Orangenschale garniert, als Fleischbeilage.*



ganz besonderen, eigenen Geschmack.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Eier reinschlagen. Langsam das Mehl in die Eier rühren. Dabei nach und nach die Milch einlaufen lassen.

Wenn der Teig glatt ist, noch mal 10 Minuten schlagen, bis sich Blasen bilden. Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Rindertalg oder Schweineschmalz in der Fettpfanne des Backofens schmelzen. Teig reinfüllen. In den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene unter den Braten schieben. (Braten entsprechend früher in den Ofen schieben.)

## TIP

*Die Yorkshire-Soße kann man auch aus einem Päckchen Bratensoße mit Johannisbeergelee, Zimt, Cayennepfeffer, Portwein und Orangenschalen zubereiten. In der klassischen Küche wird sie übrigens immer mit Zimt und Cayennepfeffer abgeschmeckt.*

Backzeit: 35 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Rausnehmen. Kuchen aus der Form lösen und in 12 Stücke teilen. Heiß servieren.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 35 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 280.

Unser Menüvorschlag: Vorweg Kraftbrühe mit Einlage. Als Hauptgang Roastbeef mit grünen Bohnen und Yorkshire-Pudding. Dazu schmeckt ein leichter französischer Rotwein. Als Dessert Vanilleeis mit heißer Himbeersöße.

## Yorkshire-Soße



60 g geräucherter durchwachsener Speck,  
1 Zwiebel (40 g),  
1 Bund Suppengrün (150 g),  
30 g Mehl,  
 $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  
 $\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
2 Eßlöffel Tomatenpüree,  
1 Lorbeerblatt,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
 $\frac{1}{8}$  l Portwein,  
2 Eßlöffel Johannisbeergelee (40 g),  
hauchdünn geschälte Schale einer halben Orange.

In England und auch in den Vereinigten Staaten kaufen viele Hausfrauen diese Soße als Fertigprodukt. Wir machen sie lieber selbst – denn es lohnt sich. Speck würfeln. Zwiebel schälen und hacken. Suppengrün putzen, waschen und auch würfeln.

Speck in einem Topf 5 Minuten auslassen. Zwiebel und Suppengrün darin in 5 Minuten braun rösten. Mehl drüberstäuben. Unter Rühren 5 Minuten durchschwitzen, bis alles eine braune Farbe hat. Weißwein und Fleischbrühe angießen. Tomatenpüree reinrühren. Lorbeerblatt reingeben. 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durch ein Sieb gießen und wieder in den Topf füllen. Mit Portwein auffüllen. Aufkochen und noch mal 3 Minuten kochen lassen. Johannisbeergelee in die Soße rühren. In eine Sauciere füllen. Orangenschale in ganz feine Streifen schneiden. Über die Soße streuen und servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 215.

Wozu reichen? Zu gegrilltem Fleisch, Roastbeef, Geflügel und Wild.



## Zabaione



6 Eigelb,  
50 g Zucker, 1 Prise Salz,  
1 Teelöffel Vanillinzucker,  
 $\frac{1}{8}$  l Marsalawein.

Zabaione ist ein typisch italienisches Weinschaumdessert. Die alte Schreibweise war Zabaglione, von der die Franzosen die Bezeichnung Sabayon ableiteten. Die Florentiner Köche, die Katharina von Medici 1533, als sie Heinrich von Orléans heiratete, nach Frankreich mitnahm, brachten die Kunst des Weinschaumkochens an den Hof von Paris. In Frankreich erfuhr das Sabayon mancherlei Veränderung: Es wird heute mit Weißwein und Likör und mit allen

möglichen Südweinen, wie Malaga, Sherry, Madeira oder Portwein, bereitet. Original italienisch aber ist es, diese Süßspeise mit Marsala zu würzen, dessen Trauben unter der heißen Sonne Siziliens reifen.

Eigelb in einer Schüssel mit Zucker, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren. Nach und nach den Marsala reinrühren. Im heißen, aber nicht kochenden Wasserbad schlagen, bis ein bräunlicher Schaum entsteht. Sofort in Gläser füllen und servieren. Vorbereitung: 5 Minuten. Zubereitung: 10 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 185.

PS: Sie können den Weinschaum auch über Kompott- oder Rumfrüchten servieren.

## Zander

Er liebt saubere, klare Seen und Flüsse, in denen es von kleinen Weißfischen nur so wimmelt. Denn die sind seine Lieblingsspeise, und ihnen verdankt er den ihm eigenen Wohlgeschmack: Der Zander, in Ungarn Fogosch, in Österreich Schiel oder Schill genannt, ist ein recht gefräßiger Raubfisch aus der Familie der Barsche. Er wird übrigens auch Hechtbarsch genannt.



Die heilkräftigen Quellen auf der Insel Ischia im Golf von Neapel wußten schon die Römer zu schätzen. Heute ergießen sich die Quellen zum Teil in moderne Schwimmbäder in malerischer Umgebung, wie z. B. hier in die bekannten Poseidon-Bäder.



Für verwöhnte Gaumen und festliche Anlässe ein fürstliches Fischgericht aus der französischen Küche: Zander Botschafterin Art.

Seine besondere Kennzeichen: Silbrige Grundfarbe mit grünlichgrauen und dunklen Schattierungen auf dem Rücken und zwei Rückenflossen, von denen die vordere mit Stachelstrahlen ausgestattet ist.

Zander werden 40 bis 50 cm lang, in Ausnahmen auch bis zu 80, manchmal sogar 130 cm. Sie wiegen zwischen 1000 und 2000 g, die supergroßen können bis zu 15 kg erreichen.

Ihre Heimat sind die Fluß- und Seengebiete von Elbe, Oder, Weichsel und Donau. Zander werden auch in den Ostseehaffs gefangen.

Seit einiger Zeit gibt es tiefgekühlten Zander aus östlichen Ländern.

Zanderfleisch ist weiß, zart und weich. Es schmeckt gebraten, gekocht und auch im Ofen überbacken.

Wenn Sie den Zander kochen wollen, behandeln Sie ihn wie Forelle, Felchen oder Renke. Zander gebraten siehe unter Bratzander. Zander gebacken siehe unter Burgenländer Schill.

## Zander Botschafterin Art



1 Dose Krebschwänze (180 g),  
20 g Butter, 10 g Mehl,  
3 Eßlöffel heißes Wasser.  
Außerdem:

4 Zanderfilets von je 200 g,  
30 g Butter,  $\frac{1}{8}$  l Madeira,  
Salz, weißer Pfeffer.

Für die Soße:

30 g Butter, 30 g Mehl,  
 $\frac{1}{4}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Dose Krebschwänze  
(180 g).

Zander Botschafterin Art gehört zu den allerfeinsten Fischgerichten der feinen französischen Küche. Er kam früher nur in fürst-

lichen oder in Häusern des Geldadels auf die Tafel. Wenn Sie das Rezept betrachten, werden Sie feststellen, daß dieses Gericht wirklich nur bei festlichen Anlässen serviert werden sollte. Denn abgesehen davon, daß es besonders delikat ist, ist es auch kein preiswertes Vergnügen.

Für die Füllung Krebschwänze abtropfen lassen. Wasser auffangen. Krebsfleisch fein würfeln. Chitinstreifen dabei entfernen. Butter in einem Topf erhitzen. Mehl reinrühren und 2 Minuten durchschwitzen. Mit Krebswasser und Wasser ablöschen und 3 Minuten kochen lassen. Krebsfleisch reingeben. Zanderfilets abspülen und trockentupfen. Füllung darauf verteilen. Filets zusammenklappen und mit Holzspießchen feststecken.

Butter in einem Topf schmelzen. Filets reingeben. Mit Madeira begießen. Salzen und pfeffern. Zugedeckt 10 Minuten dünsten. Filets aus dem Topf heben

und auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen. Fond durchsieben. Für die Soße Butter in dem Topf erhitzen. Mehl reinschütten. Unter Rühren 3 Minuten durchschwitzen lassen. Mit Fleischbrühe ablöschen und 5 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Sahne und Fischfond in die Soße rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Krebschwänze abtropfen lassen, halbieren (Chitinstreifen entfernen) und in die Soße geben. Soße noch mal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Über die Filets gießen und sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 445.

Unser Menüvorschlag: Als Vorspeise Gänsebrust mit Madeiragelee. Dann als Hauptgang Zander Botschafterin Art mit Salat und Schloßkartoffeln. Dazu Weißwein. Als Dessert Erdbeeren Romanoff.



Schwer nur läßt sich ein Staat erhalten,  
in dem ein Ochse  
billiger ist als ein Fisch.

Cato der Ältere, 234–149 v. Chr.

## Zander Christophorus

4 Zanderfilets von je 200 g,  
Saft einer Zitrone,  
2 Eßlöffel Mehl (20 g),  
Salz,  
6 frische Salbeiblätter,  
2 Eier,  
40 g Butter.  
Zum Garnieren:  
4 Tomaten (200 g),  
20 g Butter,  
4 Artischockenböden aus  
der Dose (100 g),  
4 Sardellenfilets (20 g),  
2 hartgekochte Eier.

Christophorus ist die lateinische Form des griechischen Wortes für Christusträger. Nach der Legende war Christophorus ein Mann von riesenhafter Größe und Stärke. Er wollte sich nur dem Mächtigsten unterwerfen und verschrieb sich darum dem Teufel. Aber auch der hatte Angst vor dem Christusbild. Christophorus wandte sich dem Christentum zu, lehnte aber die Taufriten ab. Zur Buße mußte er Pilger über einen Fluß tragen. Eines Tages auch ein Kind, dessen Last so groß wurde, daß es den starken Mann unter Wasser drückte. Das Kind war Jesus, der so den Zweifler taufte. – Vielleicht weil der Zander ein Flußfisch ist und Christophorus der Schutzpatron der Schiffer, gab man einem Zandergericht seinen Namen.

Filets abspülen, trockentupfen. Auf eine Platte legen, mit Zitronensaft beträufeln. Mehl und Salz mischen. Filets darin wenden. Salbeiblätter abspülen, trockentupfen und hacken. Mit den verquirlten Eiern in einer Schüssel mischen.

Filets auch darin wenden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Filets darin auf jeder Seite 4 Minuten braten. Auf einer vorgewärmten Platte warm stellen. Zum Garnieren Tomaten waschen, abtrocknen. Stengelansätze rausschneiden. Tomaten oben über Kreuz

einschneiden. Mit je 5 g Butter füllen. Unter den vorgeheizten Grill schieben und 8 Minuten grillen. In der Zwischenzeit Artischockenböden in ihrem Wasser erhitzen, rausnehmen abtropfen lassen und mit je einem abgetropften, gerollten Sardellenfilet belegen.

Eier schälen und vierteln. Artischockenböden auf die Filets verteilen. Gegrillte Tomaten und Eiviertel drumherum legen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 250.



*Christophorus, der Schutzpatron der Schiffer, stand Pate bei diesem exzellenten Zandergericht.*

## Zander gefüllt

Für die Füllung:

150 g Champignons,  
75 g Krabben aus dem  
Glas,  
1 Zwiebel (40 g),  
40 g Butter oder Margarine,  
1 Bund Petersilie,  
2 Eßlöffel Tomatenmark  
(30 g),  
Salz, weißer Pfeffer.

Außerdem:

750 g Zander (im Stück),  
1 Zitrone,  
4 große Scheiben  
durchwachsener Speck  
(160 g),  
20 g Butter.

Für die Füllung Champignons putzen, waschen, abtropfen lassen und hacken. Krabben auch abtropfen lassen und halbieren. Zwiebel schälen und würfeln.

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Champignons, Krabben und Zwiebelwürfel darin 10 Minuten braten. Petersilie abrausen, trockentupfen und hacken. Mit dem Tomatenmark unter die Füllung mischen. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Zander abspülen und trockentupfen. In 4 Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und ein Drittel der Füllung reingeben. Je eine Speckscheibe drumwickeln.

Restliche Füllung auf die Oberseite streichen. Vier entsprechend große Stücke Alufolie mit Butter einfetten. Fischeiben darin locker einschlagen und auf dem Bratrost in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Garzeit 20 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Zander rausnehmen, aus der Folie heben und mit Fond übergossen auf einer vorgewärmten Platte servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 570.

Beilage: Kopfsalat in Sahnesoße und Salzkartoffeln.



Ein knuspriger Speckmantel umhüllt den mit Pilzen, Krabben und Zwiebel gefüllten Zander.

## Zander in Rieslingsoße

4 Zanderfilets von je 200 g,  
2 Eßlöffel Zitronensaft,  
50 g durchwachsener Speck,  
20 g Butter,  
 $\frac{1}{8}$  l Riesling,  
Salz,  $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
1 Eßlöffel Speisestärke,  
knapp  $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
1 Eigelb.  
Zum Garnieren:  
1 Bund Petersilie,  
1 Zitrone.

Riesling ist ein Weißwein, der aus den Rieslingtrauben gekeltert wird. Es gibt ihn aus fast allen Weinanbaugebieten. Sie nehmen am besten einen von der Mosel oder aus Baden. Zanderfilets abspülen und trockentupfen. Auf eine Platte legen und beide Seiten mit Zitronensaft beträufeln.

Speck würfeln. In einer Pfanne auslassen. Butter darin erhitzen. Die abgetupften Fischfilets darin

auf jeder Seite in 3 Minuten hellbraun anbraten. Mit dem Riesling begießen. Zugedeckt 7 Minuten dünsten. Filets aus der Pfanne nehmen, salzen und auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen.

Wasser und Speisestärke in einer Tasse glattrühren. In den Fischfond rühren. Einmal aufkochen. Sahne und Eigelb mit etwas Soße verquirlen. In die Soße rühren. Bis kurz vorm Kochen erhitzen. Topf vom Herd nehmen. Soße mit Salz abschmecken.

Zum Garnieren Petersilie abrausen, trockentupfen und hacken. Zitrone in heißem Wasser waschen, abtrocknen und in Achtel schneiden. Soße über die Zanderfilets gießen. Mit Petersilie bestreuen und mit Zitronenachteln umlegen. Vorbereitung: 10 Minuten. Zubereitung: 25 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 405.

Beilagen: Stangenspargel oder Zuckerbirnen und neue Kartoffeln.

## Zander Tauentzien

4 Zanderfilets von je 200 g,  
Saft einer halben Zitrone,  
Salz.

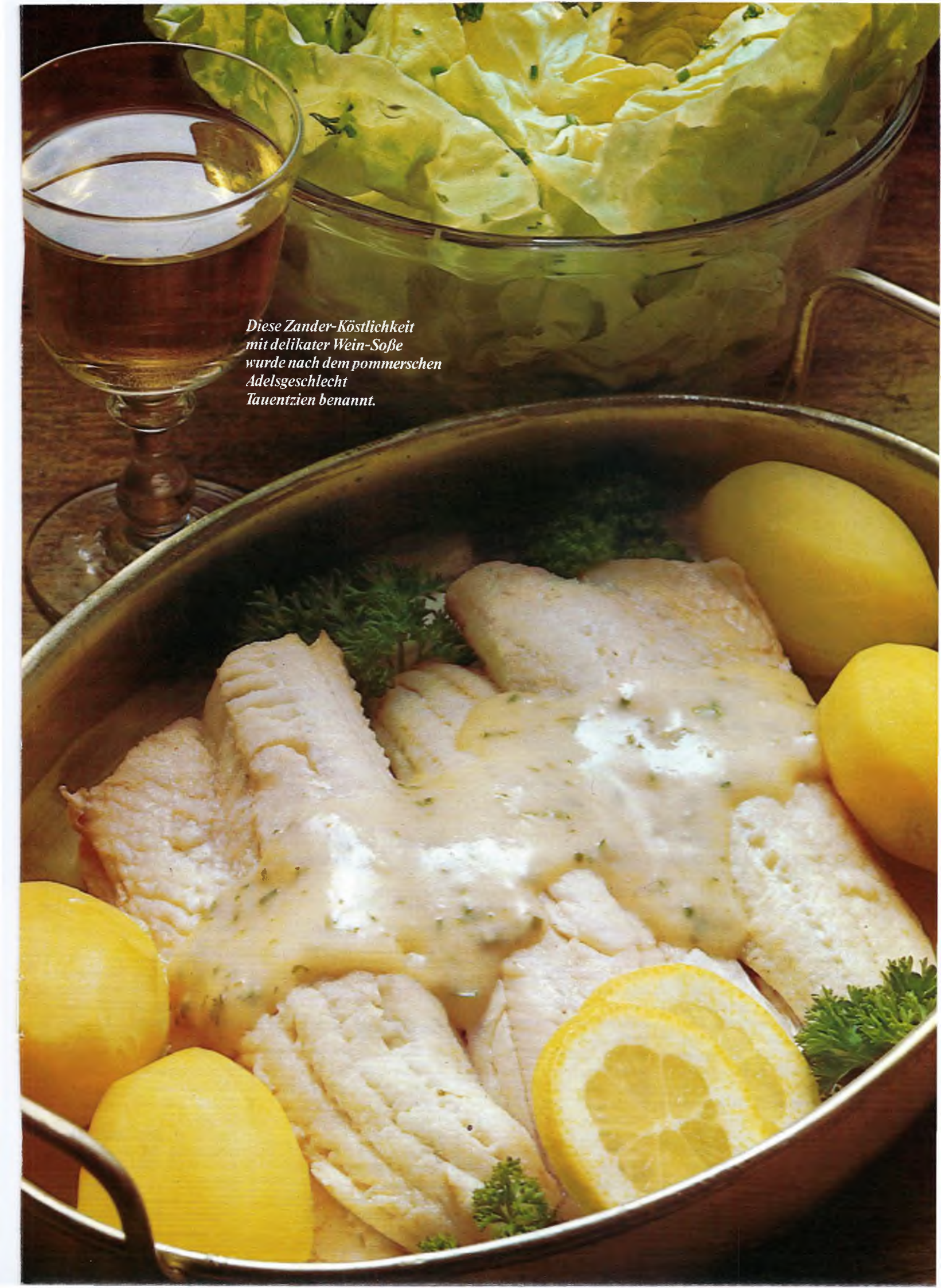
Für den Sud:

25 g Butter,  
knapp  $\frac{1}{4}$  l Weißwein,  
1 Lorbeerblatt,  
3 Gewürznelken.

Für die Soße:

40 g Butter, 30 g Mehl,  
 $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  
 $\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
Fischfond,  
6 Eßlöffel Sahne,  
1 Bund Petersilie,  
1 Bund Schnittlauch.

Tauntzien war ein pommerches Adelsgeschlecht, von dem zwei Mitglieder, Friedrich Bogislaw (1710 bis 1791) und sein Sohn Graf Bogislaw (1760 bis 1824) besonderen militärischen Ruhm errangen. Wem von beiden dieses Gericht gewidmet wurde, ist nicht bekannt. Möglich auch, daß



*Diese Zander-Köstlichkeit  
mit delikater Wein-Soße  
wurde nach dem pommerschen  
Adelsgeschlecht  
Tauentzien benannt.*



*Überzeugen Sie sich mit Zanderfilets Basler Art davon, wie gut man sich in der Schweizer Küche auf Fischzubereitung versteht.*

dieses Gericht in der fürstlichen Schloßküche erfunden wurde.

Fischfilets abspülen und trockentupfen. Mit Zitronensaft säuern, dann salzen. Für den Sud Butter und Weißwein mit Lorbeerblatt und Nelken in einem Topf aufkochen. Fisch reingeben. Zugedeckt bei schwacher Hitze 12 Minuten ziehen lassen.

Für die Soße Butter in einem Topf erhitzen. Mehl reinschütten. 3 Minuten durchschwitzen. Mit Weißwein und Fleischbrühe ablöschen und 5 Minuten kochen.

Fisch aus dem Sud nehmen. Auf einer vorgewärmten

Platte zugedeckt warm stellen.

Fischsud durch ein Sieb in die Soße gießen. Noch mal 3 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen und die Sahne in die Soße rühren. Petersilie und Schnittlauch abspülen und trockentupfen. Petersilie hacken. Schnittlauch fein schneiden. In die Soße geben. Soße bis kurz vorm Kochen erhitzen. Über die Fischfilets gießen und sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 25 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 395.

Beilagen: Kopfsalat und Schloß- oder Salzkartoffeln.

## Zander ungarische Art



1 Zwiebel (40 g),  
50 g Butter oder Margarine,  
1 Eßlöffel  
Paprika edelsüß,  
1 Teelöffel  
Paprika rosenscharf,  
150 g Champignons aus der Dose,  
4 Zanderfilets von je 200 g,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
Salz,

1 Becher Sahne (200 g),  
2 Eßlöffel Mehl.

Zwiebel schälen und würfeln. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel darin in 5 Minuten hellbraun braten. Paprika drüberstäuben und auch 2 Minuten braten. Abgetropfte, in Scheiben geschnittene Champignons dazugeben. Noch mal 3 Minuten braten.

Zander abspülen und trockentupfen. In eine feuerfeste Form legen, mit Zitronensaft begießen und salzen. Zwiebel-Champignon-Mischung darüber verteilen. Sahne in einer Schüs-



### TIP

*Zanderfilets Basler Art können auch mit etwas Emmentaler Käse überbacken oder in einer Mischung aus Mehl und Käse gewendet werden.*

## Zanderfilets Basler Art



700 g Zanderfilet,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Saft einer Zitrone,  
400 g frische  
Champignons,  
2 große Zwiebeln (150 g),  
60 g Butter,  
20 g Mehl,  
2 Eßlöffel Öl (20 g).  
Für die Garnierung:  
1 Zitrone,  
1 Bund Petersilie.

Zanderfilet unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Auf beiden Seiten mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen. In eine Schüssel legen. Zugedeckt 60 Minuten marinieren lassen. In der Zwischenzeit Champignons putzen und in kaltem Wasser gründlich waschen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Beiseite stellen. Zwiebeln schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelstreifen



*Im Zentrum der Stadt Basel liegt das reichverzierte Rathaus.*

reingeben. In 8 Minuten goldbraun braten. Während die Zwiebeln braten, das Zanderfilet aus der Schüssel nehmen. Abtropfen lassen. In 4 Stücke schneiden. Mehl auf einen Teller geben. Zanderstücke darin wenden. Mehl gut andrücken. Öl in einer Pfanne erhitzen. Fischstücke darin auf jeder Seite 2 Minuten anbraten, dann in 15 Minuten bei schwacher Hitze gar braten. Zwiebelstreifen aus der Pfanne nehmen und warm stellen. Champignons in die Pfanne geben und in 10 Minuten goldgelb braten. Zanderfilets aus der Pfanne

nehmen. Auf einer vorgewärzten Platte anrichten. Mit gerösteten Zwiebelstreifen und Champignons garnieren. Zitrone unter heißem, Petersilie unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Zitrone mit Zackenschnitten halbieren oder in Scheiben schneiden. Petersilie fein hacken. Platte damit garnieren. Vorbereitung: Ohne Marinierzeit 15 Minuten. Zubereitung: 25 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 365. Beilagen: Kopfsalat in Sahne- oder Joghurtmarinade und Butterkartoffeln.

sel mit Mehl verquirlen. Über den Fisch gießen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Garzeit: 20 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. 5 Minuten vor Ende der Garzeit den Deckel abnehmen. Zander dann aus dem Ofen nehmen und in der Form servieren. Vorbereitung: 15 Minuten. Zubereitung: 30 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 410. Beilagen: Tomaten- oder Kopfsalat und Kartoffelpüree oder Klöße aus gekochten Kartoffeln.

## Zaren-Creme-Suppe

1 küchenfertiges Suppenhuhn (1200 g),  
 1 ¼ l Wasser, Salz,  
 1 Bund Suppengrün (150 g),  
 150 g Champignons,  
 2 Eßlöffel Zitronensaft,  
 100 g Butter,  
 40 g Reis- oder Weizenmehl,  
 weißer Pfeffer,  
 ⅓ l Sahne,  
 ½ Bund Petersilie.

Huhn innen und außen abspülen und abtropfen lassen. Mit Wasser in einem großen Topf aufkochen. Abschäumen und salzen. Suppengrün putzen, waschen und auch in den Topf geben. Zugedeckt 75 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit Champignons putzen, in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. In Scheiben schneiden und in einer Schüssel, mit Zitronensaft beträufelt, beiseite stellen.

Huhn aus der Brühe nehmen. Brühe durch ein Sieb gießen. Huhn häuten. Brust- und Schenkelfleisch von den Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden.

60 g Butter in einem Topf erhitzen. Mehl auf einmal reinschütten und unter Rühren 3 Minuten durchschwitzen lassen. Mit der Hühnerbrühe ablöschen und 10 Minuten kochen lassen.

Gleichzeitig die restliche Butter in einem Topf erhitzen und die Champignons darin 7 Minuten braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Sahne in die Suppe rühren und mit Salz nachwürzen. Hühnerfleisch und Pilze in



Spanische Märkte sind ein Eldorado für alle Feinschmecker.

### TIP

*Statt frischer kann man auch mal Champignons aus der Dose nehmen. Dann reichen 100 g.*

eine Suppenschüssel geben oder in Suppentassen verteilen. Die heiße Suppe drübergießen. Mit abgespülter, trockengetupfter und gehackter Petersilie bestreut servieren.

**Vorbereitung:** 30 Minuten.  
**Zubereitung:** 90 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 480.

**Wann reichen?** Mit Toastbrot als Vorspeise für 8 Personen oder mit Vollkornbrot als Mittagessen. PS: Das restliche Hühnerfleisch können Sie gut am nächsten Tag als Suppeninlage oder für einen Auflauf verwenden.

## Zarzuela

Spanische Fischpfanne  
 Bild Seiten 248/249



350 g tiefgekühlter Tintenfisch,  
 12 tiefgekühlte Scampi (275 g),  
 375 g frische Miesmuscheln,  
 350 g Kabeljau,  
 2 Zwiebeln (80 g),  
 4 Eßlöffel Olivenöl (40 g),  
 5 Stengel Petersilie,  
 4 Knoblauchzehen,  
 4 Tomaten (200 g),  
 Salz, weißer Pfeffer,  
 ¼ l Weißwein,  
 1 Eßlöffel Weinbrand,  
 Saft einer halben Zitrone.

Zarzuela bedeutet im Spanischen Singspiel. Vielleicht heißt dieses Gericht so, weil alle Zutaten harmonisch zusammenspielen. Tintenfisch und Scampi nach Vorschrift auftauen

lassen. Miesmuscheln unter fließendem Wasser gründlich bürsten und abtropfen lassen.

Bysusfäden dabei entfernen.

Kabeljau abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin in 5 Minuten goldgelb braten. Den abgespülten, trockengetupften und in Scheiben geschnittenen Tintenfisch, Scampi, Miesmuscheln und Kabeljau reingeben. Unter häufigem Wenden so lange braten, bis sich die Muschelschalen geöffnet haben. Das dauert etwa 8 Minuten.

In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trocken tupfen und hacken. Knoblauchzehen schälen und auch fein hacken. Tomaten häuten, vierteln, die Stengelansätze rausschneiden. Fruchtfleisch würfeln. Alles in die Pfanne geben. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Weißwein und Weinbrand drübergießen. 15 Minuten sanft kochen lassen. Das Gericht muß dabei ganz sämig werden. Pfanne vom Herd nehmen. Zarzuela mit Zitronensaft beträufeln und sofort servieren.

**Vorbereitung:** Ohne Auftauzeit 20 Minuten.

**Zubereitung:** 30 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 410.

**Wann reichen?** Mit in Butter gerösteten Weißbrotscheiben als Mittag- oder Abendessen. Dazu schmeckt ein spanischer Landwein. PS: Olivenliebhaber geben zum Schluß einige in Scheiben geschnittene paprikagefüllte spanische Oliven in das Gericht.

### Zelny gulyas



750 g Rindergulasch,  
50 g Schweineschmalz,  
3 Eßlöffel  
Paprika edelsüß,  
1 Teelöffel gemahlener  
Kümmel,  
3/8 l Weißwein,  
3 Eßlöffel Essig,  
500 g Weißkohl,  
Salz, schwarzer Pfeffer.

Hier haben Sie ein Rezept, das ursprünglich aus der Tschechoslowakei stammt. Es hat sich aber auch die österreichisch-ungarische Küche erobert. So macht man Zelny gulyas: Fleischstücke von Fett und Sehnen befreien. Schmalz in einem großen Topf erhitzen. Fleisch darin unter Wenden rundherum in 5 Minuten anbraten.

Paprika und Kümmel drüberstreuen. Noch mal 5 Minuten unter Rühren braten. Mit Weißwein und Essig ablöschen. Dann zugedeckt 90 Minuten schmoren lassen.

Kohl waschen und abtropfen lassen. Fein hobeln und den Strunk wegwerfen. 40 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Zelny gulyas in einer vorgewärmten Schüssel anrichten und servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 100 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 565.

Beilage: Salzkartoffeln, Kartoffelklöße oder Böhmisches Knödel. Als Getränk paßt kühles Pils dazu.

### TIP

*Ziegenkäsesalat schmeckt auch ausgezeichnet, wenn man anstelle von Bleichsellerie Weinblätter oder Fenchel nimmt. Dann sollte er aber eine Stunde länger durchziehen. Auch Oliven und Weißwein passen gut dazu.*

### Ziegenkäse-Salat

2 trockene französische Ziegenkäse (350 g), frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, 4 Eßlöffel Olivenöl (40 g), 2 Eßlöffel Weinessig, 4 Stengel Bleichsellerie (320 g), 50 g Pekanußkerne, Salz.

Käse in dünne Scheiben schneiden. In eine flache Schüssel legen und mit reichlich Pfeffer bestreuen. 2 Eßlöffel Öl und 1 Eßlöffel Essig drübergießen. Bleichsellerie putzen, wa-

schen und in 3 mm dicke Scheiben schneiden. Über den Käse streuen. Darüber die Pekanüsse. Mit dem restlichen Öl und Essig beträufeln. Mit Salz bestreuen. Zugedeckt 60 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. In eine Schüssel füllen und servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: Ohne Marinierzeit 15 Minuten.

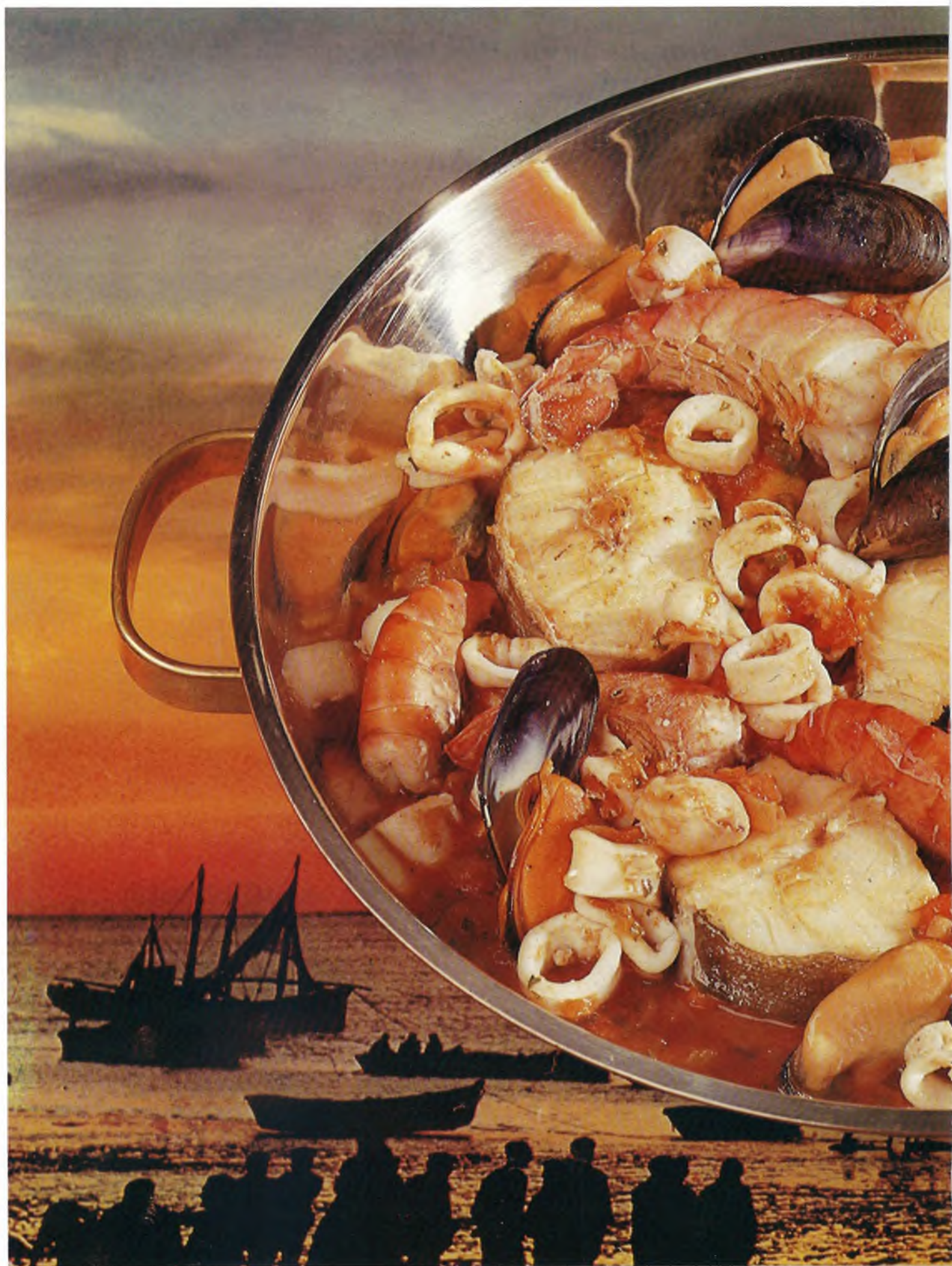
Kalorien pro Person: Etwa 530.

Wann reichen? Mit Weißbrot als Abendessen.

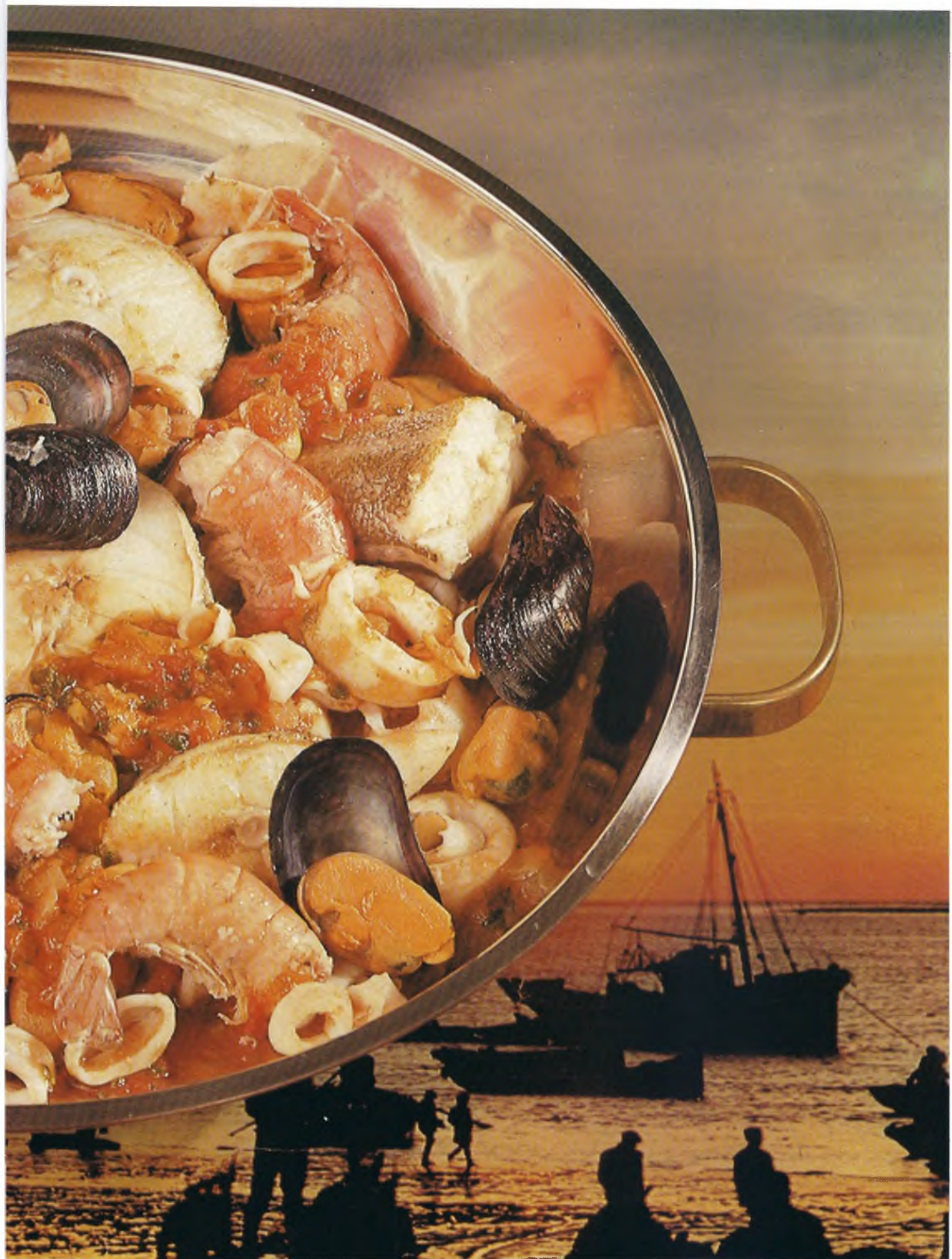
PS: Wenn Sie Pekanüsse, eine glattschalige Walnußart, nicht bekommen, können Sie auch Walnüsse nehmen.



*Ziegenkäse schmeckt nicht nur mit Brot. Mit Bleichsellerie ißt man ihn auch als Salat.*







*Zarzuela aus verschiedenen Meeresfrüchten gehört zu den dekorativen Pfannengerichten der spanischen Küche. Rezept S. 246.*

## Zigeunerbraten

600 g Roastbeef,  
8 je 5 mm dicke Scheiben  
durchwachsener Speck  
(220 g),  
3 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
1 Teelöffel schwarzer  
Pfeffer, Salz.

Zigeunerbraten ist ein feurig gewürzter Spieß mit Fleisch- und Speckscheiben. Man sollte ihn – in Anlehnung an die Garmethoden des umherziehenden Volkes der Zigeuner – grundsätzlich über dem offenen Holzkohlenfeuer braten. Denn nur dann schmeckt er so wie er soll. Roastbeef abspülen, trockentupfen. Dann in 8 Scheiben schneiden.

Paprika, Pfeffer und Salz mischen. Fleisch und Speckscheiben darin wenden. Zugedeckt 60 Minuten ziehen lassen.

Mit einer Speckscheibe beginnend Fleisch und Speck abwechselnd auf einen großen Spieß stecken. Unter ständigem Drehen über dem Holzkohlegrill 20 Minuten braten. Bratensaft auffangen. Fleisch auf vier vorgewärmte Teller verteilen. Mit dem Bratensaft begossen servieren.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Durchziehen 15 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 545.

Beilagen: Tomaten- und Paprikasalat und in Alufolie gebackene Kartoffeln. PS: Wenn Sie Zigeunerbraten im Elektrogrill braten, brauchen Sie 10 Scheiben Speck. Bestecken Sie dann aber nur 2 Spieße mit je 5 Speckscheiben und 4 Fleischstücken.

Es ist auch sehr dekorativ, wenn der Spieß brennend serviert wird: Nach dem Grillen mit leicht erwärmtem, hochprozentigem Alkohol (Wodka, Slivovitz) übergießen, anzünden und brennend zu Tisch bringen. Das macht am besten der Hausherr!



*Zigeunerkoteletts mit Sahnegemüse können sich sehen lassen. Und sie schmecken phantastisch.*



*Eine feurige Sache, so ein Zigeunerbraten am Spieß. Vor allem, wenn er brennend serviert wird.*



## Zigeunergulyas

Zigeunergulasch  
Für 6 Personen



Je 250 g Rindfleisch aus der Keule, Hammelfleisch aus der Schulter, Kalbfleisch aus der Keule und Schweinefleisch aus der Schulter, 300 g Zwiebeln, 3 Knoblauchzehen, 50 g Schweineschmalz, 2 Eßlöffel Paprika edelsüß, 1 Teelöffel getrockneter, zerriebener Majoran, 1 Teelöffel gemahlener Kümmel, Salz, 3 grüne Paprikaschoten (450 g), 6 Tomaten (240 g), 500 g Kartoffeln.

Zigeunergulyas ist eine Variante des berühmten ungarischen Gulasch. Der Unterschied: Zigeunergulyas wird immer mit vier verschiedenen Fleischsorten zubereitet.

Fleisch unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und in 3 cm große Würfel schneiden.

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Schweineschmalz in einem großen Topf erhitzen. Fleisch mit Zwiebeln und Knoblauch reingeben. In 100 Minuten bei kleiner Hitze im eigenen Saft schmoren lassen.

Nach 5 Minuten Paprika drüberstreuen und unterrühren. Dann mit Majoran, Kümmel und Salz würzen. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, abtropfen lassen und in 1/2 cm breite Streifen schneiden. Tomaten häuten, vierteln, entkernen und die Stengelansätze rausschneiden.

Fruchtfleisch grob würfeln. Kartoffeln schälen, in kaltem Wasser waschen und abtropfen lassen. In etwa 2 cm große Würfel schneiden. Gemüse und Kartoffeln

40 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben.

Gulyas mit Salz und eventuell Paprika nachwürzen und in einer vorgewärmten Schüssel servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 105 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 690.

Beilage: Frisches Weiß- oder Landbrot. Als Getränk: Landwein oder Bier.

## Zigeunerkotelett

50 g durchwachsener Speck, 2 Zwiebeln (80 g), 2 rote Paprikaschoten (300 g), 4 Tomaten (240 g), 2 Gewürzgurken (140 g), 4 Schweinekoteletts (je 150 g), Salz, schwarzer Pfeffer, Paprika rosenscharf, 30 g Margarine, 1/8 l heiße Fleischbrühe aus Würfeln, 4 Eßlöffel Sahne (60 g).

Speck würfeln. Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen, waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Tomaten häuten, achteln, entkernen und die Stengelansätze

## Zigeunerkotelett

rausschneiden. Gurken in Stifte schneiden. Schweinekoteletts kurz abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen. Mit dem Handballen leicht flachdrücken.

Koteletts mit wenig Salz, Pfeffer und Paprika einreiben. Margarine in einer Pfanne erhitzen. Koteletts darin auf jeder Seite 4 Minuten braten. Dann auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen.

Speckwürfel und Zwiebelscheiben in die Pfanne geben. 5 Minuten anrösten. Paprikastreifen dazugeben und 5 Minuten unter Rühren braten. Tomatenachtel und Gurkenstifte dazu, 3 Minuten mitbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken. Koteletts wieder reinlegen. Mit Brühe übergießen. Zugedeckt 5 Minuten schmoren lassen. Koteletts anrichten. Gemüse mit Sahne mischen. Erhitzen, aber nicht mehr kochen. Über das Fleisch verteilen und servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 640.

Beilagen: Körnig gekochter Reis oder Kartoffelpüree und Gurken- oder Kopfsalat. Dazu schmeckt Bier oder ein Frankenwein. PS: Die Zigeunerkoteletts schmecken auch als Abendessen mit Salat und frischem Weißbrot.



Zigeuner leben in vielen Ländern der Erde. Trotzdem halten die meisten nach wie vor an ihren gemeinsamen Sitten und Bräuchen fest. Und nicht zuletzt pflegen sie ihre originelle Küche.

## Zigeunersalat

Für 6 Personen

Für die Marinade:

1 hartgekochtes Ei,  
2 Eßlöffel Kapern,  
2 Schalotten (40 g),  
6 Eßlöffel Öl (60 g),  
3 Eßlöffel Kräuteressig,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
½ Teelöffel  
Paprika rosenscharf,  
je ½ Bund Petersilie und  
Schnittlauch.

Für den Salat:

250 g Pellkartoffeln,  
150 g Hartwurst mit  
Knoblauch,  
150 g Emmentaler Käse,  
250 g grüne  
Paprikaschoten,  
250 g Tomaten,  
2 Gewürzgurken (140 g).  
Zum Garnieren:  
2 hartgekochte Eier,  
½ Bund Petersilie.

Für die Marinade das hartgekochte Ei schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Kapern hacken. Schalotten schälen und sehr fein würfeln. In der Salatschüssel mit Öl und Essig verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockentupfen. Petersilie hacken, Schnittlauch fein schneiden. In die Marinade geben.

Pellkartoffeln schälen, abkühlen lassen und in Stifte schneiden. Von der Knoblauchwurst die Haut abziehen. Wurst und Emmentaler auch in Stifte schneiden. Paprikaschoten halbieren, putzen, abspülen und abtropfen lassen. Tomaten häuten, halbieren, entkernen und die Stengelansätze rausschneiden. Paprikaschoten, Tomaten und Gurken in ganz dünne Streifen schneiden. Alles in die Salatschüssel geben. Vorsichtig mit der Marinade mischen. Zugedeckt im Kühlschrank 30 Minuten durchziehen lassen.

Für die Garnierung Eier schälen und vierteln. Petersilie abbrausen und trockentupfen. Salat mit Eivierteln und Petersiliensträußchen belegt servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 375.

Wann reichen? Mit Bauernbrot als Abendessen.

### TIP

*Zigeunersalat wird noch leichter, wenn man die Kartoffeln wegläßt. Dann reicht dieses Rezept für 4 Personen.*



Der bunte Zigeunersalat sorgt für ein gelungenes Abendessen.

## Zigeunersoße

6 Eßlöffel  
Tomatenketchup (120 g),  
2 Eßlöffel Öl (20 g),  
1 Schalotte (15 g),  
2 Teelöffel scharfer Senf,  
2 Teelöffel  
Sardellenpaste,  
4 Spritzer Tabascosoße,  
1 Teelöffel  
Paprika edelsüß,  
frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer,  
1 Prise Knoblauchpulver,  
Salz,  
je ½ Bund Petersilie und  
Schnittlauch,  
½ Teelöffel  
getrocknetes Basilikum.

Tomatenketchup in einer Schüssel mit Öl verrühren. Schalotte schälen und fein hacken. In die Soße geben. Mit Senf, Sardellenpaste, Tabascosoße, Paprika, Pfeffer, Knoblauchpulver und Salz pikant abschmecken. Petersilie und Schnittlauch abbrausen. Petersilie hacken, den Schnittlauch fein schneiden. Mit Basilikum in die Soße rühren. Kalt servieren.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 105.

Wozu reichen? Zu Fleischfondue, gekochtem Rindfleisch, gegrilltem Fleisch und Fisch, verlorenen Eiern oder kaltem Braten.

## Zillertaler Schmalznudeln



500 g Mehl,  
30 g Hefe,  
5 Eßlöffel Zucker (75 g),  
¼ l lauwarme Milch,  
90 g Butter,  
4 Eßlöffel kernlose  
Rosinen (40 g),  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale von  
einer Zitrone,  
3 Eigelb,

750 g Butterschmalz zum Ausbacken,  
Zucker oder Puderzucker zum Bestreuen.

Das Zillertal ist das vom Ziller durchflossene rechte Seitental des Innals im österreichischen Teil von Tirol. Umrahmt von den Zillertaler Alpen gibt es hier herrliche Kurorte für Sommer und Winter. Hier versteht man es, Gäste zu bewirten, zum Beispiel mit Schmalznudeln.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken, Hefe reinbröckeln. 1 Eßlöffel Zucker darüberstreuen. Mit 5 Eßlöffel lauwarmen Milch und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Restliche Milch erwärmen. Die Butter reingeben und schmelzen lassen. Rosinen mit kochendem Wasser übergießen, abtropfen lassen und trockenreiben.

Restlichen Zucker, Salz, abgeriebene Zitronenschale, Eigelb und Milch mit Butter und Rosinen in die Schüssel geben. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. So lange schlagen, bis der Teig Blasen wirft. Mit einem Küchentuch bedeckt noch mal 30 Minuten gehen lassen.

Butterschmalz im Fritierpfanne auf 175 Grad erhitzen. Mit einem Eßlöffel walnußgroße Teigstücke abstechen und zu ovalen Nudeln formen.

Immer 8 bis 9 Nudeln auf einmal im heißen Fett schwimmend in 5 Minuten rundherum goldbraun backen. Rausnehmen, abtropfen und auf Haushaltspapier abfetten lassen. In Zucker wenden oder mit Puderzucker bestäuben.

Ergibt 43 Stück.  
Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 20 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 85.

PS: Am besten schmecken Schmalznudeln ganz frisch und noch warm.

## Zimt

Zimt oder Kaneel, botanischer Name *cinnamomum zeylanicum*, ist die getrocknete Innenrinde des Zimtbaums oder -strauchs aus der Familie der Lorbeer-gewächse, der in Hunder-ten von Arten vorkommt. Für den Handel unterscheidet man zwei Arten: Ceylonzimt oder -kaneel und Kassia.

Ceylonzimt hat einen angenehmen aromatischen und würzigen Geruch. Er schmeckt feurig und süß-brennend. Er wird fast immer in geschnittenen Stangen angeboten und zum Würzen von Süßspeisen, Getränken, süßen Suppen und Kompotten verwendet. Kassia riecht kräftig würzig, schmeckt brennend-würzig und süß und ist nicht so kostbar wie Ceylonzimt. Kassia kommt meist als gemahlener Zimt in den Handel, manchmal mit einem Zusatz von Ceylonzimt. Mit Zucker vermischt dient er zur Verfeinerung von Süßspeisen. Er veredelt Gebäck und ist ein Bestandteil von Curry.

Das Wort Zimt kommt aus dem Lateinischen, von *cinnamomum*, woraus sich mitelhochdeutsch *cinment*, dann *zimmet* und endlich Zimt entwickelte. Das Wort Kaneel hat seinen Ursprung in *canella*, Röhrchen, das die Portugiesen für Zimt

prägten, nachdem sie in Ceylon dem Geheimnis des Zimtbaums auf die Spur gekommen waren. Sie eroberten die Insel und errichteten für viele Jahrzehnte ein Zimtmonopol. Nach den Portugiesen kamen die Holländer, und als diese von England vertrieben wurden, brachten sie Anbau und Herstellung von Zimt nach Indochina. Heute hat sich Indochina zum größten Kassialieferanten der Welt entwickelt. Ceylon und die Seychellen bringen zusammen kaum die Hälfte auf den Weltmarkt. An dritter Stelle im Welthandel liegt China. Der hochgeschätzte, zweiseitig gerollte Ceylonzimt stammt von einem strauchartigen Zimtbaum. Der Kassiaabaum wird etwas höher als der Zimtbaum. Kassiarinde, die sich nur einseitig aufrollt, ist dicker als Zimtrinde und darum weniger aromatisch. Ceylonzimt ist neben Nelken das häufigste Gewürz der Likörindustrie für Magenbitter, Gewürz-, Kräuter- und Bitterliköre. Aus den Rindenabfällen wird Zimtöl hergestellt, das in der Parfümerie-, Seifen- und Genußmittelindustrie und in der Pharmazie verwendet wird. Zimtöl und -tinkturen werden in der Medizin in verdauungsfördernden und magenstärkenden Mitteln verarbeitet.

## Zimtäpfel

500 g Äpfel, 40 g Butter, 3 Eßlöffel Weißwein, 80 g Zucker, 1 ½ Teelöffel gemahlener Zimt.

Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse ausschneiden. Butter in einem Topf erhitzen. Apfelstücke reingeben und mit Wein begießen. Zugedeckt 12 Minuten dünsten. Zwischendurch einmal wenden.

Zucker und Zimt in einer Schüssel mischen, nach 10 Minuten über die Äpfel streuen. Äpfel auf eine vorgewärmte Platte legen. Mit der Zuckerlösung begießen. Warm servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 210.

Wann reichen? Als Dessert, als Beilage zu Milchreis oder süßen Nudeln oder zu Wild und Wildgeflügel.

PS: Anstelle von gemahle-nem Zimt kann man die Zimtäpfel auch mit Stangen-zimt würzen: Nach dem Kochen zufügen, 20 Minuten ziehen lassen, dann rausnehmen.

## Zimtbrezeln hannoversche Art

Siehe Hannoversche Zimtbrezeln.

## Zimtcreme

¼ l Milch, 1 Stange Zimt, ⅛ l Sahne, 5 Blatt weiße Gelatine, 3 Eigelb, 75 g Zucker, 1 Teelöffel gemahlener Zimt, 3 Eiweiß. Zum Garnieren: ⅛ l Sahne, 1 Eßlöffel Puderzucker.

Milch und Zimtstange in einem Topf erwärmen. Bei schwacher Hitze 10 Minuten ziehen und ebensolange abkühlen lassen. Zimtstange rausnehmen. Sahne reinrühren.

Gelatine in einem Becher mit kaltem Wasser einweichen.

Eigelb in einem Topf mit Zucker und Zimt schaumig rühren. Milch-Sahne-Mischung unter Rühren zugießen. Das Ganze bei mäßiger Hitze schlagen, bis die Masse cremig ist. Vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken und reinrühren, bis sie sich gelöst hat. Creme in eine Schüssel füllen und im kalten Wasserbad abkühlen lassen.

Sobald die Masse anfängt fest zu werden, Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen und unterziehen.

Die Creme in einer Glasschüssel oder Portionsschälchen anrichten.



Zimtcreme ist ein würzig-aromatisches Dessert, das auf der Zunge zergeht. Bei der Zubereitung müssen Sie kräftig Schaum schlagen.



*Zimtsterne aus lockerem Mandelteig sind besonders zur Weihnachtszeit eine begehrte Leckerei.*

Im Kühlschrank steif werden lassen. Das dauert etwa 60 Minuten.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Puderzucker nach und nach zufügen.

In einen Spritzbeutel füllen und die Creme mit Sahnetupfen garnieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 320.

Unser Menüvorschlag: Vorweg Kräuterbouillon mit Käsestangen. Als Hauptgang Litschi-Kalbssteak, gegrillte Tomaten und Safranreis, dazu paßt ein Moselwein. Zimtcreme als Dessert.

## Zimtsterne

500 g ungeschälte Mandeln,  
4 Eiweiß,  
1 Prise Salz,  
300 g Puderzucker,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
2 Teelöffel gemahlener Zimt,  
Margarine zum Einfetten.

In alten Chroniken der Stadt Nürnberg ist nachzulesen, daß in früheren Zeiten die Zimtsterne ebenso zum traditionellen Weihnachtsgebäck der Lebkuchenstadt gehörten wie die Lebkuchen selber. Der Grund mag darin liegen,

daß fränkische Handlungshäuser neben anderen Gewürzen auch den begehrten und teuren Zimt mit in ihre Heimat brachten, während er in anderen Gegenden noch unbekannt oder den Bewohnern zu teuer war. Mandeln in einem Küchentuch abreiben. Durch die Mandelmühle drehen oder in der Küchenmaschine fein mahlen. Eiweiß mit Salz in einer Schüssel sehr steif schlagen. Unter weiterem Schlagen langsam den gesiebten Puderzucker und tropfenweise den Zitronensaft zugeben. Von dem Eiweißschaum 4 Eßlöffel abnehmen. Zugedeckt beiseite stellen.



*Zitronelle Zitronenlikör aus der eigenen Produktion.*

450 g Mandeln und Zimt vorsichtig mit dem Eischnee vermengen.

Die Arbeitsfläche mit den restlichen gemahlenden Mandeln bestreuen. Den Teig darauf in kleinen Portionen vorsichtig (der Teig reißt leicht) 5 mm dick ausrollen. Sterne (Durchmesser etwa 6 cm) ausstechen. Ein Backblech mit Pergamentpapier oder Alufolie auslegen und mit Margarine einfetten. Zimtsterne darauf legen und mit dem zurückbehaltenen Eiweißschaum bestreichen.

Backblech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Die Zimtsterne sollen mehr trocknen als backen.

Backzeit: 25 Minuten.

Elektroherd: 160 Grad.

Gasherd: Stufe 2 oder kleinste Flamme.

Zimtsterne rausnehmen, mit einer Palette vorsichtig vom Backpapier lösen und auf einem Kuchendraht auskühlen lassen. In gut verschlossenen Behältern aufbewahren.

Ergibt 65 Stück.

Vorbereitung: 60 Minuten.

Zubereitung: 40 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 60.

PS: Beim Ausstechen den Teig gut ausnutzen. Die Teigreste können nämlich nicht wieder ausgerollt werden. Am besten kleine Kugeln daraus formen und mit einer bemehlten Gabel flachdrücken.



Großer Romancier und Zitronenfant: Alexandre Dumas.

## Zitronelle Zitronenlikör

250 g Zucker,  $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
3 ungespritzte Zitronen,  
 $\frac{1}{2}$  Stange Zimt,  
1 Teelöffel  
Korianderkörner,  
1 l Weinbrand.

Der Dichter Alexandre Dumas (1802–1870), der unvergeßliche Romane schrieb wie der »Graf von Monte Christo« und »Drei Musketiere«, hatte eine große Vorliebe für Zitronen. Von ihm soll dieses Likörrezept stammen.

Zucker und Wasser in einem Topf unter Rühren aufkochen und etwa 5 Minuten offen einkochen lassen. Sirup dann abkühlen lassen. Zitronen abbürsten und abtrocknen. Achteln, entkernen und quer in feine Scheiben schneiden. Mit Zimt und Korianderkörnern in zwei heiß ausgespülten Flaschen verteilen. Zuckersirup und Weinbrand aufgießen. Flaschen kräftig durchschütteln. Fest verschließen. 30 Tage an einem warmen oder sonnigen Platz stehen lassen. Während dieser Zeit öfter schütteln.

Die Flüssigkeit abseihen. Den Likör in saubere Flaschen umfüllen. Verschlossen noch mindestens 14 Tage stehen lassen.

# ZITRONEN

Urmutter aller Zitrusfrüchte ist die dickschalige Zedrat-Zitrone, Lieferantin des Zitronats. Von ihr stammt auch unsere Saftzitrone (*Citrus limon*) ab. Aus Südostasien kam sie vor 1000 Jahren in den Mittelmeerraum. Seit der Römerzeit ist die Zitrone als Würz- und Erfrischungsfrucht begehrt. Und schon damals schätzte die Heilmedizin ihren medizinischen Wert, obgleich ihre wahre Größe als Vitamin-C-Quelle erst in unserer Zeit erkannt wurde: 100 g Zitrone enthalten 34 mg des Infektabwehr-Vitamins! Die Zitronenfans Europas sind die Deutschen: In der Bundesrepublik werden jährlich mehr Zitronen verbraucht als in England und Frankreich zusammen! Unseren Bedarf decken zu 80 Prozent Italiens Anbaugebiete Sizilien, Kalabrien,

Kampanien und Apulien. In die restlichen 20 Prozent teilen sich – angeführt von Spanien – ein Dutzend weitere Länder.

Daß uns Italien das ganze Jahr über mit frischen Zitronen versorgen kann, verdankt es in erster Linie dem Feminello-Zitronenbaum: Er liefert zwischen September und Mai aus seiner ersten Blüte die noch grauen Primofiori und gelben Limoni. Zwischendurch wird der Baum zu einer zweiten Blüte angeregt. Die Früchte dieser Bemühungen werden dann als Verdelli geerntet und kommen von Juni bis September auf unseren Markt.

Gehandelt werden Zitronen nach Kaliber (Größe) und Kategorie (Güteklasse). Wobei Kategorie II nicht unbedingt minderwertige Ware bedeuten muß: Schon erstklassige Zitronen un-

terschiedlichen Kalibers in einer Verpackungseinheit werden als Kategorie II eingestuft.

Da aufgrund der EWG-Bestimmungen nach Deutschland ohnehin nur vollwertige Ware eingeführt wird, sollte man sein Augenmerk beim Einkauf mehr der Frage zuwenden, ob die Zitronenschalen naturbelassen sind oder, um die Haltbarkeit der Früchte zu verlängern, chemisch behandelt wurden.

Laut Gesetz müssen gespritzte Zitronen als solche ausgezeichnet sein. Denn mit Thiabendazol (TBZ) oder anderen Chemikalien behandelte Schalen sollten stets in den Mülleimer wandern. Ungespritzte Schalen können Sie unbedenklich verwenden. Doch waschen Sie sie vorher gründlich in warmem Wasser! Am besten ist: Abbürsten.



Als Würz- und Erfrischungsfrucht und als Vitamin-C-Quelle geschätzt: Sonnengereifte Zitronen.

## Zitronen gefüllt

Siehe Erdbeer-Zitronen.

## Zitronen pikant gefüllt

4 Zitronen,  
2 Dosen Ölsardinen  
(220 g),  
4 Eßlöffel Mayonnaise  
(80 g),  
2 Eßlöffel Tomatenketchup  
(40 g),  
1 Teelöffel Paprika edelsüß,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
4 paprikagefüllte  
spanische Oliven (20 g),  
2 Eßlöffel eingelegte  
Tomatenpaprikastreifen  
(30 g),  
8 große Salatblätter.

Zitronen abspülen, abtrocknen und der Länge nach halbieren. Fruchtfleisch herauslösen. Dazu eignet sich sehr gut ein Pampelmusenmesser. Häutchen und Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in kleine Stücke schneiden. Sardinen abtropfen lassen, häuten, halbieren und entgräten. Fischfleisch mit Gabeln zerpfücken. In einer Schüssel Mayonnaise und Tomatenketchup verrühren. Ölsardinen und Zitronenstücke untermischen. Mit Paprika, Salz und Pfeffer würzen. In die Zitronenhälften füllen. Als Garnitur jeweils eine Olive und sternförmig 4 Tomatenpaprikastreifen darauf anordnen.

Zitronen im Kühlschrank mindestens 30 Minuten durchkühlen lassen. In der Zwischenzeit Salatblätter waschen, sehr gut abtropfen lassen und auf 4 Glas- oder Dessertteller verteilen. Zitronenhälften draufsetzen und sofort servieren.

**Vorbereitung:** 20 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Kühlzeit 10 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 325.

**Wann reichen?** Mit geröstetem Toastbrot als Vorspeise, als Teil eines Kalten Büfetts oder als Mitternachtsimbiss.

### TIP

*Gemahlene Nüsse machen den Zitronenauflauf noch saftiger.*

## Zitronenauflauf

100 g Butter, 150 g Zucker,  
5 Eigelb,  
abgeriebene Schale einer Zitrone,  
4 Eßlöffel Semmelbrösel  
(40 g),

Saft von 3 Zitronen,  
5 Eiweiß.  
Margarine zum Einfetten.  
Zum Bestreuen:  
20 g Puderzucker,  
abgeriebene Schale einer Zitrone.

Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach eßlöffelweise den Zucker und einzeln die Eigelb zufügen. Dann Zitronenschale, Semmelbrösel und Zitronensaft unterziehen. Eiweiß in einer anderen Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Auf die Zitronenmasse gleiten lassen. Löffel unterheben.

Eine feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Zitronenauflauf reinfüllen.

Die Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

**Backzeit:** 25 Minuten.

**Elektroherd:** 200 Grad.

**Gasherd:** Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

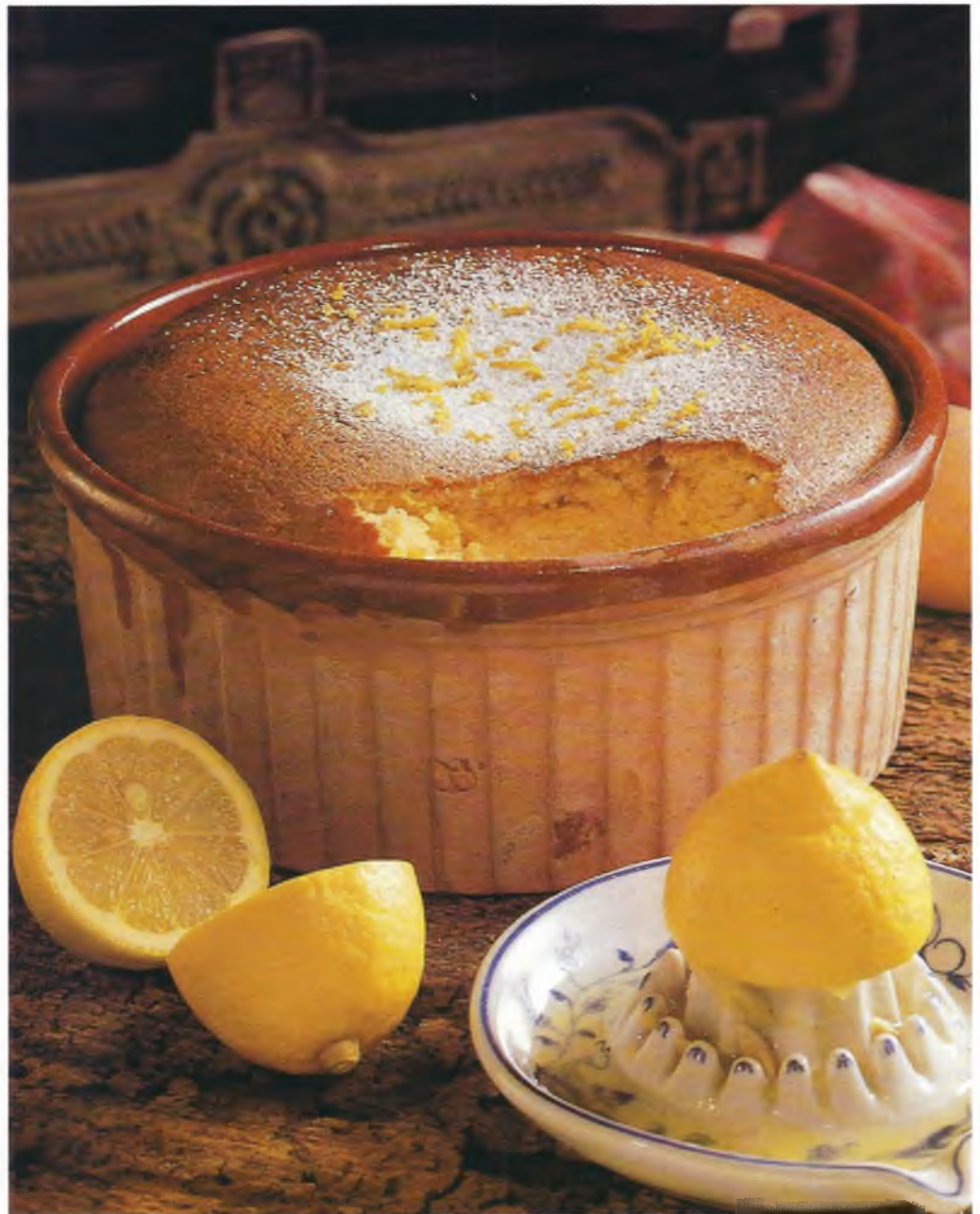
Auflauf rausnehmen. Zuerst mit Puderzucker, dann mit abgeriebener Zitronenschale bestreuen und sofort servieren.

**Vorbereitung:** 20 Minuten.

**Zubereitung:** 30 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 410.

**Wann reichen?** Als sättigendes Dessert nach einem leichten Hauptgericht.



*Wenn es Zitronenauflauf als Dessert gibt, darf das Hauptgericht getrost weniger üppig ausfallen.*



## Zitronen- bowl baskische Art



6 Zitronen,  
 $\frac{1}{2}$  l roter Landwein,  
 $\frac{1}{4}$  l Wasser,  
300 g Zucker,  
 $\frac{1}{2}$  l Weißwein,  
 $\frac{1}{2}$  Flasche Sekt.

Das Volk der Basken, am Golf von Biskaya angesiedelt, hat sich bis nach dem spanischen Bürgerkrieg über Jahrhunderte seine nationalen Eigenheiten bewahrt. Und so ist auch die baskische Küche ganz unterschiedlich von der spanischen.

Zwar ist diese Bowl nicht repräsentant für baskische Kochkunst, sie zeigt aber das Besondere, Ungewöhnliche daran.

Zitronen unter warmem Wasser gut abwaschen (am besten abbürsten) und abtrocknen. Hauchdünn schälen. Schale in 2 cm lange Stücke schneiden. In einen Krug geben. 4 Zitronen auspressen. (Die anderen beiden eingewickelt in den Kühlschrank legen.)

Saft mit Rotwein und Wasser über die Zitronenschalen gießen. Zucker reingeben und umrühren. Mischung zugedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Zitronenbowl dabei hin und wieder umrühren, damit der Zucker sich auflöst. Am nächsten Tag unmittelbar vor dem Servieren durch ein Sieb in ein Bowlengefäß (nach Möglichkeit gekühlt) gießen. Mit dem gut gekühlten Weißwein und Sekt auffüllen.

Von den beiden restlichen Zitronen die weiße Haut abziehen. Früchte in dünne Scheiben schneiden, dabei Kerne entfernen. Scheiben auf die Bowl geben. Sofort servieren.



*Erfrischendes Mixgetränk mit wenig Alkohol: Zitronen-Cobbler.*

## Zitronen- Cobbler

Für 1 Person

Saft von einer Zitrone,  
Saft einer halben Orange,  
1 Eßlöffel Zuckersirup,  
2 Glas (je 2 cl) Sherry,  
3 Eiswürfel,  
je 1 geschälte Orangen-  
und Zitronenscheibe,  
2 Cocktailkirschen.

Cobbler sind alkoholarne Erfrischungsgetränke, die immer mit viel Eis, Fruchtsäften und Früchten zubereitet werden. Man zählt sie darum zu den Sommer-

getränken, und das gilt besonders für den Zitronen-Cobbler.

Zitronen- und Orangensaft mit Zuckersirup und Sherry im Shaker gut schütteln. Eiswürfel in ein Küchentuch eingewickelt mit einem Fleischklopfer oder einem Hammer sehr fein zerschlagen oder im Eis-cracker zerkleinern. Eis in ein hohes Becherglas füllen. Zitronen-Cobbler draufgießen. Orangen- und Zitronenscheiben entkernen, in kleine Stückchen schneiden. Ins Glas geben. Mit den Cocktailkirschen garnieren. Sofort mit Strohalm und Barlöffel servieren.

## Zitronen- creme

4 Blatt weiße Gelatine,  
4 Eßlöffel heißes Wasser,  
4 Eigelb,  
100 g Zucker,  
abgeriebene Schale einer  
halben Zitrone,  
Saft von 2 Zitronen,  
4 Eiweiß,  
1 Prise Salz.  
Zum Garnieren:  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
1 Eßlöffel fein gehacktes  
Zitronat.

Gelatine in einem Becher mit kaltem Wasser 5 Minuten einweichen, anschließend ausdrücken. In einem Topf mit dem heißen Wasser unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen (nicht kochen). Beiseite stellen. Eigelb mit Zucker in einer Schüssel zu einer dick-schaumigen Masse schlagen. Abgeriebene Zitronenschale und nach und nach Zitronensaft und die aufgelöste, noch warme Gelatine einrühren. Kühl stellen, bis die Masse anfängt zu erstarren. Das dauert je nach Kühlschranktemperatur 10 bis 20 Minuten. Dann das Eiweiß mit Salz in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Unter die Creme ziehen. Creme in eine Glasschüssel oder 4 Portionsschälchen gießen. Im Kühlschrank in 20 Minuten erstarren lassen.

Für die Garnierung die gut gekühlte Sahne in einer Schüssel steif schlagen.

Durch einen Spritzbeutel auf die Creme spritzen. Mit Zitronat bestreut servieren. Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 280.

Unser Menüvorschlag:

Krabben in Gelee mit Toast und Butter als Vorspeise. Dazu schmeckt ein spritziger Mosel. Als Hauptgericht Lammkrone mit Brechbohnen und Salzkartoffeln. Das Getränk: Ein roter Burgunder. Zitronencreme als Dessert.

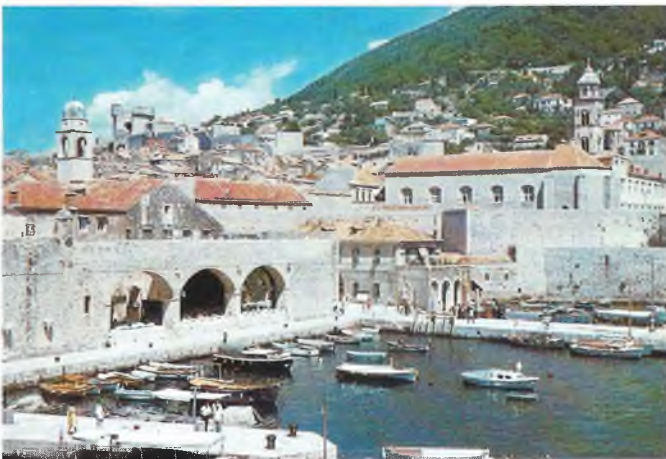
## Zitronen- creme jugoslawisch



Für die Creme:  
 $\frac{1}{8}$  l jugoslawischer  
 Weißwein,  
 $\frac{1}{4}$  l Wasser,  
 100 g Zucker,  
 1 Prise Salz,  
 abgeriebene Schale einer  
 Zitrone,  
 2 Eßlöffel Speisestärke  
 (20 g),  
 2 Eigelb,  
 $\frac{1}{8}$  l Zitronensaft,  
 2 Eiweiß.  
 Zum Garnieren:  
 500 g Früchte  
 (Erdbeeren, Kirschen  
 oder Heidelbeeren),  
 $\frac{1}{4}$  l Sahne.

### TIP

Anstelle von  
 frischen Früchten  
 kann man die  
 jugoslawische  
 Zitronencreme  
 auch mit  
 Rosinen oder  
 kandierten  
 Zitronenschwätzen  
 garnieren.



Das reizvolle Stadtbild der jugoslawischen Stadt Dubrovnik legt Zeugnis ab von einer bewegten Vergangenheit. Die Altstadt, die man hier über dem Hafen sieht, erinnert mit gewaltigen Bauwerken aus dem 15. Jahrhundert an die Zeit, in der Dubrovnik neben Venedig die mächtigste Stadt an der gesamten Adriaküste war.

Weißwein mit Wasser, Zucker, Salz und Zitronenschale in einem Topf aufkochen.

Speisestärke mit Eigelb und Zitronensaft in einer Schüssel verquirlen. Unter Rühren in die kochende Flüssigkeit gießen. Einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Unter die heiße Masse ziehen. Eine Ringform mit kaltem Wasser ausspülen. Zitronencreme einfüllen. Etwas abkühlen und anschließend im Kühlschrank erkalten lassen.

Erdbeeren, Kirschen oder Heidelbeeren putzen, in kaltem Wasser vorsichtig waschen und abtropfen lassen. Erdbeeren je nach Größe halbieren oder vierteln. Kirschen entsteinen. Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Früchte in eine Schüssel geben.

Den erkalteten Zitronenring auf eine Platte stürzen. Die Mitte mit etwas Schlagsahne füllen. Einen Teil der Früchte draufgeben. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel geben. Zitronencreme damit und mit den restlichen Früchten garnieren. Sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 420.

Unser Menüvorschlag: Kaviar-Eier auf Toast vorweg. Als Hauptgericht Majoran-Kaninchenbraten, Rosenkohl und Kartoffelkroketten. Dazu empfehlen wir Ihnen einen Kaiserstühler. Als Dessert Zitronencreme jugoslawisch.

PS: Zum Garnieren können Sie auch Pfirsiche oder Aprikosen nehmen. Die müssen aber nach dem Schälen mit Zitronensaft bestrichen werden, damit sie sich nicht verfärben.

## Zitronenfisch

Siehe Fisch mit Zitrone.

## Zitronengelee

8 ungespritzte Zitronen,  
 $1\frac{1}{4}$  l Wasser,  
 2000 g Zucker,  
 1 Normalflasche  
 Geliermittel.

Zitronen unter lauwarmem Wasser gründlich waschen. Abtropfen lassen und hauchdünn schälen.

Schale mit Wasser in einem Topf zugedeckt 15 Minuten kochen. Durch ein Sieb gießen, das Wasser auffangen und etwas abkühlen lassen. Zitronen auspressen. Saft abmessen und mit Zitronenwasser und eventuell zusätzlichem Wasser auf  $1\frac{1}{2}$  l auffüllen. In einem großen Topf aufkochen. Zucker reinrühren. 4 Minuten sprudelnd kochen lassen. Wenn nötig, mit einem Schaumlöffel abschäumen. Geliermittel dazugeben und noch einmal sprudelnd aufkochen lassen.

Gelee schnell in sehr heiß ausgespülte  $\frac{1}{2}$ -l-Gläser füllen. Erkalten lassen. Aus Einmachcellophan Kreise im Glasinnendurchmesser ausschneiden. Auf das Gelee legen.

Gläser mit Schraubdeckeln oder Einmachcellophan gut verschließen.

Ergibt 3 Gläser.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 25 Minuten.

Kalorien pro Glas: Etwa 280.





Aus der Zeit der Fugger, der mächtigsten deutschen Kaufleute des Mittelalters, stammt das Rezept für diesen Zitronenkuchen.

### Zitronenkuchen der Fugger

Für den Teig:  
200 g Mehl, 1 Ei, 1 Eigelb,  
125 g Butter, 1 Prise Salz.  
Für die Füllung:  
150 g gemahlene Mandeln,  
125 g Zucker,  
abgeriebene Schale einer  
Zitrone,  
Saft von 2 großen Zitronen,  
Mehl zum Ausrollen.  
Zum Bestreichen:  
2 Eßlöffel Milch (20 g).  
Zum Bestreuen:  
30 g Mandelsplitter.

Die Fugger sind ein altes schwäbisches Geschlecht, das in seiner Heimatstadt Augsburg das wohl größte Handelshaus Deutschlands im ausgehenden Mittelalter aufbaute. Aber die Familie kümmerte sich nicht allein um ihre Geschäfte: Ihre sozialen Leistungen waren für damalige Verhältnisse ungewöhnlich.

Der Zitronenkuchen ist möglicherweise ein Hausrezept der Fugger, auf alle Fälle jedoch handelt es sich um ein sehr altes Originalrezept, das lediglich in seinen Mengenangaben modernen Verhältnissen angepaßt wurde. Deshalb ist es nicht weniger interessant.

Für den Teig Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei und Eigelb reingeben. Die gut gekühlte Butter in Flöckchen auf den Rand setzen. Mit einer kräftigen Prise Salz bestreuen.

Zutaten mit einem Messer von außen nach innen haken. Dann mit kühlen Händen schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zu einer Kugel formen, auf einen Teller legen und zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Für die Füllung gemahlene Mandeln, Zucker, abgeriebene Zitronenschale und -saft in einer Schüssel gut mischen.



Für Kenner: Zitronengelee.



*Die Fuggerei in Augsburg ist weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt geworden. Im Jahre 1519 gründete die mächtige Kaufmannsfamilie der Fugger für arme Bürger diese Siedlung aus 53 Häusern, eine für damalige Verhältnisse ausgesprochen ungewöhnliche soziale Leistung.*

Mit reichlich der Hälfte des Teiges eine Springform von 22 cm Durchmesser auskleiden. Einen Rand von 1,5 cm hochdrücken. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Füllung drauf verteilen.

Den restlichen Teig als Deckel ausrollen und auf die Füllung legen.

Deckel- und Seitenrand etwas zusammendrücken, den Deckel mit einer Gabel spiralförmig einstechen.

Mit Milch bestreichen, Mandelsplitter drüberstreuen und etwas andrücken.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 40 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und aus der Form heben. Auf einem Küchendraht erkalten lassen. Vor dem Servieren in 12 Stücke teilen.

Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 20 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 300.

Wozu reichen? Zu Kaffee, Tee oder Schokolade, aber auch zu einem milden Weißwein.

PS: Der Kuchen schmeckt intensiver, wenn er erst nach 2 Tagen aufgeschnitten wird. In Alufolie eingewickelt bleibt er bis zu einer Woche frisch.

## Zitronenlachs



4 Scheiben tiefgekühlter Lachs von je 200 g.

Für den Sud:

$\frac{1}{4}$  l Weißwein,

$\frac{1}{8}$  l milde Fleischbrühe

aus Würfeln,

1 Zwiebel (40 g),

1 Lorbeerblatt,

3 Nelken,

1 Bund Petersilie,

1 Zweig Estragon oder

$\frac{1}{2}$  Teelöffel getrocknete

Estragon-Blätter,

Schale einer viertel Zitrone,

1 Prise Zucker,

Salz.

Für die Soße:

75 g Butter,

2 Eigelb,

3 Eßlöffel Zitronensaft,

Salz,

### TIP

*Echter Lachs ist leider sehr teuer. Wenn Sie Zitronenlachs preiswerter zubereiten möchten, kaufen Sie Kabeljau-scheiben und bereiten Sie die genauso zu.*

1 Teelöffel Speisestärke.

Für die Garnierung:

$\frac{1}{2}$  Bund Petersilie,

4 Zitronenscheiben.

Dieses Rezept stammt aus Kanada, wo es frische Lachse in Hülle und Fülle gibt. Bei uns ist dieser Edelfisch schwer zu bekommen, aber tiefgekühlter Lachs schmeckt fast genauso gut. Lachsscheiben nach Vorschrift auftauen lassen.

Für den Sud Wein und Brühe in einem Topf aufkochen. Zwiebel schälen, mit Lorbeerblatt und Nelken spicken. Petersilie und Estragon abspülen und abtropfen lassen, Zwiebel, Kräuter, Zitronenschale, Zucker und Salz in den Sud geben.

Zugedeckt 10 Minuten kochen lassen. Lachsscheiben kurz abspülen. In den Sud legen und zugedeckt 15 Minuten ziehen, nicht kochen, lassen. Lachsscheiben mit einem Schaumlöffel rausnehmen, abtropfen und auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen.

Sud durch ein Sieb in eine Schüssel gießen. Flöckchenweise die Butter untermischen. Eigelb in einer Tasse mit Zitronensaft, Salz und Speisestärke verquirlen und eßlöffelweise in die Soße rühren. Mit Salz abschmecken. Soße über den Lachs gießen. 3 Minuten unter den vorgeheizten Grill schieben. Petersilie abbrausen, trockentupfen und zerpfücken. Lachs mit Zitronenscheiben belegen und mit Petersilie garniert servieren.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Auftauen 10 Minuten.

Zubereitung: 40 Minuten.

Beilagen: Blumenkohl oder gedünsteter Chicorée und Schloßkartoffeln.

## Zitronenmarmelade

2000 g Zitronen

(mit Schale gewogen),

1 l Wasser,

2000 g Gelierzucker.

4 Zitronen gründlich unter warmem Wasser abbürsten. Trockenreiben und hauchdünn schälen. Schalen in feine Streifen schneiden und mit Wasser und 250 g Gelierzucker in einem großen Topf zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die übrigen Zitronen schälen. Auch die weiße Haut abziehen. Zitronen in Stücke teilen, Kerne entfernen. Zitronenstücke durch den Fleischwolf (grobe Scheibe) drehen.

Fruchtbrei und den restlichen Gelierzucker in den Topf mit den Schalen geben. Unter ständigem Rühren brausend aufkochen und 4 Minuten kochen lassen.

Marmelade sofort in heiß ausgespülte  $\frac{1}{2}$ -l-Gläser füllen. Schnell mit Einmachcellophan verschließen.

Ergibt 8 Gläser.

Vorbereitung: 45 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Glas: Etwa 1030.

PS: Von den Saftzitrone können Sie die Schale abreiben und mit Zucker vermischen. Für jede Zitrone etwa 1 Eßlöffel Zucker. In einem dicht schließenden Glas dunkel aufbewahren. So haben Sie fürs nächste Kuchenbacken schon die abgeriebenen Schalen bereit. Außerdem kann man damit auch sehr gut Süßspeisen, zum Beispiel Puddings, Flammeris und besonders Quarkspeisen würzen.



*In Kanada versteht man sich auf Lachszubereitung. Ein besonders edler Beweis ist dieser gekochte und gegrillte Zitronenlachs.*



*Ob sie als Kaffeegebäck oder als Dessert serviert werden, Zitronenomeletts sind immer ein Erfolg.*

## Zitronen-omelett

Für die Omeletts:

- 4 Eigelb,
  - 4 Eßlöffel heißes Wasser,
  - 120 g Zucker,
  - 1 Päckchen Vanillinzucker,
  - 3 Eiweiß,
  - 120 g Mehl,
  - 1 Teelöffel Backpulver,
  - Margarine zum Einfetten,
  - Zucker zum Bestreuen.
- Für die Füllung:
- 2 Teelöffel gemahlene Gelatine,
  - Saft von zwei Zitronen,
  - ¼ l Sahne,
  - 80 g Zucker.
- Zum Bestäuben:
- 2 Eßlöffel Puderzucker (20 g).

Bei genauer Betrachtung werden Sie feststellen, daß diese Omeletts gar keine sind, sondern daß es sich um Biskuit handelt, der gebacken in Omelettform gebracht wird.

Für die Omeletts Eigelb mit Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach zwei Drittel des Zuckers und den Vanillinzucker einrieseln lassen. So lange schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. In einer anderen Schüssel Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Über die Eigelbmasse geben. Mehl und Backpulver drüberstäuben und alles vorsichtig mischen. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen, Papier mit Margarine einfetten. Jeweils 4 Eßlöffel Biskuitmasse in großem Abstand auf das Blech geben. Blech in den vorgeheizten Ofen

## TIP

*Zitronenomeletts bitte sofort servieren, sonst werden sie zäh.*

auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 12 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
Ein Geschirrtuch mit Zucker bestreuen. Biskuitplatten draufstürzen und jede Platte zur Hälfte zusammenklappen. Zugedeckt erkalten lassen.

Für die Füllung Gelatine in einem Becher mit Zitronensaft 10 Minuten quellen lassen.

In der Zwischenzeit Sahne steif schlagen. Zucker und Gelatine unterrühren. 15 Minuten im Kühlschrank erkalten lassen. In einen Spritzbeutel füllen. Omeletts auf einer Platte sternförmig anrichten. Immer eins nach dem anderen aufklappen und mit Zitronensahne füllen. Mit Puderzucker bestäubt servieren. Ergibt 5 Stück.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 40 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 470.

Wann reichen? Als Dessert oder als Kaffeegebäck.



*Zu dieser zarten Zitronenrolle aus Biskuit lassen sich auch Kalorienbewußte immer einladen.*

## Zitronenrolle

Für den Biskuitteig:

4 Eigelb,  
4 Eßlöffel heißes Wasser,  
150 g Zucker,  
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  
4 Eiweiß, 150 g Mehl,  
1 Teelöffel Backpulver,  
Margarine zum Einfetten,  
Zucker zum Bestreuen.

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine,  
Saft von drei Zitronen,  
1 Eigelb,  
2 Eßlöffel heißes Wasser,  
100 g Zucker, 1 Eiweiß,  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
30 g Puderzucker zum Bestäuben.

Für den Teig Eigelb mit Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Zitronenschale zugeben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Auf die Eigelbcreme gleiten lassen. Mehl mit Backpulver mischen. Auf den Eischnee geben. Alles locker unterheben. Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen und mit Margarine einfetten. Teig draufstreichen. Pergamentpapier an der Vorderkante hochklappen, damit der Teig nicht runterlaufen kann.

Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 10 bis 12 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

In der Zwischenzeit ein sauberes Küchentuch auf die Arbeitsfläche legen und mit Zucker bestreuen.

Biskuitplatte aus dem Ofen nehmen. Auf das Tuch stürzen und das Pergamentpapier abziehen. Teig sofort mit dem Tuch aufrollen. Abkühlen lassen. Dabei hin und wieder auseinander- und zusammenrollen.

Für die Füllung Gelatine 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft mit Wasser zu  $\frac{1}{8}$  l auffüllen. In einem Topf erhitzen. Topf vom Herd nehmen. Die ausgedrückte Gelatine in den Zitronensaft rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Abkühlen lassen. Eigelb mit heißem Wasser in einer Schüssel schaumig schlagen. Zucker nach und nach einstreuen. Schlagen, bis eine weiße, schaumige Creme entsteht. Die leicht gelierende Gelatinemasse löffelweise zufügen. Eiweiß in einer anderen Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Sahne auch steif schlagen. Eischnee und Schlagsahne locker unter die Zitronen-Creme ziehen. Creme zugedeckt 10 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Biskuitrolle auseinanderrollen, Zitronencreme draufstreichen. Rolle locker zusammenrollen. Auf eine

längliche Tortenplatte legen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in 20 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 35 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 35 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 120.

PS: Als Garnierung können Sie die Zitronenrolle auch mit  $\frac{1}{8}$  l geschlagener Sahne bestreichen und mit 20 g sehr fein gehacktem Zitronat bestreuen.

## Zitronen-Sahne-Flip

Für 1 Person

4 Eiswürfel,  
je 1 Glas (2 cl)  
Zitronenlikör und Sahne,  
1 Teelöffel Puderzucker,  
1 Ei,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
Schale einer achteil Zitrone.

Eiswürfel in einen Shaker geben. Zitronenlikör und Sahne drübergießen. Mit Puderzucker bestäuben. Ei drüberschlagen und mit Zitronensaft beträufeln. Zitronenschale ausdrücken, damit das Öl der Fruchtknötchen in den Shaker spritzt. Schale auch reingeben. Shaker mit einer Serviette umwickelt 2 Minuten kräftig schütteln. Flip in ein Cocktailglas abseihen und sofort servieren.



## Zitronensorbet

Für 1 Person

4 Kugeln Zitroneneis,  
3 Teelöffel Zitronensaft,  
1 Glas (2 cl) Cointreau,  
Sekt zum Auffüllen.

Zitronensorbet ist ein echter Hit unter den Sommerdrinks: Eiskalt, etwas herb, säuerlich und außerordentlich erfrischend. Zitroneneis etwas antauen lassen. Es soll weich, aber nicht flüssig werden. Dann in einen Shaker geben. Zitronensaft, Cointreau und einen Spritzer Sekt zufü-

gen. Sehr gut schütteln. In ein Sektglas oder in ein schmales, hohes Becherglas gießen. Mit Sekt aufgefüllt sofort servieren. Bitte Strohalm und Barlöffel dazu reichen.

PS: Zitronensorbet bitte sofort servieren, denn das Eis soll noch nicht ganz geschmolzen sein.



Sommerdrink: Zitronen-Sahne-Flip.



Mit Genuß und Strohalm schlürfen: Zitronensorbet.

## Zitronensoße



100 g Butter,  
2 Eßlöffel Zitronensaft,  
Salz,  
Cayennepfeffer,  
6 Stengel Petersilie,  
abgeriebene Schale einer  
halben Zitrone.

Diese Soße, die auch manchmal als Lemonsauce auf internationalen Speisekarten zu finden ist, kommt aus Amerika und gehört zum klassischen Repertoire der feinen Küche.

Die sehr weiche Butter in einer Schüssel mit Zitronensaft und Salz schaumig rühren. Mit Cayennepfeffer würzen. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Mit der Zitronenschale unter die Butter rühren.

Vorbereitung: 5 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 195.

Wozu reichen? Zu kurzgebratenem Fleisch, gekochtem oder gedünstetem Fisch oder zu einer feinen Gemüseplatte.

PS: Die zweite Möglichkeit einer klassischen Zitronensoße: Holländische Soße mit Zitronensaft und abgeriebener Zitronenschale verfeinern. Zu allen Gerichten zu servieren, zu denen Holländische Soße paßt.

## Zitronensuppe

Bild Seite 264

3 Zitronen,  $\frac{1}{2}$  l Wasser,  
 $\frac{1}{4}$  l Weißwein, 1 Prise Salz,  
150 g Zucker,  
30 g Speisestärke, 2 Eier,  
1 Päckchen Vanillinzucker.

Zitronen waschen, abtropfen lassen und hauchdünn schälen. Schalen mit Wasser in einem geschlossenen Topf 10 Minuten kochen lassen. Dann durch ein Sieb in einen Meßbecher gießen. Zitronen auspressen. Saft und Weißwein mit Zitro-



Die Zitronensuppe mit Eischneeklößchen können Sie ganz nach Geschmack warm oder kalt essen.

nenwasser gut mischen und mit Wasser auf 1 l ergänzen.

Mischung wieder in den Topf gießen. Mit Salz und 75 g Zucker abschmecken und sprudelnd aufkochen. Speisestärke mit etwas Wasser verquirlen. In die Suppe rühren. Einmal aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen.

Eier trennen. Eigelb in einem Becher mit etwas Suppe verquirlen und wieder in die Suppe rühren. Eiweiß in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Dabei den restlichen Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen.

Von dem Eiweiß mit einem Teelöffel kleine Klößchen abstechen. Auf die Suppe setzen. Im geschlossenen Topf bei ganz schwacher Hitze in 10 Minuten gar ziehen lassen. Die Suppe darf dabei nicht kochen!

Suppe so in eine Terrine füllen, daß die Klößchen wieder oben schwimmen. Suppe sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 280.

Wann reichen? Warm oder kalt als Vorspeise, Dessert oder leichtes Abendessen.

## Zitrontee flambé

Für 1 Person

1 gehäufte Teelöffel Teeblätter,  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
 2 Teelöffel Zucker,  
 Saft einer viertel Zitrone,  
 1 Glas (2 cl) Weinbrand.

Teeblätter in eine vorgewärmte Kanne geben. Mit sprudelnd kochendem Wasser auffüllen und 5 Minuten ziehen lassen. In eine große Tasse abgießen. Mit Zucker und Zitronensaft würzen. Weinbrand in einer Kelle über einem offenen Feuer erwärmen und anzünden. Brennend über den Tee gießen. Sofort servieren.

## Zitronentörtchen

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig (300 g),  
 Mehl zum Ausrollen.  
 Für die Füllung:  
 100 g Zitronengelee,  
 300 g Rohmarzipan,  
 100 g Puderzucker,  
 $\frac{1}{8}$  l Zitronensaft,

abgeriebene Schale einer halben Zitrone,  
 40 g Mehl,  
 3 Eiweiß.

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen. Auf einem bemehlten Backbrett 3 mm dick ausrollen und Kreise im Durchmesser von etwa 12 cm ausstechen.

10 Förmchen von 5 bis 6 cm Durchmesser mit kaltem Wasser ausspülen und mit dem Teig auskleiden. Mit je einem Teelöffel Zitronengelee bestreichen.

Rohmarzipan in einer Schüssel mit Puderzucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Mehl geschmeidig kneten. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, unter die Marzipanmasse rühren. In die Törtchen verteilen. In den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben. Backzeit: 25 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Törtchen in den Formen erkalten lassen. Dann erst rausnehmen und servieren. Ergibt 10 Stück.

Vorbereitung: Ohne Zeit zum Auftauen 15 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 390.

## Znaimer Braten



750 g Rinderschmorbraten, Salz,  
 weißer Pfeffer,  
 50 g gut gekühlter fetter Speck,  
 1 Bund Suppengrün,  
 1 Zwiebel (40 g),  
 50 g Schweineschmalz,  
 knapp  $\frac{3}{4}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln.  
 Für die Soße:  
 3 Zwiebeln (120 g),  
 30 g Margarine,  
 30 g Mehl,  
 Salz,  
 weißer Pfeffer,  
 1 Prise Zucker.  
 Außerdem:  
 2 Gewürzgurken (120 g).

Znaimer Braten stammt, wie so vieles in der österreichischen Küche, aus Böhmen. Seinen Namen hat er von der kleinen südmährischen Bezirksstadt Znaim, die bekannt wurde durch den dortigen Friedenschluß zwischen den Österreichern und Napoleon. Typisch für Znaimer Gerichte: Eingelegte Gurken.

Braten abspülen und trockentupfen. Mit Salz und Pfeffer einreiben. Mit dem in dünne Streifen geschnittenen Speck in Faserrichtung spicken.

Suppengrün putzen, waschen, abtropfen lassen und grob würfeln. Zwiebel schälen und achteln.

Schweineschmalz in einem großen Bräter erhitzen. Fleisch darin rundherum 5 Minuten anbraten. Nach 3 Minuten Suppengrün und Zwiebel dazugeben. Mit gut  $\frac{1}{4}$  l Fleischbrühe angießen und zugedeckt 90 Minuten schmoren lassen.

Braten aus dem Topf nehmen und auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen. Fond abfetten. Durch ein Sieb in einen Meßbecher gießen und mit der restlichen Brühe auf  $\frac{1}{2}$  l ergänzen.



*Braten steht als Familien-Essen  
hoch im Kurs. Beste Gelegenheit  
also, auch einmal den herzhaften  
Znaimer Braten aus der böhmischen  
Küche auszuprobieren. Das mit  
Speck gespickte Fleisch wird  
mit Zwiebeln und Suppengrün geschmort.*



Zwiebeln schälen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Für die Soße Margarine in einem Topf erhitzen. Zwiebeln reingeben, in 5 Minuten hellbraun braten. Mehl drüberstreuen, 2 Minuten mitrösten. Mit der Fleischbrühe ablöschen und 5 Minuten kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

In der Zwischenzeit Gurken in dünne Scheiben schneiden und in die Soße geben. Soße getrennt zum Braten servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 2 Stunden und 10 Minuten.

Beilagen: Grüne Bohnen oder Rosenkohl und Serviettenknödel oder Salzkartoffeln.

## Znaimer Gulasch



350 g Schweinefleisch aus der Keule,  
350 g Kalbfleisch aus dem Bug,  
60 g Margarine oder  
6 Eßlöffel Öl,  
350 g Zwiebeln,  
2 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
knapp ¼ l heißes Wasser,  
2 Knoblauchzehen, Salz,  
1 Teelöffel getrockneter zerriebener Majoran,  
1 Teelöffel grob gemahlener Kümmel,  
3 Essiggurken (210 g).

Fleisch abspülen, trocknen und in 3 cm große Würfel schneiden. Fett erhitzen. Fleisch darin rundherum 10 Minuten anbraten. Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Zum Fleisch geben und in 5 Minuten goldgelb braten. Paprika drüberstreuen und unterrühren. Mit Wasser aufgießen. Zugedeckt 40 Minuten schmoren lassen. Nach 15 Minuten die geschälten, mit Salz zerdrückten Knoblauchzehen reingeben. Mit Salz, Majoran und Kümmel wür-

zen. Eventuell Wasser nachgießen.

2½ Gurken in sehr dünne Scheiben schneiden. Dann die restliche halbe Gurke in ganz dünne Streifen schneiden. Gurkenscheiben unter das Gulasch mischen. In eine vorgewärmte Schüssel füllen. Mit Gurkenstreifen garniert servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 470.

Beilage: Salzkartoffeln, oder Böhmisches Knödel.



Die niederländische Insel Marken beherbergt ein lebendes Museum, denn dort trägt man noch alte traditionelle Trachten.

## Zoute Bolletjes

Salzige Kügelchen



125 g Mehl,  
10 g Hefe,  
3 Eßlöffel lauwarme Milch,  
1 Eigelb,  
5 g Salz,  
90 g Butter.  
Zum Bestreichen:  
1 Eigelb.

Zoute Bolletjes sind ein Knabbergebäck aus Hol-

### TIP

Zoute Bolletjes können auch mit Trockenhefe zubereitet werden.

land, das nicht nur gut schmeckt, sondern auch den Vorteil hat, auf Vorrat gebacken werden zu können. Mehl in eine angewärmte

Eigelb in einer Tasse verquirlen. Kugeln damit bestreichen und noch mal 5 Minuten gehen lassen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Goldgelb backen.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Blech aus dem Ofen nehmen. Die Kugeln abkühlen lassen.

In einer fest verschließbaren Blechdose sind die Kugeln einige Tage haltbar. Ergibt 40 Stück.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 25 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 30.

Wozu reichen? Zu Wein, Bier oder Cocktails.

PS: Noch pikanter werden die Zoute Bolletjes, wenn man das Eigelb zum Bestreichen kräftig mit Paprika würzt. Man kann sie aber auch nach dem Bestreichen mit Kümmel bestreuen.

## Zrazy

Polnischer Rostbraten

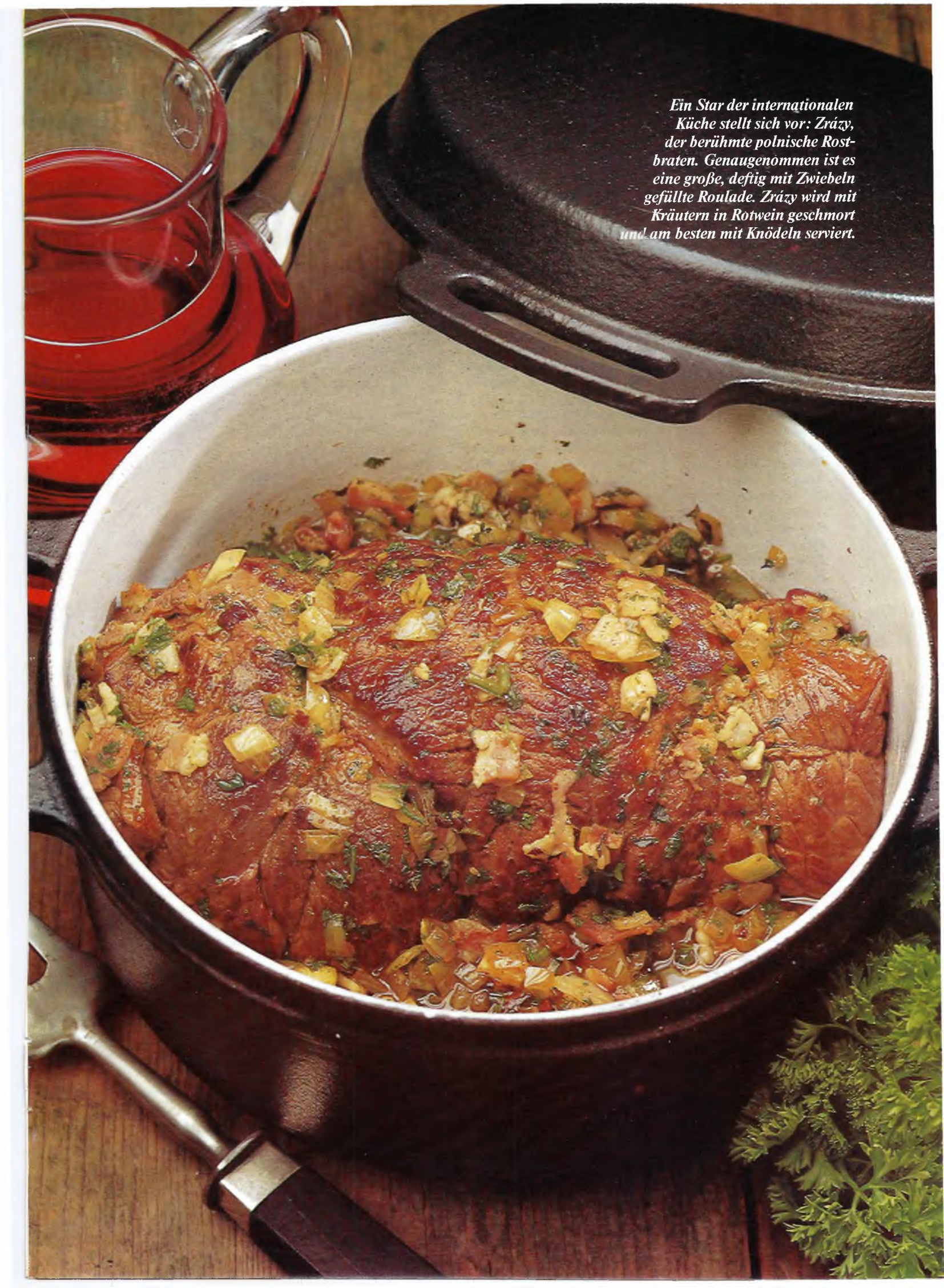


750 g flach geschnittenes Rindfleisch vom Ende des Roastbeefs,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
½ Teelöffel scharfer Senf.  
Für die Füllung:  
3 Zwiebeln (120 g),  
30 g Butter oder Margarine,  
4 Eßlöffel Semmelbrösel (40 g), 1 Bund Petersilie,  
1 Ei, Salz, weißer Pfeffer, geriebene Muskatnuß.

Außerdem:

50 g fetter Speck,  
100 g Schinkenspeck,  
2 Zwiebeln (80 g),  
5 Stengel Petersilie,  
1 Teelöffel zerriebene, getrocknete Kerbelblätter,  
½ Teelöffel zerriebener, getrockneter Estragon,  
¼ l Rotwein,  
knapp ½ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln.

Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Mit Milch und etwas Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Platz 20 Minuten gehen lassen. Eigelb und Salz zum Vorteig geben und unterrühren. Butter in einem Topf schmelzen und eßlöffelweise unter den Teig kneten. Teig kräftig schlagen und gut durchkneten. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen abstechen und mit den Händen zu haselnußgroßen Kugeln rollen. Auf ein mit Alufolie ausgelegtes Backblech setzen. 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.



*Ein Star der internationalen Küche stellt sich vor: Zrazy, der berühmte polnische Rostbraten. Genaugenommen ist es eine große, deftig mit Zwiebeln gefüllte Roulade. Zrazy wird mit Kräutern in Rotwein geschmort und am besten mit Knödeln serviert.*

## TIP

*Der Polnische Rostbraten eignet sich ganz besonders zum »Auf-Vorrat-Kochen«: Man kann das fertige Gericht mit der Soße einfrieren oder man gibt die gefüllten Fleischstücke in die Tiefkühltruhe und gart sie nach dem Auftauen.*

Fleisch gut abspülen und trockentupfen. Die Fettschicht abschneiden. Das Fleisch quer in der Mitte so einschneiden, daß es am Ende noch etwa 3 cm zusammenhängt. Innen und außen mit Salz und Pfeffer einreiben. Innen dünn mit Senf bestreichen. Zusammenrollen und in Alufolie gewickelt beiseite stellen. Für die Füllung Zwiebeln schälen und fein hacken oder reiben. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin in 3 Minuten glasig braten. Semmelbrösel drüberstreuen. Unter Rühren 5 Minuten mitbraten. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Zwiebel-Semmelbrösel-Mischung, Petersilie und Ei in einer Schüssel vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß würzen. Fleisch ausrollen und die Füllung draufstreichen. Fleisch fest zusammenrollen. Mit Baumwollgarn wie eine Roulade umwickeln oder mit Rouladennadeln feststecken.

Speck fein würfeln und in einem großen Topf auslassen. Grieben rausnehmen. Braten im heißen Fett rundherum in 10 Minuten kräftig braun anbraten. Schinkenspeck und Zwiebeln würfeln, nach 7 Minuten auch in den Topf geben. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Mit Kerbel und Estragon über das Fleisch streuen. Fleisch mit Rotwein und Fleischbrühe begießen und zugedeckt etwa 90 Minuten schmoren lassen.

Braten aus dem Topf nehmen. Zugedeckt 5 bis 10 Minuten stehen lassen. Dann in 1½ cm dicke Scheiben schneiden und auf einer vorgewärmten Platte zugedeckt warm stellen.

Fond durch ein Sieb streichen und einen Teil davon über den Braten gießen. Den Rest in eine Sauciere geben. Mit dem Fleisch sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: 110 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 585.

Beilagen: Gemischter Salat oder grüne Bohnen und Semmel- oder Kartoffelklöße. Als Getränk empfehlen wir Ihnen Rotwein.

PS: Die klassische Küche schreibt für diesen Braten ein Zwischenrippenstück vor. Aber das ist meistens sehr hoch und schwer flach zu schneiden. Wenn Sie aber dieses Fleisch kaufen, müssen Sie es zweimal gegen die Faserrichtung einschneiden. Einmal von rechts nach links bis auf 2 cm, dann von links nach rechts, wieder am Ende 2 cm stehen lassen. Fleisch auseinanderklappen. Dann wie beschrieben vorbereiten, füllen, zusammenrollen und garen.



## ZUCCHINI

Das Wort Zucchini kommt aus dem Italienischen. Übersetzt heißt's soviel wie Kleine Kürbisse. Damit ist schon gesagt, zu welcher Gattung die grünen Früchte gehören, obwohl sie – auch nach dem Aufschneiden noch – eher Gurken ähneln. Von diesen unterscheiden sie sich jedoch nicht nur durch den Geschmack, sondern auch durch festeres, weniger wäßriges Fleisch und das sechskantige, knopfähnliche Stielende.

Eins haben Zucchini aber mit Gurken gemeinsam: Sie sind eine Schlankschlemmerfrucht. 100 g enthalten nur 7 Kalorien!

Wie fast alle Angehörigen der vielgestaltigen Kürbissfamilie waren Zucchini ursprünglich Bewohner der warmen Zonen Amerikas (Ausnahme: Der afrikanische Flaschenkürbis.)

Vor 400 Jahren wurden sie – mit manch anderen botanischen Neulingen – nach Europa gebracht. Und seitdem werden die Speisekürbisse in allen sonnenbegünstigten Ländern unseres Kontinents angebaut. Außerdem in Nordafrika und im Orient. Auch in Süddeutschland gedeihen Zucchini gut. Hauptlieferant für uns aber ist seit eh und je Italien. Daher hat sich auch das italienische Wort für diese Früchte bei uns eingebürgert.

Wenn Ihnen Zucchini mal als Zucchetti angeboten werden, können Sie ruhig zugreifen: Es handelt sich dabei nur um eine sprachliche Variante. Sie wird in Italien mancherorts vor allem für größere Zucchini gebraucht. Das Produkt ist das gleiche.

Da die einzelnen Anbauländer unterschiedliche Erntezeiten haben, gibt's bei uns Zucchini praktisch das ganze Jahr hindurch. Beim Einkauf sollten Sie



## Zucchini Florentiner Art



1000 g Zucchini,  
Salz,  
6 Eßlöffel Mehl  
(60 g),  
4 Eier,  
75 g geriebener  
Parmesankäse,  
¼ l Olivenöl.

Zucchini unter fließendem Wasser waschen. Abtrocknen und die Stengelansätze abschneiden.

Zucchini längs in dünne Scheiben schneiden. Auf beiden Seiten salzen und 10 Minuten ziehen lassen. Zucchini dann mit Haushaltspapier abtupfen. Die Scheiben in Mehl wenden. Überschüssiges Mehl abschütteln.

Eier in einem Teller verquirlen, mit Parmesankäse mischen. Zuchinischeiben darin wenden. Panade etwas andrücken.

Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zuchinischeiben darin auf jeder Seite in 2 Minuten goldbraun braten. Mit einem Schaumlöffel oder mit einer Palette rausnehmen und abtropfen lassen. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten und sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 315.

Wozu reichen? Zu Kalbschnitteln oder Kalsbschnetzeln. Als Getränk empfehlen wir Weißwein.

## Zucchini gefüllt

Sheid el Mah'shi



4 große Zucchini (800 g),  
Salz.

Für die Füllung:

10 g Butter,  
2 Eßlöffel Pinienkerne  
oder Mandelstifte  
(20 g),

1 Zwiebel (40 g),  
1 Eßlöffel Öl (10 g),  
400 g Gehacktes vom  
Rind,

Salz, schwarzer Pfeffer,  
1 Teelöffel getrocknetes  
Basilikum.

Außerdem:

30 g Butter oder  
Margarine,  
¼ l Fleischbrühe aus  
Würfeln,  
1 Eßlöffel Mehl,  
3 Eßlöffel saure Sahne  
(45 g),  
6 Stengel  
glatte Petersilie.

Der Vordere Orient hat eine ganz eigene, aber hervorragende Küche. Dieses Gericht stammt aus Syrien. Zucchini waschen und abtrocknen. Stengelansätze abschneiden. Zucchini längs halbieren und vorsichtig aushöhlen. Innen mit Salz bestreuen und beiseite stellen.

Für die Füllung Butter in einer Pfanne erhitzen. Pinienkerne oder Mandelstifte darin in 3 Minuten goldgelb rösten. Rausnehmen und in eine Schüssel füllen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebel unter Rühren darin in 3 Minuten hellgelb braten.

Mit dem Hackfleisch zu den Pinienkernen geben. Alles gut mischen und mit Salz, Pfeffer und Basilikum pikant würzen. Zucchini innen mit Haushaltspapier trockentupfen. Die Füllung reindrücken.

Butter oder Margarine in einem großen flachen Topf erhitzen. Zucchini nebeneinander reinlegen und 2 Minuten anbraten. Mit Brühe übergießen und zugedeckt 20 Minuten dünsten lassen.

Zucchini aus dem Topf nehmen. In einer vorgewärmten Schüssel warm stellen. Mehl in einem Becher mit saurer Sahne glattrühren. In den Fond rühren. Aufkochen und 5 Minuten kochen lassen. Petersilie abrausen, trockentupfen und grob hacken.

Soße über die Zucchini gießen. Mit Petersilie bestreut servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 570.

Beilage: Körnig gekochter Reis oder Kartoffelpüree.

darauf achten, daß die Früchte festfleischig und grün sind.

Außerdem gilt für Zucchini: Je kleiner, je feiner. Bei einer Länge von sechs bis zehn Zentimeter schmecken sie am besten. Auch deshalb, weil sie noch mit der Schale zubereitet werden können. (Größere und daher ältere Zucchini sollte man immer schälen, spätestens, wenn sie eine Länge von 15 Zentimeter erreicht haben.) Was anderen Früchten oder Gemüsesorten oft als Nachteil angelastet wird – nämlich zarter, zurückhaltender Geschmack, gereicht den Zucchini zum Vorzug: Sie passen als Beilage zu fast jeglichem Fisch, Fleisch, Geflügel und lassen sich mit nahezu allen anderen Gemüsesorten kombinieren.

Nur eins müssen Zucchini immer, bevor sie serviert werden: Auf den Herd oder in den Ofen. Denn rohe Zucchini sind keine Leckerbissen.

### TIP

Die ausgehöhlten Zucchini können auch mit einer Mischung aus dem gehackten Fruchtfleisch, Risotto, Tomaten und Knoblauch gefüllt, mit Semmelbröseln bestreut und mit Öl beträufelt werden. Nach dem Garen bestreut man sie mit gehackter Petersilie.



◀ *Mit Lammfleisch und Reis gefüllt, mit Käse überbacken: Zucchini Haushälterin Art.*

### Zucchini Haushälterin Art

50 g Reis, Wasser, Salz, 40 g durchwachsener Speck, 1 Zwiebel (40 g), 175 g durchgedrehtes Lammfleisch, schwarzer Pfeffer, 4 mittelgroße Zucchini (560 g), 2 Tomaten (60 g), 1 Knoblauchzehe, 50 g feine Erbsen aus der Dose, ¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln, 100 g geriebener Emmentaler Käse, 25 g Butter.

Reis in einem Sieb gründlich waschen und abtropfen lassen. In einen Topf schütten. Mit soviel Wasser bedecken, daß es daumenbreit über dem Reis steht. Leicht salzen. Bei offenem Topf einmal sprudelnd aufkochen. Dann zugedeckt bei ganz schwacher Hitze 20 Minuten garen lassen. In der Zwischenzeit Speck würfeln und in einer Pfanne auslassen. Zwiebel schälen und hacken. Im Speckfett 5 Minuten anbraten. Lammfleisch dazugeben und so lange braten, bis es seine rote Farbe verloren hat. Dabei ständig rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zucchini unter fließendem Wasser abbürsten. Abtrocknen. Stengelansätze abschneiden. Zucchini längs halbieren, mit einem Löffel vorsichtig aushöhlen und leicht salzen. Fruchtfleisch hacken. In einer Schüssel mit dem angebratenen

### TIP

*Auch kalt sind Zucchini eine Delikatesse. Dazu werden sie in Würfel geschnitten, zusammen mit Zwiebel- und Tomatenwürfeln, Dill, Petersilie, Salz, Paprika und Zitronensaft in Olivenöl angebraten, mit etwas Wasser gedünstet, im Fond abgekühlt und dann serviert.*

Fleisch mischen. Tomaten häuten, vierteln, entkernen, Stengelansätze rauschneiden. Fruchtfleisch würfeln.

Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerdrücken.

Erbsen abtropfen lassen. Alles mit dem Reis in die Schüssel zum Fleisch geben. Gut mischen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Zucchini damit füllen.

Fleischbrühe in eine feuerfeste Form gießen. Zucchini nebeneinander reinsetzen. Deckel drauf.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Garzeit: 25 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Deckel abnehmen. Zucchini mit Käse bestreuen. Butter in Flöckchen drauf verteilen. 10 Minuten überbacken. Form aus dem Ofen nehmen. Zucchini darin sofort servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 415.

Beilagen: Salzkartoffeln oder körnig gekochter Reis und Tomatensoße.

PS: Wenn Sie kein vom Fleischer durchgedrehtes Lammfleisch bekommen, kaufen Sie ein Stück Lammschulter und drehen es durch den Fleischwolf.

### Zucchini Mailänder Art



4 große Zucchini (800 g), 1 Eßlöffel Zitronensaft, Salz, 250 g gekochter Schinken, 1 Bund Petersilie, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer, ¼ l Sahne, 2 Eier, 75 g geriebener Parmesankäse.

Zucchini unter fließendem Wasser abbürsten, abtrocknen und die Stengelansätze abschneiden. Zucchini längs halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Salz bestreuen.

Fruchtfleisch und Schinken fein würfeln. Petersilie abrausen, trockentupfen und hacken. Alles mischen und in die Zucchini füllen. Mit reichlich Pfeffer bestreuen. Sahne, Eier und Parmesan in einer Schüssel verquirlen. Zucchini in eine feuerfeste Form legen. Mit der Sahne-Eier-Mischung übergießen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Garzeit: 30 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Zucchini darin sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 570.

Beilage: Risotto, mit Erbsen gemischter Reis oder Röstkartoffeln.

### Zucchini mit Walnüssen

2 Zwiebeln (80 g), 6 Eßlöffel Olivenöl (60 g), 600 g Zucchini, knapp ¼ l Weißwein, Salz, weißer Pfeffer, 2 Eßlöffel Zitronensaft, 100 g gehackte Walnüsse, ½ Teelöffel Zucker.

Zwiebeln schälen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln unter Rühren darin in 2 Minuten glasig braten.

Zucchini waschen und abtropfen lassen. Stengelansätze abschneiden. Zucchini in fingerdicke Scheiben schneiden. Zu den Zwiebeln geben. Mit Weißwein begießen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zugedeckt 10 Minuten dünsten lassen.

Topf vom Herd nehmen. Zitronensaft und Walnüsse reinrühren. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Zucchini in einer vorgewärmten Schüssel anrichten und sofort servieren.

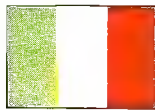
Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 285.

Unser Menüvorschlag: Vorweg eine Kräuterbouillon. Dann Hühnerbrüstchen provenzalisch, Zucchini mit Walnüssen und gebackene Kartoffeln. Als Dessert servieren Sie Ingwercreme. Ein Rosé oder ein roter Landwein schmecken dazu. PS: Dieses Gericht kann auch mit Stangenweißbrot oder Toast als Abendessen serviert werden.

## Zucchini neapolitanisch



4 große Zucchini  
(800 g),  
½ l Wasser,  
Salz.

Für die Füllung:

2 kleine Zwiebeln (60 g),  
3 Eßlöffel Olivenöl (30 g),  
250 g Gehacktes vom Rind,  
150 g gekochter Schinken,  
1 Bund Petersilie,  
1 Ei,  
30 g geriebener Parmesan- oder Romanokäse,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
½ Teelöffel zerriebene, getrocknete Kerbelblätter.

Außerdem:

50 g Butter,  
4 Eßlöffel Tomatenketchup (80 g),  
8 Eßlöffel Sahne (120 g),  
1 Spritzer Tabascoße.

Zucchini waschen, längs halbieren und die Stengelansätze rausschneiden. Mit der Schnittfläche nach unten in das gesalzene, sprudelnd kochende Wasser geben und 10 Minuten zugedeckt kochen lassen.

Zucchinihälften rausnehmen und abtropfen lassen. Mit einem Teelöffel das Fruchtfleisch zum Teil rauschaben und würfeln. In eine Schüssel geben.

Für die Füllung Zwiebeln schälen. Fein hacken. Olivenöl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin in 2 Minuten bei schwacher Hitze hellgelb braten. Rindergehacktes dazugeben und unter Rühren noch etwa 5 Minuten braten. Schinken ganz fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Alles mit Ei und Käse in die Schüssel zum Fruchtfleisch geben. Gut mischen, mit Salz, Pfeffer und Kerbel würzen. In die Zucchini



*Viel Gutes aus der italienischen Küche gehört zur Füllung der pikanten Zucchini neapolitanisch.*

füllen. Eine große feuerfeste Form mit etwas Butter einfetten. Zucchini reinsetzen.

Tomatenketchup und Sahne verrühren. Mit Tabascoße abschmecken. Über die Zucchini gießen. Butter in Flöckchen darauf setzen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Garzeit: 20 Minuten. Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme. Vorbereitung: 20 Minuten. Zubereitung: 40 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 660.

Wann reichen? Als Mittag- oder Abendessen.

## Zuccinisolat

800 g Zucchini,  
3 Eßlöffel Öl (30 g),  
⅛ l Wasser,  
1 Eßlöffel Zitronensaft,  
1 Prise Salz.

Für die Marinade:  
4 Eßlöffel Olivenöl (40 g),

5 Eßlöffel Essig,  
1 Messerspitze Senfpulver,  
1 kleine Zwiebel,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer,  
Zucker.

Außerdem:

1 Bund Petersilie,  
1 Bund Schnittlauch.

Zucchini unter fließendem Wasser abbürsten. Stengelansätze abschneiden. Zucchini in ½ cm dicke Scheiben schneiden. Öl in einem Topf erhitzen. Zucchini-scheiben reingeben. Mit Wasser und Zitronensaft übergießen. Salzen. Zugedeckt 10 Minuten dünsten lassen.

In der Zwischenzeit für die Marinade Olivenöl und Essig mit Senfpulver in einer Schüssel verrühren. Zwiebel schälen und reinreiben. Marinade mit Salz, schwarzem Pfeffer und Zucker pikant abschmecken.

Zucchini abtropfen lassen. In die Marinade geben und erkalten lassen.



Petersilie und Schnittlauch abbrausen und trockentupfen. Petersilie hacken, Schnittlauch fein schneiden. Petersilie unter den Salat mischen. Salat eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen, mit Schnittlauch bestreut servieren.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Zeit zum Erkalten 20 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 240.

**Wozu reichen?** Als Beilage zu Kalbs- oder Schweineschnitzel oder zu Braten.

**PS:** Zucchiniensalat kann auch mit Mayonnaise angerichtet werden. Zusätzlich passen dann noch Krabben und Oliven dazu.

Bienenhonig oder pflanzlichen Süßstoffen. Erst nach dem Indienfeldzug Alexanders des Großen (327 v. Chr.) erhielten die Griechen Kenntnis von einer besonderen Art »Honig«, die aus einem in Indien und Arabien beheimateten Rohr gewonnen wurde. (Die Worte Saccharose und Zucker gehen auf das Sanskritwort s'akara und die arabische Bezeichnung sukkar zurück.)

In Mittel- und Nordeuropa wurde Zucker vermutlich erst durch die Kreuzzüge bekannt.

1506 wurde der erste Zuckerrohrschößling von den Spaniern in Westindien ge-

Weltzuckererzeugung aus. Im Handel wird Zucker einmal nach seinem Reinheitsgrad unterschieden: Raffinade, die häufigste Form, ist ein reiner, weißer Zucker von bester Qualität. Die Grundsorte hat manchmal einen leicht gelben Stich. Farinzucker ist Zucker von minderer Qualität, der aus Zuckerabfällen bei der Raffinade-Herstellung gewonnen wird. Er läßt sich gut für Backwaren verwenden.

Nach der äußeren Form unterscheidet man: Kristallzucker in grober, mittelgrober und feiner Körnung, aber unterschiedlicher Qualität.

## Zuckerbirnen

Bild Seite 274

4 große aromatische Birnen (600 g),  
6 Eßlöffel Birnengeist,  
¼ l Weißwein,  
⅛ l Wasser,  
125 g Zucker, 3 Nelken,  
1 Vanillestange,  
¼ l Sahne,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
4 Maraschinokirschen.

Birnen schälen. Stengel und Blütenansätze rauschneiden und die Kerngehäuse ausstechen. Birnen auf einen Teller legen. Innen und rundherum mit etwas Birnengeist beträufeln.

Weißwein mit Wasser, Zucker, Nelken und der aufgeschnittenen Vanillestange in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Birnen aufrecht reinstellen und 20 Minuten zugedeckt dünsten.

Birnen vorsichtig rausnehmen, abtropfen und abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit in einer Schüssel die Sahne steif schlagen. Dabei Vanillinzucker einrieseln lassen. Den restlichen Birnengeist unter die Sahne ziehen und dann in einen Spritzbeutel füllen.

Birnen in Cocktail- oder Sektschalen oder auf Glastellerchen stellen. Innen mit Schlagsahne füllen. Restliche Sahne als Kranz um die Birnen spritzen. Jede Birne mit einer Maraschinokirsche garnieren. Sofort servieren.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Kühlzeit 30 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 480.

**Wann reichen?** Als Dessert oder als Erfrischung zwischendurch.

**PS:** An heißen Sommertagen können Sie die Birnen auch mit Zitroneneis vom Konditor füllen und die Sahne nur drumherum spritzen.

## Zuckererbsen

Siehe Kefen.



»Schlankes« Abendessen und nicht alltägliche Fleischbeilage: Salat aus gekochten Zucchini.

## Zucker

Ernährungswissenschaftlich gesehen sind Zucker süßschmeckende, in der Natur vielfältig vorkommende Kohlenhydrate. Dazu zählen in erster Linie Traubenzucker, Milchzucker, Malzzucker, Fruchtzucker und Saccharose (Rüben- oder Rohrzucker).

Was aber der Verbraucher unter Zucker versteht, ist ausschließlich Rohr- oder Rübenzucker, der sich im Körper je zur Hälfte in Fruchtzucker und Traubenzucker aufspaltet.

Schon die Urvölker süßten ihre Speisen. Allerdings mit

setzt. Die erste Zuckerraffinerie errichtete vermutlich ein Venezianer in der Lagunenstadt. In Deutschland gab es die erste Zuckersiederei 1597 in Dresden, nach anderen Quellen 1573 in Augsburg.

Sehr lange Zeit war Rohrzucker kostbarer als Honig und nur für Reiche erschwinglich. Das änderte sich, als der deutsche Chemiker Andreas Sigismund Marggraf 1747 auf den Zuckergehalt der Runkelrübe aufmerksam wurde. Sein Schüler Achard errichtete 1801 die erste Rübenzuckerfabrik der Welt. Heute macht Rübenzucker etwa 40 Prozent der

Gemahlener Zucker ist als Puderzucker bekannt. Würfelzucker ist nicht ganz fein gemahlener Zucker, den man zu Würfeln preßt. Daß es den Zuckerhut (zum Beispiel für die Feuerzangenbowle) gibt, wissen Sie ja.

Und den Kandiszucker, der in großen Kristallen als Würfel- oder Fadenkandis, Stangenkandis, Gelber oder Brauner Kandis verkauft wird, kennen Sie auch. Eine Sonderstellung nimmt der Hagelzucker ein. Er ist ein weißer, sehr grobkörniger Zucker, dessen Körner aus einer Vielzahl kleiner, zusammengeballter Kristalle bestehen.



Dekoratives, erfrischendes Dessert: Zuckerbirnen. Rezept S. 273.

## Zuckergurken englisch



1000 g gelbe  
Gemüsegurken,  
1 l Wasser,  
2 Eßlöffel Salz.  
Für den Sud:  
2 Ingwerwurzeln,  
2 l Wasser,  
4 Zimtstangen,  
4 Nelken,  
4 Wacholderbeeren,  
1 Eßlöffel Senfkörner.  
Außerdem:  
1000 g Zucker.

Gurken schälen und in fingerlange, 2 bis 3 cm breite Stücke schneiden. In eine Schüssel geben und mit Salzwasser begießen. Über Nacht ziehen lassen. Gurken am nächsten Tag rausnehmen und mit kaltem Wasser abspülen. Abtropfen lassen.

Für den Sud Ingwerwurzeln in Scheiben schneiden. Mit Wasser und den übrigen Gewürzen in einen Topf geben. Gurken reinlegen. Wasser stark erhitzen, aber nicht kochen lassen. Gurken so lange ziehen lassen, bis sie hellglasig sind. Das dauert etwa 60 Minuten. Gurken in eine Schüssel oder einen Steinguttopf schichten. Sud durch ein Sieb wieder in den Topf gießen. Mit Zucker zu einem dicken Sirup einkochen. Über die Gurken gießen. Gurken 48 Stunden ziehen lassen. Dann Sud und Gurken einmal sprudelnd aufkochen. Wieder in den Steinguttopf füllen. Mit Einmachcellophan verschließen. Die Gurken sind einige Monate haltbar.  
Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Zeiten zum Ziehen 100 Minuten.  
Kalorien insgesamt: Etwa 995.  
Wann reichen? Als Beilage zu Wild, Fleischfondue oder zu einer Aufschnittplatte beim Kalten Büfett.

## Zuckerkuchen

Siehe Butterkuchen.

## Zuckerkuchen Genfer Art



8 Eier, 250 g Zucker, abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 100 g Butter, 180 g Mehl, Margarine zum Einfetten.  
Zum Bestreuen:  
4 Eßlöffel Zucker (80 g), 50 g gemahlene Mandeln, 1 Teelöffel Vanillinzucker.

Eier aufschlagen und in einen großen, weiten Topf geben. Bei ganz schwacher Hitze schlagen und langsam Zucker und Zitronenschale einrieseln lassen. Die Masse muß dick und cremig werden. Topf vom Herd nehmen. So lange weiterschlagen, bis die Masse kalt ist.

Butter zerlassen und erkalten lassen. Abwechselnd mit dem Mehl unter den Eierschaum rühren.

Ein Backblech mit Alufolie bedecken. Am unteren Ende einen Rand falzen. Folie einfetten und glattstreichen, den Teig drauf verteilen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter stürzen. Alufolie abziehen. Kuchen sofort mit einer Mischung aus Zucker, gemahlene Mandeln und Vanillinzucker bestreuen und erkalten lassen.

Dann in 25 rechteckige Stücke schneiden und frisch servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 55 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 150.

Wann reichen? Als Kaffee- oder Teegebäck.



Zuckergurken englisch bestechen durch unvergleichliches Aroma.

## Zuckerkuchen Waadtländer Art

300 g Mehl, 20 g Hefe,  
65 g Zucker,  
1/8 l lauwarme Milch, 1 Ei,  
1 Prise Salz, 80 g Butter,  
Margarine zum Einfetten.  
Für den Belag:  
120 g Zucker,  
8 Eßlöffel Sahne.

Diese Kuchen aus dem Schweizer Kanton Waadtland, der von den meist französisch sprechenden Einwohnern des Kantons Pays de Vaud genannt wird, erhält seinen besonderen Reiz durch den Zucker-Sahne-Belag.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Mit 1 Eßlöffel Zucker, 2 Eßlöffel Milch und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Restlichen Zucker, Milch, Ei und Salz zum Vorteig



Beim Zuckerkuchen Genfer Art lacht allen das Herz, denen es eigentlich nie süß genug sein kann.

geben. Die weiche Butter in Flocken auf den Rand setzen. Alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. So lange schlagen, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten. Teig reinfüllen. Rand etwas hochziehen. Noch mal 30 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Zucker gleichmäßig über den Kuchen streuen. Mit der Sahne beträufeln. Kuchen in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 40 Minuten. Elektroherd: 180 Grad. Gasherd: Stufe 3 oder 1/3 große Flamme.

Zucker und Sahne karamellisieren während der Backzeit. Kuchen aus dem Ofen nehmen und aus der Form lösen.

Noch warm in 16 Stücke schneiden und servieren.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 15 Minuten.

Zubereitung: 40 Minuten.  
Kalorien pro Stück: Etwa 175.

## Zuckermelone

Siehe Melone.

## Zuckerplätzchen



125 g kernlose Rosinen,  
500 g Mehl,  
1 Teelöffel Backpulver,  
1/2 Teelöffel Salz,  
150 g Farinzucker,  
125 g gemahlene Haselnüsse,  
1 Messerspitze geriebene Muskatnuß,  
je 1 Prise gemahlene Nelken, Anis und Zimt,  
1/4 l saure Sahne,  
150 g Butter oder Schweineschmalz,  
Mehl zum Ausrollen,  
Margarine zum Einfetten.  
Für die Glasur:  
200 g Puderzucker,  
4 Eßlöffel heißes Wasser.

Dieses Rezept stammt aus Nordamerika und erscheint dem Europäer auf den ersten Blick etwas fremd. Aber bei genauer Betrachtung, beziehungsweise beim ersten Kosten stellt es sich als köstlich heraus.

Rosinen in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen. 5 Minuten quellen lassen. Abtropfen lassen und in einem Küchentuch trockenreiben. Dann grob hacken.

Mehl in einer Schüssel mit Backpulver, Salz, Farinzucker, Haselnüssen, den Gewürzen und Rosinen mischen. Saure Sahne und Butter oder Schmalz drauf verteilen und unterkneten. Teig auf einem bemehlten Backbrett oder der Arbeitsfläche 1/2 cm dick ausrollen. Plätzchen von 5,5 cm Durchmesser ausstechen. Ein Backblech mit Alufolie oder Pergamentpapier auslegen. Pergamentpapier mit Margarine einfetten. Plätzchen mit reichlich Abstand auf das Blech legen. Blech in den vorgeheizten Ofen



auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Blech aus dem Ofen nehmen. Plätzchen ablösen und auf einem Kuchendraht abkühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit heißem Wasser glattrühren, die Plätzchen mit der Glasur bestreichen. Fest werden lassen.

In fest verschlossenen Blechdosen halten sich die Plätzchen einige Wochen frisch.

Ergibt 48 Stück.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 80 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 115.

## Zuger Forelle



4 frische Forellen von je 350 g,

Salz, weißer Pfeffer,  
2 Eßlöffel Zitronensaft,  
20 g Butter,

knapp  $\frac{1}{4}$  l Weißwein.

Für die Zuger Mischung:

50 g Butter,

1 kleine Knoblauchzehe,

Salz,

je 1 Prise zerriebener,  
getrockneter Majoran und  
Thymian.

Außerdem:

1 Teelöffel Speisestärke,

Saft einer halben Zitrone,

1 kleiner Becher Sahne

(100 g),

je 1 Bund Schnittlauch und

Petersilie.

Der Clou dieses Forellengerichts ist die nach dem kleinsten Schweizer Kanton Zug benannte Zuger Mischung, eine Art Kräuterbutter, die hier als Soßengrundlage dient.

Forellen ausnehmen und abspülen. Am Kopf anfassen und 15 Sekunden in sprudelnd kochendes Wasser halten. Dann vorsichtig, um das Fleisch nicht zu verletzen, die Haut mit ei-





*Zuger Forelle wird auch dem anspruchsvollsten Gaumen gerecht. Dafür sorgt die raffinierte Soße aus Sahne und Kräuterbutter.*

nem Messer abziehen. Kopf und Schwanz bleiben dran. Forellen innen und außen salzen, pfeffern und mit Zitronensaft beträufeln. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten. Forellen nebeneinander reinlegen. Weißwein drübergießen. Zugedeckt in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Garzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Inzwischen für die Zuger Mischung Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Knoblauchzehe schälen und mit Salz ganz fein zerdrücken. Mit Majoran und Thymian unter die Butter mischen.

Forellen aus dem Ofen nehmen, abtropfen lassen und auf einer tiefen Platte zugedeckt warm stellen.

Fond in einen Topf gießen. Aufkochen und 5 Minuten einkochen lassen. Speisestärke mit Zitronensaft verrühren. In den Fond rühren und einmal aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Zuger Mischung und Sahne reinrühren. Erhitzen, aber nicht kochen lassen.

Schnittlauch und Petersilie kalt abrausen und trockentupfen. Schnittlauch fein schneiden. Petersilie hacken.

Etwas Rahmsoße über die Fische gießen. Restliche Soße getrennt in einer Sauciere servieren.

Forellen und Soße mit Petersilie und Schnittlauch bestreut sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 420.

Beilagen: Gemischter Salat aus Gurken und Champignons (mit einer scharfen Marinade aus Tomatenketchup, Öl, Zitronensaft, Tabasco-Soße, Pfeffer und Salz) und Salzkartoffeln.

PS: Sie können auch tiefgekühlte Forellen verwenden. Die müssen aber nach dem Auftauen etwas länger ins kochende Wasser getaucht werden. Trotzdem geht die Haut schwerer ab.

## Zuger Hecht



1 Hecht von 1500 g, Saft einer Zitrone, Salz, 2 Zwiebeln (80 g), 100 g Butter oder Margarine, 1 Bund Petersilie, je 1 Teelöffel zerriebener, getrockneter Kerbel, Estragon und Thymian,  $\frac{1}{4}$  l Weißwein,  $\frac{1}{8}$  l Sahne, 1 Zitrone zum Garnieren.

Der Zuger See südlich von Zürich ist eines der fischreichsten Schweizer Gewässer. Er ist zwar nur 38 qkm groß, aber 197 m tief und bietet auch Hechten idealen Lebensraum. Unser Hechtrezept wurde den Zuger Fischern abgesehen.

Hecht ausnehmen, schuppen, unter kaltem Wasser innen und außen abspülen, mit Haushaltspapier abtupfen. Innen und außen mit Zitronensaft beträufeln und salzen.

Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden. 60 g Butter in einer großen feuerfesten Form erhitzen, Zwiebeln darin goldgelb braten. Petersilie abrausen, trockentupfen und hacken. Mit Kerbel, Estragon und Thymian zu den Zwiebeln geben, mit Weißwein übergießen. Fisch reinlegen. Restliche Butter in Flöckchen auf dem Fisch verteilen. Die geschlossene Form auf die Mittelschiene in den vorgeheizten Ofen schieben.

Bratzeit: 40 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Sahne nicht ganz steif schlagen. 2 Minuten vor Ende der Garzeit unter den Fischsud heben.

Zitrone abspülen. In Scheiben schneiden. Hecht in der Form mit Zitronenscheiben garniert servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 510.

## Zuger Kirschtorte

Für die Japanoiseböden: 5 Eiweiß, 110 g Zucker, 50 g gemahlene Haselnüsse, 30 g gemahlene Mandeln je 10 g Mehl und Speisestärke, Margarine zum Einfetten. Für den Genoiseboden: 3 große Eier, 100 g Zucker, 1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale, 75 g Mehl, 40 g Butter.

Für die Füllung:

200 g Butter,

200 g Puderzucker,

2 Eigelb,

4 Eßlöffel Kirschwasser.

Zum Tränken:

4 Glas (je 2 cl)

Kirschwasser,

2 Eßlöffel Zucker (30 g).

Außerdem:

80 g gehackte Mandeln,

20 g Puderzucker.

Zuger Kirschtorte ist eines der berühmtesten Produkte der Schweizer Patisserie. Und am besten ist diese Torte natürlich von Konditoren des Kantons Zug. Nicht nur, weil rund um den Zuger See so ein hervorragendes Kirschwasser gebrannt wird. Die Torte erfordert viel Zeit und auch Geduld. Aber die Mühe lohnt sich. Übrigens: Japanoiseböden sind verfeinerte Nußböden, und der Genoiseboden besteht aus der sogenannten Wiener Masse.

Für die Japanoiseböden Eiweiß mit 55 g Zucker in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach Haselnüsse, Mandeln, Mehl, Speisestärke und den restlichen Zucker unterheben. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und reichlich mit Margarine einfetten.

Teig in einen Spritzbeutel füllen. Auf die Alufolie zwei runde Böden von 20 cm Durchmesser spritzen. Blech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 30 Minuten.

Elektroherd: 160 Grad.

Gasherd: Stufe 2 oder knapp  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Blech aus dem Ofen nehmen. Böden schnell ablösen und auf 2 Platten abkühlen lassen.

Für den Genoiseboden die aufgeschlagenen Eier in einem Topf mit Zucker und Zitronenschale bei schwacher Hitze so lange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Topf vom Herd nehmen. So lange weiter schlagen, bis die Masse erkaltet ist. Dann das Mehl und zum Schluß die geschmolzene, erkaltete Butter unterrühren.

Eine Springform von 20 cm Durchmesser mit Alufolie auslegen. Folie gut einfetten. Teig reinfüllen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Boden aus der Form lösen und auch erkalten lassen.

Für die Füllung Butter in einer Schüssel mit Puderzucker schaumig rühren. Nach und nach das verquirlte Eigelb und Kirschwasser untermischen.

Zum Tränken 3 Glas Kirschwasser mit Zucker in einem Topf so lange erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Genoiseboden damit tränken.

Einen Japanoiseboden mit einem Drittel der Füllung bestreichen. Den Genoiseboden draufsetzen und mit dem restlichen Kirschwasser beträufeln. Dann mit dem zweiten Drittel Füllung bestreichen. Den zweiten Japanoiseboden draufsetzen. Oberseite und den Rand mit der restlichen Buttercreme bestreichen.

Mandeln in einer Pfanne 3 Minuten bei mittlerer Hitze rösten. Rand damit bestreuen. Oberseite mit Puderzucker bestäuben.

Torte in 12 Stücke schneiden und sofort servieren. Wenn die Torte lange steht, verflüchtigt sich das Kirschwasseraroma.

**Vorbereitung:** 20 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Zeit zum Abkühlen 120 Minuten.

**Kalorien pro Stück:** Etwa 395.

**Wann reichen?** Als Kaffeegebäck oder als Dessert bei einem ausgesprochen festlichen Essen.

**PS:** Um die Zuger Herkunft der Torte noch zu unterstreichen, können Sie sie mit frischen oder konservierten Sauerkirschen oder kandierten Kirschen garnieren. Und noch intensiver wird der Geschmack, wenn Sie die Kirschen vorher auch mit Kirschwasser beträufeln oder sie darin tränken.

### Zunge

Siehe auch Kalbs- und Rinderzunge.

### Zunge in Robertsoße

12 Scheiben gekochte gepökelte Ochsenzunge von je 50 g,  
¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln.

**Für die Soße:**

50 g durchwachsener geräucherter Speck, 3 Schalotten oder 2 kleine Zwiebeln (45 g), 30 g Margarine,

15 g Mehl,  
¼ l Rotwein,  
1 kräftige Prise Salz, Senf,  
1 Prise Zucker.

Zungenscheiben in einen Topf geben. Mit Fleischbrühe übergießen und bei schwacher Hitze langsam erwärmen.

Für die Soße Speck in ganz kleine Würfel schneiden. Schalotten schälen und fein hacken. Speck in einem Topf in 2 Minuten unter Rühren auslassen.

Margarine reingeben und erhitzen. Schalotten darin in 5 Minuten goldbraun braten.

Mehl drüberstäuben. Unter

Rühren in 3 Minuten bräunen lassen und mit Rotwein auffüllen. 5 Minuten kochen lassen. Dabei hin und wieder umrühren.

Soße mit der Hälfte der Fleischbrühe mischen. Mit Salz, Senf und Zucker abschmecken. Zungenscheiben aus der Brühe nehmen und gut abtropfen lassen. In einer vorgewärmten Schüssel anrichten, mit Soße übergießen und sofort servieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.

**Zubereitung:** 15 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 575.

**Beilagen:** Butterbohnen oder Bohnensalat und Kartoffelpüree.



Wer feine Rinderzunge noch veredeln will, bereitet sie mit Mandeln und sahniger Ingwersoße zu.

### TIP

Die Robertsoße zum Zungenrezept läßt sich geschmacklich verändern, wenn man einige Champignons oder Steinpilze (grobgehackt) und feingehackte Petersilie oder Kresse zufügt.

## Zunge mit Mandeln und Ingwer

4 Scheiben gekochte gepökelte Rinderzunge (je 100 g),  
2 Eßlöffel Zitronensaft,  
30 g Mehl,  
50 g Butter oder Margarine,  
1 Päckchen Bratensaft (Fertigprodukt),  
¼ l heißes Wasser,  
2 Ingwerpflaumen aus dem Glas (60 g),  
¼ l Sahne,  
Salz,  
10 g Butter,  
50 g blättrige Mandeln.

Zungenscheiben, wenn nötig, häuten und von Fett



*Zungensalat, den sollten Sie sich merken. Er schmeckt vorzüglich und paßt zu vielen Gelegenheiten.*

befreien. Auf beiden Seiten mit Zitronensaft beträufeln und in Mehl wenden. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Zungenscheiben darin bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 4 Minuten braten.

Bratensaft aus dem Päckchen in heißem Wasser auflösen und unter Rühren in die Pfanne schütten. Die abgetropften Ingwerpflaumen fein blättrig schneiden und auch reingeben. Sahne in die Soße rühren. Mit Salz abschmecken. 5 Minuten leicht kochen lassen.

In der Zwischenzeit Butter in einer Pfanne erhitzen. Mandeln darin in 4 Minuten goldgelb rösten. Zungen-

scheiben mit der Soße auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit den gerösteten Mandeln bestreut sofort servieren.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.

**Zubereitung:** 20 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 520.

**Unser Menüvorschlag:** Vorweg Kaviar-Eier. Zunge mit Mandeln und Ingwer, Broccoli oder Rosenkohl und Petersilienkartoffeln oder Kartoffelkroketten als Hauptgericht. Dazu empfehlen wir einen leichten Mosel oder Bier. Als Dessert Feigen-Obst-Salat.

PS: Zusätzlich kann man einige erhitzte Mandarinen in die Soße geben.

## Zungensalat

Knapp  $\frac{1}{8}$  l Wasser, Salz, 1 Prise Zucker, 100 g tiefgekühlte Erbsen, 300 g gepökelte Rinderzunge in Scheiben (schon gekocht),

1 kleine Dose Spargelspitzen (270 g), 2 Gewürzgurken (70 g), 2 Tomaten (100 g).

Für die Marinade:

50 g Mayonnaise, 3 Eßlöffel Joghurt (60 g), 1 Teelöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Cognac oder Weinbrand,

je 1 Messerspitze Senf und geriebener Meerrettich aus dem Glas,

weißer Pfeffer, Zucker, 1 Spritzer Worcestersoße. Für die Garnierung:  $\frac{1}{2}$  Kästchen Kresse, 1 hartgekochtes Ei.

Wasser mit Salz und Zucker in einem Topf aufkochen. Erbsen unaufgetaut reingeben. 8 Minuten kochen lassen. Auf einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.

Zunge, wenn nötig, von Haut und Fettstreifen befreien. In 1 cm breite, 3 cm lange Streifen schneiden. Mit den abgetropften Spargelspitzen und den Erbsen in eine Schüssel geben. Abgetropfte Gurken in feine Streifen schneiden. Tomaten häuten und vierteln. Stengelansätze dabei rauschneiden. Alles in der Schüssel locker mischen.

Für die Marinade Mayonnaise mit Joghurt, Zitronensaft und Cognac oder Weinbrand in einer Schüssel verrühren. Mit Senf, Meerrettich, Salz, Pfeffer, Zucker und Worcestersoße abschmecken. Über die Salatzutaten gießen. Zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

In der Zwischenzeit Kresse unter kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die Blättchen von den Stielen schneiden. Ei schälen und achteln. Zungensalat in einer Schüssel anrichten. Mit Kressesträußchen und Eiachteln garnieren und servieren.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.

**Zubereitung:** Ohne Marinierzeit 20 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 450.

**Wann reichen?** Mit Toast und Butter als Vorspeise, als Abendessen oder Teil eines Kalten Büfetts.





Als Vorspeise, Abendessen oder zum Kalten Büfett: Gefüllte Zungentaschen schmecken immer. Und sie sind schnell zubereitet.

## Zungen- taschen gefüllt

8 dünne Scheiben  
Pökelszunge (120 g).  
Für die Füllung:  
1/8 l Sahne,  
2 gehäufte Eßlöffel  
geriebener Meerrettich aus  
dem Glas (40 g),  
1 Teelöffel Zitronensaft,  
Salz,  
1 Prise Zucker.  
Für die Garnierung:  
1/2 Kopf Salat (100 g),  
Saft einer halben  
Zitrone,  
1 Zitrone,  
2 kleine Tomaten (60 g).

Zungenscheiben, wenn nö-  
tig, von Haut und Fett be-  
freien. Auf die Arbeits-  
fläche legen.

Für die Füllung Sahne in  
einer Schüssel steif schla-  
gen. Mit dem Meerrettich  
mischen. Mit Zitronensaft,  
Salz und Zucker pikant ab-  
schmecken.

Die Meerrettichsahne in ei-  
nen Spritzbeutel füllen.

Zungenscheiben zur Hälfte  
damit bespritzen. Dann zu  
Taschen zusammenklap-  
pen.

Für die Garnierung Salat  
putzen und unter kaltem  
Wasser waschen. Gut ab-  
tropfen lassen oder in ei-  
nem Küchentuch trocken-  
schwenken. Eine große  
Platte damit belegen. Zit-  
ronensaft drüberträufeln.  
Zungentaschen drauflegen.  
Zitrone unter heißem, To-  
maten unter kaltem Was-  
ser abspülen. Zitrone in  
Achtel, Tomaten in Viertel  
schneiden. Dabei von den  
Tomaten die Stengelansät-  
ze entfernen. Zungenta-  
schen mit Zitronen- und  
Tomatenstückchen garniert  
servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten

Kalorien pro Person: Etwa  
230.

Wann reichen? Mit Toast  
und Butter als Vorspeise,  
Abendessen oder Teil eines  
Kalten Büfetts.

PS: Geben Sie zur Abwech-  
slung mal sehr fein gehackte  
Petersilie in die Füllung.

## Züngli Chorherrenart

Bild Seite 282



1 Kalbszunge von 500 g,  
1 l Wasser,  
Salz,  
1 Zwiebel (40 g),  
3 Nelken,  
1/2 Lorbeerblatt,  
3 Pfefferkörner,  
1/2 Stange Lauch (100 g),  
2 große Möhren (200 g),  
1/2 kleine Sellerieknolle  
(60 g),

Für die Soße:

30 g Butter oder Margarine,  
30 g Mehl,  
1/8 l Chorherrenwein (oder  
ein anderer Schweizer  
Weißwein),  
1/8 l Sahne,  
1 Eigelb,  
1/2 kleine Dose Morcheln  
(200 g),  
40 g Silberzwiebeln aus  
dem Glas.

Aus der Schweiz stammt  
das Rezept für dieses deli-  
kate Zungengericht. Es  
wird mit Chorherrenwein  
zubereitet. Den gibt's lei-  
der nicht überall. Wenn Sie  
ihn aber bekommen kön-  
nen, um so besser. Mit die-  
sem Wein schmeckt das  
Gericht besonders gut.

Kalbszunge unter kaltem  
Wasser gründlich abspülen.  
Abtropfen lassen, Wasser  
mit Salz in einem Topf auf-  
kochen. Zwiebel schälen  
und mit Nelken und dem  
Lorbeerblatt spicken. Mit  
Pfefferkörnern und der  
Zunge in den Topf geben.  
Lauch putzen, unter kal-  
tem Wasser gründlich wa-  
schen, abtropfen lassen und  
auch in den Topf geben.  
75 Minuten kochen lassen.  
Möhren und Sellerie schä-  
len, abspülen, 45 Minuten  
vor Ende der Garzeit zur  
Zunge geben.

Zunge und Gemüse aus dem  
Topf nehmen, Zunge unter  
kaltem Wasser abschrek-  
ken, abtropfen lassen. Haut  
abziehen, Röhren, Fett und  
Sehnen raus schneiden. Zun-



Mit dieser exquisiten Spezialität aus der Schweiz können Sie selbst echte Gourmets noch verwöhnen: Züngli Chorherrenart.

ge in knapp  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. In einer vorgewärmten Schüssel mit etwas Brühe begossen warm stellen. Möhren und Sellerie abtropfen lassen. Brühe in einen Topf sieben.  $\frac{1}{4}$  l Brühe abmessen und warm stellen.

Für die Soße Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl darin 3 Minuten durchschwitzen. Abgemessene Zungenbrühe und Wein unter Rühren zugießen. 5 Minuten kochen lassen.

Sahne mit Eigelb und etwas Soße in einem Becher verquirlen und in die Soße rühren.

Morcheln auf einem Sieb mit warmem Wasser abspülen, abtropfen lassen und mit den abgetropften Silberzwiebeln in die Soße geben, 3 Minuten erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen.

Zungenscheiben abtropfen lassen. In eine vorgewärmte Schüssel legen. Sellerie in Scheiben schneiden. Möhren längs halbieren. Zun-

genscheiben damit garnieren. Etwas Soße drübergießen. Restliche Soße getrennt reichen.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 95 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 360.

Beilage: Kartoffelpüree.

## Zürcher Geschnetzeltes



750 mageres Kalbfleisch (Lende, Keule oder Schnitzelstück), 1 große Zwiebel (50 g), 30 g Butter oder Margarine, 1 gehäufter Eßlöffel Mehl (15 g), knapp  $\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  $\frac{1}{8}$  l Weißwein, Salz, weißer Pfeffer,

1 Becher Sahne (125 g),  $\frac{1}{4}$  Bund Petersilie, Paprika edelsüß zum Bestäuben.

Kalbfleisch kurz unter kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier gut abtrocknen. Dann schräg zur Faser ganz fein schneiden oder schnetzeln. Beiseite stellen. Zwiebel schälen und fein hacken.

Butter oder Margarine in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel darin unter Rühren in 2 Minuten glasig braten. Kalbsgeschnetzeltes zugeben und in 5 Minuten unter häufigem Wenden bräunen lassen.

Mehl drüberstreuen und unterrühren. Mit heißer Fleischbrühe und Wein aufgießen. Stark erhitzen, aber nicht kochen lassen. Salzen und pfeffern.

Petersilie unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und fein hacken.

Sahne in die Soße rühren. Noch mal erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen,

sonst gerinnt die Sahne. Geschnetzeltes in einer vorgewärmten Schüssel anrichten. Mit Petersilie bestreuen. Paprika drüberstäuben. Sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 345.

Unser Menüvorschlag: Klare Ochsenschwanzsuppe vorweg. Als Hauptgericht Zürcher Geschnetzeltes mit Rohkostsalaten und Rösti oder körnig gekochtem Reis. Dazu empfehlen wir einen Schweizer Weißwein oder einen Wein von der Nahe. Als Dessert servieren Sie Mokka-creme oder Mokka und Cognac.

PS: Sie können Zürcher Geschnetzeltes auch mit Champignons zubereiten. Dann bitte nur 500 g Fleisch nehmen.

250 g geputzte, blättrig geschnittene Champignons in einer Pfanne in heißem Fett 5 Minuten andünsten, zum Fleisch geben, Mehl darüberstäuben und wie im Rezept weiterarbeiten.

### Zürcher Kalbsplätzli

300 g Champignons,  
30 g Butter,  
¼ l Wasser,  
1 Päckchen  
Rahmbratensoße,  
1 Bund Petersilie,  
4 Kalbssteaks von  
je 125 g,  
weißer Pfeffer,  
30 g Butter,  
Salz,  
30 g geriebener  
Emmentaler Käse.

Champignons putzen, in kaltem Wasser waschen, abtropfen lassen und fein blättrig schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Champignons darin unter gelegentlichem Wenden 4 Minuten braten. Mit Wasser auffüllen. Rahmbratensoße einstreuen und unter Rühren kräftig aufkochen lassen.

Petersilie abbrausen und trockentupfen. 2 Stengel zum Garnieren zurücklassen. Die übrige Petersilie fein hacken und über die Soße streuen.

Kalbssteaks abspülen und trockentupfen. Mit Pfeffer einreiben. Butter in einer Pfanne erhitzen. Kalbssteaks darin auf beiden Seiten 4 Minuten braten. Auf einer Platte anrichten und mit Salz bestreuen. Champignonsoße drübergießen. Fleisch mit Käse bestreuen. Restliche Petersilie in Sträußchen zupfen. Kalbssteaks damit garnieren und sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 310.

Unser Menüvorschlag: Als Aperitif vorweg einen Campari Maison oder einen Wermut on the Rocks. Dann einen Krabbencocktail. Als Hauptgericht die Zürcher Kalbsplätzli mit einer Rohkostplatte oder jungen Erbsen und Butterbohnen mit Rösti, Nudeln oder Salzkartoffeln. Dazu empfehlen wir Ihnen einen spritzigen Weißwein und als Dessert Welfencreme.

### Zürcher Käse-Küchli

Für den Teig:  
250 g Mehl,  
1 Ei,  
1 kräftige Prise Salz,  
1 Prise Zucker,  
125 g Margarine,  
Mehl zum Ausrollen,  
Margarine zum  
Einfetten.

Für die Füllung:  
250 g geriebener  
Emmentaler Käse,  
2 Eier,  
¼ l Milch,  
¼ l saure Sahne,  
1 Prise Salz,  
geriebene Muskatnuß.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Salz und Zucker reingeben. Margarine in Flöckchen auf den Rand verteilen. Von außen nach innen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Im Kühlschrank zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen.

Backbrett oder eine andere Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Teig darauf etwa ½ cm dick ausrollen. Kleine Torteletten- oder Pastetenförmchen (Durchmesser 8 cm) mit Margarine einfetten. Teig etwas größer als die Förmchen ausschneiden. Förmchen damit auslegen. Teig andrück-

ken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, damit der Teig beim Backen keine Blasen wirft.

Für die Füllung den geriebenen Käse in eine Schüssel geben. Mit den Eiern mischen. Milch und Sahne unterrühren. Mit Salz und Muskat würzen.

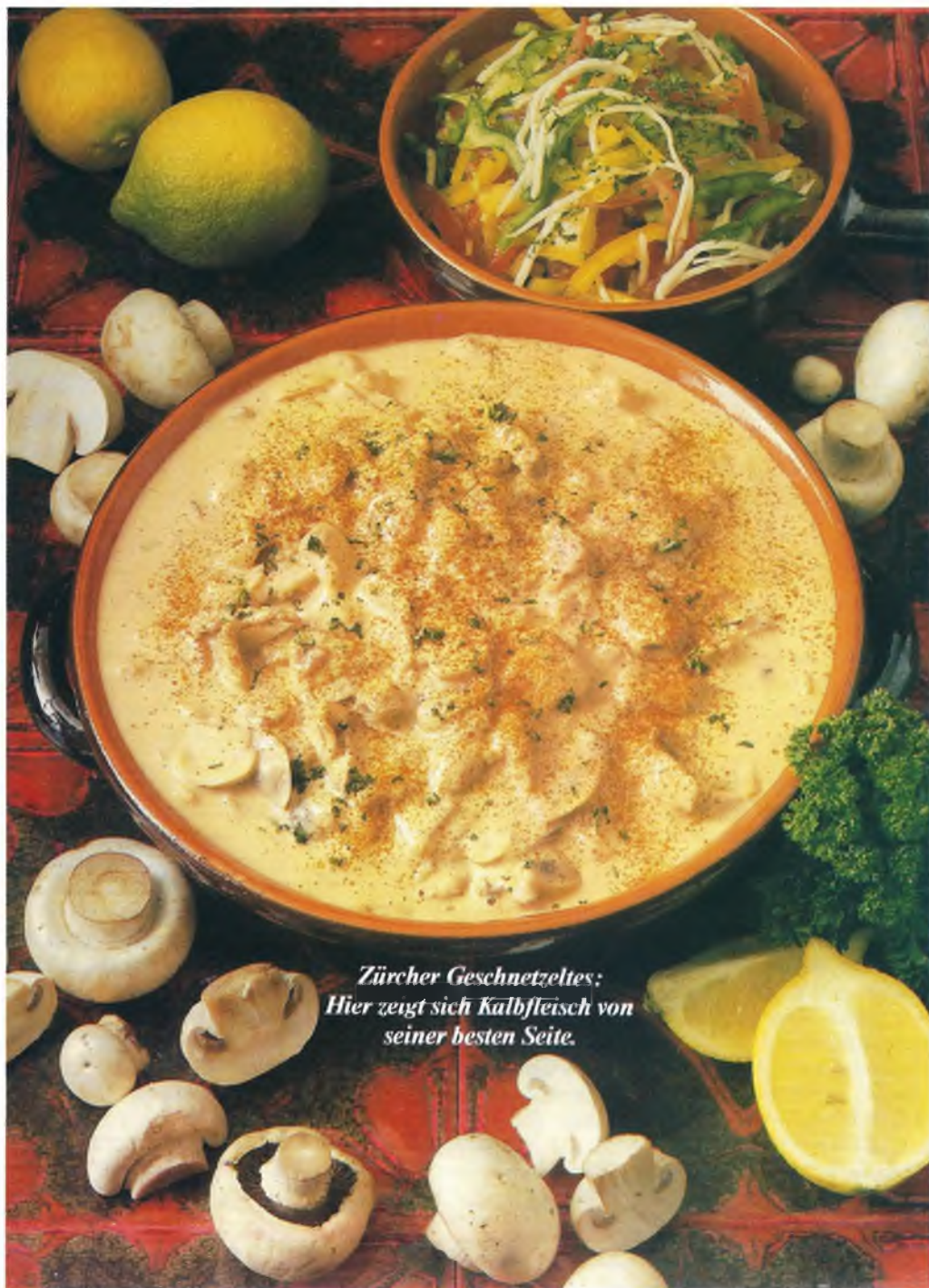
Törtchen zur Hälfte damit füllen. (Die Füllung geht während des Backens noch auf.)

Förmchen auf den Backrost stellen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.



*Zürcher Geschnetzeltes:  
Hier zeigt sich Kalbfleisch von  
seiner besten Seite.*



Nicht jeder Auflauf ist auch einer. Der Zürcher Kirschaufwurf zum Beispiel ist ein Kuchen.

Backrost aus dem Ofen nehmen. Küchli sofort in den Förmchen servieren. Die Käsefüllung fällt leicht zusammen.

Ergibt 16 Stück.

Vorbereitung: 40 Minuten.

Zubereitung: 20 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 210.

Wann reichen? Mit Kopfer oder Tomatensalat als Mittag- oder Abendessen. Zu trinken gibt's Bier, Weißwein oder Rosé und für Antialkoholiker Milch.

PS: Es ist zwar nicht ganz stilecht, schmeckt aber auch sehr gut, wenn man die Zürcher-Käse-Küchli aus tiefgekühltem Blätterteig zubereitet.

## Zürcher Kirschaufwurf



750 g Kirschen,  
120 g Zwieback,  
120 g Butter oder  
Margarine,  
150 g Zucker, 6 Eigelb,  
90 g gemahlene Mandeln,  
1/8 l Sahne,  
abgeriebene Schale einer  
Zitrone,  
Margarine zum Einfetten,  
20 g Puderzucker zum  
Bestäuben.

Der Zürcher Kirschaufwurf, der in der Schweiz Zürcher Chriesitotsch genannt wird, ist eigentlich ein Kuchen.

Kirschen in kaltem Wasser waschen, gut abtropfen lassen oder mit einem Küchentuch abtrocknen. Entstielen und entsteinen. Zugedeckt beiseite stellen. Zwieback auf der Arbeitsfläche mit einem Nudelholz zerdrücken oder in der Mandelmühle zermahlen. Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Eigelb unterrühren. Gemahlene Mandeln, Sahne und abgeriebene Zitronenschale zufügen.



Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Margarine einfetten. Ein Drittel des Teiges in die Form geben. Glattstreichen und in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 10 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp 1/2 große Flamme. Rausnehmen. Backofentemperatur auf 180 Grad herunterschalten. (Gasherd: Stufe 3 oder 1/3 große Flamme.) Kirschen auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Restlichen Teig darauf verteilen, glattstreichen und noch mal in den Ofen auf die mittlere Schiene stellen.



Gegrillte Leberspieße mal ganz anders: Auf Zürcher Art werden die Leberstückchen in Kalbfleisch gerollt und dann gegrillt.

Backzeit: 50 Minuten.  
Elektroherd: 180 Grad.  
Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen und aus der Form nehmen. Auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in 12 Stücke schneiden.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 60 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 280.

PS: Sie können auch einige gewaschene Kirschen zurücklassen und den fertigen Auflauf damit garnieren. Auch vanillierte Schlag-  
sahne schmeckt gut dazu.

### Zürcher Leberspießli

4 Kalbsschnitzel von je 80 g,  
250 g Kalbsleber,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 Teelöffel zerriebener Salbei,  
2 Tomaten (100 g),  
3 Eßlöffel Öl (30 g).

Das Besondere an dieser Zürcher Spezialität ist, daß die leicht gewürzten Leberstückchen in Fleisch eingewickelt werden. Auf Spieße gesteckt kommen sie dann unter den Grill.

Kalbsschnitzel abspülen, trockentupfen. Ganz dünn klopfen und jedes in 4 Streifen schneiden. Von der Kalbsleber Sehnen und Haut mit einem scharfen Messer vorsichtig abschneiden. Leber unter kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Leber in 16 Stücke schneiden. Mit Salz, Pfeffer und Salbei würzen.

Je ein Leberstückchen auf einen Schnitzelstreifen legen und darin aufrollen. Je 4 Fleischröllchen auf einen Spieß stecken.

Tomaten waschen und halbieren, die Stengelansätze rausschneiden. Je eine Tomatenhälfte auf einen Spieß

geben. Fleisch und Tomaten mit Öl bestreichen. Unter den vorgeheizten Grill legen und auf jeder Seite 3 Minuten grillen. Die Spieße herausnehmen und sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 247.

Beilagen: Zarte grüne Bohnen und Rösti.

PS: Statt Tomaten können sie auch frische Champignonköpfe nehmen. Außerdem können Sie die Spieße in der Pfanne braten und zum Schluß mit etwas geriebenem Emmentaler Käse bestreuen und überbacken, bis der Käse zerläuft.

## Zürcher Nudelwähe



1 Packung tiefgekühlter Blätterteig (300 g), Mehl zum Ausrollen, 2 l Wasser, Salz, 250 g Bandnudeln, 30 g Butter oder Margarine, 30 g Mehl, je  $\frac{1}{4}$  l Milch und Wasser, 250 g geriebener Greyerzer Käse, 3 Eigelb, 250 g gekochter Schinken, 3 Eiweiß.

Blätterteig auftauen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen. Backblech mit kaltem Wasser abspülen. Teig drauflegen und dabei die Ränder hochdrücken. Wasser mit Salz aufkochen. Nudeln reingeben und 15 Minuten kochen lassen. Auf einem Sieb kalt abschrecken. Abtropfen lassen. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl reinstreuen. Unter Rühren 2 Minuten durchschwitzen lassen. Mit Milch und Wasser auffüllen. 10 Minuten kochen lassen. Käse untermischen und rühren, bis er sich aufgelöst hat. Eigelb unterziehen. Nicht mehr

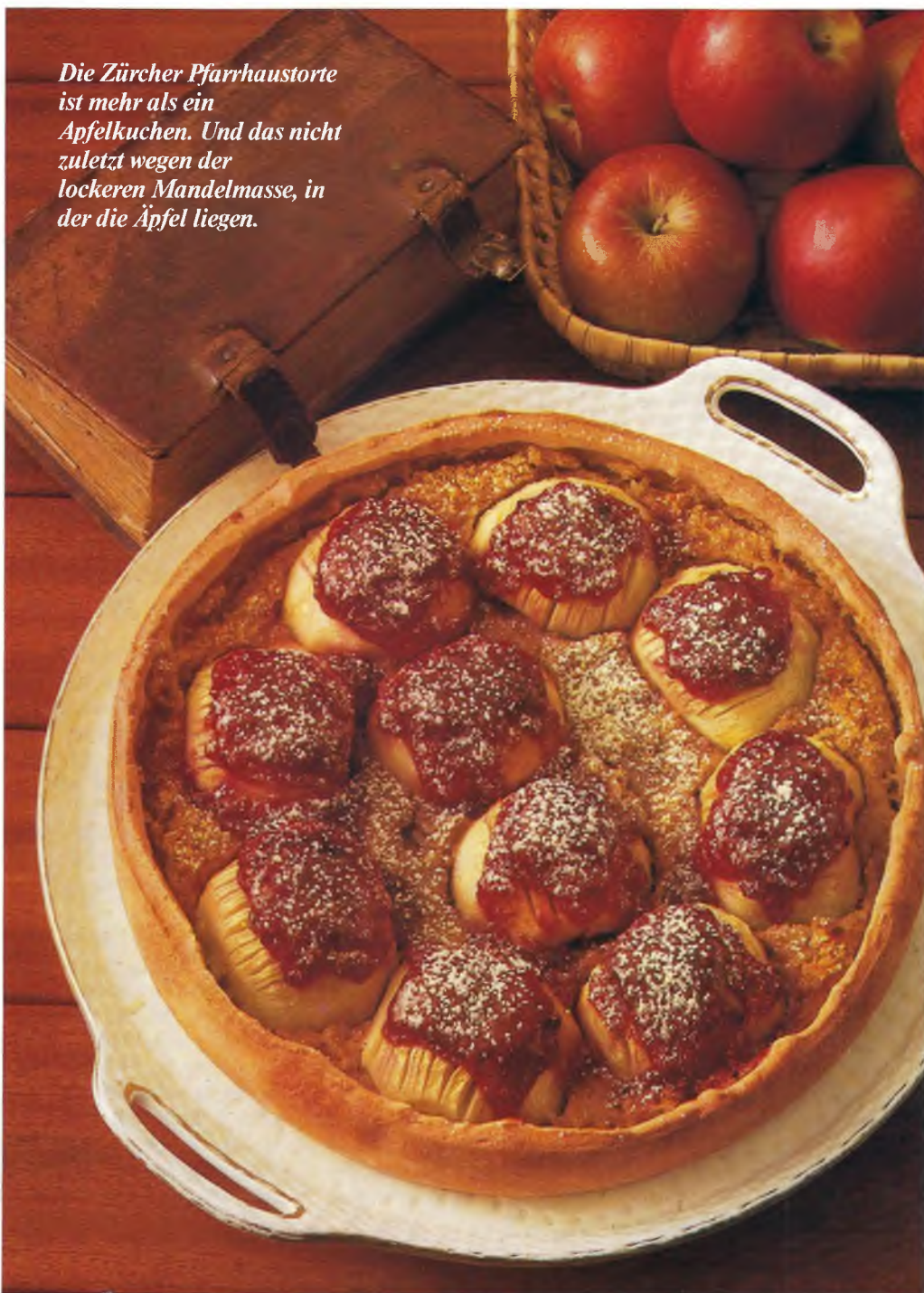
kochen lassen. Schinken in 1 cm große Würfel schneiden. Untermischen. Eiweiß steif schlagen. Mit den Nudeln untermischen und gleichmäßig auf den Teig verteilen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben. Backzeit: 40 Minuten. Elektroherd: 180 Grad. Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme. In 20 Stücke schneiden. Warm oder kalt servieren. Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 15 Minuten. Zubereitung: 65 Minuten. Kalorien pro Person: Etwa 252. Beilage: Salat. Als Getränk Bier oder Landwein.

## Zürcher Pfarrhaus- torte

Für den Teig:  
250 g Mehl,  
1 Ei, 1 Prise Salz,  
125 g Zucker, 125 g Butter,  
Mehl zum Ausrollen.  
Für den Belag:  
1 Ei, 75 g Zucker,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Zimt,  
160 g gemahlene Mandeln,  
6 große Äpfel (1200 g),  
30 g Himbeerkonfitüre,  
1 Eßlöffel Puderzucker.

Für den Teig Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Salz und Zucker reingeben. Butter in Flöckchen auf den Rand setzen, Zutaten mit kühlen Händen zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Eine Springform (Durchmesser 24 cm) damit auslegen. Dabei einen 3 cm hohen Rand andrücken. Für den Belag Ei mit Zucker und Zimt in einer Schüssel schaumig schlagen. Gemahlene Mandeln zufügen. Gewaschene Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Einen Apfel fein raffeln, unterrühren. Masse auf dem Teig verteilen. Restliche Apfelhälften oben einschneiden und mit der Schnittfläche nach unten auf den Belag legen. Mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Backzeit: 60 Minuten. Elektroherd: 200 Grad. Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Nach 20 Minuten restliche Konfitüre darauf verteilen. Torte auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben und in 12 Stücke schneiden. Vorbereitung: Ohne Kühlzeit 30 Minuten. Zubereitung: 60 Minuten. Kalorien pro Stück: Etwa 375.

*Die Zürcher Pfarrhaustorte ist mehr als ein Apfelkuchen. Und das nicht zuletzt wegen der lockeren Mandelmasse, in der die Äpfel liegen.*



### Zürcher Ratsherren-Topf

600 g Kartoffeln,  
Wasser, Salz,  
100 g Butter,  
1 Packung tiefgekühlte  
Erbsen (300 g),  
 $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
1 Prise Zucker,  
200 g Champignons aus  
der Dose,  
1 kleine Dose Möhren  
(275 g),  
Saft einer halben Zitrone,  
weißer Pfeffer,  
je 4 Kalbs- und  
Rindermedaillons von  
je 75 g,

4 Kalbsleberscheiben von  
je 75 g,  
4 kleine Bratwürstchen  
von je 50 g,  
5 Eßlöffel Öl (50 g),  
Paprika rosenscharf,  
4 Scheiben geräucherter  
durchwachsener Speck  
von je 20 g,  
1 Bund Petersilie.

Kartoffeln waschen und  
schälen. Unter fließendem  
Wasser abspülen, abtropfen  
lassen und in 2 cm große  
Würfel schneiden. Wasser  
mit Salz in einem Topf auf-  
kochen. Kartoffeln reinge-  
ben und 5 Minuten kochen  
lassen. Auf ein Sieb schüt-  
ten und abtropfen lassen.  
60 g Butter in einer Pfanne



*Nach wie vor sind Zürich und der Zürichsee ein sehr begehrtes Reiseziel von Touristen und Geschäftsleuten aus aller Welt.*



*Der Zürcher Ratsherren-Topf ist eine von vielen Schweizer Spezialitäten, die verwöhnte Feinschmecker in aller Welt schätzen.*

erhitzen, Kartoffelwürfel reingeben und in 10 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb braten.

In der Zwischenzeit tiefgekühlte Erbsen in einen Topf mit sprudelnd kochendem Salzwasser schütten und 8 Minuten kochen. Mit Zucker und Salz würzen. Champignons und Möhren auf einem Sieb gründlich abtropfen lassen. 30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Champignons und Möhren darin bei schwacher Hitze in 5 Minuten erwärmen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen. Kartoffeln, Erbsen, Möhren und Champignons in einer Schüssel mischen. Die restliche Butter unterrühren. Gemüse zugedeckt warm stellen.

Kalbs- und Rindermedallions, Leberscheiben und Würstchen unter fließend kaltem Wasser abspülen. Mit Haushaltspapier trockentupfen.

Öl in einem Becher mit reichlich Salz, Pfeffer und Paprika verrühren. Fleischstücke damit einreiben. In 2 Portionen auf dem Grillrost unter dem vorgeheizten Grill auf jeder Seite 4 Minuten grillen. Die Speckscheiben während der letzten 2 Minuten mitgrillen. Fleischstückchen abwechselnd mit dem Gemüse in einem Keramiktopf oder einer Schüssel anrichten.

Petersilie unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen. Fein hacken. Ratscherren-Topf damit bestreut sofort servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.  
Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 1070.

Unser Menüvorschlag: Vorweg Papaya mit Schinken. Zürcher Ratscherren-Topf als Hauptgericht. Dazu empfehlen wir Ihnen einen herben Weißwein und als Dessert Genfer Kirschdessert. Mokka und Cognac runden dieses Festessen vorzüglich ab.

PS: Anstelle der angegebenen Fleischstücke kann man auch kleine Lammkoteletts und Hirn-, Bries- und Nierenscheiben grillen.

## Zürcher Ziegerkrapfe



1 Paket tiefgekühlter Blätterteig (300 g), Mehl zum Ausrollen.  
Für die Füllung:  
100 g Quark,  
3 Eßlöffel Sahne (45 g),  
70 g Zucker,  
½ Teelöffel Zimt,  
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone,  
50 g Rosinen,  
100 g gemahlene Mandeln,  
1 Eiweiß zum Bestreichen,  
1 l Öl oder 750 g Kokosfett zum Fritieren.  
Außerdem: 40 g Zucker,  
1 Teelöffel Zimt.

Die Ziegerkrapfe waren früher ein typisches Schweizer Fastnachtsgebäck. Heute werden sie das ganze Jahr über gebacken.

Blätterteig auftauen lassen. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 2 mm dick ausrollen. Runde Platten (Durchmesser 10 cm) ausstechen.

Für die Füllung Quark mit Sahne in einer Schüssel glattrühren. Mit Zucker, Zimt, Zitronensaft und -schale abschmecken. Rosinen auf einem Sieb in heißem Wasser waschen. In einem Küchentuch trockenreiben. Mit den Mandeln in den Quark mischen. Füllung auf die Plätzchen verteilen. Jeweils einen 3 cm breiten Rand lassen. Teigblätter mit verquirltem Eiweiß bestreichen. Zu Taschen zusammenklappen und die Ränder zusammendrücken.

Öl oder Kokosfett in einem Topf auf 180 Grad erhitzen. Ziegerkrapfe darin portionsweise in 6 Minuten goldbraun backen. Rausnehmen. Kurz abtropfen lassen. Dann in Zimt-Zucker wenden. Erkalten lassen. Ergibt 20 Stück.

Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 30 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 170.



Von Juli bis Oktober gibt's die blau-violetten Zwetschen.

## ZWETSCHEN

Natürlich ist die Zwetsche eine Pflaume, aber wie Mirabelle und Reineclaude nur eine Unterart. Im Gegensatz zur Pflaume, die fast nur als Tafelobst in den Handel kommt, wird sie wegen ihres festen Fleisches hauptsächlich als Kompottfrucht, Dörrobst oder Kuchenbelag verwendet. Auch Mus oder Marmelade wird daraus gekocht. Von der Pflaume unterscheidet sich die Zwetsche auch durch die längliche Form mit spitzen Enden und die leichte Lösbarkeit des Steins.

Die berühmteste deutsche Zwetsche, die Bühler, allerdings ähnelt äußerlich stark der Pflaume.

Zwetschen werden von Mitte Juli bis Anfang Oktober gepflückt. Sie haben eine blaue bis violette Haut und gelbes Fleisch.

Über Zwetschenkompott, -mus und -kuchen sowie über das Einmachen von

Zwetschen finden Sie etwas in den nachfolgenden Rezepten. Sie können Zwetschen aber auch einfrieren oder dörren. Zum Einfrieren werden frische, reife Früchte gewaschen, gut abgetrocknet und auf ein Backblech gelegt. Im Vorgefrierfach etwa 2 Stunden vorfrieren. Dann in Plastikbeutel füllen und einfrieren. Erst nach dem Auftauen, vor dem Gebrauch, entsteinen.

Zum Trocknen verwenden Sie nur sehr reife Früchte. Sie werden gründlich gewaschen und abgetrocknet. Auf ein Backblech verteilen und mit einem Küchentuch bedeckt an einem luftigen Ort 3 Tage trocknen lassen, bis die Haut an den Stielansätzen schrumpelig ist. Zwetschen dann im Ofen 2 Stunden bei 50 Grad (Gasherd aller kleinste Flamme) trocknen. Die Ofentür dabei offen stehen lassen. Auf 80 Grad hochschalten und noch mal 60 Minuten trocknen lassen.



## Zwetschen in Essig

1000 g Zwetschen.  
Für den Sud:  
500 g Zucker,  
 $\frac{3}{8}$  l Weinessig,  
 $\frac{1}{2}$  l milder Rotwein,  
1 Stange Zimt,  
8 Nelken,  
abgeriebene Schale einer  
halben Zitrone.

Zwetschen in kaltem Wasser gründlich waschen, sehr gut abtropfen lassen und entstielen.

Jede Pflaume mit einem Holzspießchen einige Male einstechen, damit der Sud besser einziehen kann und die Haut beim Kochen nicht platzt.

Zucker mit Essig, Rotwein, Zimt, Nelken und Zitronenschale in einem Topf aufkochen. Zwetschen reingeben und kochen, bis sie glasig sind.

Zwetschen mit einem Schaumlöffel rausnehmen und sofort in vorbereitete, heiß ausgespülte Gläser schichten.

Sud im offenen Topf etwa 5 Minuten einkochen. Dann durch ein Sieb auf die Zwetschen gießen. Die Gläser zugedeckt kühl stellen.

Am nächsten Tag den Sud abgießen. In einem Topf erneut aufkochen. Über die Zwetschen gießen. Sie müssen ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Mit einem Küchentuch bedeckt abkühlen lassen.

Gläser mit Cellophanpapier zubinden und kühl stellen. Die Zwetschen bis zum Servieren zwei bis drei Monate durchziehen lassen.

Ergibt zwei 1-l-Gläser.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 25 Minuten.

Kalorien pro Glas: Etwa 1415.

Wozu reichen? Als Beilage zu Braten, gekochtem Rindfleisch oder gekochter Rinderzunge.

PS: Für Zwetschen in Essig müssen die Früchte reif und unbeschädigt sein. Überreife Früchte eignen sich nicht mehr dazu.

## Zwetschen- Auflauf

3 altbackene Brötchen  
(150 g),  
 $\frac{1}{4}$  l Milch,  
750 g Zwetschen,  
150 g Zucker,  
70 g Butter oder Margarine,  
4 Eigelb,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale einer  
halben Zitrone,  
1 Glas (2 cl)  
Zwetschenwasser,  
je 80 g Mehl und  
gemahlene Mandeln,  
4 Eiweiß,  
Margarine zum Einfetten.  
Außerdem:  
20 g Semmelbrösel,  
20 g Butter.

Brötchen in knapp  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel mit der Milch übergießen. Zugedeckt 20 Minuten weichen lassen. In der Zwischenzeit Zwetschen gründlich waschen, abtrocknen und entsteinen. In eine Schüssel

geben. Mit der Hälfte des Zuckers bestreuen.

Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach Eigelb und den restlichen Zucker zufügen. Salz, abgeriebene Zitronenschale, Zwetschenwasser und Brötchenmasse reinrühren. Mehl und Mandeln mischen. Auf die Eiermasse geben.

Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Aufs Mehl gleiten lassen. Alles unterheben.

Eine feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Die Hälfte des Teiges reinfüllen, darauf die Zwetschen und zum Abschluß den restlichen Teig. Die Oberfläche glattstreichen. Semmelbrösel drüberstreuen. Butter in Flöckchen drauf verteilen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 60 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Auflauf aus dem Ofen nehmen und heiß servieren.

## Zwetschen-Datschi

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 60 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 820.

Wann reichen? Als sättigendes Dessert nach einem leichten Hauptgericht oder als süßes Abendessen.

## Zwetschen- Datschi

Für den Teig:

500 g Mehl,  
30 g Hefe,  
150 g Zucker,  
knapp  $\frac{1}{4}$  l lauwarme  
Milch,  
1 Ei,  
1 Prise Salz,  
75 g Butter oder Margarine,  
Mehl zum Bestäuben,  
Öl oder Margarine zum  
Einfetten.

Für den Belag:

1500 g Zwetschen,  
50 g Zucker.  
Außerdem:  
50 g Zucker,  
1 Eßlöffel gemahlener  
Zimt.



*Zwetschen-Auflauf ist tatsächlich als kräftiges Dessert ebenso beliebt wie als süßes Abendessen.*

Jeder Zwetsch(g)en-Datschi ist ein Zwetschenkuchen, aber nicht jeder Zwetschenkuchen ist ein Zwetschen-Datschi. Sagen die Bayern. Und die müssen es wissen, denn sie sind Spezialisten, wenn es um Datschis geht. Ganz gleich, mit welcher Obstsorte belegt wird, Datschi wird meistens aus Hefeteig zubereitet. Übrigens gibt's Datschis nicht nur in Bayern, sondern auch im übrigen süddeutschen Raum.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Mit 1 Teelöffel Zucker und 3 Eßlöffel Milch zum Vorteig verrühren. Etwas Mehl vom Rand drüberstäuben. Mit einem Küchentuch bedeckt 15 Minuten an einem warmen Platz aufgehen lassen. Restlichen Zucker, restliche Milch, Ei, Salz und Butter oder Margarine in kleinen Flöckchen zum Vorteig geben. Zu einem glatten Teig kneten. Teig schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Mit etwas Mehl bestäuben. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Auf einem mit Öl oder Margarine eingefetteten Backblech ausrollen. An der vorderen Backblechkante ein Stück Alufolie hochknicken, damit kein Zwetschensaft runterlaufen kann.

Während der Teig geht, für den Belag die Zwetschen waschen, gut abtrocknen und entsteinen.

Zwetschen schuppenartig auf den Teig legen. Mit Zucker bestreuen. Datschi noch mal 15 Minuten gehen lassen. Dann in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 30 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.  
Zucker und Zimt auf einem Teller mischen. Zwetschen-Datschi aus dem Ofen nehmen. Sofort mit dem Zucker-Zimt-Gemisch bestreuen. Etwas abkühlen lassen. Dann in 25 Stücke schneiden. Auf einem Kuchendraht erkalten lassen.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 45 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 175.

Beilage: Gesüßte oder ungesüßte Schlagsahne.

## Zwetschen-Eierkuchen

250 g Mehl,  
1 Prise Salz,  
1 Eßlöffel Zucker (15 g),  
3 Eigelb,  
je  $\frac{1}{8}$  l Milch und Wasser,  
500 g Zwetschen,  
3 Eiweiß,  
80 g Butter zum Backen,  
40 g Zucker zum Bestreuen.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Salz, Zucker und Eigelb reingeben. Milch und Wasser zugeßen. Von innen nach außen zu einem glatten Teig rühren. Zugedeckt 20 bis 30 Minuten stehen lassen, damit das Mehl quellen kann.

In der Zwischenzeit Zwetschen in kaltem Wasser gut waschen. Abtropfen lassen, entsteinen und vierteln. Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Auf den Eierkuchenteig gleiten lassen. Zwetschen auch drauf-

## TIP

*Zwetschen-Knödel müssen vor dem Servieren immer gut abtropfen, sonst werden sie sehr leicht weich und schwammig. Außerdem kann man noch eine Untertasse umgekehrt in die Schüssel legen und die Knödel darauf anrichten. Die Flüssigkeit sammelt sich unter der Untertasse und die Knödel bleiben schön trocken.*

geben. Alles locker unterheben.

20 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Ein Viertel des Teiges reingeben. In 3 Minuten auf der Unterseite goldgelb backen. Auf einen Deckel gleiten lassen. Eierkuchen umgekehrt wieder in die Pfanne geben. Zweite Seite ebenfalls 3 Minuten backen. Auf einer vorgewärzten Platte warm stellen, bis alle Zwetschen-Eierkuchen fertig sind. Mit Zucker bestreut servieren.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 10 Minuten.

Zubereitung: 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 405.

Wann reichen? Als Dessert nach einem leichten Essen oder als Abendessen.

## Zwetschen-Knödel

Für den Teig:  
500 g Mehl,  
30 g Hefe,  
20 g Zucker,  
 $\frac{1}{8}$  l lauwarme Milch,  
1 Prise Salz,  
2 Eier,  
40 g Butter,  
Mehl zum Ausrollen und Formen.

Für die Füllung:  
20 Zwetschen (600 g),  
20 Stück Würfelzucker (70 g).  
Außerdem:  
3 l Wasser, Salz,  
70 g Butter  
oder Margarine,  
40 g Semmelbrösel,  
40 g Zucker.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Zucker drüberstreuen. Mit etwas Milch zum Vorteig verrühren. Etwas Mehl vom Rand drüberstäuben. Mit einem Küchentuch bedeckt 15 Minuten an einem warmen Platz aufgehen lassen.

Restliche Milch, Salz, Eier und die Butter in Flöckchen in die Schüssel geben. Alles zu einem glatten Teig kneten. So lange schlagen, bis er Blasen wirft und sich vom Schüsselrand löst. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche 4 mm dick ausrollen und in 10 cm große Quadrate schneiden.

Für die Füllung Zwetschen waschen, abtrocknen und entsteinen. Jeweils mit einem Stück Zucker füllen. Auf jedes Teigstück eine gefüllte Zwetsche legen. Teig darüber zusammenfalten und mit bemehlten Händen zu Knödeln formen. Mit einem Küchentuch bedeckt 20 Minuten aufgehen lassen. Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen. Knödel darin 20 Minuten sieden, nicht kochen lassen.

Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Semmelbrösel reingeben. Unter Rühren in 3 Minuten goldgelb rösten. Zwetschen-Knödel mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser nehmen, abtropfen

lassen und in einer Schüssel anrichten. Mit gerösteten Semmelbröseln und Zucker bestreut servieren.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 40 Minuten.

Zubereitung: 25 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 960.

Wann reichen? Als süßes Hauptgericht oder als Dessert nach einem leichten Essen.

## Zwetschenmus

Siehe Pflaumenmus.

## Zwetschen-Strudel

Für den Teig:

250 g Mehl,  
4 Eßlöffel Öl (40 g), Salz,  
 $\frac{1}{8}$  l lauwarmes Wasser,  
Öl zum Bestreichen.

Für die Füllung:

1000 g Zwetschen,  
100 g Zucker,  
1 Teelöffel Zimt,  
100 g Butter,  
60 g Semmelbrösel,  
Mehl zum Ausrollen.

Außerdem:

20 g Butter oder Margarine,  
2 Eßlöffel Zucker.

Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Öl, Salz und Wasser reingeben. Zu einem glatten Teig kneten. Dann schlagen, bis er geschmeidig ist. Teig zu einer Kugel formen. Mit etwas Öl bestreichen. Mit einer angewärmten Schüssel bedeckt 20 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit für die Füllung Zwetschen waschen. Abtropfen lassen und entsteinen, dabei halbieren. In einer Schüssel

mit Zucker und Zimt bestreuen.

Butter in einer Pfanne flüssig werden lassen. Die Hälfte in eine kleine Schüssel gießen. Restliche Butter erhitzen und die Semmelbrösel darin 4 Minuten rösten. Beiseite stellen.

Strudelteig auf einem bemehlten Tuch ausrollen und hauchdünn über dem Handrücken ausziehen. Dicke Ränder abschneiden. Strudel mit der flüssigen Butter bestreichen. Zuerst die Semmelbrösel, dann die Zwetschen drauf verteilen. Dabei den Teig vorne fünf Zentimeter freilassen. Teig mit Hilfe des Tuchs zu einem Strudel formen.

Butter oder Margarine in einer Pfanne flüssig werden lassen. Etwas davon zum Einfetten des Backblechs verwenden. Strudel drauflegen. Mit etwas zerlassener Butter bestreichen.

In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 40 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Während des Backens mit dem restlichen Fett bestreichen.

Strudel auf eine Platte gleiten lassen. Noch heiß mit Zucker bestreuen. In 12 Stücke schneiden und warm servieren. Oder erst auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Dann kalt servieren.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 45 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 795.

Wann reichen? Warm mit Vanillesoße als Dessert oder Hauptgericht. Kalt mit gesüßter Schlagsahne zum Nachmittagskaffee.

## Zwieback

500 g Mehl,

30 g Hefe,

50 g Zucker,

$\frac{1}{4}$  l lauwarme Milch,

75 g Butter

oder Margarine,

1 Prise Salz,

Butter oder Margarine zum Einfetten.

Zwieback wird, wie schon der Name sagt, zweimal gebacken. Genauer, einmal gebacken und einmal geröstet. Durch das Rösten wird dem Gebäck fast alle Flüssigkeit entzogen, so daß es besonders lange haltbar ist und knusprig bleibt.

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe reinbröckeln. Einen Teelöffel Zucker drüberstreuen. Mit etwas Milch und Mehl zum Vorteig rühren. Mit einem Küchentuch bedeckt 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen.

Den restlichen Zucker, Milch, Butter oder Margarine in Flöckchen und Salz reingeben. Zu einem glatten Teig kneten. Schlagen, bis er sich vom Schüsselboden löst und Blasen wirft. Noch mal 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

Zwei schmale, lange Kastenformen mit Butter oder Margarine einfetten. Teig reinfüllen. Formen in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben.

Backzeit: 40 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Formen aus dem Ofen nehmen. Kuchen auf einen Kuchendraht stürzen, abkühlen lassen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf

ein Backblech legen und nochmal in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Röstzeit: 10 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Rausnehmen und abkühlen lassen.

Ergibt 42 Stück.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 10 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 55 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 70.

PS: Man kann auch aus dem Hefeteig längliche Brötchen formen und so auf ein gefettetes Backblech setzen, daß sie beim Backen aneinander stoßen. Nach dem Backen und Abkühlen werden auch Zwiebäcke daraus geschnitten und ebenso geröstet.

## Zwieback böhmisch

3 Eier,

140 g Zucker,

140 g gemahlene

Haselnußkerne,

150 g Mehl,

Margarine zum Einfetten.

Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Zuerst die gemahlene Haselnußkerne, dann das Mehl unterheben. Teig in eine 20 cm lange eingefettete Kastenform füllen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 60 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Form aus dem Ofen nehmen. Kuchen auf dem Kuchendraht leicht abkühlen

lassen. Noch warm in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein ungefettetes Backblech legen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben und rösten.

Röstzeit: 20 Minuten.

Elektroherd: 160 Grad.

Gasherd: Stufe 2 oder knapp  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Rausnehmen. Auf einem Kuchendraht abkühlen lassen. Ergibt 20 Stück.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 80 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 115.

Wann reichen? Als Frühstück- oder Kaffeegebäck.

## Zwieback Wiener Art



5 Eiweiß,  
Saft einer halben Zitrone,  
130 g Zucker,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
130 g Mehl,  
50 g gemahlene Mandeln,  
50 g Butter,  
Butter oder Margarine zum Einfetten,  
2 Päckchen Vanillinzucker zum Wenden.

Eiweiß in einer Schüssel zu sehr festem Schnee schlagen. Mit Zitronensaft mischen. Eßlöffelweise Zucker und Vanillinzucker unterheben. Mehl und Mandeln drüberstreuen und unterziehen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, aber nicht erhitzen und unter den Teig ziehen.

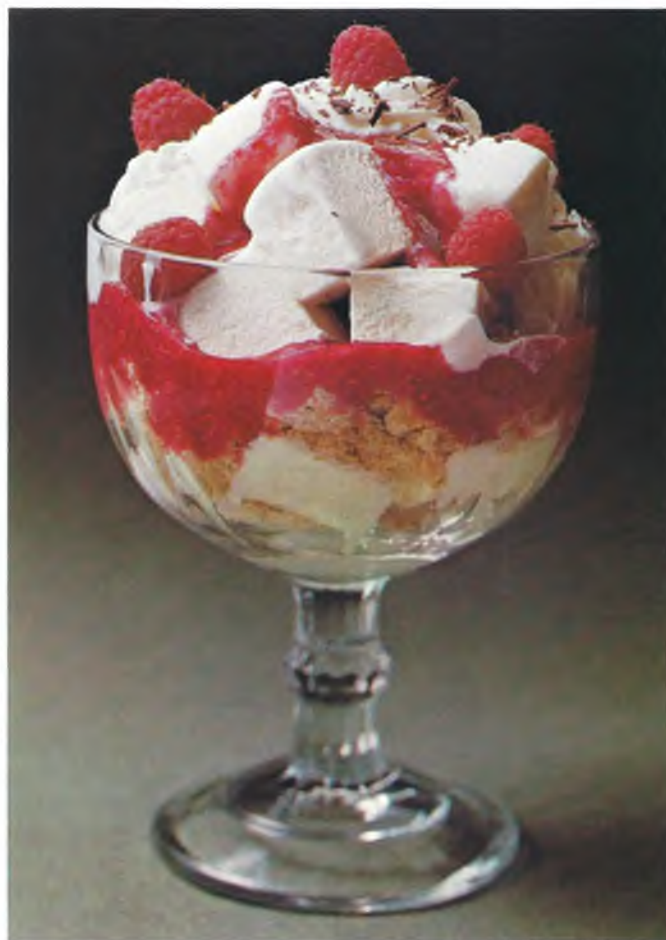
Eine schmale lange Kastenform mit Butter oder Margarine einfetten. Teig reinfüllen.

Kuchenform in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene stellen.

Backzeit: 40 Minuten.

Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme.



Festliches Zwiebackdessert mit Eis, Früchten und Alkohol.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Auf einen Kuchendraht stürzen und abkühlen lassen.

Dann in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein ungefettetes Backblech legen und mit einem Küchentuch bedeckt über Nacht trocknen lassen.

Am nächsten Tag das Backblech in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen und die Zwiebäcke auf beiden Seiten rösten.

Röstzeit: 10 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Vanillinzucker auf einen Teller geben und die Zwiebäcke noch heiß darin wenden. Auf einem Kuchendraht auskühlen lassen.

Zwieback bis zum Servieren in Alufolie verpackt aufbewahren.

Ergibt 30 Stück.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: Ohne Abkühlzeit 60 Minuten.

Kalorien pro Stück: Etwa 60.

## Zwieback- Auflauf mit Nüssen

100 g Zwieback (Fertigprodukt),  $\frac{3}{8}$  l Milch, 3 Eier, 1 Prise Salz, abgeriebene Schale einer Zitrone, 50 g Butter, 30 g Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker, 2 Eßlöffel Weinbrand, 100 g gemahlene Haselnußkerne, Butter oder Margarine zum Einfetten.

Zwieback in eine Schüssel bröckeln, mit zwei Drittel der Milch übergießen.

2 Eier in einer Schüssel mit der restlichen Milch, Salz und abgeriebener Zitronenschale verquirlen.

Butter in eine andere Schüssel geben und schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Weinbrand und das dritte Ei unterrühren. Mit den Haselnüssen mischen.

Eine feuerfeste Form mit Butter oder Margarine einfetten. Abwechselnd Zwieback- und Nußmasse einschichten, Eiermasse drübergießen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Backzeit: 60 Minuten.

Elektroherd: 160 Grad.

Gasherd: Stufe 2 oder knapp  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Auflauf sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 65 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 550.

Wann reichen? Als Dessert nach einem leichten Hauptgericht oder als süßes Abendessen.

## Zwieback- dessert

1 Packung tiefgekühlte Himbeeren (300 g),  
2 Glas (je 2 cl) Himbeergeist,  
4 Zwiebäcke (40 g),  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
1 Eßlöffel Puderzucker,  
1 Haushaltspackung Vanille-Eiskrem (300 g),  
1 Teelöffel Schokoladenstreusel.

Himbeeren auftauen lassen, pürieren oder durch ein Sieb in eine Schüssel streichen. Mit einem Glas Himbeergeist mischen. Zwiebäcke in eine Schüssel bröckeln. Restlichen Himbeergeist drübergießen. Zugelegt beiseite stellen.

Sahne in einer Schüssel mit Puderzucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel füllen. Vanille-Eiskrem in 16 Würfel schneiden. Die Hälfte davon in 4 Dessertgläser verteilen. Zwiebackmasse drübergerben. Die Hälfte der Himbeermasse drübergießen. Restliche Eiswürfel drauflegen. Restliche Himbeermasse drübergießen. Mit der Sahne garnieren und mit Schokoladenstreuseln bestreuen.

Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 10 Minuten.

Zubereitung: 5 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 170.



*Der Zwieback-Auflauf mit Nüssen ist mehr als ein einfaches Dessert. Mit einer Suppe vorweg wird daraus ein kleines Menü.*

## Zwieback-Joghurt

1 Dose Fruchtcocktail (280 g),  
4 Zwiebäcke (40 g),  
4 Becher Joghurt je 175 g,  
2 Päckchen Vanillinzucker,  
2 Eßlöffel Zucker (30 g),  
1 Messerspitze gemahlener Zimt.

Fruchtcocktail auf einem Sieb abtropfen lassen. In 4 Glasschalen verteilen. Zwiebäcke zwischen 2 Pergamentpapierblättern mit dem Nudelholz zu Bröseln zerdrücken. Über den Fruchtcocktail streuen. Joghurt mit Vanillinzucker, Zucker und Zimt schaumig schlagen. Gleichmäßig über die Zwiebackbrösel verteilen. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen und dann servieren.  
Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kühlzeit 5 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 170.

## Zwiebackpudding

10 Zwiebäcke (100 g),  
75 g Rosinen,  
50 g Butter oder Margarine,  
60 g Zucker,  
4 Eigelb,  
75 g gemahlene Mandeln, abgeriebene Schale einer Zitrone.  
 $\frac{1}{4}$  l Milch, 1 Prise Salz,  
4 Eiweiß,  
Margarine zum Einfetten, Semmelbrösel zum Ausstreuen.

Zwiebäcke zwischen 2 Blatt Pergamentpapier auf der Arbeitsfläche mit dem Nudelholz fein zerdrücken. Rosinen auf einem Sieb unter heißem Wasser gründlich waschen. Abtropfen lassen und in einem Küchentuch trockenreiben. Butter oder Margarine in einer Schüssel schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Eigelb reingeben. So lange weiter rühren, bis eine cremige Masse

entsteht und der Zucker sich gelöst hat. Mit Zwiebackbröseln, Rosinen, Mandeln, abgeriebener Zitronenschale, Milch und Salz mischen.

Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen. Unter die Puddingmasse ziehen.

Eine Puddingform mit Margarine einfetten und mit Semmelbröseln austreuen. Puddingmasse einfüllen. Form schließen und in kochendes Wasserbad stellen. Pudding in 120 Minuten garen.

Puddingform aus dem Wasserbad nehmen. Öffnen und den Pudding 5 Minuten ausdämpfen lassen. Dann auf eine runde Platte stürzen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.  
Zubereitung: 125 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 505.

Beilagen: Vanille-, Weinschaum- oder Fruchtsoße.  
PS: Noch feiner wird der Pudding, wenn man die Form statt mit Semmelbröseln mit gemahlener Mandeln austreut.

## Zwiebacktörtchen mit Pfirsichen

4 runde holländische Zwiebäcke (20 g),  
4 Teelöffel Kirschwasser,  
50 g Johannisbeergelee,  
10 g Butter,  
20 g blättrige Mandeln,  
 $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
4 Pfirsichhälften aus der Dose (240 g).

Zwiebacktörtchen mit Pfirsichen sind eine superschnelle Leckerei. Superschnell zubereitet und genauso schnell gegessen. Weil sie so gut schmecken. Zwiebäcke mit Kirschwasser tränken und dick mit Johannisbeergelee bestreichen. Butter in einer Pfanne erhitzen. Mandeln darin in 2 Minuten goldgelb rösten. Pfanne vom Herd nehmen.

Sahne in einer Schüssel steif schlagen. Mit Vanillinzucker süßen und in einen Spritzbeutel geben.

Die abgetropften Pfirsiche auf die Zwiebäcke legen. Drum herum dicke Sahnetupfer spritzen. Mit den gerösteten Mandeln bestreuen und die Törtchen sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 250.

PS: Wer will, kann anstelle von Pfirsichen auch andere Früchte nehmen. Gut geeignet sind Ananas, Mandarinen, Stachelbeeren, Weintrauben, Mirabellen oder auch exotische Früchte wie Mangos und Kiwis.



Im Handumdrehen zubereitet und ebenso schnell gegessen: Zwiebacktörtchen mit Pfirsichen.

## Zwiebacktörtchen mit Pfirsichen



*Der superfeine Zwiebackpudding kann mit verschiedenen Soßen serviert werden. In diesem Fall ist es Johannisbeersosse.*

## ZWIEBELN

Wer Zwiebeln liebt, muß weinen. Aber die Tränen fließen für eine gute Sache. Nicht nur, weil Zwiebeln so manchem Gericht erst den richtigen Pfiff geben, sondern vor allem, weil sie die Gesundheit fördern: Das beißende, schwefelhaltige ätherische Öl, das einem das Wasser in die Augen treibt, sorgt nach dem Genuß von Zwiebeln für eine gründliche Reinigung der Verdauungswege.

Die Zwiebel selber sorgt mit diesem Öl für ihr Wohlergehen: Es schützt sie unter der Erde vor Fäulnispilzen und unliebsamen Gästen zwischen ihren Häuten. Die gleiche Aufgabe haben vermutlich auch die Antibiotika, die erst vor wenigen Jahren in der scharfen Knolle entdeckt wurden.

Zwiebeln werden in der Küche als Gewürz, als Gemüse, Suppeneinlage oder Tortenbelag verwendet.

Zwiebeln, die würzen sollen, reibt man zum Beispiel roh in Beefsteaktatar oder in Tomatensalat. An Gemüse, in Fischsud oder Fleischbrühe gibt man eine mit Nelken und Lorbeerblatt gespickte Zwiebel. Suppen bekommen ein besonderes Aroma durch eine halbe, schwarz geröstete Zwiebel. Als Beilage zu kurzgebratenem Fleisch werden Zwiebelringe geröstet oder gebraten. Zu Braten schmecken im Ganzen gebratene kleine Zwiebeln. Als Einlage zum Beispiel für die berühmte Pariser Zwiebelsuppe werden Zwiebelringe sanft gedünstet. Die großen Gemüsezwie-



*Als Gemüse ebenso beliebt wie als Gewürz: Frische Zwiebeln.*

beln, die aus Spanien, Portugal, Italien und dem Balkan kommen, werden mit Hackfleisch gefüllt serviert. Rohe Zwiebelringe ißt man zu Matjesfilets oder Heringstopf. Eingelegtem Fisch geben sie den richtigen Geschmack.

Zwiebeln sind frisch das ganze Jahr über im Handel. Die braun- und rothäutigen Zwiebeln werden im Sommer bis Spätsommer geerntet, trocken und frostfrei gelagert und lose oder als Beutelware in den Handel gegeben. Nur im Sommer sind die jungen, weißen Frühzwiebeln zu haben. Gemüsezwiebeln werden

aus Europa und Übersee fast das ganze Jahr über angeboten und die kleinen kräftigen Schalotten ebenfalls im Sommer.

Noch ein paar Küchentips für Zwiebelnfreunde: Wenn Sie frische Zwiebeln nicht vertragen: Ringe oder Würfel kurz in kochendes Wasser tauchen.

Haben Sie zuviel Zwiebeln geschnitten: In Alufolie eingewickelt im Kühlschrank aufbewahren.

Das Zwiebelaroma soll sich ganz fein verteilen: Zwiebel reiben statt würfeln oder hacken. Übrigens: 100 g rohe Zwiebeln haben nur 42 Kalorien.

## Zwiebeln bulgarisch



8 große Zwiebeln (1000 g),  
1 ½ l Wasser,  
200 g Gehacktes vom Hammel oder Hammelfleisch aus der Keule,  
60 g Langkornreis,  
6 Eßlöffel Öl (60 g),  
2 Knoblauchzehen,  
Salz, weißer Pfeffer,  
knapp ¼ l heißes Wasser,  
¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln.

Zwiebeln schälen. Wasser in einem Topf aufkochen, Zwiebeln reingeben, 10 Minuten kochen lassen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Einen kleinen Deckel von den Zwiebeln abschneiden. Zwiebeln mit einem spitzen Messer oder einem Teelöffel vorsichtig aushöhlen. Die Hälfte des ausgehöhlten Fruchtfleisches fein würfeln. Mit dem Gehackten in einer Schüssel mischen. (Hammelfleisch aus der Keule vorher durch den Fleischwolf – feine Scheibe – drehen). Reis auf einem Sieb unter kaltem Wasser gründlich waschen, in einem Küchentuch trockenreiben. Öl in einem Topf erhitzen. Fleisch-Zwiebel-Gemisch und Reis reingeben. 5 Minuten anbraten. Dabei hin und wieder umrühren. Knoblauchzehen schälen, fein hacken oder mit Salz zerdrücken. In den Topf geben. Salzen und pfeffern. Wasser zugießen. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Dann bei niedriger Temperatur in 10 Minuten



fast gar ziehen lassen. Vom Herd nehmen. Zwiebeln damit füllen. Deckel draufsetzen. In eine feuerfeste Form stellen.

Wenn Füllung übrigbleibt, um die Zwiebeln verteilen. Heiße Fleischbrühe angießen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben.

Garzeit: 30 Minuten.

Elektroherd: 180 Grad.

Gasherd: Stufe 3 oder  $\frac{1}{3}$  große Flamme.

Sofort in der Form servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 55 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 305.

Wann reichen? Mit einer Gulasch-, Kartoffel- oder Gemüsesuppe vorweg als leichtes Mittag- oder Abendessen. Dazu Bauernbrot oder körnig gekochten Reis.

## Zwiebeln gebacken

750 g große Zwiebeln,  
30 g Mehl,  
1 l Öl oder 750 g Kokosfett zum Fritieren,  
Salz.

Gebackene Zwiebeln sind international. In der französischen Küche heißen sie zum Beispiel Oignon frits, in der amerikanischen Fried Onions. Die Zwiebeln sind eine ganz besonders leckere Beilage zu einem saftigen Steak oder Roastbeef. Oder man genießt sie als Knaberei zwischendurch.

Zwiebeln schälen und in etwa 3 mm dicke Scheiben schneiden. Dabei die einzelnen Ringe voneinander trennen. Auf einer großen Platte mit Mehl bestäuben.



Spezialität aus der internationalen Küche: Gebackene Zwiebeln.

In ein Sieb geben und das überflüssige Mehl abschütteln. Öl oder Kokosfett in einem Topf auf 180 Grad erhitzen. Zwiebelringe portionsweise in je 4 Minuten goldgelb backen. Rausnehmen. Auf Haushaltspapier gut abfetten lassen. Dann salzen und sofort servieren.  
Vorbereitung: 10 Minuten.  
Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 170.

### Zwiebeln gefüllt

Siehe Gefüllte Zwiebeln.

### Zwiebeln glasiert

Siehe Glasierte Zwiebeln.



In der Bitterstraße von Rhodos auf der gleichnamigen Insel gibt es noch viele Häuser aus dem Mittelalter.

## Zwiebeln griechisch



750 g kleine Zwiebeln,  
je  $\frac{1}{8}$  l Wasser,  
Weißwein  
und Olivenöl,  
Saft von zwei Zitronen,  
Salz,  
10 Pfefferkörner,  
1 kleines Lorbeerblatt.

Zwiebeln griechisch gehören zu den Gemüsegerichten, die in Griechenland Plaki genannt werden. Ganz gleich, ob als Gemüsebeilage oder Vorspeise, Zwiebeln griechisch werden in ihrer Heimat immer kalt serviert. Sie können das Gemüse aber auch warm servieren.

Zwiebeln schälen. Wasser mit Weißwein, Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfefferkörnern und Lorbeerblatt in einem Topf 5 Minuten kochen lassen. Zwiebeln reingeben. 25 Minuten kochen.

Topf vom Herd nehmen. Zwiebeln im Sud erkalten lassen. Dann mit einem Schaumlöffel rausnehmen und in eine Schüssel geben. Mit etwas Sud begossen servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: Ohne Kühlzeit 30 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 95.

PS: Wer die Zwiebeln griechisch lieber warm servieren möchte, kann zusätzlich etwas Sahne in den Sud rühren und mit etwas Paprika abschmecken.

## Zwiebeln in Wein

750 g Zwiebeln,  
40 g Butter oder  
Margarine,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
1 kräftige Prise  
getrockneter Thymian,  
Saft einer halben Zitrone,  
1 Prise Zucker,  
1 gehäufte Eßlöffel  
Mehl (20 g),  
 $\frac{1}{4}$  l Weißwein,  
 $\frac{1}{2}$  Bund Petersilie.

Zwiebeln schälen und in etwa 3 mm dicke Ringe schneiden.

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen.

Zwiebelringe in 10 Minuten darin goldgelb braten. Mit Salz, Pfeffer, zerriebenem Thymian, Zitronensaft und Zucker würzen. Mehl dünn überstreuen. Unter vorsichtigem Rühren 2 Minuten durchschwitzen. Weißwein reinrühren. Zugedeckt 25 Minuten kochen lassen.

Zwiebeln in Wein in einer vorgewärmten Schüssel anrichten.

Mit abgespülter, trockengeputzter und gehackter Petersilie bestreuen und sofort servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.  
Zubereitung: 40 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 210.

**Wozu reichen?** Zu Koteletts, Frikadellen oder Schweinebraten.

**PS:** Wenn Sie Zwiebeln in Wein geschmacklich variieren möchten, können Sie mit den Zwiebeln zusammen eine geschälte, gehackte Knoblauchzehe mitbraten. Oder zum Schluß noch  $\frac{1}{8}$  l saure Sahne einrühren.



Herzhaft-pikante Beilage zu Koteletts, Frikadellen und Schweinebraten: Zwiebeln in Wein.

## Zwiebeln überbacken

4 große spanische  
Zwiebeln (1000 g),  
1 l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln.

Für die Füllung:

100 g gemischtes  
Hackfleisch,  
100 g gekochter Schinken,  
1 Brötchen (40 g),  
1 kleines Ei,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
1 Prise zerriebener  
Majoran,  
Butter oder Margarine  
zum Einfetten.

Zum Überbacken:

50 g geriebener Emmentaler,

3 Eßlöffel Semmelbrösel  
(30 g),  
50 g Butter.

Zwiebeln schälen. Fleischbrühe in einem Topf zum Kochen bringen. Zwiebeln reingeben. Zugedeckt 15 Minuten kochen lassen.

Zwiebeln mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen und etwas abkühlen lassen. Mit einem Teelöffel aushöhlen. Die Fleischbrühe zugedeckt beiseite stellen.

Für die Füllung die ausgehöhlte Zwiebelmasse fein hacken. In eine Schüssel geben. Mit Hackfleisch mischen. Gekochten Schinken

fein würfeln. In Wasser eingeweichtes Brötchen gut ausgedrückt mit dem Schinken zum Fleisch geben. Ei zufügen. Zu einem Fleischteig kneten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran pikant abschmecken. Die Füllung in die Zwiebeln geben.

Eine feuerfeste Form mit Butter oder Margarine einfetten. Zwiebeln reinsetzen. Mit Käse und Semmelbröseln bestreuen. Butterflöckchen drauf setzen.  $\frac{1}{4}$  l Fleischbrühe zufügen. Die Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Garzeit: 35 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.

Gasherd: Stufe 4 oder knapp  $\frac{1}{2}$  große Flamme. Herausnehmen und sofort in der Form servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.

Zubereitung: 55 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 460.

Beilagen: Kopfsalat mit Radieschenscheiben und Salzkartoffeln. Als Getränk paßt Bier dazu.

*Zwiebeln jüdische Art, eine Spezialität aus der klassischen Küche, werden mit pikantem Grünkohl gefüllt und mit Semmelbröseln überbacken.* ▼

## Zwiebeln jüdische Art

Für die Füllung:

20 g Gänseschmalz,  
1 Paket tiefgekühlter  
Grünkohl (400 g),  
Salz, weißer Pfeffer,  
geriebene Muskatnuß,  
4 Gemüsezwiebeln (1000 g),  
1 l Wasser, Salz.

Außerdem:

Margarine zum Einfetten,  
20 g Semmelbrösel zum  
Bestreuen,  
10 g Gänseschmalz.

Gänseschmalz in einem Topf erhitzen. Den leicht angetauten Grünkohl rein-

geben. 60 Minuten bei mittlerer Hitze kochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Topf vom Herd nehmen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen. Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen. Zwiebeln reingeben und in 20 Minuten gar kochen.

Zwiebeln mit einem Schaumlöffel aus dem Topf nehmen. Abtropfen und etwas abkühlen lassen. Dann von jeder Zwiebel einen Deckel abschneiden und die Zwiebeln bis auf einen dünnen Rand aushöhlen. Ausgehöhltes Zwiebelfleisch und die Deckel fein hacken. Mit dem Grün-

kohl mischen. Masse in die ausgehöhlten Zwiebeln füllen. Feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Zwiebeln reinsetzen. Mit Semmelbröseln bestreuen. Gänseschmalz in Flocken darauf verteilen. In den vorgeheizten Ofen auf die obere Schiene stellen.

Backzeit: 15 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder  $\frac{1}{2}$  große Flamme.

Rausnehmen und sofort in der Form servieren.

Vorbereitung: 15 Minuten.

Zubereitung: 65 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 240.

Beilage: In Butter gebratene junge Kartoffeln.



## Zwiebeln portugiesisch



4 Gemüsezwiebeln (1000 g),  
1 l Wasser, Salz.  
Für die Füllung:  
300 g Schweinegehacktes,  
1 Ei,  
Salz, schwarzer Pfeffer,  
¼ Teelöffel  
Paprika rosenscharf.  
Außerdem:  
Olivenöl zum Einfetten.  
4 Scheiben durchwachsener  
Speck (50 g),  
½ l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
1 Päckchen Braune Soße  
(Fertigprodukt),  
¼ l Wasser.

Für dieses Zwiebelrezept werden in Portugal Opportozwiebeln verwendet, große Gemüsezwiebeln mit mildem Geschmack, die in Portugal besonders gut gedeihen.

Zwiebeln schälen. Wasser mit Salz in einem Topf aufkochen. Zwiebeln reingeben und 15 Minuten kochen lassen. Mit einem Schaumlöffel rausnehmen. Abtropfen und etwas abkühlen lassen.

Dann jeweils einen Deckel abschneiden und die Zwiebeln aushöhlen. Ausgehöhltes Fruchtfleisch fein würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Hackfleisch und Ei mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant abschmecken. In die Zwiebeln füllen.

Eine feuerfeste Form gut mit Öl einfetten. Zwiebeln reinsetzen. Die Deckel drauflegen. Jeweils mit einer Speckscheibe bedecken. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.

Backzeit: 10 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme. Heiße Fleischbrühe zugießen und bei gleicher Temperatur 20 Minuten weitergaren. 10 Minuten vor Ende der Garzeit die Braune



Auf die pikante Füllung kommt es an: Zwiebeln portugiesisch.

Soße nach Packungsaufschrift zubereiten. Über die Zwiebeln gießen. Im Backofen noch einmal aufkochen lassen. Dann die Form rausnehmen und die Zwiebeln darin servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 50 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 335.

Beilagen: Tomatensalat und Salzkartoffeln.

## Zwiebel-Ananas-Salat

4 Zwiebeln (120 g),  
½ l kochendes Wasser,  
1 kleine Dose  
Ananasstücke (350 g).  
Für die Marinade:  
½ Beutel Mayonnaise  
(50 g),  
2 Eßlöffel Ananassaft,

3 Eßlöffel Öl (30 g),  
Saft einer halben Zitrone,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Teelöffel Curry,  
1 Eßlöffel Paprika edelsüß,  
1 Prise Cayennepfeffer,  
3 Tropfen Tabascoße.

Für die Garnierung:

½ Kästchen Kresse.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. In eine Schüssel geben. Kochendes Wasser drübergießen. 2 Minuten ziehen lassen. Auf einem Sieb abtropfen und erkalten lassen.

Ananasstücke auf einem Sieb abtropfen lassen. (Saft dabei auffangen.)

Für die Marinade Mayonnaise mit Ananassaft, Öl, Zitronensaft und den Gewürzen in einer Schüssel verrühren. Pikant abschmecken. Zwiebelringe und Ananasstücke reingeben. Gut mischen. Zugedeckt 120 Minuten im Kühlschrank marinieren lassen.

In einer Salatschüssel anrichten. Mit abgespülten, trockengetupften Kresseblättern garniert servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: Ohne Marinierzeit 15 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 250.

Wann reichen? Mit einer Aufschnittplatte oder kaltem Braten als Abendessen oder als Teil eines Kalten Büfetts.

### TIP

Wollen Sie den Zwiebel-Ananas-Salat einmal geschmacklich verändern?  
Geben Sie einfach Mandarinstückchen dazu.  
Oder mischen Sie nur Zwiebeln und Mandarinen.





*Phantasievolle Mischung und phantastischer Geschmack: Zwiebel-Ananas-Salat.*



## Zwiebel-Cremesuppe

750 g Zwiebeln,  
50 g durchwachsener Speck,  
 $\frac{1}{4}$  l heißes Wasser, Salz,  
1 Prise Zucker,  
30 g Butter oder Margarine,  
30 g Mehl,  
 $\frac{1}{2}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln,  
je  $\frac{1}{8}$  l Milch und Sahne,  
1 Eigelb, weißer Pfeffer.  
Außerdem:  
2 Scheiben Toastbrot (40 g),  
20 g Butter oder Margarine.

Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Speck würfeln und in einem Topf auslassen. Zwiebelringe reingeben und in 3 Minuten glasig werden lassen. Heißes Wasser zugießen. Mit Salz und Zucker würzen. Zugedeckt 20 Minuten kochen lassen. Zwiebeln durch ein Sieb in einen Topf passieren. Warm stellen. Butter oder Margarine erhitzen. Mehl reinschütten und 2 Minuten durchschwitzen lassen. Durchgeseibte Zwiebelmasse, heiße Fleischbrühe und Milch unter Rühren zugießen. 5 Minuten kochen lassen. Topf vom Herd nehmen. Sahne mit Eigelb und etwas Suppe in einem Becher verquirlen. In die Suppe rühren. Suppe noch mal erhitzen, aber nicht mehr kochen. Mit Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Zwischendurch die Toastbrotwürfel entrinden und in  $\frac{1}{2}$  cm große Würfel schneiden. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel darin in 5 Minuten goldgelb braten. Zwiebel-Cremesuppe in eine vorgewärmte Terrine füllen. Mit gerösteten Weißbrotwürfeln bestreut servieren.

Vorbereitung: 25 Minuten.  
Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 410.

Wann reichen? Als Vorspeise oder herzhaften Miternachtsimbiß.

## Zwiebelfleisch

Bild Seite 302

500 g Rinderfilet,  
5 Eßlöffel Öl (50 g),  
375 g Zwiebeln,  
1 Knoblauchzehe,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
 $\frac{1}{2}$  Teelöffel Kümmel,  
1 Messerspitze zerriebener, getrockneter Majoran,  
2 Eßlöffel Weinessig,  
1 Eßlöffel Mehl (15 g),  
 $\frac{3}{8}$  l heiße Fleischbrühe aus Würfeln.

Rinderfilet kurz unter kaltem Wasser abspülen, mit Haushaltspapier trockentupfen. Fleisch in  $\frac{1}{2}$  cm breite, 2 cm lange Streifen schneiden.

Öl in einem breiten Topf erhitzen. Rindfleisch reingeben. In 10 Minuten unter Wenden bräunen.

Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden. Zum Fleisch geben. Unter Wenden in 10 Minuten mitrösten. Geschälte Knoblauchzehe zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Essig zum Fleisch geben. Mehl drüberstäuben und in 3 Minuten leicht bräunen. Mit Fleischbrühe auffüllen. Zugedeckt 12 Minuten ziehen lassen.

Abschmecken, in eine vorgewärmte Schüssel geben und sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 396.

Beilagen: Gemischter Salat und Nudeln.

PS: Die Wiener kochen für ihr Zwiebelfleisch zunächst Rindfleisch in gewürztem Wasser gar, schneiden es abgetropft in  $\frac{1}{2}$  cm dicke Scheiben und wenden es in Mehl. Die Fleischscheiben werden dann in heißem Fett in der Pfanne gebraten und mit viel gutgebräunten Zwiebeln angerichtet.

PS: Anstelle von Rinderfilet kann man auch Fleisch aus der Keule oder der Schulter nehmen. Das ist erheblich preiswerter.



Für das Zwiebelfleisch wird zartes Rinderfilet mit vielen Zwiebeln und Gewürzen geschmort.

## Zwiebel- gemüse

750 g Zwiebeln,  
je  $\frac{1}{4}$  l Wasser und  
Weißwein,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker, 1 Päckchen  
Tiefkühl-Erbesen (300 g),  
20 g Butter oder Margarine,  
30 g Mehl,  
1 Eigelb,  $\frac{1}{8}$  l Sahne,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Paprika edelsüß,  
1 Bund Petersilie.

Zwiebeln schälen und vier-  
teln. Wasser mit Weißwein,  
Salz, Pfeffer und Zucker in  
einem Topf aufkochen.

Zwiebeln reingeben und 15  
Minuten kochen lassen.  
Dann die unaufgetauten  
Erbesen dazu und noch mal  
5 Minuten kochen lassen.

Zwiebeln und Erbsen auf  
einem Sieb abtropfen las-  
sen. Kochwasser im Topf  
auffangen.

Butter oder Margarine in  
einem Topf erhitzen. Mehl  
darin 3 Minuten durch-  
schwitzen lassen. Zwiebel-  
kochwasser unter Rühren  
zugießen. 5 Minuten ko-  
chen lassen. Topf vom  
Herd nehmen. Eigelb mit  
Sahne und etwas Soße in  
einem Becher verquirlen.  
Wieder in die Soße geben.  
Mit Salz, Pfeffer und Pa-  
prika abschmecken.

Zwiebeln und Erbsen in die  
Soße geben. 5 Minuten er-  
wärmen, aber nicht mehr  
kochen lassen. In einer vor-  
gewärmten Schüssel an-  
richten. Mit abgespülter,  
trockengetupfter und ge-  
hackter Petersilie bestreut  
servieren.

Vorbereitung: 35 Minuten.  
Zubereitung: 35 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa  
310.

Unser Menüvorschlag: Vor-  
weg Bouillon mit Mark-  
klößchen. Dann Frikadel-  
len, Schnitzel oder Koteletts  
mit Zwiebelgemüse und  
Salzkartoffeln als Hauptge-  
richt. Dazu empfehlen wir  
gut gekühltes Bier und als  
Dessert Tutti-Frutti.

## Zwiebel- kartoffeln

500 g Zwiebeln,  
750 g Kartoffeln,  
50 g Butter oder Margarine,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
 $\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
1 Bund Schnittlauch.

Zwiebeln schälen, in  $\frac{1}{2}$  cm  
dicke Scheiben schneiden.  
Kartoffeln schälen, was-  
chen, sehr gut abtropfen  
lassen oder trockentupfen.  
Dann 2 cm groß würfeln.  
Butter oder Margarine in  
einem Topf erhitzen. Zwie-  
belscheiben darin 10 Minu-  
ten anbraten.

Kartoffeln reingeben und  
mit den Zwiebeln vermi-  
schen. Mit Salz und Pfeffer  
würzen und mit heißer  
Fleischbrühe aufgießen.  
Zugedeckt aufkochen las-  
sen. Temperatur herunter-  
schalten. Zwiebelkartoffeln  
bei schwacher Hitze in 30  
Minuten garen. Mit Salz  
und Pfeffer abschmecken.  
Schnittlauch abspülen,  
trockentupfen und fein  
schneiden. Zwiebelkartof-  
feln in eine vorgewärmte  
Schüssel füllen. Mit Schnitt-  
lauch bestreuen und sofort  
servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.  
Zubereitung: 45 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa  
185.



Für Eilige: Zwiebelkoteletts.

## Zwiebelkoteletts

4 Schweinekoteletts von je 180 g,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Paprika edelsüß,  
3 Eßlöffel Senf,  
40 g Margarine oder  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
4 große Zwiebeln (200 g),  
 $\frac{1}{8}$  l heiße Fleischbrühe  
aus Würfeln,  
1 Teelöffel Zitronensaft,  
1 Prise Zucker.  
Für die Garnierung:  
 $\frac{1}{4}$  Kästchen Kresse,  
2 kleine Tomaten (80 g).

Koteletts mit dem Handballen flachdrücken, kurz abspülen und mit Haushaltspapier abtupfen. Auf beiden Seiten leicht mit Salz, Pfeffer und Paprika einreiben und mit Senf bestreichen. Margarine oder Öl in einer Pfanne erhitzen. Koteletts darin auf jeder Seite 3 Minuten anbraten. In der Zwischenzeit Zwiebeln schälen und in 3 mm breite Ringe schneiden. Koteletts aus der Pfanne nehmen. Zugedeckt warm stellen. Zwiebelringe in das Bratfett geben. 3 Minuten braten. Fleischbrühe zugeben. Mit Zitronensaft, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Aufkochen lassen. Koteletts wieder reinlegen. 5 Minuten schmoren und etwas einkochen lassen.



*Zwiebelkuchen ist immer ein guter Grund, mit netten Leuten ein paar Flaschen zu öffnen.*

Zwischendurch Kresse unter kaltem Wasser abbrausen, abtropfen lassen, Blättchen abschneiden. Tomaten waschen, abtrocknen und vierteln. Stengelansätze dabei rausschneiden.

Koteletts mit der Zwiebelmasse auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Mit Kressesträußchen und Tomatenvierteln garniert servieren.

**Vorbereitung:** 15 Minuten.  
**Zubereitung:** 15 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 605.

**Beilagen:** Gurkensalat und Pommes frites oder neue, in Butter gebratene Kartoffeln. Das passende Getränk: Gut gekühltes Bier.

## Zwiebelkuchen

1 Paket tiefgekühlter Blätterteig (300 g),  
750 g Zwiebeln,  
250 g durchwachsener Speck,  
50 g Margarine,  
Mehl zum Ausrollen,  
3 Eier,  
 $\frac{1}{4}$  l saure Sahne,  
Salz,  
1 Teelöffel Kümmel.

Blätterteig nach Vorschrift auftauen lassen.

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Speck fein würfeln. In einer

Pfanne 3 Minuten anbraten. Margarine zugeben und erhitzen. Zwiebelscheiben darin in 10 Minuten glasig braten.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche  $\frac{1}{2}$  cm dick ausrollen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit kaltem Wasser ausspülen. Springformboden und -rand mit Blätterteig auslegen. Boden mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Zwiebeln auf dem Teig verteilen. Eier in einer Schüssel mit Sahne, Salz und Kümmel verrühren. Über die Zwiebeln gießen.

Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.



Backzeit: 40 Minuten.  
Elektroherd: 220 Grad.  
Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme.

Kuchen aus dem Ofen nehmen. Springformrand lösen. Zwiebelkuchen auf eine Platte geben. In 8 Stücke schneiden und sofort servieren.

Vorbereitung: Ohne Auftauzeit 30 Minuten.

Zubereitung: 65 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 550.

Wann reichen? Als Abendessen, zur Gästebewirtung, als Party-Imbiß oder auch als Mittagessen. Dazu schmeckt junger Wein oder Bier.

## Zwiebelmus

500 g Zwiebeln,  
¾ l Wasser,  
10 g Butter,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.

Außerdem:

30 g Butter oder Margarine,  
20 g Mehl,  
¼ l Milch,  
4 Eßlöffel Sahne,  
1 Prise geriebene  
Muskatnuß.

Zwiebeln schälen. Wasser mit Butter, Salz, Pfeffer und Zucker in einem Topf aufkochen. Zwiebeln würfeln und in den Topf geben. 25 Minuten kochen lassen. Zwiebeln mit der Flüssigkeit durch ein Sieb in einen Topf passieren. Zugedeckt warm stellen.

20 g Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl reinstreuen. Unter Rühren 2 Minuten durchschwitzen. Mit Milch und der durchpassierten Zwiebelmasse unter Rühren aufgießen. 10 Minuten im offenen Topf leise kochen lassen. Sahne einrühren und mit Muskat abschmecken. Restliche Butter oder Margarine unterschlagen. Zwiebelmus warm servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 195.

Wozu reichen? Zu Hammelkoteletts, Gänse- oder



Mit Zwiebelrostbraten als Mittelpunkt eines Menüs können Sie immer ein dickes Lob ernten.

Entenbraten, gekochtem Rindfleisch, Schweinebraten oder gedünstetem Fisch. PS: Wenn Sie das Zwiebelmus als Garnierung verwenden wollen, kochen Sie zusätzlich 30 g Reis mit den Zwiebeln. Dann ist das Mus dicker und läßt sich sehr gut mit dem Spritzbeutel spritzen.

## Zwiebelrostbraten

3 große Zwiebeln (180 g),  
30 g Butter oder Margarine,  
Salz,  
4 Fleischscheiben aus dem hohen Rostbeef (je 200 g),  
schwarzer Pfeffer,

1 Eßlöffel Mehl (10 g),  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
4 Eßlöffel heiße  
Fleischbrühe aus Würfeln.

Zwiebeln schälen und in dünne Ringe schneiden. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelringe darin in 5 Mi-



nuten goldbraun braten. Mit etwas Salz würzen. In der Zwischenzeit Rostbratenscheiben mit Haushaltspapier abtupfen. Den Fettrand mehrmals einschneiden. Fleisch mit dem Handballen flachdrücken. Mit Pfeffer einreiben, mit Mehl bestäuben.

Öl in einer anderen Pfanne erhitzen, Fleischscheiben darin auf jeder Seite 2 Minuten bei starker Hitze anbraten. Dann bei niedriger Temperatur noch 2-3 Minuten auf jeder Seite braten. Rausnehmen, salzen und auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Heiße Fleischbrühe über die Zwiebeln gießen. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Dann über die Rostbratenscheiben verteilen. Sofort servieren.

**Vorbereitung:** 10 Minuten.  
**Zubereitung:** 20 Minuten.  
**Kalorien pro Person:** Etwa 230.

**Unser Menüvorschlag:** Vorweg Crème Vichyssoise. Zwiebelrostbraten mit gemischtem Salat und Petersilienkartoffeln oder Pommes frites als Hauptgericht. Dazu empfehlen wir einen roten Landwein oder Bier. Als Dessert paßt Zitronencreme.

PS: Sie können mit der heißen Fleischbrühe auch noch 2 Eßlöffel Madeira zu den Zwiebeln geben.

## Zwiebelsalat

500 g sehr kleine Zwiebeln,  
1 l Wasser, Salz,  
Saft einer halben Zitrone.  
Für die Marinade:  
2 Eßlöffel saure Sahne,  
3 Eßlöffel Weinessig,  
4 Eßlöffel Öl (40 g),  
½ Teelöffel Senf,  
Salz, weißer Pfeffer,  
1 Prise Zucker.  
Für die Garnierung:  
2 Tomaten (80 g),  
½ Bund Petersilie.

Zwiebeln schälen. Wasser mit Salz und Zitronensaft in einem Topf aufkochen. Zwiebeln reingeben und 2 Minuten kochen lassen. Ab-

tropfen und erkalten lassen. Saure Sahne mit Weinessig, Öl und Senf verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Zucker pikant abschmecken. Zwiebeln reingeben. Zugedeckt 20 Minuten durchziehen lassen. Dann anrichten.

Tomaten häuten, vierteln und entkernen. Stengelansätze dabei rausschneiden. Petersilie abspülen, trockentupfen und zerpfücken. Zwiebelsalat mit Tomatenvierteln und Petersiliensträußchen garnieren.

**Vorbereitung:** 30 Minuten.  
**Zubereitung:** Ohne Marinierzeit 10 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 150.

**Wozu reichen?** Zu Pizza, Rinder- oder Hammelbraten oder mit Schwarzbrot, Butter und Aufschnitt als Abendessen.

PS: Als Abwandlung können Sie zusätzlich Schinken- oder Käsewürfel, Oliven, Tomatenpaprikastreifen, angebratenen Speck oder streifig geschnittenen Kopfsalat in den Zwiebelsalat geben.

## Zwiebelsoße

300 g Zwiebeln,  
1 l Wasser,  
60 g Butter oder Margarine,  
30 g Mehl,  
je ¼ l heiße Fleischbrühe aus Würfeln und Milch,  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
geriebene Muskatnuß,  
50 g Schinken,  
1 kleiner Becher Sahne (100 g),  
Cayennepfeffer.

Zwiebeln schälen und in dicke Ringe schneiden. Wasser in einem Topf aufkochen. Zwiebeln reingeben. Aufkochen, dann 10 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit 30 g Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Mehl unter Rühren 2 Minuten darin anschwitzen. Heiße Fleischbrühe und Milch reinrühren. Mit Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat kräftig würzen.

Soße 5 Minuten kochen lassen. Schinken fein wür-

feln und ebenfalls in die Soße geben.

Zwiebelringe auf einem Sieb abtropfen lassen. Restliche Butter (oder Margarine) in einem Topf erhitzen. Zwiebelringe darin 3 Minuten dünsten. Soße zugießen. 3 Minuten kochen lassen. Dann durch ein feines Sieb passieren. In einem Topf mit der Sahne mischen.

Soße noch mal kurz erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen. Mit Cayennepfeffer abschmecken und in einer vorgewärmten Sauce servieren.

**Vorbereitung:** 20 Minuten.

**Zubereitung:** 35 Minuten.

**Kalorien pro Person:** Etwa 280.

**Wozu reichen?** Zu gekochtem Rindfleisch oder pochierten (verlorenen) Eiern.

PS: Eine Abwandlung der Zwiebelsoße ist die englische Zwiebelsoße. Dafür werden zwei große Zwiebeln geschält und gerieben. Dann kocht man sie mit ¼ l Milch, Salz, Pfeffer und Muskat 10 Minuten. 20 g



*Dieser pikante Zwiebelsalat ist ein echter Genuß mit vielen Vitaminen und wenig Kalorien.*



*Gut gewürzt und gern gegessen. So heißt das Motto für diese Zwiebelsteaks, die aus Hackfleisch jederzeit schnell zubereitet werden.*

Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. 15 g Mehl zufügen. Die heiße Zwiebelmilch unter Rühren zugießen.

Abgeschmeckt wird mit einem halben geriebenen Apfel, Salz und Streuwürze. Zum Schluß kommt noch  $\frac{1}{2}$  Bund abgespülte, gehackte Petersilie hinzu.

Ganz anders wiederum wird die Wiener Zwiebelsoße zubereitet:

Dazu 40 g Schweineschmalz in einem Topf erhitzen. 20 g Zucker darin goldgelb rösten und 250 g gehackte Zwiebeln zufügen. 5 Minuten rösten. 30 g Mehl drüberstreuen. 1 Glas Rotwein und knapp  $\frac{1}{2}$  l heiße Fleischbrühe zugießen. 5 Minuten kochen, dann durch ein Sieb passieren und mit Salz, weißem Pfeffer, Zucker und Weinessig abschmecken.

Manche Wiener würzen zusätzlich noch mit Knoblauch und geben manchmal zum Schluß etwas leicht geschlagene Sahne (auf gut österreichisch Obers) dazu.

## Zwiebel-Steak

250 g Zwiebeln,  
250 g Rindfleisch aus der Keule,  
je 125 g mageres Schweine- und Kalbfleisch,  
1 Knoblauchzehe, Salz,  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer,  
Paprika edelsüß,  
1 Prise getrockneter Majoran,  
1 Ei, 1 Bund Petersilie,  
3 Eßlöffel Öl (30 g) zum Braten.

Für die Garnierung:  
3 Stengel Petersilie,  
2 Tomaten (80 g).

Außerdem:  
5 Eßlöffel heißes Wasser.

Zwiebeln schälen und kleinschneiden. Rind-, Schweine- und Kalbfleisch abspülen, abtrocknen und in grobe Streifen oder Würfel schneiden. Zusammen mit den Zwiebeln durch den Fleischwolf (feinste Scheibe) drehen.

Alles in eine Schüssel geben. Knoblauchzehe schälen und mit Salz zerdrücken. Mit Pfeffer, Paprika, Majoran und Ei zum Fleisch geben. Petersilie abbrausen, trockentupfen und hacken. Die Hälfte davon über das Fleisch streuen. Alles gut mischen. Teig mit Salz abschmecken. Aus dem Fleischteig vier gleichmäßige Steaks formen. Öl in einer Pfanne erhitzen. Steaks darin auf jeder Seite 4 Minuten braten. In der Zwischenzeit für die Garnierung Petersilie und Tomaten unter kaltem Wasser abspülen, trocknen, Petersilie zerpfücken, Tomaten in Viertel schneiden. Stengelansätze dabei entfernen.

Zwiebelsteaks auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Bratfond mit dem heißen Wasser loskochen. Restliche gehackte Petersilie reinrühren. Fond über die Steaks gießen. Mit Petersiliensträußchen und Tomatenvierteln garniert sofort servieren.

Vorbereitung: 20 Minuten.  
Zubereitung: 10 Minuten.  
Kalorien pro Person: Etwa 310.

Wann reichen? Mit Gurkensalat und Salzkartoffeln als Mittagessen, mit Kartoffelsalat als Abendessen oder mit Stangenweißbrot als Party-Imbiß.

## Zwiebelsuppe

Siehe Französische und Pariser Zwiebelsuppe.

## Zwiebelsuppe badisch

500 g Zwiebeln,  
40 g Butter oder Margarine,  
15 g Mehl,  
1 l heiße Fleischbrühe (selbstgekocht oder aus Würfeln),  
Salz, weißer Pfeffer.  
Außerdem:  
2 Scheiben Toastbrot (40 g),  
20 g Butter oder Margarine,  
2 Eigelb,

### Zwiebeltoast

2 große Zwiebeln (300 g),  
20 g Butter oder Margarine,  
Salz, frisch gemahlener  
schwarzer Pfeffer,  
4 Scheiben Toastbrot  
(80 g),  
2 Eßlöffel Mayonnaise  
(40 g),  
2 hartgekochte Eier,  
4 große Scheiben  
Emmentaler Käse (160 g).  
Für die Garnierung:  
4 Salatblätter,  
4 kleine Tomaten (160 g),  
½ Bund Schnittlauch.

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelscheiben darin in 5 Minuten bei mittlerer Hitze goldgelb werden lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Pfanne vom Herd nehmen. Zwiebeln etwas abkühlen lassen. Brot im Toaster hellgelb rösten. 1 Minute abkühlen lassen. Dann mit Mayonnaise bestreichen. Zwiebeln

darauf verteilen. Eier schälen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Auf die Zwiebeln legen. Mit je einer Käsescheibe abdecken. 2 Minuten im vorgeheizten Grill gratinieren oder in den vorgeheizten Ofen auf die obere Schiene schieben.

Backzeit: 5 Minuten.

Elektroherd: 220 Grad.

Gasherd: Stufe 5 oder ½ große Flamme.

In der Zwischenzeit für die Garnierung Salatblätter, Tomaten und Schnittlauch unter kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen. Salatblätter auf vier Teller verteilen. Tomaten vierteln. Dabei die Stengelansätze entfernen. Schnittlauch fein schneiden.

Zwiebeltoast aus dem Ofen nehmen. Auf den Salatblättern anrichten und mit Tomatenvierteln umlegen. Schnittlauch drüberstreuen. Sofort servieren.

Vorbereitung: 10 Minuten.

Zubereitung: 10 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 410.

1 Glas badischer Weißwein (1/10 l),  
4 Eßlöffel Sahne (60 g),  
Salz,  
weißer Pfeffer,  
je ½ Bund Petersilie und Schnittlauch.

Ganz gleich, ob Sie deftige Kost oder besondere Delikatessen lieben, die badische Küche bietet Ihnen beides. Und nicht nur das! In Baden versteht man auch, aus einfachen Zutaten besonders interessante Gerichte zu zaubern. Diese Zwiebelsuppe ist eines davon.

Zwiebeln schälen und in 2 mm breite Ringe schneiden. Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Zwiebelringe in 3 Minuten darin glasig braten. Mehl drüberstreuen. Unter Rühren 1 Minute durchschwitzen. Dann die heiße Fleischbrühe zugießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. 20 Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit Toastbrot-scheiben entrinden und in

1 cm große Würfel schneiden. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Brotwürfel darin rundherum in 5 Minuten goldgelb rösten. Pfanne vom Herd nehmen.

Eigelb mit Weißwein und Sahne in einem Becher verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Petersilie und Schnittlauch unter kaltem Wasser abspülen und trockentupfen. Petersilie hacken, Schnittlauch fein schneiden.

Zwiebelsuppe vom Herd nehmen. Eimischung reinrühren. Suppe zugedeckt 2 Minuten ziehen lassen. In einer vorgewärmten Terrine anrichten. Mit Brotwürfeln und gehackten Kräutern bestreuen und sofort servieren.

Vorbereitung: 30 Minuten.

Zubereitung: 35 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 340.

Wann reichen? Als Vorspeise, als leichtes Abendessen mit belegten Broten hinterher oder als Mitternachtssuppe.



Die badische Zwiebelsuppe braucht keine Vergleiche zu scheuen.

## Zwiebelwähe

Für den Teig: 250 g Mehl,  
4 Eßlöffel eiskaltes Wasser,  
1 kräftige Prise Salz,  
125 g Butter oder  
Margarine.

Für die Füllung:  
700 g Zwiebeln,  
100 g durchwachsener  
Speck,  
30 g Butter oder Margarine,  
150 g geriebener  
Emmentaler Käse,  
¼ l Sahne, 2 Eier,  
Salz, weißer Pfeffer,  
Mehl zum Ausrollen.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Eiswasser und Salz reingeben. Die gut gekühlte Butter oder Margarine in Flöckchen auf den Rand verteilen. Mit einem Messer die Zutaten hacken. Dann schnell einen glatten Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Speck fein würfeln. Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Speck darin 3 Minuten auslassen. Zwiebelringe zugeben und 5 Minuten unter Rühren braten. Geriebenen Käse in einer Schüssel mit Sahne und Eiern verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebelmasse zugeben. Beiseite stellen.

Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in etwas mehr als Springformgröße ausrollen (Durchmesser 26 cm). Boden und Rand der Form mit dem Teig auskleiden. Füllung reingeben. In den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene schieben.

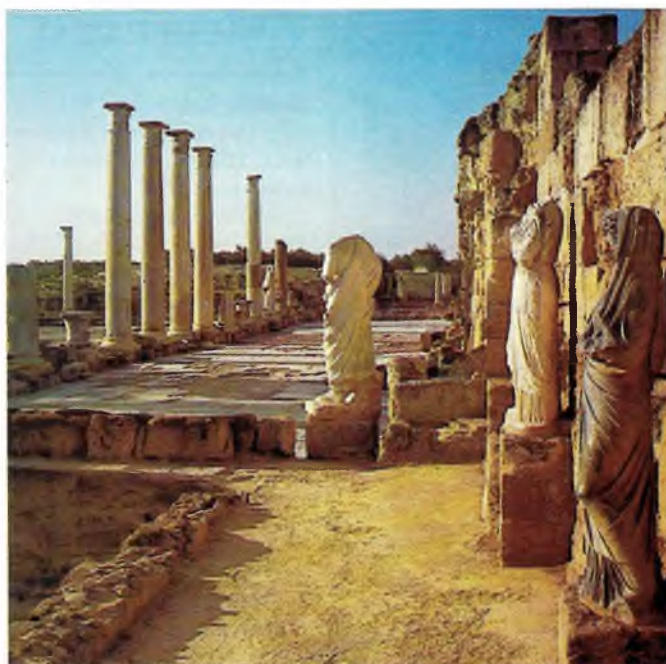
Backzeit: 45 Minuten.  
Elektroherd: 200 Grad.  
Gasherd: Stufe 4 oder knapp ½ große Flamme.  
Zwiebelwähe auf einer vorgewärmten Platte in 12 Stücke schneiden.

Vorbereitung: Ohne Ruhezeit 30 Minuten.

Zubereitung: 45 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 1140.

Wann reichen? Als Imbiß zu jungem Wein.



*Schon vor unserer Zeitrechnung war die Mittelmeerinsel Zypern als strategisch wichtiger Stützpunkt heftig umkämpft. An diese vorchristliche Zeit erinnern noch die Ruinen von Salamis.*

## Zyprischer Eintopf

Für 6–8 Personen



1000 g Rindfleischknochen,  
1½ l Wasser,  
Salz,  
1 Bund Suppengrün,  
1000 g Hammelfleisch  
aus der Keule,  
Salz,  
schwarzer Pfeffer,  
500 g Zwiebeln,  
⅛ l Olivenöl,  
2 Knoblauchzehen,  
1 Lorbeerblatt,  
400 g Zucchini,  
400 g Auberginen,  
600 g Tomaten,  
125 g Reis,  
1 Teelöffel getrockneter  
Oregano,  
1 Teelöffel getrocknetes  
Basilikum.  
Saft einer halben Zitrone,  
5 Blätter frische Minze,  
1 Becher Joghurt  
(170 g).

Die Küche Zyperns (oder Cypern geschrieben) ist stark von der griechischen Küche, schwächer von der türkischen geprägt. Denn der Anteil der griechischen

Bevölkerung beträgt etwa 80 Prozent – das sind die Zyprioten –, der der türkischen 17 Prozent.

Tierisches Hauptnahrungsmittel der Bevölkerung der drittgrößten Insel im Mittelmeer mit der Hauptstadt Nicosia: Lamm- oder Hammelfleisch. Denn die Schafzucht blüht im Lande. Und Olivenöl gibt es in Fülle. Dank der Ölbaumkulturen. Neben Gerste, Weizen und Kartoffeln wird auf einer Rebfläche von 350 000 ha Wein angebaut. Und fast all diese Produkte finden Sie als Zutaten im wohl-schmeckenden zyprischen Eintopf wieder, den man so zubereitet:

Rindfleisch waschen. In einen Topf mit dem gesalzenen Wasser geben. Vom Aufkochen an 120 Minuten im offenen Topf sieden lassen. Dabei gelegentlich den Schaum abschöpfen. Suppengrün putzen, waschen und kleinschneiden. 30 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben.

Hammelfleisch waschen, abtrocknen und in 4 cm dicke Würfel schneiden. In eine Schüssel geben. Salzen und pfeffern.

Zwiebeln schälen und grob hacken.

Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Fleisch darin

rundherum 5 Minuten anbraten. Zwiebeln und die geschälten, fein gehackten Knoblauchzehen reingeben. Weitere 5 Minuten bräunen. Fleischbrühe in den Topf sieben. Lorbeerblatt zufügen. Bei Hitze 60 Minuten sieden lassen.

In der Zwischenzeit von den Zucchini Stengelansätze abschneiden. Zucchini in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auberginen waschen, der Länge nach halbieren und in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, vierteln und dabei die Stengelansätze rausschneiden. Reis gründlich waschen und nach 30 Minuten, Zucchini und Auberginen nach 45 Minuten Garzeit zum Fleisch geben. Tomaten 10 Minuten vor Ende der Garzeit zugeben. Oregano und Basilikum zerreiben und reingeben. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Minze abbrausen und fein hacken. In den Eintopf geben. Vom Herd nehmen.

Joghurt in einer Schüssel schaumig schlagen. Eintopf in einer vorgewärmten Terrine anrichten, Joghurt getrennt reichen. Erst am Tisch mit dem Eintopf mischen.

Vorbereitung: 50 Minuten.  
Zubereitung: Ohne Kochzeit für die Brühe 75 Minuten.

Kalorien pro Person: Etwa 645 bis 860.

Beilage: Bauernbrot. Als Getränk paßt der geharzte griechische Wein Retsina. Natürlich auch der beste zyprische Wein namens Commanderia. Falls Sie den bekommen können.

PS I: Wer kein Lammfleisch mag, kann diesen Eintopf auch mit magerem Schweinefleisch oder mit Rindfleisch zubereiten.

PS II: Man kann den Eintopf auch in der Tonform zubereiten. Dazu das angebratene Fleisch, das Gemüse und die Gewürze abwechselnd in die Form schichten und garen. Nur ¼ l Rindfleischbrühe angießen.

# Das große MENÜ-Register

## 1. Alphabetisches Stichwortverzeichnis

In diesem Stichwortverzeichnis finden Sie in alphabetischer Reihenfolge alle Rezepte, Warenkunden und Tips aus 10 MENÜ-Bänden. Die erste Zahl hinter dem Stichwort gibt die Bandzahl an, die zweite Zahl die Seitenzahl. Fettgedruckte Seitenzahlen weisen auf einen Tip hin. Ein (W) hinter der Seitenzahl bedeutet, daß es sich hier um eine Warenkunde handelt, ein (H) steht für Hinweis und (PS) weist auf einen Rezept-Nachtrag hin.

### A

Aachener Printen	1/1	Albertkekse	1/13	Ananaskraut	1/29	- s. auch	
Aal aus der Provence	1/1	Alcazar-Torte	1/14	Ananasmelone,		Horsd'œuvre	4/297 (W)
- blau	1/1	Alexander-Cocktail	1/15	s. Melone	6/310 (W)	- s. auch Sachgrup-	
- Frikassee von	3/298	Alice-Salat	1/15		6/311	penregister	
- gebraten	1/2	Alicot, s. Puterra-		Ananas-Partyspieße	1/30	Vorspeisen	
- gekocht, s. Aal-		gout kanadisch	8/75	Ananas-Pumpernik-		- s. auch Schweden-	
schnitten alt-		Allgäuer Käse-		kel-Dessert	1/30	platte	9/287
holländisch	1/7	spatzen	1/16	Ananas-Salat auf		Apéritif Anisette	1/41
- geräuchert	1/2	- Käsesuppe	1/16	Äpfeln	1/30	Apfel, Adams-	1/11
- grün auf flämi-		- Suppenknödel	1/17	- Colmar	1/32	Apfel »Bolette«	1/42
sche Art	1/4	Altdeutscher Topf	1/20	- Käse-	5/222	- bosnisch	1/42
- häuten	1/4	Altenglischer Punsch	1/20	- Zwiebel-	10/300	- bulgarisch	1/43
		Altholländische		Ananas-Schnitzel	1/32	- Eierkuchen mit	2/337
		Aalschnitten	1/7	Ananas-Schokolade-		- Eskimo-	3/70
		Alufolie	3/78	Schnitten	1/33	- flambiert	1/43
		Aluko Chop, s. Ne-		Ananas-Smash	1/34	- fleischgefüllte	3/222
		palesische Kar-		Ananastoast mit ge-		- fritiert, s. Apfel-	
		toffelkuchlein	7/45	schnetzelter Leber	1/34	beignets	1/46
		Amarellen, s. Kir-		Ananas-Zwiebel-		- glasierte	4/47
		schen	5/279 (W)	Salat	10/300	- grillen	4/82
		Ambrosia	1/20	Anchovis	7/68	- grillierte	4/81
		Americano-Cocktail	1/22	- s. auch Nudeln mit		- Hirseauflauf mit	4/270, 270
		Amerikaner	1/22	Champignons und		- Honig-, chinesisches	4/290
		Amerikanische		Anchovis	7/67	- im Schlafrock	1/43
		Apfeltorte	1/22	- s. auch Sardellen	8/357 (W)	- Kardinals-	5/178
		- Aprikosentorte	1/22	Anchovis-Brot über-		- Meerrettich mit	6/301
		- Biskuits	1/23	backen	1/35	- mit Ananas-Salat	1/30
		- Gurke	1/23	Anchovisbutter, s.		- mit Preiselbeeren,	
		- Steakplatte	1/24	Barbrötchen	1/138	s. Preiselbeer-	
		Amerikanischer		Anchoviseier	1/36	Äpfel	8/43
		Obstsalat	1/23	Anchovismousse	1/36	- mit Sauerkirschen,	
		Amerikanisches		Anchovisteller		s. Sauerkirsch-	
		Dressing, s.		spanisch	9/127	Äpfel	9/7
		Dressing	2/301 (W)	Anchovis-Thunfisch-		- pochiert mit	
		Amontillado s.		salat	1/37	Schlagsahne	7/353
		Sherry	9/83 (W)	Andalusische Eier	1/40		7/353
		Ananas auf Prinzeß-		- Soße	3/213	- Preiselbeer-	8/43
		art	1/26	Andalusischer		- rohe	1/53
		- Cobbler von	2/189	Steinbutt	1/40	- russisch	8/290
		- Frikadellen mit	3/294	Andalusisches Boh-		- Speck mit	9/153
		- gebacken	1/26	nengemüse	1/37	- überbacken	1/43
		- Geflügelsalat in	4/9	Angel's Kiss	1/40	- und Birnen über-	
		- gegrillt	1/26	Angel-Schellfisch,		backen	1/208
		- in der Folie	1/26	s. Schellfisch	9/204 (W)	- und Zwiebel, Blut-	
		- mit Kirschen,		Angewirktes Nougat,		wurst mit	1/262
		flambiert	1/27	s. Nougat	7/63 (W)	- Vanille-	10/120
		- mit Schlagsahne	1/28	Animelle alla tosa-		Apfelanbaugebiete	1/54
		- mit Vanilleeis,		cana, s. Toskani-		Apfel-Bachis	1/44
		flambiert	1/28	sches Kalbsbries	10/80	Apfelbeignets	1/46
		- schälen	1/26	Animelle dell'im-		Apfel-Curry-Soße,	
		Ananasbowle	1/28	peratrice, s. Kalbs-		Fisch in	3/151
		Ananas-Charlotte	1/28	bries Kaiserin Art	5/102	Apfel-Eierkuchen	1/46
		Ananas-Chicorée-		Anis-Ei-Gebäck, s.		Apfel-Erdbeer-Sa-	
		Salat, s. Salat aus		Badener Chräbli	1/111	lat	1/47
		Chicorée und Ana-		Anis-Laibchen	1/40	Apfel-Fleisch	
		nas	8/327	Anisette-Apéritif	1/41	Aebleflaesk	1/47
		Ananas-Erdbeer-		Anitra in salmi, s.		Apfelgelee	1/48
		Schale	1/29	Marinierte Ente	6/262	Apfel-Gitterkuchen	1/48
		Ananas-Flip	1/29	Anna-Kartoffeln	1/41	Apfel-Hagebutten-	
			1/29	Anrührwürste, s.		Marmelade	4/113
		Ananas-Käse-Salat	5/222	Wurst	10/225 (W)	Apfel-Käse-Kuchen	1/48
		Ananaskirsche, s.		Antipasti (Vorspei-		Apfel-Kompott eng-	
		Kap-Stachelbeere	5/169 (W)	sen)	1/41	lische Art	1/50
		Ananaskonfitüre	1/29			Apfelkrapfen	1/50

Apfelkren, s. Meerrettich mit Äpfeln	6/301	- italienische	5/8	Armagnac-Pflaumen	1/78	- vorbereiten	4/146
- urwienerisch, s. Wiener		- mit Weincreme	1/60	Arme Ritter, s. Kartäuser-Klöße	5/193	Auberginen-Auflauf	1/91
Apfelkren (PS)	10/197	- rheinisch	8/178	Arrak-Brezeln	1/78	Auberginen-Gemüse, s. Imam bayildi	4/344
- Wiener	10/197	- Vierländer	10/136	Arraknübchen	1/79	Auberginen-Pfannkuchen (Coucou kuchen)	1/92
Apfelkuchen, s. auch Blitzkuchen		Apfel-Weinbrand	1/326	Arroz con pollo, s. Huhn mit Reis	4/314	Auberginen-Salat	1/93
aus Äpfeln	1/251	Apfelweinsöße, Kartäuser Klöße mit	5/193	- à la Cubanaise (Kalbfleisch nach Kubaner Art)	1/79	- Madrid	1/93
- dänischer	2/254	Apfelsinen, s. Orangen	7/141 (W)	Arrostino annegato, s. Italienisches Kalbsnierenstück	5/15	Auflauf, s. auch Sachgruppenregister Aufläufe	
- Elsässer Art	1/50	Appenzeller Fladen	1/62	- mit Kirschen	1/94	- Rothschild	1/94
- englischer	3/23	- Habersuppe	4/100	- süß mit Aprikosenschaum, s. Kaiserkoch	5/82	Aufschnittplatte	1/96
- gedeckter	3/355	- Totebeili	1/62	Ausbackteig, s. auch Fisch-		Allerlei	3/158
- Ingwer-	4/356	Appetithappen	1/63	Ausgezogene (Bayrische Kühle)	1/96	Austern	1/98
- irischer, s. Irish Kerry Cake	5/5	- s. auch Sachgruppenregister		- Dip mit	2/281	- s. Hawaii-Oysters	4/178
- Mannheimer	6/255	Appetithappen	1/63	- gefüllt	1/83	- s. auch Sachgruppenregister Schalentiere	
- mit Streuseln	1/50	Aprikosen, s. auch Marillen	6/260	- mit Speck, s. Speck-		- auf Florentiner Art	1/97
- Sahne-	8/311	- Bourdaloue	1/63	Artischocken	9/154	- auf Weinkraut	1/98
- schwäbisch	9/272	- Carmen-	2/100	- überbacken	10/99	- frisch	1/99
	9/273	- gefüllt	1/66	- Vorbereitung	1/81	- mit Geflügelsalat in Artischocken	1/99
- schwedischer (Äppelkaka)	1/52	- getrocknete	1/74	Artischockenböden, s. Antipasti	1/41	- Was Sie von Austern wissen sollten	1/96 (W)
- Thüringer	10/35	- in Essigsirup	1/66	- s. auch Dietrich-Salat	2/276	Austernbänke, s. Austern. Was Sie von Austern wissen sollten	1/96 (W)
- Uttenweiler	10/118	- Kaltschale aus	5/159	- auf Kalbsschnitzel	1/84	Austern-Cocktail	1/100
	10/118	- Monte Carlo	1/67	- Colbert	1/84	Austernfische, s. Steinbeißer	9/338
- vom Blech	1/52	- Pariser, königliche Art	7/220	- Costa Brava	1/85	Austernkonserven, s. Austern auf Florentiner Art (PS)	1/97
Apfelküchlein, s. Pnutli			7/220	- Tatar	1/86	Austernparks, s. Was Sie von Austern wissen sollten	1/96 (W)
aus Basel	7/307	- Roquefort-	8/228	Artischockenherzen, s. auch Griechischer Salat	4/72	Avignoner Hammelauf	1/101
- Hamburger	4/127	Aprikosen-Apfel-Füllung,		Artischocken-Salat	1/87	Avokados	2/213
Apfel-Mandarinen-Speise	1/53	Hefestrudel mit	4/195	Asperges glacées, s. Spargel gekühlt	9/137	- Crab Meat mit	2/213
Apfel-Mandel-Pastete	6/234	Aprikosenaugen	1/67	Aspik	2/314	- gefüllt	1/102
Apfel-Marmelade, Hagebutten-	4/113	Aprikosenbecher	1/68	- s. auch Gelee	4/16 (W)	- mit Meeresfrüchten	1/103
Apfelmeerrettich, s. Merrettich mit Äpfeln	6/301	Aprikosen-Blättergebäck	1/68	- Aal in	1/5	- indischer Reissalat mit	4/349
Apfel-Möhren-Sellerie-Salat	1/54	Aprikosen-Blätterteig	1/69	- aus Aalsud, s. Aalrollen	1/6	- polynesisch	8/8
Apfel-Nuß-Mayonnaise	1/54	Aprikosenbusserl	1/70	- aus Fischsud, s. Aalrollen	1/6	- Schnittflächen	4/92
Apfel-Pastete, Mandel-	6/234	Aprikosencreme	1/70	- Eier in	2/315	Avokado-Dip	3/266
Apfel-Pfannkuchen, s. Apfel-Bachis	1/44	Aprikosenherzen	1/71	- Fleisch in	3/212	Avokado-Eier-Toast, s. Picante de huevos	7/309
Apfel-Pfirsich-Soße	2/194	Aprikosenknödel	1/72	- Geflügel in	3/355	Avokado-Fruchtsalat	1/103
Apfelquitten, s. Quitten	8/105 (W)	Aprikosen-Kuchen, s. auch Marillenkuchen	6/260	Auberginen	1/90	Avokado-Litschisalat	6/155
Apfelreis, indonesische Art	1/55	- französischer	3/287	- s. auch Melanzane	6/308 (H)	Avokado-Salat, s. Guacamolé	4/92
	1/55	Aprikosen-Mandel-Kuchen	6/234	- und	6/309	- Litschi-	6/155
Apfelrolle, badische	1/111	Aprikosen-Palatschinken	1/72	- Tomaten	10/63	Avokado-Suppe	1/105
Apfel-Rotkohl	1/55	Aprikosen-Palatschinken	1/72	spanische Art	10/63	- Storchen	5/152
Apfelsalat, Genfer	4/32	Aprikosen-Sauerkirsch-Marmelade	9/8				
- Pariser	7/219	Aprikosenschaum, s. auch Kaiserkoch	5/82				
- pikant	1/56	Aprikosenschaum mit Marmelade	5/82				
- Sellerie-	9/66	Aprikosenschaum mit Marmelade	5/82				
- süß	1/56	Aprikosen-Schichttorte	1/73				
Apfel-Schalet	1/57	Aprikosenstollen	1/74				
Apfel-Sellerie-Salat	9/66	Aprikosensuppe	1/74				
Apfelsoße, Ingwer-	4/356	Aprikosentorte	1/22				
Apfelspeise, isländische	5/8	Aprikosen-Schichttorte	1/73				
Apfelstrudel	1/57	Aprikosenstollen	1/74				
- Wiener	10/197	Aprikosensuppe	1/74				
Apfelsuppe		Aprikosentorte	1/22				
kroatisch	1/60	Aprikosen-Schichttorte	1/73				
- mit Sahne	1/60	Aprikosenstollen	1/74				
Apfeltaschen, Hefepfelforte	4/189	Aprikosensuppe	1/74				
amerikanische	1/22	Aprikosentorte	1/22				
- Gascogner	3/350	Aprikosen-Schichttorte	1/73				
		Aquavit, s. Weinbrand	10/167 (W)				
		Arancini	1/74				
		Ardenner Fasan	1/75				
		- Fasanensuppe	1/77				
		- Schinken, s. Schinken	9/211 (W)				
		Argentinien					
		Nationalspeise (Puchero Argentino)	1/78				
		Armagnac, s. Weinbrand	10/167 (W)				

# B

Baba au Rhum	1/105	Bajaldö	1/116	Bandnudeln mit feingehackten Kräutern, s. Lasagne al pesto	6/107	– Küchle, s. Ausgezogene	1/96
Baby-Edamer, s. Holländischer Käse	4/284 (W)	Baklava, s. Türkische Pastete	10/94	– mit Spinat	1/134	– Leberknödel	1/158
Baby-Gouda, s. Holländischer Käse	4/284 (W)	Baklaschannaja Ikra, s. Kaukasischer Kaviar	5/262	– nach apulischer Art	1/134	– Reibeknödel	1/158
Bacardi	2/227	Balinesische Spießchen (Sateh Bali)	1/118	Baranjina ss ogurzami, s. Kaukasisches Hammelfleisch	5/262	– Semmelknödel	1/159
– Blossom, Cubaine oder	2/227	Balkanklößchen	1/118	Bárány paprikás (Lampaprika)	1/134	– Zwetschenknödel	1/159
Bacardi-Cocktail	1/105	Balkansoße	1/118	Barbe, s. Weißfische	10/179	Bayrischer Wurstsalat	1/160
Bachelor-Cocktail	1/106	Ballotines de volailles (Gefüllte Geflügelkeulen)	1/119	Barbecue	1/138 (W)	Beamtenstippe	1/161
Backblech bleibt sauber	3/78	Balnmoon Skink (Irische Hühnersuppe)	1/122	Barbecue-Soßen, s. Barbecue	1/138 (W)	Béarner Soße (Sauce Béarnaise)	1/161
– einfetten	1/13	Baltimore Egg-Nogg	1/123	Barbrötchen	1/138	Beat-Brot	1/162
Backblechkartoffeln	1/105	Baltimore-Krabben	1/123	Bärentatzen	1/139	Bebotee (Malaysischer Lamm-pudding)	1/162
Backerbsen in klarer Brühe	1/107	Baltische Specklinsen	1/124	Barcelonessa Barcelonaer Hammel-suppe	1/138	Béchamelkartoffeln	1/163
Bäckerofen (Beekenohe)	1/107	Baltischer Nußkuchen	1/124	Barhappchen	1/139	– überbacken	1/163
Backhefe, s. Hefe	4/189 (W)	Bamberger Krautbraten	1/124	Barsch, s. auch Fisch gegrillt	3/147	Béchamel-Soße	1/164
Backhendl, Wiener	10/198	– Lebkuchen	1/126	– gebraten	1/139	– s. auch Eierkroketten	2/334
Backhuhn	1/108	Bambussprossen	2/181	– mit Fenchel, s. Fenchel-Barsch	3/110	Béchamel-Würfelsuppe	1/164
– chinesisches	2/180	Bambussprossenreste, Haltbarkeit	5/29	– Joinville	1/140	Becher-Pastetchen	1/164
– Fritto di pollo	1/108	Bambussprossensalat	1/126	– mit Eierbutter	1/140	Beduinenspieße	1/164
Backobst, Buttermilchsuppe mit	2/68	Bami Goreng	1/127	– vom Rost	1/141	Beefsteak	1/165 (W)
Backobstkompott	1/110	Bananen	1/128	Barszczyk, s. Polnische Suppe	8/3	– s. auch Sachgruppenregister Fleisch	
Backofen bleibt sauber	3/78	– Bermuda	1/127	Barzcz zimny zyli zupa (Polnische Rote-Rüben-Suppe)	1/141	– auf Börsenart	1/165
Backpflaumen, Hasenrücken mit	4/167	– Blutwurst mit	1/264	Basilkraut	7/211	– auf Helgoländer Art	1/168
– in Speck	1/110	– Copacabana	1/127	Basilikum	7/211	– Burgunder	2/51
Backpflaumen-Auflauf, s. Flaugarde du Périgord	3/209	– Créole	1/128	Baskisches Huhn	1/141	– en casserole Westmoreland, s. Gehacktes Beefsteak Westmoreland	4/15
Backpulvermehlkloße	1/110	– flambierte	3/199	Basler Brauns	1/145	– Jean Paul	1/168
Backstück	1/192	– gebraten mit Schinken	1/128	– Leckerli	1/142	– kantonesisches	5/168
Backwerk s. auch Sachgruppenregister Backwerk		– gefüllt	1/128	– Lummelbraten	1/144	– Kempinski	1/168
Bacon and Eggs (Speck mit Ei)	1/110	– Heidelbergern mit	4/198	– Mehlsuppe	1/145	– korsisches	5/353
Badener Chräbli	1/111	– Hirschsteaks mit	4/269	– Tatar	1/169	– Meier	1/168
Badische Apfelrolle	1/111	– Honig-, überbacken	4/290	– Westmoreland, Gehacktes	4/15	– Tatar	1/169
– Ente	1/112	– mexikanisch	1/129	Beefsteakhack, s. Hackfleisch	4/103 (W)	– Tatar	1/169
– Pflaumentorte	1/113	– mit Karamelsoße, s. Karamelbananen		Beefsteak-Pie	1/169	– Tatar	1/169
Badischer Fleischsalat	1/113	Korea	5/170	Beefsteak-Rouladen	1/170	– Tatar	1/169
Bahia-Salat	1/114	– mit Preiselbeeren	8/42	Beeftea Kraftbrühe	1/170	– Tatar	1/169
Baisers	1/114	– mit Schokoladenglasur	1/129	Beekenohe, s. Bäckerofen	1/107	– Tatar	1/169
– s. auch Quittenkuchen mit Mandelbaiser	8/106	– paniert	1/129	Beerenmilch	1/170	– Tatar	1/169
– englisch, s. Jap Cakes	5/26	– rohe	1/133	Beerenobstsalat aus der Tiefkühltruhe	1/171	– Tatar	1/169
– Erdbeer-	3/50	– und Ananas, Kaki mit	5/88	Beignets, Orangen-Beilagen s. auch Sachgruppenregister Beilagen	7/143	– Tatar	1/169
– Kirsch-	5/282	– und Rum, Quark mit	8/81	Beinflleichsuppe mit Reis	1/171	– Tatar	1/169
– Mandel-, Rhabarberkuchen mit	8/176	– Vanille-	10/121	Beize für chinesische Gerichte	10/19	– Tatar	1/169
– mit Johannisbeeren	5/46	Bananenbecher	1/130	Bekassinen	1/171	– Tatar	1/169
– mit Kuvertüre	1/114	Bananen-Buttermilchmix	1/130	– s. auch Schnepfen	9/244 (W)	– Tatar	1/169
– mit Schokoladen-Soße (Hovdessert)	1/114	Bananen-Cocktail	1/131	Belgische Krabbenkroketten	1/172	– Tatar	1/169
– Mokka-	7/4	Bananen-Dessert indisches, s. Halwa	4/127	– Seelachs-Rouladen	1/172	– Tatar	1/169
– Sauerkirschen in	9/7	Kela	4/127	Belgischer Honigkuchen	1/174	– Tatar	1/169
– Schokoladen-	9/251	Bananendrink	1/131	– Pilz-Eierkuchen	1/174	– Tatar	1/169
Baiserboden, s. Eistorte	3/3	Bananen-Erdbeer-Salat	3/50	– Reisfladen, s. Flan de Riz	3/209	– Tatar	1/169
Baiserhaube, Obstkuchen mit	7/95	Bananen-Kalbsleber	1/131	Belgrader Brot	1/175	– Tatar	1/169
– Rhabarber mit	8/175	Bananenkuchen	1/131	Beluga, s. Caviar	2/110 (W)	– Tatar	1/169
Baisernester mit Mandarinen	1/115	Bananenmilch	6/332	Beluga-Malossol-Caviar, s. Caviar	2/110 (W)	– Tatar	1/169
Baisertorte mit Kirschen	1/115	Bananen-Reissalat	1/132			– Tatar	1/169
		Bananen-Rhabarber-Auflauf	1/132				
		Bananen-Salat	1/133				
		– Costa-Rica	1/133				
		– Erdbeer-	3/50				
		Banater Paprikaschoten	1/133				





Blaufelchen nach Doria	1/245	Blumenkohl-Suppe	1/262	- weiße	10/177	Kapernsoße	4/142
Blaukäse-Zwiebel-Dip	1/246	Bluthund	1/262	- weiße, s. auch Plaki	7/347	Bolliti misti con salsa verde (Fleischtopf mit grüner Soße)	1/297
Blauleng, s. Lengfisch	6/140 (W)	Blutorangen, s. Orangen	7/141 (W)	- weiße, s. auch Pommersche Bohnensuppe	8/9	Bonbons, s. Sachgruppenregister Konfekte	
Blaumohn, s. Mohn	6/349 (W)	Blutwurst braten	1/264	- weiße, Entenklein mit	3/29	Bonifaz der Gute	1/302
Blechgrumberen, s. Blechkartoffeln	1/246	- mit Linsen	1/264	- weiße, Möhren mit	6/361	Boquerones Malaguenos, s. Spanischer Anchovisteller	9/127
Blechkartoffeln	1/246	- mit Äpfeln und Zwiebeln	1/262	- weiße, Sauerkraut mit	9/13	Bolo dei Rei (Hefekranz)	1/298
Blei, s. Weißfische	10/179	Bockwurst gegrillt	1/264	- weiße, spanische Art, s. Judias blanca al tio lucas	5/50	Bologneser Nudeln	1/298
Bleichsellerie	1/246	- in Blätterteig	1/265	- weißeswertes	1/294	- Nudelsalat	1/299
- s. Stangensellerie	9/330 (W)	Bockwurst-Schaschlik	1/265	Bohnen-Fleisch-Eintopf, s. Cassoulet	2/109	- Paprikaschoten	1/299
- s. auch Sellerie	9/63 (W)	Bockwurstspießchen	1/265	Bohnen-Garzeiten	1/278	- Wurstrollen	1/300
- für den Hausgebrauch	1/246	Bœuf à la Mode (Rinderschmorbraten in Rotwein)	1/266	Bohnengemüse (Khorreschte-Lubija)	1/284	Bonanza-Kaffee	1/301
- italienisch	1/246	- à la mode Bourguignonne, s. Burgunder Rindfleisch	2/54	- andalusisch	1/37	Bordelaiser Art	1/302
- mit Käsecreme	1/246	- Bourguignon	1/267	- mit Makkaroni	1/284	- Soße (Sauce Bordelaise)	1/302
Bleichsellerie-gemüse	1/247	- braisé, s. Braten	1/330	Bohnengericht	9/274	Borjupörkölt	1/302
Blériot-Salat	1/247	- Stroganoff	1/268	Bohnen-Gurken-Tomaten-Salat	1/284	Bornholmer Adventskage	1/303
Blindhuhn, hannoversches	4/152	Böflamott	1/268	Bohnen-Hammel-Eintopf	1/284	Borschtsch	1/305
- westfälisch	10/192	Bogrács Gulyás, s. Kesselgulasch	5/270	Bohnenkerne, weiße, s. auch Galicische Bauernsuppe	3/331	Börsen-Lendenstück	1/305
Blinis	1/248	Böhmische Dalken	1/270	- weiße, s. auch Gold und Silber	4/50	Borsos Bélszintokány, s. Rindfleisch mit Paprikaschoten	8/203
- warschafski, s. Warschauer Plin-sen	10/159	- Fleckerlsuppe	1/270	Bohnenkerne-Möhren-Eintopf, s. Kiek öm	5/274	Boston Baked Beans	1/307
Blitzgulasch	1/251	- Knödel	1/271	Bohnenkern-Salat	1/285	Boston Ward 8	1/308
Blitzkuchen	1/251	- Kolatschen	1/271	Bohnenknödel, bayrische	1/154	Boston-Marinade	1/307
- mit Äpfeln	1/251	- Liwanzen	1/272	Bohnenkraut, Aal in	1/5	Bouillabaisse	1/308
Blitztoast	10/47	Böhmischer Karpfen in polnischer Soße	1/272	Bohnen-Omelett	1/286	Bouillon, s. auch Fleischbrühe	3/217
Blondy Milk	1/251	- Kirschen-Strudel	1/273	Bohnen-Paprika-Salat	1/286	- einfach	1/309
Bloody Mary	1/252	- Striezel	1/274	- s. auch Katharinen-Salat schwedisch	5/260	- Kräuter-	6/23
Blue Blazes	1/252	Bohnen, s. auch Dicke Bohnen	2/275	Bohnen-Paprika-Suppe	7/191	- mit Backerbsen	1/309
- Day	1/252	- s. auch Prinzeßbohnen	8/49	Bohnen-Plaki	1/289	- mit Einlagen	1/309
- Points, s. Was Sie von Austern wissen sollten	1/96 (W)	- auf Haushofmeisterart	1/276	Bohnensalat	1/289	- mit Flädle	1/309
Blume, s. Schinken	9/211 (W)	- französische, als Eintopf	3/284	- bunter	2/46	- mit Mark	1/309
Blumenkohl auf chinesische Art	1/253	- frische	1/290	- dänisch	1/289	- mit Nudeln	1/309
- auf Mailänder Art	1/253	- gebacken	1/277	- türkischer	10/95	- mit Rotwein	1/311
- gebacken	1/253	- gebacken, s. auch Boston Baked Beans	1/307	- ungarisch	1/290	- Pariser	7/221
- gefüllt	1/253	- gedünstet	1/278	- weiß	1/290	Bouillon-Kartoffeln	1/311
- Genfer Art	1/254	- grüne	1/289	Bohnensuppe	1/290	Boulogner Eier	1/311
- geschmälzter	4/36	- Flageolets	3/197	- s. auch Bremer bunte Finken	1/352	Bourbon	1/312 (W)
- im Sommerkleid	1/254	- grüne, s. Schnittbohnen Elsässer Art	9/247	- Frankfurter	3/279	- Daisy	1/312
- in Mornay-Soße	1/255	- grüne in Sofrito-Soße	1/278	- französische Art	1/291	- Manhattan	1/312
- italienischer	5/13	- grüne in Tomatensoße, s. Judias verdes	5/51	- Lothringer Art	1/291	- Old-Fashioned	1/312
- kochen	1/259	- grüne mit Käsebällchen	1/278	- Middelburg	1/291	- Whiskey, s. Whisky	10/194 (W)
- mit Bröseln	1/255	- grüne mit Matjes-salat	6/286	- Paprika-	7/191	Bowlé in Reserve	1/312
- mit Pilzen, s. Pilz-Blumenkohl	7/324	- in Eiersoße	1/279	- pommersche	8/9	- mit Rosé Wein	1/312
- mit Thunfisch	1/255	- in Rahmsoße	1/279	- rheinisch	1/294	Bozener Zwetschenkuchen	1/314
- piemontesisch	7/312	- Kasseler auf	5/247	- serbisch	1/294	Brägen, s. Hirn	4/255 (W)
- Pilz-	7/324	- mit Lamm-Crou-ton	1/279	- spanisch	1/295	Braisieren, s. Braten	1/330
- polnisch	1/256	- mit Matjesfilets	1/281	- weiße	10/177	Brandenburgische Brötchen	1/314
- Rastätter Art	1/258	- mit Schinken	1/281	- weiße, schlesisch	10/179	Brandteig	1/315
- und Zucker	1/255	- nach Burgunder Art	1/284	Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295	- s. auch Eclairs	2/306
- ungarisch	1/259	- schwarze, s. Mexikanische Bohnen	6/318	Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295	- s. auch Flockentorte I	3/249
Blumenkohlauflauf				Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295	- s. auch Flockentorte II	3/250
dänischer	2/255			Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295	- s. auch Windbeutel	10/218
mit Tomaten	1/259			Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295	- für Nockerln	1/317
Blumenkohl-Broccoli-Salat	1/260			Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295	- Luftblasen in	1/319
Blumenkohlcremesuppe, s. Dubarry-Suppe	2/301			Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295		
Blumenkohl-Curry (Gohbi ki Sabzi)	1/260			Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295		
Blumenkohl-Röschen in Bierteig	1/260			Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295		
Blumenkohl-Salat				Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295		
bunt	1/261			Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295		
mit Kresse	1/261			Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295		
Blumenkohl-Sellerie-salat	1/262			Bohnen-Tomaten-Suppe	1/295		

Brandteigbällchen, s. Fastnachtskrapfen	3/97	Brathähnchen, s. auch Türkischer Auflauf	10/94	Brennender Pfirsich	1/355	- s. auch Mischbrot mit Sauerteig	6/343
Brandteig-Klößchen, s. Kapuziner	5/169	- auf Gemüse	1/333	Brennendes Kosakenblut	1/355	- s. auch Schwarzbrot-Auflauf	9/278
Brandteigkrapfen, s. Schneebälle	9/243	- mit Walnußsoße (Kotmis Saziwi)	1/334	Brennsuppe	1/355	- s. auch Weißbrot	10/176
- Fleischbrühe mit	3/218	Brathering, s. Hering	4/223 (W)	Brenten, Frankfurter	3/280	- Beat-	1/162
Brandteig-Mandelkranz	1/317	- englisch	1/334	Bretonischer Kuchen (Quatre Quart)	1/356	- Belgrader	1/175
Brandteig-Pudding	1/318	- in Essigmarinade	1/336	Brezeln	1/356	- Berliner	1/176
Brandteig-Ringe mit Früchten in Schlag-sahne	1/318	- Windsor	1/336	- Arrak-	1/78	- Dill-, neuenglisch	2/277
Brandteig-Schwäne	1/319	Brathuhn, s. Huhn	4/301 (W)	- Butter-	2/58	- getrocknetes	2/256
Brandy	1/321	- s. Huhn Bordeauxer Art	4/307	- Hanauer	4/151	- Gourmet-	4/57
- s. auch Weinbrand	10/167 (W)	- s. auch Massala-Huhn	6/277	- Haselnuß-	4/169	- illustriertes	4/343
- Cobbler	1/320	- mit Cremesoße	1/337	- Hefe-	4/190	- Kalbfleischbrühe mit	5/94
- Cocktail	1/320	- mit Paprikafrüchten	1/338	- Hefemürbeteig-	4/193	- Krabben-	6/4
- Cocktail, Fancy s. Fancy Drinks	3/84	- mit Rahm und Pfefferlingen	1/338	- Schokoladen-	9/251	- Kümmel-	6/56
- Crusta	1/320	Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	1/338	- Vanille-	10/122	- mit Anchovis, überbacken	1/35
- Fix	1/320	- mit Spiegeleiern	1/338	- Zimt-, hannoversche	4/152	- mit Kerbel, s. Kerbelbrot gegrillt	5/268
- Flip	1/321	Bratklopse	1/340	Briefumschläge	1/357	- mit Lachsrollchen, s. Barbrötchen	1/138
- Milchpunsch	1/321	- s. Frikadellen	3/293 (W)	Bries	1/359	- Quark-	8/84
- Pick me up	1/321	- mit Speck (Köttbuller med stekt Fläsk)	1/340	Briesauflauf	1/357	- Roggen-	8/222
- Rickey	1/321	Bratkügel, Luzerner	6/170	Briesen, Eier-Frikassee mit	2/329	Brotaufstrich	4/1
Brandypunsch	1/321	Bratlinge, Haferflocken-	4/111	- gebacken	1/358	- pflanzenfettreicher	1/102
Branntwein, destillierter, s. Cognac	2/196 (W)	Brätspatz'n-Suppe	1/340	- gespickt	1/358	Brot-Bier gegoren, s. Kwass	6/66
Branntweinkranzerln	1/322	Bratwurst	1/341	Briesle	1/359	Brot-Edamer, s. Holländischer Käse	4/284 (W)
Brasilianer	1/322	- s. auch Currywurst	2/243	Brillenschnecken	1/359	Brot-Käse-Auflauf, s. Scarpaccia	9/40
Brasilianische Empanadas	1/323	- s. auch Wurst	10/225 (W)	Brioche	1/361	- s. Scarpaccia	9/40
- Hühnersuppe (Camora brasileira)	1/323	- s. auch Würstchen	10/227 (W)	Brisoletten	1/361	Brotpudding	2/16
Brasilianischer Fleischtopf, s. Faijoda	3/78	- in Bier	1/340	Broccoli	2/1 (W)	- amerikanisch	2/16
- Schokoladeneisbecher	1/324	- in Nuß-Rosinen-Soße	1/341	- garen	2/2	- mit Orangen-geschmack	2/17
Brasilianisches Gemüsegericht	1/324	- in Weißwein	1/341	- gedämpft	2/6	- nach alter Art	2/17
- Hühnergericht	1/325	- kaufen	1/343	- in holländischer Soße	2/1	Brotsalat syrisch	9/194
- Reisgericht, s. Jambalaya	5/24	- mit Limburger	1/343	- in Vinaigrette	2/1	Brotscheiben belegt	2/20
Brassen, s. Weißfische	10/179	- mit Paprikagemüse	1/343	- in Weißweinssoße	2/2	-s. auch Sachgruppenregister Brotscheiben belegt	
Bratäpfel	1/326 (W)	- mit Pfefferkuchensoße, s. Stolzer Heinrich	9/349	- italienisch	2/2	Brotsoße englisch	2/20
- Frederico	1/326	- mit Schmandsoße	1/343	- mit gekochtem Schinken	2/4	Brotsuppe	2/20
- Josephine	1/327	- tiefgekühlt	3/224	- Mandeln	2/4	- s. auch Panata	7/184
- mit Preiselbeeren	1/327	- vom Grill	1/343	- mit Käsesoße	2/5	- ostpreußisch	7/170
- nordisch	1/328	- vom Rost	1/344	- tiefgefrorene	2/5	Brotteig, Schinken in	9/215
- Pariser Art	1/328	Brat-Zander	1/344	Broccoli-Blumenkohl-Salat	1/260	Brottorte	2/20
- Sahne-	8/311	Braune Kuchen, Hamburger	1/345	Broccoli-Eierspeise	2/6	Brotzeit, bayrische	1/154
- spanisch	1/328	- Lebkuchen	1/345	Broccoli-Toast	2/6	- Häcker	4/107
Bratäpfel-Party	1/326	- Ragout-Soße	1/346	Brochettes niçoises, s. Spießchen		Brötchen, s. auch Heißwecken	4/218
Braten	1/328 (W)	Brauner Weichselkuchen	1/346	Nizza	9/167	- Brandenburgische	1/314
- s. auch Sachgruppenregister Fleisch		Braunes Zwiebelfleisch	1/347	Brodetto	2/7	- Bries-	1/358
- braisiert (Bœuf braisé)	1/330	Braunkohl, s. auch Grünkohl	4/87 (W)	Brombeeren Topsy	2/8	- Butter-	2/58
- Burgunder	2/53	- mit Pinkel	1/347	- wilde	2/12	- Champignon-, Hühnerbrust auf	4/317
- Champignon-	2/123	Braun-Marzipan	1/350	Brombeerbecher	2/8	- Dampf-	2/248
- von Steaks	1/25	Braunschweiger Hefekuchen	1/351	Bahia	2/8	- englische Kuchen-, s. Hot Cross Buns	4/299
Bratenfleisch, s. Fleisch	3/210 (W)	- Prilleken	1/351	Brombeer-Creme		- Hefe-	4/191
- in Jägersoße	1/331	Braunzucker-Sandplätzchen	1/351	Malmö	2/10	- Herzog-	4/240
Bratenreste	1/331	Bread-and-butter-Pudding	1/352	Brombeer-Crêpes	2/10	- Korinthen-	5/351
	8/203	Bremer bunte Finken	1/352	Irène	2/10	- Kümmel-	6/57
		- Fischsalat	1/352	Brombeersaft	2/10	- mit Schweinehack, s. Schrippe mit Hackepeter	9/268
		- Klaben	1/353	Brombeer-Sahneringe	2/11	- Nieren-	7/56
		- Kückenragout	1/355	Brombeersoße pikant	2/12	Brühe, Biskuit-Pflanzel in	1/222
				Brombeer-Törtchen	2/12	Brühkartoffeln, s. Bouillon-Kartoffeln	1/311
				Brombeer-Torte	2/12		
				Bronx	2/14		
				Brooklyn-Cocktail	2/14		
				Bröschen, s. Bries	1/357-358		
					1/359		
				Bröselsuppe	2/14		
				Brot	2/15 (W)		
				- s. auch Frühlingssbrote	3/324		
				- s. auch Mischbrot mit Hefe	6/342		



Cassoulet (Bohnen-Fleisch-Eintopf)	2/109	- Heilbutt mit - in Muscheln	4/214 2/120	Chartreuse-Plätzchen	2/145	- mit Tomaten, gratinierte	4/65
Cau Tjü Juk, s. Schweinebauch chinesisch	9/292	- in Rahmsoße (Champignons à la Creme)	2/120	Chateaubriand	2/148	- polnisch	8/5
Causa (Peruanisches Kartoffelgericht)	2/109	- mariniert (Marinowannye Griby)	2/120	- s. Filetsteak	3/134 (W)	- Roquefort-Creme auf	8/228
Caviar	2/110 (W)	- mit Spinat	9/170	- s. Rindfleisch	8/185 (W)	- überbacken	10/101
- Eier mit	2/321	- Nierenragout mit	7/58	Chaudeau	2/148	Chicorée-Ananas-Salat, s. Salat	
Caviar-Pastetchen	2/111	- Paprikasalat mit	7/204	Chaudeau-Auflauf	2/148	aus Chicorée und Ananas	8/327
Caviar-Soße (Moskauer Soße)	2/112	- putzen	2/133	Chaufroid-Soße braun (Sauce Chaufroid brune)	2/149	Chicorée-Gemüse	2/164
- Kalbsbraten mit	5/98	- und Anchovis, Nudeln mit	7/67	- grün (Sauce Chaufroid verte)	2/151	- in Sahnesoße	2/164
Cavolfiore alla piemontese, s. Piemontesischer Blumenkohl	7/313	Champignon-Braten	2/123	- Verwendungsmög- lichkeiten, s. Chaufroid-Soße braun (PS)	2/149	Chicorée-Salat, s. Duxelles-Salat	2/304
Cayennepfeffer, s. auch Paprika	7/190 (W)	Champignonbrötchen, Hühnerbrust auf	4/317	- weiß (Sauce Chaufroid blonde)	2/151	- belgisch	2/164
- s. auch Peperoni	7/248 (W)	Champignoncremesuppe	2/123	Cheddar-Cheese-Soup, s. Käsesuppe englisch	5/242	- mit Krabben	2/168
- s. auch Pfeffer	7/264 (W)	- mit Schinken	2/124	Cheese Cake	2/151	- mit Mandarinen	2/168
Cerises à la mode von Dyck, s. Kir- schen van Dyck	5/281	Champignon-Dip	3/266	Cheeseburgers	2/152	- mit Walnüssen	2/168
Cervelat-Kabis- Salat	5/69	Champignon-Fondue	2/124	Chef-Salat	2/152	- nach Gutsherren- art	2/168
Cevapčići	2/112	Champignon- Geschnetzeltes	2/127	Cherry Blossom Cocktail	2/154	Chicorée-Schiff- chen mit Krabben	2/169
Ceylonkanee, s. Zimt	10/253 (W)	Champignonköpfe gefüllt	2/127	- Brandy	2/154 (W)	Chicorée-Suppe	2/169
Ceylonzimt, s. Zimt	10/253 (W)	- in Käsepanade	2/127	- Brandy, s. auch Sauerkirschen	9/7 (W)	Chiffonade-Suppe	2/171
Champagne-Salat (Salade Champe- noise)	2/113	Champignon- Koteletts	2/128	- Brandy Flip	2/154	Chili, s. Peperoni	7/248 (W)
Champagner	2/115	Champignon- Krabbensalat	2/129	- Brandy hausgemacht	2/154	- con carne	2/172
- s. auch Sekt	9/59 (W)	Champignon-Madeira- Soße, Ochsen- zunge mit	7/111	Cherrys jubilant (Flammierte Kirschen)	2/155	Chiligarnelen	2/172
- Bowle	2/113	Champignonmayo- naise, s. Barbröt- chen	1/138	Chester	2/155	Chilindudeln mit Käse	2/173
- Cobbler	2/113	Champignon-Omeletts	2/131	Chesterkäsefüllung, Eclairs mit	2/307	Chili-Pecan-Happen	2/173
- Cocktail	2/114	Champignon-Pastete	2/131	Chesterkekse	2/155	Chilischoten, s. Paprika	7/190 (W)
- Fizz	2/114	Champignon-Pizza	2/131	Chester- Schnittchen	2/156	China-Äpfel, s. Orangen	7/141 (W)
- Flip	2/115	Champignonragout mit Reisförmchen	2/132	Chester-Spießchen	2/43	China-Ente	2/176
- Hecht in	4/182	Champignonsalat fein	2/133	Chesterstangen	2/156	China-Geflügeltopf	2/177
- Orange	2/114	- Spargel-	9/143	Chicago Cooler	2/171	Chinakohl, s. Kohl- auflauf	5/314
- Pick me up	2/115	Champignon- Schnitzel	2/133	Chicken à la King (Huhn auf könig- liche Art)	2/157	- s. auch Salat- rollen süßsauer	8/338
Champagner-Kraut	2/115	Champignonsoße, Kalbszunge in	5/150	- Chow Mein	2/157	- gedünstet	2/178
Champignons	2/126	Champignon-Spar- gel-Salat	2/137	- Gombo Creole	2/158	- überbacken	2/178
- s. auch Paprika- salat mit Champignons	7/204	Champignonsteaks	2/137	- Maryland mit Corn Fritters (Mary- land-Hühnchen)	2/159	Chinese goosberry, s. Kiwi	5/298 (W)
- (Zucht und Freiland), s. auch Pilze	7/321 (W)	Champignonsuppe	2/138	- Pie (Schüssel- pastete vom Huhn)	2/160	Chinesische Hasel- nuß, s. Litschi	6/155 (W)
- à la Crème, s. Champignons in Rahmsoße	2/120	- Brüsseler	2/22	- with corn, s. Hähn- chen mit Mais über- backen	4/121	- Leber	2/179
- à la grecque, s. Champignons auf griechische Art	2/116	Champignon-Tomaten- Toast	10/64	Chicorée	2/160 (W)	- Stachelbeere, s. Kiwi	5/298 (W)
- auf griechische Art	2/116	Chantilly-Soße I	2/140	- s. auch Endivie	3/18 (W)	- Suppe mit Gemüse und Hackfleisch, s. Kiemblo	5/275
- auf provenzalische Art	2/117	Chantilly-Soße II	2/140	- s. auch Garnelen- salat à la Tina	3/345	Chinesischer Krabbentopf	2/180
- auf sizilianische Art	2/118	Chantilly-Torte	2/141	- Ardenner Art	2/161	Chinesisches Backhuhn	2/180
- auf Zunge	1/63	Charlotte, Ananas- - auf russische Art, s. Charlotte russe	1/28 2/144	- auf belgische Art	2/161	Chiraski Cuski, s. Japanischer Reissalat	5/27
- aus der Dose	2/119	- Biskuit-	1/218	- gebacken	2/162	Chop Suey	2/181
- ausgebacken mit Tatarsoße	1/119	- Kaffee-	5/74	- Haltbarkeit	2/161	Chorizos (spani- sche Würste), s. Spanischer Suppentopf	9/130
- Buchweizengrütze mit	2/28	- Kaiser-	5/80	- im Zungenmantel	2/162	Choucroute, s. Sauerkraut	9/11 (W)
- Frikadellen mit	3/294	- Kastanien-	5/253	- in blauer Soße	2/163	- Strasbourg	2/181
- fritierte	3/303	- mit Schokolade	2/141	- mit Hähnchen	2/163	Chräbli, Badener	1/111
- gegrillt	2/119	- royale	2/142			Christstollen sächsisch	8/302
- Hechtklößchen mit	4/185	- russe (Charlotte auf russische Art)	2/144			Chrusuppe, Berner	1/184

Chworost	2/187	Coq au vin	2/199	Cremeräpfchen mit Früchten	2/217	Curry-Lamragout mit Pilzen	2/240
Citrusfrüchte	2/209	Coquilles St. Jacques	2/201	Crème-Schiffchen	2/218	Curry-Leber mit Obst	2/240
Clafoutis de raisins, s. Biskuitauflauf mit Trauben	1/217	– St. Jacques gebacken	2/201	Crèmeschnitten	2/218	Curry-Linsen südamerikanisch	2/241
– Limousin aux cerises (Auflauf mit Kirschen)	2/187	– St. Jacques in Sahne-Soße	2/201	–, Schokoladen-, Rigó Jancsi	9/253	Currymarinade, Gemüsesalat in	4/26
Clam-Chowder	2/187	– St. Jacques mit Champignons	2/202	Crèmesoße, Brathuhn mit	1/337	Curry-Mayonnaise Fisch in	3/155
Claret Sour	2/188	– St. Jacques-Salat	2/203	– mit Curry	2/219	Curryreis, Räucherfisch in	8/122
Clementinen, s. Mandarinen	6/225 (W)	Cordial, s. Pousse-Café	8/32	Crèmespeise, Schokoladen-	9/254	Currysoße	2/194
Club-Sandwiches	2/188	Cordon bleu (Käse-Schinken-Schnitzel)	2/203	Crèmesuppe, Zwiebel-	10/301	– Eier in feiner	2/315
Cobbler, s. auch Sachgruppenregister Getränke		Corn Flakes	2/204 (W)	Cremerorte, Birnen-	1/209	– Fleischklöße in	3/227
– von Ananas	2/189	– Fritters, s. Chicken Maryland mit Corn Fritters	2/159	Cremoneser Kompott	2/220	– Garnelen in	3/345
Coburger Schmätle	2/189	– Mexican Style (Mais auf mexikanische Art)	2/205	Creole Cobbler	2/220	– Seelachs mit	9/47
Cocido, s. Spanischer Suppentopf	9/130	Corn-Crisps	2/206	Crêpes	2/221	– Singapur-Fisch mit	9/93
Cock-a-Leeky (Huhn Lauchsuppe)	2/190	Corned Beef	2/207	– à la normande	2/222	Curry-Spieße	2/242
Cocktail	2/190 (W)	– Beef-Toast	2/207	– auf englische Art	2/222	Currysuppe	4/354
– s. auch Sachgruppenregister Getränke		Costolett dl vitello alla parmigiana, s. Kalbskotelett mit Parmesankäse	5/126	– Empire	2/222	Currywurst	2/242
– Annabelle	2/190	Costoletta alla Milanese, s. Kalbsschnitzel		– Florida-	3/253	Custard Pudding	2/242, 2/242
– Arosa	2/190	Costolett dl Mailänder Art	5/144	– Himbeer-, flambiert	4/247		
– Buchenau	2/191	– parmigiane, s. Parmesan-Kotelett	7/232	– Irène, Brombeer-	2/10		
– indisch	2/191	Côtes de bœuf, s. Kotelett	5/354 (W)	– mit Schokolade	2/223		
– mit Anisette	2/191	Couchontee, s. Tee	10/8 (W)	– mit Spargel	2/223		
– Santa-Fé-Express	2/192	Coucou Bademjan, s. Auberginen-Pfannkuchen	1/92	– Suzettes	2/224		
Cocktail-Bissen	2/192	– Seebzamani, s. Pfannkuchen aus Kartoffelpüree	7/263	– Valenzia	10/119		
Cocktail-Dip für Garnelen	2/192	Coupe Lucullus	2/208	– Vanille-Eis-, flambiert	10/123	Dahorp (Serbischer Eintopf)	2/243
Cocktail-Soßen	2/193	– Margot de Boer	2/208	Crevette grise, s. Garnelen	3/344 (W)	Daiquiri	2/244
– Meeresfrüchte in	6/299	Courgettes, s. Zucchini	10/268 (W)	Crevetten, Kalbsmedaillons mit	5/132	Dalken, s. Rahmdalken	8/113
	6/300		–272	Croissants (Hörnchen)	2/225	– ausgebacken, s. Böhmisches Dalken	1/270
Cocktail-Spieße	2/195	Couscous mit Hammelfleisch	2/210	Croque-Monsieur (Käse-Schinken-Toast)	2/225	Dalmatien, Kochkunst	2/244
Coco, s. Kokosnuß	5/323 (W)	– tunesisch	10/92	Croquetten aus Kartoffeln	2/226	Dalmatiner Kuchen	2/244
Cocos Flip	2/196	Cowboy-Steak	2/211	Croutons	2/227	Dalmatinische Bohnensuppe	2/244
Cœurs de Palmier, s. Palmito	7/182 (W)	Crab Meat mit Avokados	2/213	Cseresznye kisütve, s. Kirschen gebacken	5/279	Dalmatinischer Fisch	2/245
Cognac	1/321	– Meat Ravigote	2/214	Cuba libre	2/227	Dame blanche	2/246
– s. Weinbrand	10/167 (W)	Crabmeat-Gurken-Salat, s. Salat mit Crabmeat und Gurken	8/327	Cubaine oder Baccardi Blossom	2/227	Damhirschrücken mit Pfeffersoße	2/247
Cognac-Quitten	2/196	Cracker	2/214	Cubamilch	2/230	Damhirsch-Steak irischn gegrillt	2/248
Colbertbutter, s. Eier im Nöpfchen		– Dreifach-	2/297	Cubaner Torte	2/230	Dampfbrötchen	2/248
Colbert	2/314	Cravates au fromage, s. Käse-Krawättchen	9/31	Cucumber Soup (Englische Gurkensuppe)	2/230	Dämpfchen	1/192
Colonel Collins	2/197	Cream, s. Sherry	9/83	Cumquats Cocktail	2/233	Dampf	1/192
Colonial	2/197	Crema di caffè, s. Kaffeecreme	5/76	Curry	2/234	Dampfnudeln	2/248
Colorado Cocktail	2/197	italienisch	5/76	– indisch auf Madraser Art	2/233	Danablu, s. Roquefort	8/227 (W)
Columbus-Eier	2/197	Crème Bavaoise, s. Bayrische Crème	1/155	– Kalbfleischbrühe mit	5/94	Danablu-Bissen	2/250
Compote de Fruits, s. Obst in Vanillesirup	7/93	Crème anglais, s. Kirschen van Dyck	5/281	Currybraten	2/233	Dandy-Cocktail	2/251
Cognac, s. Weinbrand	10/167 (W)	– Eugenie	2/214	Currybutter	2/233	Dänische Brötchen	2/251
Consommé Carmen, s. Carmen-Kraftbrühe	2/102	– Marquise Alice	2/215	Curry-Eier indisch	2/234	– Fischklößchen mit Krabben (Dansk Fiskeboller med Reyer)	2/251
– de volaille, s. Geflügelkraftbrühe	3/361	– Vichyssoise	2/215	Curryfisch	2/234	– Kartoffel-Pfanne	2/252
– double royal	2/198	– viennoise, s. Wiener Creme	10/199	– indonesisch	2/234	– Krabbensuppe	2/252
– julienne, s. Fleischbrühe mit Gemüse	3/218			– kalt	5/154	– Leberpastete	2/253
– kalt, s. Geeiste Fleischbrühe	3/355			Curryfrüchte	2/235	– Matrosenschnitte, s. Landgangsbrød	6/100
– Madrilène	2/199			Curry-Garnelen (Ga-ti ming-hsia)	2/237	– Spießchen	2/253
– printainer, s. Frühlingsuppe	3/328			Currygemüse, Kotelett mit	5/359	– Spinattorte	2/253
Cooler, s. auch Sachgruppenregister Getränke				Currygericht	2/237	– Taler	2/254
				Curryhähnchen indisch	2/238	Dänischer Apfelkuchen	2/254
				Curry-Krabben (Manila Curry Shrimps)	2/239	– Blumenkohlaufauf	2/255
						– Fischsalat	2/256
						– Geburtstagskuchen	2/256
						– Nudelsalat	2/257
						– Weihnachtspunsch, s. Glögg	4/49

## D

Dänisches Gänse- ragout im Tontopf	2/255	Dillsahne, Hummersalat mit	4/338	Dresdner Eierschecke	2/298	- Corinna	2/311
- Plundergebäck	2/259	Dillsoße	2/279	- Mandelstollen	2/299	- Diable	2/311
- Riesensteak	2/260	- Aal in	1/6	- Stollen	2/300	- fritiert, s. Eier gebacken	2/311
Dansk Fiskeboller		- Bismarck-Heringe in	1/226	- Suppentopf mit Schwemmklobchen	2/300	- gebacken auf Bordelaiser Art	2/311
med Reyer, s. Dä- nische Fischklöß- chen mit Krabben	2/251	- Krabben in	6/1	Dressing	2/301 (W)	- gebraten	2/320
- Øllebrød, s. Bier- suppe dänisch	1/197	- Schleie in	9/231	- s. auch Kopfsalat	5/342 (W)	- gefüllt, kalt	2/312
- Smørrebrød	2/261	Dillinger Waffeln	2/279	- French-	3/290	- gekochte und rohe unterscheiden	2/326
Danziger Bällchen	2/261	Dip, s. auch		- Käse-	5/226	- Helgoländer	4/219
- Zwieback	2/264	Fondue-Dips	3/266	Drinks, s. auch		- im Glas	2/313
Datschi,		- s. auch Sachgruppen- register Dips		Drogamirowski- Kascha, s.		- im Kartoffelnest	2/313
Heidelbeer-	4/199	- Blaukäse-Zwiebel-	1/246	Buchweizengrütze mit Champignons	2/28	- im Käseteig	2/313
Datteln gefüllt	2/264	- Grapefruit-	4/62	Dubarry-Suppe	2/301	- im Näpfchen	2/314
Dattelbusserln	2/265	- Krabben-	6/5	Duchesse-Salat	2/302	Colbert	2/315
Dattelhuhn		- mit Artischocken	2/281	Duggag Muhammar, s.		- in Aspik	2/315
orientalisch	2/265	Diplomatenkekse	2/280	Hähnchen mit süßer Füllung	4/122	- in feiner Currysoße	2/315
Dattelkuchen		Diplomaten-Salat	2/280	Duisburger		- in Grüner Soße	2/315
ungebacken	2/266	Diplomatentorte, s. Charlotte royal	2/142	Eierkuchen	2/303	- in Pellkartoffeln	2/318
Dattel-Schnitten		Djuveč (Serbischer Eintopf)	2/281	Durkee Highball	2/303	- in Remouladensoße	2/318
Dauerhefe	1/50	Doboschtorte (Dobostorta)	2/284	Duxelles-Salat (Salade d'Uxelle)	2/304	- in Tomaten	2/319
Dauerwurst,		Dobromila, Magdalena	1/270	Earthquake	2/304	- in Tomatensoße	2/319
s. Wurst	10/225 (W)	Dobrudnische Spießchen	2/285	Eber, s. Wildschwein	10/211 (W)	- Kaviar-	5/263
Dauphinekartoffeln	2/267	Dobsche (Wendischer Eintopf)	2/286	Eberswalder		- kleinschneiden	2/348
Debrecziner Ome- lett (Debreceni omlett)	2/268	Dolce di Ciliege (Italienischer Auflauf)	2/286	Spritzkuchen	2/304	- Kräuter-	6/23
- Paprikaschnitzel	2/268	Dolmas (Gefüllte Weinblätter)	2/287	Eclairs	2/306	- Lucullus gefüllt	2/319
Deidesheimer Brot	2/271	Domherren- schnitten	2/287	- mit Chesterkäse gefüllt	2/307	- mexikanisch	2/320
Delikate		Dominosteine	2/288	Edamer, s. Holländi- scher Käse	4/284 (W)	- mit Bananen und Schinken	2/320
Auberginen	1/90	Don Quichote	2/288	Edelkastanie, s. Kastanie	5/253 (W)	- mit Caviar	2/321
Delikates		Döppekooche, s. Mittelrheinischer Kartoffelkuchen	6/345	Edelpilzkäse, s. Roquefort	8/227 (W)	- mit Hummer, Mayonnaise-	6/294
Schnitzel	2/271	Doppelt gebackene Kartoffelkuchen	2/288	Edelsüß-Paprika, s. Paprika	7/190 (W)	- mit Krevetten in Rahmsoße	2/322
Delikateß-Paprika, s. Paprika	7/190 (W)	Doppeldecker Obsttorte	2/289	Egg-Nogg, Baltimore	1/123	- mit Lachs, s. Barbrötchen	1/138
Delos, s.		Doppelkorn Sling	2/289	Egli-Filets, Tessiner	10/21	- mit Speck, s. Bacon and Eggs	1/110
Kartoffeln	5/194 (W)	Doppelschnitzel	2/290	Ei auf Lachs	1/63	- mit Tatarsoße	2/322
Demidow-Salat	2/271	Doppelspänner	2/291	- Fleischbrühe mit	3/218	- mit Trüffel- geschmack, s. Trüffeln	10/85 (W)
Deppedotz, s. Rhei- nischer Kartoffel- kuchen	6/345	Doppelsterne	2/291	- mit Kaviar	1/63	- monegassisch	2/323
Derby	2/272	Doppelwacholder- schnaps, s. Gin	4/43 (W)	Eidgenossenkaffee	2/307	- Moskauer	7/21
Dessauer		Doppelzopf	2/291	Eier	2/307 (W)	- nach Fischerin-Art	2/323
Teeschnitten	2/272	Dorfreither Soße	2/292	- s. auch Sachgruppenregister Eiergerichte		- nach Königin-Art	2/324
Dessert, s. auch Sach- gruppenregister		Doria-Salat	2/292	- s. auch Schinken- Schaumeier	9/228	- pochiert	2/311
Desserts		Dornhai	2/292	Eier	2/311	- polnisch	8/1
- Rot-Weiß	2/273	- mit Kräutern	2/292	- s. auch Sachgruppenregister Eiergerichte		- russische	8/292
- schnelles	4/292	Dörraprikosen auf Reis	2/293	- s. auch Verlorene Eier	2/311	- und Früchte, Nudeln mit	7/68
Dessert-Birnen	2/273	Dorsch, s. Kabeljau	5/60 (W)	- à la Parma	2/308	- und Sojasoße, Kalbfleischbrühe mit	5/94
Detroit-Frappe	2/273	- gebraten	2/293	- Anchovis-	1/36	Eier-Auflauf mit Pilzen und Tomaten (Talon sùlt tojas gombaval es paradice- sommel)	2/324
Deutsche Soße	2/274	- gekocht	2/294	- andalusische	1/40	Eier-Avokado-Toast, s. Picante de huevos	7/309
Deutscher Kaviar, s. Caviar	2/110 (W)	- Malmö	2/294	- auf buntem Kartoffelpüree	2/308	Eierbier	2/325
Deutsches		Dorschröllchen und Pilzfüllung	2/295	Doughnuts (Amerikanischer Schmalzkrapfen)	2/295	Eierbrot mit Sardellen	2/326
Beefsteak	2/274	Drachenblut	2/296	- auf Florentiner Art	2/309	Eier-Büchlings- Platte	2/29
Diätgemüse, s. Topiambur	10/75 (W)	Dreier-Busserl	2/296	- auf Schweizer Art	2/309	Eierbutter, Barsch mit	1/140
Dicke Bohnen mit Paprika	2/275	Dreifach-Cracker	2/297	- Benedikt	2/309	Eier-Cocktail	2/326
- Bohnen mit Speck	2/275	Dreischicht-Creme	2/297	- Bismarck-	1/226	Eiercreme, englisch, s. Custard Pudding	2/242
- Bohnen-Cremesuppe	2/276			- Boulogner	1/311	- Karamel-	5/172
Dietrich-Salat	2/276			- Burgunder	2/53		
Dill und Estragon	2/87			- Columbus-	2/197		
Dillbrot							
neuenglisch	2/277						
Dillbutter	2/277						
Dillfleisch schwe- disch (Dillkött)	2/277						
Dill-Gurken-Suppe	2/279						
Dillkött, s. Dill- fleisch schwedisch	2/277						
Dillmayonnaise	2/279						

Eier-Curry (Kyet-U-Hin)	2/326	Eierplatte	9/100	- Himbeer-, überbacken	4/247	- Kaffee-	5/77
Eier-Frikassee	2/327	- Bücklings-	2/29	- Joghurt-	5/38	- lagern	3/2
- mit Brieschen	2/329	Eierplätzchen	2/344	- Kap-Stachelbeer-	5/169	- Makronen-	6/215
Eiergericht mit Gemüse	2/329	Eierpunsch kalt	5/155	- Kirsch-	5/284	Eiscreme-Soda	3/2
Eiergraupen unga- risch, s. Tarhonya	9/360	Eierragout	2/344	- Krokant-	6/45	Eiskaffee	3/2
Eiergrog	2/330	Eierreis mit Huhn und Gemüse	2/345	- Malaga-	6/219	Eiskakao	3/3
Eierhaber nach schwäbischer Art	2/330	Eierrösti	2/347	- Mandarinen-	6/227	Eissalat, s. Kanada-Salat	5/161
- Pfifferlinge mit	7/271	Eierrouladen	2/347	- Mango mit	6/230	Eistee	3/3
Eier-Igel	2/331	schottisch	2/347	- mit Ananas und Quark	6/253	Eistorte	3/3
Eierkaffee	2/331	Eiersalat	2/347	- mit Aprikosen, s. Aprikosen Monte Carlo	8/81	Eiswürfel, Kirschen in	5/280
Eier-Karamel-Creme	5/172	- Amsterdam	2/46	- mit Aprikosen, s. Aprikosenbecher serbisch	1/67	Eiswein, s. Schwein - gepökelt, s. Sur- haxn bayrisch	9/291 (W) 9/188
Eier-Kartoffel- Auflauf	2/332	- bunter	2/348	- mit Aprikosen, s. Aprikosenbecher serbisch	1/68	- mit Sauerkraut	3/5
Eier-Käse-Fisch- Salat	2/332	- dänisch	2/349	- mit Pfirsich und Schokoladenseiße, s. Schokoladen- Pfirsich	9/258	Eisbrecher	3/5
Eier-Kaviar- Brötchen	1/138	- japanische Art	2/349	- überbacken	9/255	Eisvogel	3/5
Eierkognak	2/334	Eier- Sandwiches	2/349	- überbacken, Kaki mit	2/358	Eiweiß-Hohlhippen	3/6
Eier-Kränzchen	2/334	Eierschaum, Tokajer	10/53	Eisbaisers mit Erdbeereis	2/358	Eiweißklößchen, Fruchtsuppe mit	3/315
Eier-Kräuter-Soße	2/194	-53	2/298	- mit Schokoladeneis	2/359	Eiweiß-Spritzglasur	3/6, 3/6
Eierkroketten	2/334	Eierschecke, Dresdner	2/298	- mit Vanilleeis	2/359	Elberfelder Kringle	3/9
Eierkuchen	2/335	Eierschwamm, s. Pfifferlinge	7/269 (W)	Eisbecher, s. auch Passionsfrucht mit Eis und Sahne	7/236	Elisabethen-Torte	3/9
- s. auch Palatschinken	7/177	Eiersoße	2/350	- s. auch Pfirsich Kaiserin Art	7/281	Elisenlebkuchen, Nürnberger	7/78
-180		- Bohnen in	1/279	- s. auch Pfirsich Kardinalsart	7/282	Elsässer Apfelkuchen, s. Apfelkuchen	
- s. auch Rahmdalken	8/113	Eier-Spargel- Gemüse	9/145	- s. auch Pfirsich Maintenon	7/282	Elsässer Art	1/50
- s. auch Zwetschen- Eierkuchen	10/290	Eier-Spargel- Salat	2/350	- s. auch Pfirsich Mary Pickford	7/283	- Bäckerofen, s. Bäckerofen	1/107
- Apfel-	1/46	- s. Salatplatte	8/338	- s. auch Pfirsich Melba	7/283	- Gulasch	3/11
- auf indische Art	2/336	Eierspeise, s. auch Sachgruppenregister		Eisbecher, s. auch Passionsfrucht mit Eis und Sahne	7/236	- Hähnchen	3/11
- Camembert-	2/89	Eierspeisen		- s. auch Pfirsich Kaiserin Art	7/281	- Lammhaxe	3/11
- Duisburger	2/303	- Broccoli-	2/6	- s. auch Pfirsich Kardinalsart	7/282	- Lebergericht	3/12
- flambierte, s. Crêpes Suzettes	2/224	- Cardinal	2/351	- s. auch Pfirsich Maintenon	7/282	- Zwiebelkuchen	3/12
- Käse-	5/226	Eierstich, s. Con- sommé double royal	2/198	- s. auch Pfirsich Mary Pickford	7/283	Elsker dig	3/13
- Krabben-	6/6	Eier-Tee heiß	2/351	- s. auch Pfirsich Melba	7/283	Emmentaler Käse	3/14 (W)
- Leberwurst-	6/132	- kalt	2/351	- s. auch Pfirsich Weiße Dame	7/287	- Käsegratin	3/15
- mit Äpfeln	2/337	Eiertost	2/351	- s. auch Pfirsich Pfersichbecher	7/287	- Sommersalat	3/15
- mit Fleisch	2/337	Einback	2/352	- à la Margot	2/360	- Speziesschnitte	3/15
- mit Hühnerfleisch- füllung, s. Enchila- das de pollo	3/17	Einfetten des Backbleches	1/13	- Alexandre	2/360	- Suppe	3/16
- mit Kirschen	2/337	Eingelegte Heringe nach Hausfrauenart	2/352	- brasilianischer Schokoladen-	1/234	Empanadas, brasilianische	1/323
- mit Krabben	2/340	Einlaufsuppe, s. Blättchensuppe	1/230	- Elisabeth	2/360	- criollas, s. Kreolische Pastetchen	6/43
- mit Pilzen	2/340	Einmachen	1/66	- Fantasie	3/85	Empire-Steak	3/16
- mit Quark, s. Polnische Quark- Eierkuchen	8/2	Einspänner	2/353	- Früchte-	3/319	- braten	3/16
- mit Quarkfüllung, s. Topfen-Palat- schinken	10/75	Eintopf aus der Champagne	2/353	- Granatapfel-	4/59	Enchiladas de pollo	3/17
- mit Spinatfüllung	2/340	- aus Panama	2/354	- Johannisbeer-	5/42	Endives belges, s. Chicorée	2/160 (W)
- mit Tomaten und Paprika	2/341	- Freiburger	3/288	- Maraschino-	6/257	Endivie	3/18 (W)
- Pflaumen-	7/301	- mit Schalentieren (Scafood Chowder)	2/355	- Margarete (Coupe Marguerite)	2/361	Endiviengemüse in Sahnesoße	3/19
- Schillerlocken in	9/211	- überbacken	2/355	- mexikanisch	2/361	Endiviensalat	
- Speck-	9/155	Eintopfgericht, s. auch Sachgruppen- register Eintopf- gerichte		- Mokka-	7/6	flämisch	3/19
- warm halten	1/174	- italienisch	5/14	- Pariser	7/222	Engelkuchen	3/19
- Zwetschen-	10/290	Eis, s. auch Halbgefrorenes	4/123 (W)	- San Remo	2/361	English Rose Cocktail	3/27
Eierkuchenrollen in Brühe, s. Scri- pelle al brodo	9/42	- s. auch Nuß-Eis	7/82	Eisberg, flammender	3/207	Englische Creme, s. Kirschen van Dyck	5/281
- mit pikanter Füllung, s. Old Indians	7/120	- s. auch Passions- fruchteis	7/237	- Juanita	3/1	- Eiercreme, s. Custard Pudding	2/242
Eierlikör	2/341	- s. auch Sachgruppenregister Gefrorenes		Eisbiskuit	3/1	- Kuchenbrötchen, s. Hot Cross Buns	4/299
Ei-Mayonnaise- Brötchen, s. Barbrötchen	1/138	- s. auch Schaumeis	9/202	Eisbombe	3/1	- Minzsoße	
Eiernudeln	2/341	- s. auch Williams	10/218	- Erdbeer-, San Salvatore	3/52	(Mintsauce)	3/22
Eier-Paprika- Pfanne	2/342	Eis-Dessert	10/218	- Karamel-	5/172	- Teeplätzchen	3/22
Eier-Pilzkuchen, belgischer	1/174	- aus Früchten, s. Fruchteis	3/309	Eiscreme, s. auch Bunte Eiskrem	2/38	Englischer Apfelkuchen	3/23
		- Fürst-Pückler-	3/329	- s. auch Erdbeer- torte geeist	3/67	- Lambraten	3/23
				- s. auch Cassata Napolitana	2/106	- Muschelsalat	3/25
						- Nieren-Pie	3/26
						Ente, s. auch Mastente mit Kastanien	6/277
						- s. auch Peking- Ente	7/246
							7/246

Ente s. auch	Erbsen-Eintopf	3/38	Erdbeersaft	3/59	Fächertorte	3/76
Sachgruppenregister	Erbsengericht		Erdbeersahne,		Fadennudelsuppe	
Geflügel	dänische Art	3/38	Biskuitrolle mit	1/224	französisch	3/77
– auf Bordelaiser	Erbsensalat	3/39	Erdbeer-Sahnerolle	3/59	Faferlsuppe	3/78
Art (Canard à la	– bunter	2/47	Erdbeer-Sahne-Schale	3/60	Faijoada	
Bordelaise)	Erbsensuppe,		Erdbeer-Sahne-Torte	3/60	(Brasilianischer	
– auf indische Art	s. auch		Erdbeer-Schaum-		Fleischtopf)	3/78
mit Pistazien, s.	Rumfordsuppe	8/285	Omelett	3/61	Faisan Belle Nor-	
Batak Pista	– Frankfurter	3/281	Erdbeer-Schicht-		mandie, s. Fasan	
– badische	– indisch	3/42	speise	3/62	mit Äpfeln und	
– China-	– mit gepökelter		Erdbeer-Schlemmerei	3/62	Maronen	3/94
– gebraten	Gänsekeule (Groen-		Erdbeer-Schnitten	3/63	Falcullele (Korsi-	
– Größenunterschiede	arte-Suppe med		Erdbeer-Sekt	3/66	sche Quarkspeise)	3/79
– Kirsch-,	gaase)	3/42	Erdbeer-Shake	3/66	Falsche Austern	
französisch	– mit Schweinefleisch		Erdbeer-Sorbet	3/66	(Überbackenes	
– mariniert	(Ärter med Fläsk)	3/43	Erdbeersoße	3/66	Hirn)	3/82
– mit Äpfeln,	Erbspüree	3/44	Erdbeersoufflé, s.		Falscher Hase	3/82
Backpflaumen	Épaupe de mouton		Soufflé mit		– Hase Suprême	3/83
und Speck	bourgeois, s.		Erdbeeren	9/115	Fancy Brandy	
– mit Orangen, s. Ca-	Hammelschulter		Erdbeer-Törtchen	3/66	Cocktail	3/84
nard à l'Orange	bürgerlich	4/149	Erdbeertorte,		– Drinks	3/84
– Pfirsich-	Epla-Kaka, s.		böhmisch	3/66	– Whisky Smash	3/84
– Rouener	Isländische		– geeist	3/67	Fantasie-Eisbecher	3/85
– Rouener, mit	Apfelspeise	5/8	– mit Quarksahne	3/68	Fante Fante, s.	
Kirschen	Erdbeeren	3/61	Erdbeer-Zitronen	3/69	Fischragout	
– Vierländer,	– auf römische Art	3/44	Erdélyi fatanyéros,		ghanesisch	3/179
gefüllt	– Cecilie	3/45	s. Siebenbürger		Farce	3/85
Entenbrust,	– Erntezeit	3/47	Holzsteller	9/90	Farcierte Gurken	3/85
Gewicht	– flambiert mit		– rakott káposzta, s.		Farin-Lebkuchen	3/86
– mit Ingwer	Vanille-Eiscreme	3/45	Siebenbürger ge-		Farinplätzchen	3/86
Entenfettver-	– für die Gesund-		schichtetes Kraut	9/89	Farinzucker	3/87 (W)
wendung	heit	3/62	Erdnüsse geröstet	4/351	– s. auch Zucker	10/273 (W)
Entenklein mit	– Mandelmilchgelee		Erdnußbutter-Plätz-		Farsumagru, s.	
weißen Bohnen	mit	6/244	chen	3/69	Sizilianisches	
Entenleber mit	– mit Sahne	3/46	Escargots de Bour-		Fleischgericht	9/97
Weintrauben	– mit Vanille-		gogne,		Fasan	3/87
Entenragout, s.	schaum-Soße	3/46	s. Schnecken	9/240 (W)	– s. auch	
Salmi von Ente	– nach Adelina Patti	3/47	Eskimo-Äpfel	3/70	Sachgruppenregister	
Entgräten von	– Romanoff	3/47	Essig	3/72	Geflügel	
Heringen	– San Remo	3/48	Essigfrüchte	3/71	– s. auch Salat	
Entradas, s.	– Schwarzwälder Art	3/48	Essiggurken	3/71	Sansouci	8/336
Horsd'œuvre	– überbacken	3/48	Essig-Kräuter-		– Ardenner Art	1/75
Entrecôte	Erdbeer-Ananas-		Soße (Sauce		– auf georgische	
– s. Rindfleisch	Schale	1/29	Vinaigrette)	3/72	Art	3/89
– auf mexikanische	Erdbeer-Apfel-Salat	1/47	Essigmarinade,		– auf Kreolen-Art	3/89
Art	Erdbeerauflauf mit		Brathering in	1/336	– gebraten	3/92
– Bordelaise	Haube	3/50	Essig-Öl-Dip	3/266	– im Linsentopf	3/92
– double auf	Erdbeer-Baisers	3/50	Essig-Pflaumen	3/72	– im Topf	3/93
georgische Art	Erdbeer-Bananen-		Essigsirup,		– in Ton	3/93
– double Danitscheff	Salat	3/50	Aprikosen in	1/66	– mit Ananas	3/94
– double mit	Erdbeerbowle	3/51	Esterházy-Rostbraten		– mit Äpfeln und	
Grapefruit	Erdbeercreme	3/51	(Esterházy rostélyos)	3/73	Maronen (Faisan	
– mit Pfeffersoße,	Erdbeer-Eis	3/51	Esterházy-Soße	3/74	Belle Normandie)	3/94
s. Tiroler	Erdbeer-Eisbombe		Estragon und Dill	2/87	– Schaubrot von	9/201
Entrecôte	San Salvatore	3/52	Estragonessig		– Straßburger, mit	
– Tiroler	Erdbeer-Eiscreme,		herstellen	8/326	Gänseleber	9/352
– vert-pré	s. auch Erdbeer-		Estragon-Hähnchen	3/74	Fasanenbraten kalt	1/77
Erbsen	torte geeist	3/67	Estragon-Marinade	3/74	Fasanenbrüstchen mit	
– s. Kaiserschoten	Erdbeergedicht	3/53	Estragon-Soße, Ge-		Trauben	3/95
– s. auch Löffel-	Erdbeer-Gelee	3/54	flügelklößchen mit	3/360	Fasanensuppe	3/96
erbsen mit Speck	Erdbeer-Igel	3/54	Eton Blazer	3/75	– Ardenner	1/77
– s. auch Maiskörner	Erdbeer-Imbiß	3/54	Eugenia-Salat	3/75	Faschingskrapfen,	
mit jungen Erbsen	Erdbeer-Johannis-		Exotischer		s. Berliner	
– französisch (Petits	beer-Himbeer-		Fruchtsalat	3/76	Pfannkuchen	1/186
Pols à la	Kompott	3/55	Expresßerbsen,		Faschingszöpfchen	3/96
Française)	Erdbeer-Kaltschale	3/55	s. Erbsen	3/35 (W)	Fastnacht-krapfen	3/97
– grüne, Lamragout	Erdbeer-Kompott	3/55	Extra-Riesenkrebse,		Fegatelli alla	
mit	Erdbeer-Konfitüre	3/56	s. Krebse	6/32 (W)	Milanese, s. Leber	
– Hausfrauenart	Erdbeer-Leckerli	3/56			Mailänder Art	6/117
(Petit Pois Bonne	Erdbeer-Marmelade	3/56			Fegato fritto alla	
Femme)	Erdbeer-Orangen-				bolognese, s.	
– junge	Dessert	3/57			Leber Bologneser	
– mit Garnelen	Erdbeer-Quark-				Art	6/114
– mit Pfifferlingen	soufflé	3/57			Feigen	3/98 (W)
und Spargel	Erdbeer-Quark-				– auf griechische Art	3/98
– Parmentier	speise	3/58			– getrocknete	3/100
überbacken	Erdbeer-Reis				– in Portwein	3/98
– Trockenerbsen	Lothringer Art	3/58				

## F



Feigen in Rumsoße	3/98	Feuilletés	1/239	s. Beefsteak		Fischbissen,	
Feigen-Dessert	3/99	Feuriger		Kempinski	1/168	Jamaika-	5/23
Feigenkraut	3/99	Heringssalat	3/122	- Kräuter-	6/26	Fischbraten	3/160
Feigen-Makronen	3/99	Fiaker-Gulasch	3/123	- Meier,	3/138 (H)	Fisch-Curry	3/163
Feigen-Obst-Salat	3/99	File kambaly so		s. Beefsteak Meier	1/168	- malaiisches	6/222
Feigen-Pudding	3/100	slivkami i lukom,		- mit Madeira-Soße	3/138	Fischeintopf	3/163
Feinbrot, s. Brot	2/15 (W)	s. Flunderfilets		- nach Brüsseler		Fischfilet	3/164 (W)
Feinschmecker-Fisch	3/101	russisch	3/258	Art	3/138	- s. auch Curryfisch	
Feinschmecker-		Filet	3/124 (W)	- ungarisch	3/138	indonesisch	2/234
Pfannkuchen	3/102		3/133	Filetwürfel		- s. auch Frikassee	
Feinschmecker-		- s. auch Basler		russische Art	3/139	von Seefischfilet	3/299
Ragout	3/103	Lummelbraten	1/144	Fingerkolatschen	3/139	- s. auch Mandel-	
Feinschmecker-Salat,		- s. auch Chateaubriand		Finnische		fisch	6/237
grüner	4/86		2/148	Fischbällchen	3/140	- exotisch	3/164
Feinschmeckertopf	3/104	-s. auch Honig-Steaks	4/294	- Fischpastete		- frittiert	3/164
Felchen, s. auch		- s. auch Lomo	6/160	(Kalakukko)	3/141	- Helgoländer,	
Starnberger		- s. auch Rindfleisch		- Lauchsuppe	3/142	gefüllt	4/220
Renken	9/330		8/185 (W)	- Piroggen (Pürakka)	3/143	- in Weißwein	3/166
- blau mit		- s. auch			3/143	- mit Käse	3/166
Holländischer Soße	3/105	Schweine-Curry	9/298	- Sommersuppe,		- nach Art von	
- vom Grill	3/105	- s. auch Zwiebelfleisch		s. Kesäkeitto	5/269	Kyoto, s. Sakana	
Feldsalat	3/106 (W)		10/301	Finnischer Pilzsalat,		no Kimeyaki	8/322
- in Essig und Öl	3/106	- Agnès Sorel	3/124	s. Sienissalati	9/91	- portugiesisch	3/167
- in Tomaten-		- auf Blumenmäd-		Finnisches		- tiefgekühlt	3/164
marinade	3/106	chenart	3/125	Hefegebäck, s.		- ungarisch	3/168
- mit Walnüssen	3/106	- auf mexikanische		Tippaleivät	10/41	Fisch-Fondue	3/169
Fenchel	3/106 (W)	Art	3/126	- Nußdessert	3/143	Fischfrikadellen,	
- auf italienische		- Dubarry	3/127	Fino, s. Sherry	9/83 (W)	s. Fiskekarbonader	3/194
Art	3/107	- mignon	3/127	Finocchio,		- s. auch	
- gedünstet	3/107	- mit Backobst	3/128	s. Fenchel	3/106 (W)	Heringsfrikadellen	
- gefüllt	3/109	- mit Pfeffersoße	3/128	Fisch	3/144 (W)	mit Korinthensoße	4/229
- mit Käse		- Stroganow, s. Bœuf		- s. Kesselfisch	5/270	Fisch-Frikassee	3/170
überbacken	3/109	Stroganoff	3/128	- auf Müllerin Art	3/145	Fischfülle, s. Aalrollen	1/6
- mit Soßen	3/109	- vom Hirsch	3/128	- ausnehmen,		Fischgericht, s. auch	
- paniert	3/110	- vom Kalb	3/128	s. Seezunge	9/53 (W)	Sachgruppenregister	
Fenchel-Barsch	3/110	- vom Reh	3/129	- chinesisches		Fisch	
Fenchelknolle, s.		- vom Rind	3/129	(Ten Tjiun yu)	3/146	- aus Marseille, s.	
auch Griechischer		- vom Schwein	3/130	- dalmatinischer	2/245	Bouillabaisse	1/308
Salat	4/72	- Wellington	3/130	- eingelegt auf		- libanesisches, s.	
Fenchelsalat mit		Filetbraten, s.		puertoricanische		Samak Meshwiye	8/348
Orangen	3/110	Husarenbraten		Art	3/146	Fischgulasch	3/171
- mit Schinken	3/111	böhmisch	4/341	- Feinschmecker-	3/101	- nach Esterházy	3/171
- Napoli	3/111	Filet-Gulasch, s.		- Florentiner	3/251	Fischkartoffeln	3/173 (W)
Fenchelscheiben		Blitzgulasch	1/251	- garen	3/151	Fischkäse	3/173
mit Käsecreme	3/112	Filet-Gulasch indisch	3/132	- gegrillt	3/147	Fisch-Käse-Eier-	
Fenchel-Steak	3/113	Filet-Spießchen	3/132	- geschnetzelter	4/36	Salat	2/332
Fernöstliche		Filet-Standard-Topf	3/133	- gespickt	3/150	Fischkebab	
Reisplatte (Riz)		Filetsteak	3/134 (W)	- griechischer	4/71	orientalisch	7/162

Fischklause holländ.

Florentiner Fisch	3/251	– mit Mandeln	3/275	– s. auch Brisoletten	1/361	Froschschenkel	3/304 (W)
– Kartoffeln	3/252	– mit Speck		– s. auch		– gebacken (Grenouilles à l'Orly)	3/304
– Schnitten	3/253	gebraten (Truiter étuvée)	3/275	Butterschnitzel	2/70		3/306
Flowery-Pekoe, s. Tee	10/8 (W)	– nach Luganer Art (Trote alla luganese)	3/276	– s. auch Deutsches Beefsteak	2/274	– in Kräutersoße	3/307
Flunder gebraten	3/257	– Nairobi	3/276	– s. auch		– indisch	3/307
– geräuchert auf Weißkohl	3/257	– Ricard-	8/183	Hamburgers	4/135	– mit Champignons	3/308
Flunderfilets russisch (File kambaly so slivkami i lukom)	3/258	Forellenfilets geräuchert	3/278	– s. auch Köttbullar	5/361	– provenzalische Art	3/308
Flüte	3/258 (W)	Formaggio grana	1/299	– s. auch Schweinebällchen	9/302	Fruchtbrandy, s. Cherry Brandy	2/154 (W)
– Bernardo	3/258	Fortuna Frappé	3/278	Shahi Kofta	9/83	Fruchtcocktail	1/218
Flying Bird Cocktail	3/258	Frankfurter		– s. auch Vogel-nester	10/139	Fruchteis	3/309
Fogosch, s. Burgenländer Schill	2/51	Bethmännchen	3/278	– s. auch Zwiebel-Steak	10/306	– mit Schlagsahne	3/309
Fogosch, s. Zander	10/239 (W)	– Bohnensuppe	3/279	– aus Puerto Rico	3/294	Fruchtgelee	3/310
Fond	3/258 (W)	– Brenten	3/280	– bulgarisch, s. Keftedes	5/267	– russisch (Sambuk)	3/310
Fondue	3/259 (W)	– Erbsensuppe	3/281	– delikat	3/294	Fruchtgetränk, Berliner	1/177
– s. auch Chrysanthem-Feuertopf	2/182	– Grüne Soße, s. Eier in Grüner Soße	2/315	– Kräuter-	6/28	Frucht-Gurken-Salat	4/95
– s. auch Sachgruppenregister Fondue		– Kranz	3/281	– mit Ananas	3/294	Frucht-Orangen-Gelee	7/148
– à la Fribourgeoise, s. Freiburger Fondue	3/288	– Pudding	3/282	– mit Champignons	3/294	Fruchtpickles	3/311
– à la Genoïse, s. Genfer Fondue	4/32	– Speck, s. Schokoladenkuchen aus Israel	9/256	– mit Ei und Tomate	3/297	Fruchtplätzchen	3/311
– à la Neuchâteloise, s. Neuenburger Fondue	7/47	– Würstchen	3/282 (W)	– mit frittierten Zwiebeln	3/297	Fruchtpunsch	3/312
– aus Bern	3/259	– Würstchen, s. Kardinal-Frankfurter	5/175	– mit Gorgonzola	3/297	Fruchtsaftcreme	3/312
– Bourguignonne	3/260	– Würstchen mit Kartoffelsalat	3/283	– mit Mais, Schinken und Paprika	3/297	Fruchtsalat	3/313
– chinoise	3/262	Fränkischer Käsekuchen	3/283	– mit Orangen	3/297	– amerikanisch	3/313
– für Kinder und Erwachsene	3/262	– Krautbraten, s. Bamberger Krautbraten	1/124	– mit Teriyaki, s. Teriyaki Fleischbällchen	10/18	– aus Bowlen-Früchten	1/312
– mit Bier	3/263	Französische Bäuerin-Suppe (Potage Paysanne)	3/284	Frikandeau	3/297	– Avokado-	1/103
– mit Fisch, s. Fischfondue		– Bohnen als Eintopf	3/284	– s. auch Kalbfleisch	5/90 (W)	– exotischer	3/76
– Mongole	3/263	– Eierkuchen, s. Crêpes	1/221	– Reste	3/297	– Garda	3/314
Fondue-Dips	3/266	– Küche	3/286 (H)	Frikassee	3/297 (W)	– Gurken-	4/95
Fondue-Party	3/266	– Tomatensuppe	3/286	– aus Rind- und Schweinefleisch, s. Spanisch Fricco	9/125	– koreanisch	5/351
Fonduta	3/266	– Zwiebelsuppe	3/286	– Eier-	2/327	Fruchtsoße	3/315
Forelle	3/267 (W)	Französischer Aprikosen-Kuchen	3/287	– Fisch-	3/170	– zu Fleisch	3/315
– s. auch Fisch auf Müllerin Art	3/145	Frappé, Himbeer-Freiburger Eintopf	3/288	– Gemüse-Rindfleisch-	4/26	Fruchtsuppe mit Eiweißklößchen	3/315
– s. auch Fisch chinesisches	3/146	– Fondue (Fondue à la Fribourgeoise)	3/288	– in Muscheln überbacken	3/298	– mit Milch	3/316
– s. auch Fisch gegrillt	3/147	– Fondue Moitié	3/289 (H)	– Kalbs-	5/110	– schwedisch (Fruktoppa)	3/316
– s. auch Zuger Forelle	10/276	– Käsekuchen	3/289	– Reste	3/298	– sommerlich	9/109
– auf Bordelaiser Art	3/267	Freigeschobenes Weißbrot	3/290	– von Aal	3/298	Fruchttörtchen	
– auf Champignons (Trote sul fondo di champignons)	3/268	French 75	3/291	– von Seefisch-filet	3/299	englisch, s. Mince Pies	6/337
– auf dem Rost	3/268	French-Dressing	3/290	Friskkäse, s. Käse	5/221 (W)	Fruchttorte, s. Gesandtschaftstorte	4/36
– blau	3/270 (W)	– s. Dressing	2/301 (W)	Frischling, s. Wildschwein	10/211 (W)	– für Herren	3/316
– Garzeit	3/271	Fridattensuppe	3/291 (H)	Frischlingskeule	3/302	– Quark-	8/87
– gebacken, s. Fisch auf Müllerin Art	3/145	– s. auch Bouillon mit Einlagen	1/309	Frischlingskoteletts	3/303	Fruchtzucker, s. Zucker	10/273 (W)
– gefüllt	3/271	– s. auch Flädle	3/196	– mit Orangen	3/303	Früchte	
– Grenobler Art	3/273	Fried Onions, s. Zwiebeln gebacken	10/297	– New Yorker Art	3/303	eingelegt, s. Sachgruppenregister	
– grillen, s. Steckerlfisch	9/338 (W)	– Rice (Gebratener Reis chinesisches)	3/291	Frittierte Champignons	3/303	Eingemachtes Curry-	2/235
– in Gelee	3/273	Friesen-Tee	3/292	– Eier, s. Eier gebacken	2/311	– frische, Kaltschale aus	5/159
– in Rotwein	3/274	Friesisches Kluffsteak	3/292	Fritierfett	3/97	– in Schlagsahne, Brandteigringe mit	1/318
– in Sahneseoße (Risted Laks med Kremsaus)	3/275	Frikadellen	2/274	Frittata (Rühreier mit Käse)	3/304	– Joghurtcreme mit	5/37
– Kräuter-	6/26		3/294	– di napoli, s. Neapolitanische Eierkuchen	7/41	– vom Grill	3/317
				Fritto di pollo, Backhuhn	1/108	Früchtebecher	3/317
				– misto di pesce, s. Fisch-Allerlei	3/158	– aus Melonen	3/319
				Frittura dolce, s. Küchlein aus dem Piemont	6/52	Früchteeinmachen	1/66
						Früchte-Eisbecher	3/319
						Früchte-Joghurt-Dessert	5/38
						Früchte-Kaltschale	3/319
						– mit Eis	3/319
						Früchtekompott	3/320
						Früchtekuchen auf englische Art	3/320

Grapefruit-Salat	4/62	Grießnocken, italienische	5/10	- Soße italienisch, s. Salsa verde	8/344	- mit Paprikaschoten, s. Paprikatopf	7/215
Grappa, s. Weinbrand	10/167 (W)	Grießnockerln, Fleischbrühe mit	3/219	- Soße pikant	7/314	- Paprika-, jugoslawisch	7/194
Grashecht, s. Hecht	4/180 (W)	Grießpudding	4/77	- Soße, Rindfleisch mit	7/314	- Schweine-	9/302
Grashopper	4/63	- s. auch Grieß	4/72 (W)	- s. auch	8/203	- spezial	9/158
Graslauch, s. Schnittlauch	9/247 (W)	Pudding aus Grieß	8/54	Grüner Aal auf flämische Art	1/4	- Szegediner	9/194
Grata, s. Kartoffeln	5/194 (W)	Grießschnitten	4/77	- Aal gekocht, s. Aalschnitten	1/7	- Székeler	9/195
Gratin dauphinois	4/63	Grießsuppe, s. Grieß	4/72 (W)	- altholländisch	1/7	- ungarisch, s. Marha Gulyás	6/258
Gratinierter Chicorée mit Tomaten	4/64	- gebrannt	4/80	- Feinschmecker-Salat	4/86	- ungarisch, s. Pörkölt	8/14
Graubeeren, s. Preiselbeeren	8/42 (W)	- geröstete	4/35	- Hering, s. Hering	4/223 (W)	Gulaschsuppe	4/94
Graupen	4/65 (W)	Grillagetorte	4/80	- Pfeffer, s. Pfeffer	7/264 (W)	- Hirsch-	4/260
Graupensuppe mit Pökelpfaffen	4/65	Grillen	4/81	- Tee, s. Tee	10/8 (W)	Gulaschsuppen-Rest	10/105
Gravlax (Gepökelter Lachs)	4/65	- s. auch Barbecue	1/138 (W)	Grünhecht, s. Hecht	4/180 (W)	Gulyás, s. Gulasch	4/93 (W)
Green Pepper Cocktail	4/66	- s. auch Barhäppchen	1/139	Grünkernsuppe	4/86	Gulyássuppe, Budapest	2/31
Greenhorn mit Pfefferminz	4/67	Grillbeize, s. T-Bone-Steak (PS)	10/7	Grünkohl	4/87 (W)	Gumbo, s. Okra	7/115 (W)
Grenadiermarsch	4/67	Grillfleisch	4/81	- s. auch Braunkohl mit Pinkel	1/347	Gumelichueche, s. Schweizer	9/319
Grenadine	4/68 (H)	- s. Mixed Grill	6/346	- einfach	4/87	Gumelikuchen	9/319
- s. Granatapfel	4/58	Grillhuhn indisch	4/350	- holsteinisch	4/87	Gurke	4/94 (W)
Grenadine-Shake	4/68	Grillierte Äpfel	4/81	- in Sahnesoße (Grønlangkaal)	4/90	- amerikanische	1/23
Grenadinesirup, s. Granatapfel	4/58 (W)	Grillsoße, s. Barbecue	1/138 (W)	- mit Eiern und Speck	4/90	- dänische Art	4/94
Grenobler	4/68	- argentinisch	4/81	- mit Kastanien und glasierten Kartoffeln	4/91	- eingelegt, s. auch Pfeffergurken	7/265
Walnußbissen	4/68	- Orange	4/81	Grünkohl-Salat	4/91	- eingelegt, s. auch Sachgruppenregister	
Grenouilles à l'Orly, s. Froschschenkel gebacken	3/304	- pikant	4/81	Grünkohl-Suppe	4/92	Eingemachtes	
	3/306	Grillsteaks	4/82	Gruyère, s. Gruyerer Käse	4/70	- farcierte	3/85
		gebeizt	4/83	Gruyère-Käse	2/225	- gefüllt, s. Farcierte Gurken	3/85
		Groenarte-Suppe med gaase, s. Erbsensuppe mit gepökelter Gänsekeule	3/42	Guacamole	4/92	- Joghurt mit, s. Cacik	2/77
		Groentjesoep mit Ballentjes, s. Gemüsesuppe mit Klößchen	4/31	Gugelhupf, Wiener	10/199	- mit Kopfsalat	5/346
		holländisch	4/31	Guglhupf	4/93	- serbisch	9/78
		Grog	4/83	Gulasch	4/93 (W)	- süßsaure	9/189
		- Crillon	4/84	- s. auch Elsässer Gulasch	3/11	- und Tomate, Joghurt mit	5/35
		- Helgoländer	4/222	- s. auch Filet-Gulasch indisch	3/132	Gurken-Bohnen-Tomaten-Salat	1/284
		Grünen Hein, s. auch Birnen, Bohnen und Speck	1/201	- s. auch Fischgulasch	3/171	Gurken-Bowle	4/95
		Grønlangkaal, s. Grünkohl in Sahnesoße	4/90	- s. auch Kaisergulyas	5/81	Gurken-Crabmeat-Salat, s. Salat aus Crabmeat und Gurken	8/327
		Große Bohnen, s. Dicke Bohnen	2/275	- s. auch Kalbspaprikasch	5/136	Gurken-Eintopf	4/95
			2/276	- s. auch Kesselgulasch	5/170	Gurken-Frucht-Salat	4/95
		Großmutter's Leckerle	4/84	- s. auch Paprikagulasch	7/194	Gurken-Frucht-Salat	4/95
		Grüne Bohnen, s. auch Bohnen	1/276	jugoslawisch	7/194	Gurkengemüse	4/96
			-295	- s. auch Pfefferpotthast	7/267	- s. Schmorgurken	9/239
		- Bohnen, s. Kasseler auf Bohnen	5/247	- s. auch Saftgulyas	8/307	Gurken-Kapern-Soße	2/193
		- Bohnen, Garzeiten	1/278	- s. auch Sataraš	9/4	Gurken-Kartoffel-Salat Spreewälder Art	5/203
		- Bohnen in Tomatensoße, s. Judias verdes	5/51	- s. auch Stifado	9/347	Gurken-Krabben-Salat	4/97
		- Heringe eingelegt, s. Brathering in Essigmarinade	1/336	- s. auch Szegediner Gulasch	9/194	Gurken-Paprika-Salat	4/97
		- Heringe mit Gemüse	4/85	- s. auch Székeler Gulasch	9/195	Gurkenragout, griechisches	4/72
		- Kartoffelsuppe	4/85	- s. auch Wildschweingulasch	10/214	Gurkensalat	4/98
		- Krabbensuppe	4/86	- s. auch	10/225	- s. auch Cacik	2/77
		- Soße, s. auch Bolliti misti con salsa verde	1/297	Wurstgulasch	10/225	- s. auch Doria-Salat	2/292
		- Soße, Eier in	2/315	- s. auch Zigeunergulyas	10/251	- Greyerzer	4/69
		- Soße, Frankfurter, s. Eier in	2/315	Gulasch	10/266	- Kartoffel-, Spree-wälder Art	5/203
		Grüner Soße	2/315	- Blitz-	1/251	- türkisch	4/98
				- deutsche Art	4/93	Gurkensoße	4/99
				- Elsässer	3/11	Gurken- und Dill-	2/279
				- Fiaker-	3/123	- eisgekühlt	4/99
				- Flensburger	3/245	- englisch, s. Cucumber Soup	2/330
				- Hammel-	4/140		
				- Kalbs-	5/112		
					5/113		

# H

Habersuppe Appenzeller Art 4/100  
 Habsburger Tomaten-Auflauf 4/100  
 Hackbraten, s. auch Falscher Hase 3/82  
 – s. auch Falscher Hase Suprême 3/83  
 – Frankfurter Art 4/101  
 – mit Bananen 4/102  
 Hackepeter 4/102  
 – s. auch Hackfleisch 4/103 (W)  
 Häcker Brotzeit 4/107  
 Häckerle 4/107  
 Hackfleisch 3/294  
 – s. auch Eintopf überbacken 2/355  
 – s. auch Kalabrische Suppe 5/89  
 – s. auch Kromeskis 6/46  
 – s. auch Mecklenburger Beefsteak 6/294  
 – braten 4/103  
 – mit Früchten 4/103  
 – und Gemüse, s. Mexikanisches Ragout 6/320  
 – Verwendungsmöglichkeiten 4/104  
 Hackfleisch-Auflauf 4/103  
 Hackfleischfarce in Spinat, s. Schwäbische Laubfrösche 9/271  
 Hackfleisch-Gemüse-Wähe 4/104  
 Hackfleischklößchen 9/101  
 Hackfleisch-Schnitzel mit Käse 4/104  
 Hackfleischsoße 4/104  
 Hackfleischspieße 4/105  
 Hackfleischsteak, s. Biff Lindström 1/198  
 Hackfleischtopf Elsässer Art 4/106  
 Hacksteak 2/274  
 – griechisches 4/72  
 – Lindström, s. Biff Lindström 1/198  
 Häfelikabis Urner Art 4/110  
 Haferflocken 4/110 (W)  
 – auf Kaltschalen 4/111  
 Haferflocken-Biskuits 4/111  
 Haferflocken-Bratlinge 4/111  
 Haferflocken-Kirsch-Auflauf 4/111  
 Haferflocken-Makronen 4/112  
 Haferflocken-Schokoladenplätzchen 4/112  
 Hafermark, s. Haferflocken 4/111 (W)  
 Hafermastgans, polnische, s. Gans 3/332 (W)  
 Hagebutten-Apfel-Marmelade 4/113  
 Hagebutten-Kompott 4/113  
 Hagebuttenplätzchen 4/113

Hagebuttensoße 4/114  
 Hagebuttensuppe 4/114  
 Hagelzucker 2/272  
 – s. auch Zucker 10/273 (W)  
 Hähnchen 1/355  
 – s. auch Coq au vin 4/114 (W)  
 – s. auch Eierkuchen auf indische Art 2/336  
 – s. auch Elsässer Hähnchen 3/11  
 – s. auch Flambiertes Hähnchen in Weinsoße 3/203  
 – s. auch Huhn 4/304 (W)  
 – s. auch Jollof 5/48  
 Mo-ku-chi-pien 7/11  
 – s. auch Oxford-Salat 7/172  
 – s. auch Paprika-Hendl vom Spieß 7/195  
 – s. auch Poularde 8/21 (W)  
 – s. auch Poulet mit Ananas 8/31  
 – s. auch Sachgruppenregister Geflügel 9/149  
 – s. auch Spatchcock 9/149  
 – s. auch Wiener-Backhendl 10/198  
 – auf Großmutter Art 4/115  
 – auf Jägerart 4/115  
 – auf kretische Art 4/118  
 – auf persische Art 4/119  
 – Chicorée mit 2/163  
 – Curry-, indisch 2/238  
 – Elsässer 3/11  
 – Estragon- 3/74  
 – Festtags- 3/116  
 – flambiert, s. auch Feuervogel flambiert 3/120  
 – fritieren 1/108  
 – gegrillt 4/119  
 – gegrillt, s. auch Hähnchen auf kretische Art 4/118  
 – Hawaii 4/119  
 – Ingwer- 4/360  
 – korsisch 5/354  
 – Mandarinen- 6/230  
 – Marengo 4/120  
 – Maryland, s. Chicken Maryland mit Corn Fritters 2/159  
 – mit Mais überbacken (Chicken with corn) 4/121  
 – mit Rosinen 4/121  
 – mit süßer Füllung (Duggag Muhammar) 4/122  
 – sautiert auf Bordelaiser Art 4/122  
 – sautiert auf Burgunder Art, s. Coq au vin 2/199  
 Hähnchenbrust, s. auch Mandelhuhn Trinidad 6/239  
 Hähnchen-Innereien 4/115  
 Hähnchenragout pile yahnia 4/122  
 Haifischflossensuppe 4/123 (W)

Haifisch-Steak, s. Steak vom Haifisch  
 Grenoble Art 9/336  
 Halbgefrorenes 4/123 (W)  
 – Chartreuse 4/123  
 Halbseidene 4/124  
 Halbsüß-Paprika, s. Paprika 7/190 (W)  
 Hallig-Frühstück 4/124  
 Hallimasch, s. Pilze 7/321 (W)  
 Haluska Türöscsusca 4/125  
 Halve Hahn 4/125  
 Halwa Gadschar (Indisches Möhren Dessert) 4/126  
 – Kela (Indisches Bananen Dessert) 4/127  
 Haman-Taschen, s. Jüdische Nußtaschen 5/51  
 Hamburger Aalsuppe 4/127  
 – Apfelküchlein 4/127  
 – braune Kuchen 1/345  
 – Fischsalat 4/130  
 – Heringsalat 4/130  
 – Labskaus 4/131  
 – Muschelsuppe 4/132  
 – National 4/132  
 – Ochsenchwanztopf 4/133  
 – Pfannfisch 4/134  
 – Rundstück 4/134  
 – Stubenküken 4/135  
 Hamburgers 4/135  
 Hamilton-Soße 4/136  
 Hammel, s. Fleisch 3/210 (W)  
 Hammelaufauf, albanischer 1/12  
 – Avignoner 1/101  
 Hammel-Bohnen-Eintopf 1/285  
 Hammelbraten 4/136  
 – s. auch Braten 1/329 (W)  
 – Prager 8/33  
 Hammelbrust auf Tatarenart 4/137  
 – gefüllte 4/12  
 – gefüllte 4/138  
 Hammel-Carré, Burgunder 2/53  
 Hammel-Eintopf, s. Hammel-Turiu 4/150  
 – Bohnen- 1/284  
 Hammelfleisch, s. Fleisch 3/210 (W)  
 – s. auch Irish Stew 5/5  
 – s. auch Madeira Stew 6/175  
 – Couscous mit 2/210  
 – in Zwiebelsoße 4/138  
 – kaukasisch 5/262  
 – Ragout von 8/113  
 – Serviertemperatur 6/85  
 – Weißkohl mit 10/182  
 Hammelfleischbällchen, s. Schisch köfté 9/229  
 – 9/230  
 Hammelfleisch-Spieße 4/139  
 Hammelfleisch-Suppe, s. Mutton-Broth 7/32  
 Hammel-Früchte-ragout 4/140

Hammelgericht, s. Steirisches Schöpsernes 9/346  
 – türkisch, s. Yahnî 10/233  
 Hammelgeschmack 4/137  
 Hammelgulasch 4/140  
 Hammelkeule, s. Jägereintopf 5/18  
 – s. Keule vom Hammel Mirabeau 5/272  
 – auf Bretagner Art 4/141  
 – gekocht mit Kapernsoße (Boiled Leg of Mutton) 4/142  
 – Gigot, Schweizer Art 4/43  
 – mit Knoblauch 4/141  
 – westfälisch 10/190  
 Hammelkotelett, s. auch Djuveč 2/281  
 – s. auch Hirtenkoteletts 4/271  
 – s. auch Kotelett 5/354 (W)  
 – 360  
 – 5/358  
 – s. auch Mutton-Chops 7/33  
 – englische Art 4/143  
 – französische Art 4/143  
 – schottisch 9/266  
 Hammelleber gebraten 4/144  
 Hammelnieren, s. auch Rib Mutton Chop Mixed Grill 8/182  
 Hammel-Pie (Englische Hammel-Pastete) 4/144  
 Hammelpilaw 4/145  
 – türkische 10/96  
 Hammelragout, s. auch Navarin de mouton 7/41  
 – s. auch Schafsvoressen Emmentaler Art 9/198  
 – mit Auberginen 4/146  
 – pikant 7/316  
 Hammelrippchen 4/146  
 Hammelrippen auf dem Rost gegrillt, s. Luleh Kebab 6/168  
 Hammelrippenstück provenzalisch 8/53  
 Hammelrücken Nizza 4/148  
 Hammelschnitzel Feinschmecker Art 4/149  
 Hammelschulter bürgerlich (Épaule de mouton bourgeois) 4/149  
 Hammelsteaks in Sahnezwiebeln 4/150  
 Hammeluppe, Barcelonessa Barcelonaer 1/138  
 Hammel-Turiu 4/150  
 Hanauer Brezeln 4/151  
 Handkäs mit Musik 4/151  
 Hannoversche Zimtbrezeln 4/152  
 Hannoversches Blindhuhn 4/152  
 Hanseatischer Wickelkuchen 4/154  
 Hansen, s. Stör am Spieß 9/349

Honigkuchen, belgischer	1/174	- s. auch Sachgruppen- register		Hühnerbrühe	4/316	- Schweizer	9/320
- dänisch	4/291	Geflügel		- mit Fleischklöß- chen, s. Kufta	6/53	Hühner-Reis-Ein- topf, s. Eierreis mit Huhn und Gemüse	2/345
- gefüllt	4/292	- Albufera	4/304	- mit Zitrone und Minze (Canja)	4/317	Hühnersalat, s. auch Salat Djakarta	8/329
- israelisch, s. Ugat Dvash	10/102	- auf Florentiner Art, s. Pollo alla fiorentina	7/361	Hühnerbrust auf Champignon- brötchen	4/317	- Queen Viktoria	4/328
- polnisch	8/5	- auf königliche Art, s. Chicken à la King	2/157	- Botschafterinart	4/318	Hühnerschenkel, s. auch Windsor Salat	10/219
- ukrainische Art, s. Mediwnyk	6/299	- auf Reis	4/305	- Cussy	4/319	Hühnersuppe, s. auch Chicken Gombo Creole	2/158
- vom Blech	4/292	- baskisches	1/141	- Finanzmannsart	4/319	- à la Ujházi, s. Ujházi jérceleves	10/103
Honiglikör	4/293	- böhmisch	4/306	- flambiert	1/199	- à la Ujházi als Eintopf	10/104
Honigmelone	4/293 (W)	- Bordeaux Art	4/307	- gallische Art	4/320	- brasilianische	1/323
- s. auch Melone	6/310 (W)	- chinesisches, s. Chinesisches Backhuhn	2/180	- in Papierhülle	4/320	- indisch, s. Moougee shoorva	7/15
	-314	- Costa Rica	4/307	- Marschallsart	4/321	- indonesisch (Soto Ajam)	4/328
	6/311	- Estremadurer Art	4/308	- mit Reis Maria Theresia	4/321	- irische, s. Balnamoon Skink	1/122
- s. auch Quark- Melone	8/93	- fritieren	1/108	- und Mandarinern	1/63	- mit Reis	4/329
- Dessert	4/293 (W)	- gebacken	4/309	Hühnerbrüstchen, s. Indonesische Spießchen	4/354	Huitres, s. Was Sie von Austern wissen sollten	1/96 (W)
- gefüllt	4/293	- gebacken Maryland, s. Chicken Maryland mit Corn Fritters	2/159	- s. auch Mandel- huhn englisch	6/239	Hülsenfrüchte, s. Erbsen	3/35 (W)
Honigsoße	4/294	- gefüllt, s. Huhn böhmisch	4/306	- s. auch Tarteletts malaiische Art	9/361	Hummerkuchen	4/329
Honigstäbchen, s. Turdilli	10/92	- gefüllt, türkisch	10/97	- flambierte	3/199	Hummer	4/330 (W)
Honig-Steak	4/294	- gegrillt, s. Indi- sches Grillhuhn	4/350	- indische	4/347	- s. auch Sachgruppenregister Schalentiere	
Honigteig	1/63	- getrüffelt	4/309	- mariniert	6/264	- amerikanische Art (Homard à l'américaine)	4/332
Honigtorte, Orangen-	7/148	- im Ausbackteig, s. Backhuhn Fritto di Pollo	1/108	- mit Früchten	5/158	- nach Carême	4/332
Honig-Walnuß- Törtchen	10/156	- im Blätterteig	4/310	- ohne Knochen	4/323	- Newburg	4/334
Honig-Zitronen- Butter	4/294	- im Teig (Coq en Pâte)	4/310	- provenzalisch	4/324	- Sahne-	8/313
Hopfenkeime, s. Hopfensprossen	4/295 (W)	- in Halbtrauer, s. Poularde demideuil	8/23	Hühnercremesuppe, s. Geflügel- cremesuppe	3/357	- Scheveninger Art	4/335
Hopfenspargel, s. Hopfensprossen	4/295 (W)	- in Sojasoße	4/311	Hühnercurry indisch	4/324	- süßsaurer	9/191
Hopfensprossen	4/295 (W)	- indisch	4/312	Hühnerfleischfüllung Eierkuchen mit, s. Enchiladas de pollo	3/17	- Thermidor	4/335
Hoppel-Poppel	4/295	- marokkanisch	6/270	Hühnerfleisch- Spießchen	2/43	- tiefgekühlt	4/334
- zum Trinken	4/297	- Massala-	6/277	Hühnerfleisch- Strudel griechisch, s. Kotópittá	5/361	- tranchieren, s. Hummer	4/330 (W)
Hoppereiter	4/297	- mexikanisch	4/312	Hühnerfrikasse, Berliner	1/180	- vom Rost	4/336
Hörnchen, s. Croissants	2/225	- mit gebratenen Nudeln	4/313	- Bremer Art	4/325	Hummer-Cocktail	4/336
- mit Sahne	4/297	- mit Estragon	4/313	- indisches	4/351	- Walterspiel	4/337
Horsd'œuvre	4/297 (W)	- mit Kichererbsen, s. Pollo con garbanzos	7/361	Hühnergericht, brasilianisch	1/325	Hummerfrikassee schwedisches	9/291
	-299	- mit Oliven, s. Brathuhn mit Oliven	1/337	- holländisch, s. Kip Toprika	5/277	Hummerfüllung für Pasteten, s. Königshummer	5/336
- s. auch Canapés klassisch	2/93	- mit Reis (Arroz con pollo)	4/314	Hühnergulasch, s. Szegediner Gulasch	9/194	Hummerkrabben- schwänze, s. Kaisergranat mit Kräutermayonnaise	5/81
- s. auch Sachgruppenregister Vorspeisen		- nach Tscherkessen Art, s. Tscherkes Taugu	10/90	Hühnerkeulen, s. Indischer Salat	4/349	Hummer- Mayonnaise	4/337
- s. auch Schwedenplatte	9/287	- Paprika-	7/196	- gefüllt, s. Ballo- tines de vollailles	1/119	- Eugen Lacroix	4/337
Horse Guard Bishop	4/299	- portugiesisch	4/315	- pikant	5/158	Hummersalat mit Dillsahne	4/338
Horse's Neck	4/299	- Schüsselpastete, s. Chicken Pie	2/160	Hühnerklöße	4/326	Hummersoße, Hecht- klößchen mit	4/186
Hot Cross Buns (Englische Kuchenbrötchen)	4/299	- süßsauer	9/192	Hühner-Lauch-Suppe, s. Cock-a-Lecky	2/190	Hummerstuvning, s. Schwedisches Hummerfrikassee	9/291
- Dogs	4/300	- chinesisches	10/97	Hühnerleber, s. auch Rumaki	8/282	Hummersuppe	4/338
- Locomotive	4/301	- türkisch gegrillt	10/97	- am Spießchen	4/326	- Quappe in	8/79
- Toddy	4/301	- vom Rost englische Art	4/316	- Champignons mit Pilaw mit	7/132	Hunsrücker Spießbraten	4/339
Hotzeln, s. Hutzelbrot	4/342	Hühnchen fritiert, s. Backhuhn Fritto di pollo	1/108	Hühnerleber-Cro- stini, Tessiner	10/22	Hunyadi-Rostbraten (Hunyadi Töltöt)	4/340
Hovdessert, s. Baisers mit Schokoladen-Soße	1/114	- Gascogner	3/351	Hühnerpastete, s. Chicken Pie	2/160	Hunyadi-Torte	4/341
Hubertustopf	4/301	- Maryland, s. Chicken Maryland mit Corn Fritters	2/159	- Burgund	4/327		
	4/302	Hühnerauflauf, s. Soufflé de volaille	9/114	- kurländisch, s. Kurnik	6/64		
Huhn	4/304 (W)	Hühneraugen, s. Kapern	5/168 (W)	Hühnerragout Maryland	4/327		

Husaini Kabab, s. Lammfleisch am Spieß	6/84	Ingwer-Birnen-Soße	4/356	Isländische Apfel- speise (Epla-Kaka)	5/8	Jan in de Sak (Holländischer Serviettenkloß)	5/25
Husarenbraten böhmisch	4/341	Ingwerbrot englisch	4/357	Israelischer Honigkuchen s. Ugat Dvash	10/102	Jansons frestese (Schwedischer He- ringsauflauf)	5/25
Husarenkrapfen, s. Fingerkolatschen	3/139	Ingwer-Creme	4/358	Italienische Apfel- torte	5/8	Jap Cakes (Eng- lische Mokka- Nuß-Baisers)	5/26
Hutzelbrot	4/342	Ingwer-Daisy	4/358	– Geflügelsoße	5/9	Japanische Aal- spießchen (Una- gi no Kabayaki)	5/26
		Ingwer-Ecken	4/358	– Gemüsesuppe s. Gemüsesuppe		Japanischer Reis- salat (Chiraski Cuski)	5/27
		Ingwerfisch malaysisch	4/358	– Kasesuppe (Zuppa alla Pavese)	5/11	– Nationalgericht (Sukiyaki)	5/29
		Ingwer-Gans	4/359	– Koteletts	5/11	Jarignac, s. Wein- brand	10/167
		Ingwer-Hähnchen	4/360	– Ostertorte s. Torte pasqualina	10/75	Jarret de Veau au citron, s. Kalbs- haxe in Zitronen- soße	5/117
		Ingwerhippen	4/360	– Soße	5/11	Jästmunkar (Schwe- disches Hefe- Schmalz-Gebäck)	5/32
		Ingwerkekse amerikanisch	4/361	– Teigröllchen s. Canelloni	2/97	Javanisches Reis- gericht	5/32
IBF Cocktail	4/343	Ingwerkübis	4/361	– Tomatensuppe (Mi- nestra al pomodore)	5/12	Jemenitischer Kohl (Malfoof Mahshie)	5/33
IBU Cocktail	4/343	Ingwer-Pflaumen, s. Ingwer	4/355 (W)	– Vorspeisen s. Antipasti	5/12	Jerez, s. Sherry	9/83 (W)
Igel gebacken, s. Biskuitigel	1/219	Ingwer-Plätzchen schwedische Art	5/1	Italienischer Aal	5/12	Jet Set	5/34
Ihlen, s. Hering	4/223 (W)	Ingwerreis	5/1	– Auflauf s. Dolce di Ciliege	2/286	Jhinga Kabab, s. Krabbenbällchen indisch	6/3
Illustriertes Brot	4/343	Ingwersoße, Birnen in	1/206	– Blumenkohl	5/13	Jo Chon Bau (Chi- nesische Fleisch- taschen)	5/34 5/34
Imam bayildi (Au- berginen-Gemüse)	4/344	– Möhren mit	6/359	– Maisbrei (Polenta)	5/13	Joghurt	5/35 (W)
Imbisse, s. Sach- gruppenregister		Inlagd makrill (Ein- gelegte Makrelen)	5/1	– Salat	5/14	– Honig- – mit Gurke, s. Cacik	4/291 2/77
Imbisse		Innereien, s. Sach- gruppenregister		Italienisches Dres- sing, s. Dressing	2/301 (W)	– mit Gurke und To- mate (Kheera ka Rayta)	5/35
Imperial Punsch	4/345	– von Geflügel	4/115	– Eintopfgericht	5/14	– mit Ingwer	5/35
Imperiales 1. und 2. Sorte, s. Austern. Was Sie von Austern wissen sollten	1/96 (W)	– vom Reh	8/139	– Kalbsnieren- stück (Arrosti- no annegato)	5/15	– mit Kirschen	5/35
Indian, s. Puter	8/60 (W)	Innsbrucker Semmelschmarrn	5/2	– Nudelgericht (Tagliatelle)	5/15	– mit Orangen	5/35
– Dessert	4/345	– Torte	5/2			– mit Paprika	5/36
Indianischer Salat	4/346	Insulinde Salat	5/2			– mit Preiselbeeren	5/35
Indische Curry- Eier, s. Curry- Eier indisch	2/234	Interdonato, s. Zitrone	10/255 (W)			– mit Sanddorn	5/35
– Geflügelrahm- suppe	4/346	International- Cocktail	5/3			Joghurt-Cocktail	5/37
– Hühnerbrüstchen	4/347	Intim-Cocktail	5/3			Joghurtcreme mit Früchten	5/37
– Nußhäufchen	4/347	Iowa skillet chops, s. Kotelett aus Iowa	5/357			– mit Kirschsoße	5/37
– Schiffchen	4/348	Iranisches Rind- fleisch mit Selleriesoße	5/3			– mit Nüssen	5/38
– Soße (Sauce à l'indienne)	4/348	(Khoresh Karafs)	5/3			Joghurteis	5/38
Indischer Reissa- lat mit Avocados	4/349	Irische Hühnersuppe, s. Balnamoon Skink	1/122			Joghurt-Früchte- Dessert	5/38
– Salat	4/349	– Pfannkuchen (Irish Pancakes)	5/4	Jaffa-Orange, s. Orangen	7/141 (W)	Joghurtgelee	5/38
Indisches Allerlei	4/350	Irischer Fleischsalat	5/4	Jäger-Orangen	7/141 (W)	Joghurt-Kaltschale	5/39
– Bananen-Dessert, s. Halwa Kela	4/127	– Schwippskuchen, s. Irish Topsy Cake	5/6	Jägeressens polni- sche Art, s. Bigos	1/198	Joghurt-Kebab	5/39
– Curryhuhn, s. Curryhähnchen	4/350 (H)	– Whiskey, s. Whisky	10/193 (W)	Jäger-Knödel	5/19	Joghurt-Kirsch- Sülze	5/40
indisch	2/238	Irish Coffee	5/4	Jägerkohl	5/19	Joghurt-Marinade	5/40
– Grillhuhn (Poulet grillé à l'indienne)	4/350	– Kerry Cake (Iri- scher Apfelkuchen)	5/5	Jägerrecht	8/139	Joghurt-Sahne-Cre- me, Matjes in	6/281
– Hühnercurry	4/354	– Pancakes, s. Irische Pfannkuchen	5/4	Jägerreis (Loväcki Djuveč)	5/19	Joghurtschale	5/40
– Hühnerfrikassee	4/351	Irish Stew	5/5	Jägerrouladen	5/20	Oslo	5/40
– Möhren-Dessert, s. Halwa Gadschar	4/126	– Stew deutsche Art	5/6	Jägerschnitzel	5/20	Johannisbeeren	5/41 (W)
Indonesische Reistafel	4/351	– Topsy Cake (Irischer Schwippskuchen)	5/6	Jägersoße	5/21	– in Baisers	5/46
– Spießchen	4/354	Iscas a brasileira, s. Kalbsleber	5/128	– Bratenfleisch in	1/331	Johannisbeer- Auflauf	5/41
Ingwer	1/126	brasilianisch	5/7	Jägersuppe	5/22		
	4/355 (W)	Ischler Krapfen	5/7	Jägertopf, bayrisch	5/22		
– Entenbrust mit	3/29	– Plätzchen	5/7	Jakobsmuscheln, s. Coquilles St. Jacques	2/201 (W) –203		
– Joghurt mit	5/35	Ischokoladkaka, s. Kalter Kekskuchen	5/155	Jamaika-Fisch- bissen	5/23		
– Makronen mit	6/214			Jamaika-Ingwer, s. Ingwer	4/355 (W)		
– Mandelflammeri mit	6/237			Jamaika-Orangen	5/23		
– Schildkrötensuppe mit	9/210			Jamaika-Sahne- Dessert	5/24		
Ingwer-Apfel- kuchen	4/356			Jambalaya (Brasi- lianisches Reis- gericht)	5/24		
Ingwer-Apfel-Soße	4/356						
Ingwerbier, s. Ingwer	4/355 (W)						
Ingwer-Birnen Korea	4/357						

Johannisbeer-Creme finnisch	5/42	Jungmasthähnchen, s. Hähnchen	4/114 (W)	Kabinettpudding	5/68	Kakao	5/87 (W)
Johannisbeer-Eisbecher	5/42	Jungschweinerücken	5/59	Kabis, s. Weißkohl	10/181 (W)	- Eis-	3/3
Johannisbeer-Erdbeer-Himbeer-Kompott	3/55			- gedünstet	5/69	Kakao-Biskuit	5/88
Johannisbeer-Früchte-Marmelade	5/43	<b>K</b>		Kabis-Cervelat-Salat	5/69	Kakaobutter, s. Kakao	5/87 (W)
Johannisbeergelee	5/43	Kabab Kati (Indische Grillspieße)	5/60	Kabis-Käse-Salat	5/70	Kakao-Geleespeise	5/88
Johannisbeer-Götterspeise	5/44	Kababs Bhaji (In Öl gebratene Fleischspieße)	5/59	Kabissuppe		Kakaolikör	5/89
Johannisbeergrütze mit Milch	5/44	Kabeljau	5/60 (W)	- Schwyzer Art	5/71	Kaki	5/88 (W)
Johannisbeer-Kirsch-Marmelade	5/45	- s. auch Fisch im eigenen Saft	3/151	Kaffee	5/71 (W)	- mit Bananen und Ananas	5/88
Johannisbeerkuchen (Träubleskuchen)	5/45	- s. auch Fisch in Apfel-Curry-Soße	3/151	- s. auch Café	2/79 (W)	- mit Eis überbacken	5/89
Johannisbeer-Pie	5/45	- s. auch Fisch mit Zitrone	3/156	- s. auch Kosakenblut	5/354	Kakifeigen, s. Kaki	5/88 (W)
Johannisbeer-Reis	5/46	- s. auch Fischauflauf	3/158	- s. auch Milchcafi	6/330	Kalabrische Suppe (Zuppa alla calabrese)	5/89
Johannisbeer-Schichtspeise	5/46	- s. auch Fischbraten	3/160	- s. auch Wiener Mélange	10/202	Kalakukko, s. Finnische Fischpastete	3/141
Johannisbeersoße	5/47	- s. auch Frikassee von Seefischfilet	3/299	- arabisch	5/72	Kalbsbeuscherl gerollt	5/97
Johannisbeer-Törtchen	5/47	- s. auch Neptun-Salat	7/45	- Bauern-	1/150	Kalbsbraten, s. auch Braten	1/329 (W)
Johannisbeertorte ungebacken	5/48	- auf baskische Art, s. Merluza a la vasca	6/317	- Bonanza-	1/301	- gerollt	5/97
John Collins	5/48	- Cadgery von	2/77	- Eidgenossen	2/307	- mit Caviarsoße (Teljatyna s Pidlywoju is Ikry)	5/98
Jollof (Liberianischer Reistopf)	5/48	- Diepper Art	5/61	- Eier-	2/331	- mit Orangen	5/98
Jolly Madame	5/49	- flämische Art	5/61	- irisches, s. Irish Coffee	5/4	- Orangen-	7/150
Joppes Sallad (Schwedischer Krabbensalat)	5/49	- gedünstet, mexikanische Art	5/64	- Kapuziner, s. Caffè Capuccino	2/82	Kalbsbrätküchlein mit Kräuterkäse	5/98
Jordanisches Gemüse	5/49	- grilliert mit Speck	5/64	- Kater-	5/259	Kalbsbries, s. auch Bries	1/357
Josefskräutlein	7/211	- in Kräuter-Krabben-Soße	5/65	- Kopenhagen	5/72	- s. auch Frikassee in Muscheln überbacken	3/298
Judias blancas al tío lucas (Spanische weiße Bohnen)	5/50	- mit Curry	5/66	- mit Ei italienisch	5/73	- Arleser Art	5/99
- verdes (Grüne Bohnen in Tomatensoße)	5/51	- mit Käse überbacken	5/66	- mit Sahne (Café fouetté)	5/73	- Excelsior	5/99
Jüdische Nußtaschen (Haman-Taschen)	5/51	- mit Meerrettichkruste	5/67	- österreichische Art	5/73	- Florentiner Art	5/101
Jüdisches Sabbatessen, s. Tscholent	10/91	Kabeljaufilet, s. Camembert-Fischauflauf	2/91	- russisch	8/296	- Kaiserin Art (Animell dell'imperatrice)	5/102
Jugoslawische Lendenschnitten	5/51	- s. auch Finnische Fischbällchen	3/140	- Schokoladen-	9/256	- Makkaroni-Pastete mit toskanisch	10/80
Jugoslawischer Fleischeintopf, s. Djuveč	2/281	- s. auch Fisch eingelegt auf purtoricanische Art	3/146	- schottisch	9/267	- Washington	5/102
- Strudel mit Mohn und Nüssen	5/52	- s. auch Fischspieße indisch	3/190	- türkisch	5/74	Kalbsbrust California	5/103
Jugoslawisches Krautgericht (Sarma)	5/53	- s. auch Florentiner Fisch	3/251	- Wiener	10/200	- italienisch (Arrostato di vitello con tasca)	5/104
Juhn-Kohl (Koreanische Pfanne), s. Japanisches Nationalgericht	5/29	- s. auch Geschnetzelter Fisch	4/36	Kaffeecreme	5/76	- mit Kräuterausfüllung	5/105
Julienne-Suppe	5/55	- s. auch Hamburger Pfannfisch	4/134	- mit Sahne (Café fouetté)	5/76	- mit Leber-Schinken-Füllung	5/105
Julkaka (Schwedischer Weihnachtskuchen)	5/55	- s. auch Ingwerfisch malaysisch	4/358	- Biskuitkuchen mit italienisch (Crema di caffè)	5/76	- Walliser	10/154
Julskinka (Schwedischer Weihnachtsschinken)	5/55	- s. auch Kalter Curryfisch	5/154	Kaffeecremetorte mit Haselnüssen	5/76	Kalbsbrust California	5/103
Julstärnor (Schwedische Weihnachtssterne)	5/56	- s. auch Orientalischer Fisch	7/162	Kaffee-Charlotte	5/74	- italienisch (Arrostato di vitello con tasca)	5/104
Junge Erbsen	5/57	Kabeljau- und Schellfischfilet, s. auch Norwegischer Fischpudding	7/61	Kaffee-Eiscreme (Granita di caffè Sizilien)	5/77	- mit Kräuterausfüllung	5/105
Jungfrauenküchlein	5/57	Kabeljau-Salat	5/67	Kaffee-Flip	5/77	- Leber-Schinken-Füllung	5/105
Jungesellentoast	5/57	Kabeljau-Suppe nordische Art	5/68	Kaffeegebäck	8/292	- Walliser	10/154
				Kaffeelikör	5/78	Kalbsfilet, s. Filet vom Kalb	3/128
				Kaffee-Parfait	5/78	- s. auch Vogelsberger Fleisch	10/140
				Kaffeepunsch	5/78	- Budapest Art	5/106
				Kaffee Rührkuchen	5/79	- gratiniert	5/107
				Kaffee-Schaumspeise	5/79	- Sevilla (Medallones de Ternera a la Sevillana)	5/107
				Kaffeetorte	5/80	Kalbfleisch	5/90 (W)
				Kaiser-Charlotte	5/80	- s. Fleisch	3/210 (W)
				Kaisergranat, s. Scampi	9/32 (W)	- s. auch Prager Kümmelfleisch	8/34
				- mit Kräuter-mayonnaise	5/81	- s. auch Zürcher Geschnetzelter	10/282
				Kaisergulyas	5/81	- in Pfeffersoße	5/90
				Kaiserkoch	5/82	- Marengo	5/91
				Kaiser-Omelett	5/82	- mit Nudeln Mailänder Art, s. Piccata milanaise	7/310
				Kaiserpunsch	5/83		
				Kaiserravioli	5/83		
				Kaiserreis	5/84		
				Kaiserschmarrn	5/85		
				Kaiserschnitzel	5/85		
				Kaiserschoten	5/86(H)		
				Kaisertorte	5/86		
				Kaiserin-Friedrich-Torte	5/87		

Kalbfleisch		Kalbshirn-Palatschinken	5/119	Kalbsrollbraten	5/138	– Mailänder Art	
mit Thunfisch (Vitello tonnato)	5/92		5/120	Kalbsröllchen, italienische	5/10	(Costoletta alla Milanese)	5/144
– nach Kubaner Art, s. Arroz à la Cubanalse	1/79	Kalbskeule gespickt	5/121	– Richelieu	5/139	– Metternich	5/141
– Pilz-Ragout mit und Pilze, Terrine mit	7/328		5/121	Kalbsrücken Metternich	5/141	– mit Ananas	1/32
Kalb- und Schweinefleisch peruanisch	5/93	Kalbskopf gebacken	5/121	– piemontesisch	5/141	– mit Frühstücksspeck	5/145
Kalbfleischbrühe mit Brot	5/94	Kalbskopf Münsterländer Art, s. Münsterländer Törtchen	7/27	– s. auch Ananas-Schnitzel	1/32	– spanisch	5/146
– mit Curry	5/94	– Schildkrötenart (Tête de veau en tortue)	5/122	– s. auch Debrecziner Paprikaschnitzel	2/268	– Tessiner Art, s. Piccata alla Ticinese	7/309
– mit Eiern und Sojasoße	5/94	Kalbskotelett, s. auch Kotelett	5/354 (W)	– s. auch Delikates Schnitzel	2/271	– ungarisch	10/107
– mit Einlagen	5/93	s. auch Parmesan-Kotelett	7/232	– s. auch Doppelschnitzel	2/290	– Walliser Art	10/154
– mit Gemüse	5/94	– s. auch Parmesan-Kotelett	7/232	– s. auch Eier-Rouladen schottisch	2/347	Kalbsspieße	5/146
– mit Krabben	5/94	– s. auch Senfkotelett mit Estragon	9/77	– s. auch Fleisch-Schüssel	3/238	Kalbssteaks, s. auch Käsesteaks überbacken	5/241
– mit Möhren	5/94	– Bauernart	5/123	– s. auch Italienische Kalbsröllchen	5/10	– s. auch Lothringer Steaks	6/162
Kalbfleischcurry	5/94	– Hegauer Art	5/124	– s. auch Jägerschnitzel	5/20	– s. auch Zürcher Kalbsplätzli	10/283
Kalbfleischklößchen	5/95	– Maintenon	5/124	– s. auch Kaiser-schnitzel	5/85	– California	5/146
– Fleischbrühe mit	3/219	– mit feinen Kräutern	5/125	– s. auch Kalbsröllchen	5/139	– Litschi-	6/156
– in Weißweinsauce	5/95	– mit Parmesankäse (Costoletta di vitello alla parmigiana)	5/126	– s. auch Kanarische Schnitzel	5/161	– mit Bananen	5/147
Kalbfleischragout, Pastetenhaus mit	7/244	Kalbsleber	5/127 (W)	– s. auch Kapern-Schnitzel	5/168	– Mozart	5/147
Kalbfleischröllchen, s. Paupiettes de veau	7/245	– amerikanische Art	5/127	– s. auch Kirsch-schnitzel Amsterdamer Art	5/295	Kalbsvögel	5/148
– mit Gänseleberpastete	5/96	– Bananen-	1/131	– s. auch Marsala-Schnitzel	6/271	– schwäbisch	5/148
Kalbfleisch-Schinken-Pastete, s. Veal-and-Ham-Pie	10/129	– Berliner Art	5/128	– s. auch Oliven-Schnitzel	7/123	Kalbsvögerl, Sonnenberger	9/110
Kalbfleischsuppe Queen Elizabeth	5/96	– brasilianisch (Isacas a brasileira)	5/128	– s. auch Paillardede	7/176	Kalbszunge gebraten	5/149
Kalbsbratwurst, s. Würstchen	10/227 (W)	– gespickt	5/129	– s. auch Paprikaschnitzel	7/208	– in Madeira	5/149
Kalbsfrikandeau, s. Frikandeau	3/297	– mit Früchten	5/129	– s. auch Ricard-Schnitzel	8/183	– mit Champignonsoße	5/150
Kalbsfrikassee	5/110	Kalbsmedaillons	5/130 (W)	– s. auch Sahne-schnitzel	8/114	– Mandeln	5/150
	5/110	– Andrea	5/130	– s. auch Sherry-Schnitzel	9/85	Kalifenbrot	5/151
	5/110	– auf Spaghettinestern	5/131	– s. auch Sonnenberger Kalbsvögerl	9/110	Kalte Avokadosuppe Storchen	5/152
	5/110	– garniert	5/131	– s. auch Wiener Schnitzel	10/203	– Consommé, s. Geeiste	5/152
	5/110	– italienische Art	5/131	– s. auch Zürcher Leberspießli	10/285	Fleischbrühe	3/355
	5/110	– mit Crevetten	5/132	– s. auch Aprikosen	5/159	– Ente	5/152
	5/111	– Straßburger Kalbsmilch, s. auch Bries	9/355	– s. auch frischen Früchten (Marak Perot Kar)	5/159	– Platte	5/152
	5/97		1/357	– s. auch Erdbeer-	3/55	– russische Suppe, s. Batwinia oder Botwinja	1/147
	5/97		1/358	– s. auch Früchte-	3/319	– Sahnesuppe russisch	5/154
	5/97		1/359	– s. auch Heidelbeer-	4/200	– Suppe andalusisch, s. Gazpacho	3/351
	5/112		5/99	– s. auch Himbeer-	4/248	Kalter Curryfisch	5/154
	5/112		5/133	– s. auch Joghurt-	5/39	– Eierpunsch	5/155
	5/113		5/133	– s. auch Kirsch-	5/284	– Hund, s. auch Schokoladenkuchen aus Israel	9/256
	5/113		8/17	– s. auch Kiwi-	5/299	– Kekskuchen (Ischokoladkaka)	5/155
	5/113		8/17	– s. auch mit Himbeeren	5/159	Kaltes Büfett	5/155
	5/116		5/134	– s. auch Wein	5/160	Kaltschale, s. auch Milchkaltschale mit Früchten	6/331
	5/117		5/134			– s. auch Orangen-Kaltschale	7/151
	5/117		6/179			– s. auch Weinsuppe mit Haube	10/172
	5/117		8/17			– aus Aprikosen	5/159
	5/117		5/15			– aus frischen Früchten	5/159
	4/235 (W)		3/297			– gebraten mit Früchten	3/55
	5/118		5/136			– Fruchte-	3/319
	5/118		10/283			– Heidelbeer-	4/200
	5/118		5/136			– Himbeer-	4/248
	9/26		5/136			– Joghurt-	5/39
	5/97		5/137			– Kirsch-	5/284
	2/287		5/138			– Kiwi-	5/299
	4/255 (W)		7/44			– mit Himbeeren	5/159
	5/119		8/293			– mit Wein	5/160
	5/119						
	5/120						



Kaltschale, Pfirsich- 7/290	Karamel-Eisbombe 5/172	Kartäuser Klöße 5/193	Kartoffelgratin 5/202
- Quark- 8/88	5/172	mit Apfelweinsöße 5/193	Kartoffel-Gur-
- Rharbarber -, mit 8/176	Karamel-Kartoffeln 5/173	Kartoffeln 5/194 (W)	kensalat Spree-
Vanillereis 8/176	dänisch 5/173	- s. auch Galicische 5/194 (W)	wälder Art 5/203
- Sauerkirsch- 9/9	Karamelkrapferln 5/173	Bauernsuppe 3/331	Kartoffelhörnchen 5/204
- Sauermilch- 9/21	Karbonade, s. 5/354	- s. auch Zwiebel- 10/302	Kartoffel-Käse-
Kambodscha-Steak 5/160	Koteletts -360	kartoffeln 10/302	Auflauf 5/204
Kamm, 8/185 (W)	Karbonadenfisch, 9/338	- Alfonso 5/194	Kartoffel-Käse-
s. Rindfleisch 8/185 (W)	s. Steinbeißer 9/339	- auf dem Blech, 1/246	bällchen, s. 5/199
Kamm-Muscheln, s. 2/201 (W)	Kardamomkuchen 5/174	s. Blechkartoffeln 1/246	Kartoffel-Käse-
Coquilles St. 2/201 (W)	schwedisch 5/174	- auf dem Blech 1/106	Salat, s. 1/200
Jacques -203	Kardinal 5/174	gebacken, s. Back- 1/106	Binnenländer 1/200
Kanada-Salat 5/161	Kardinal-Frank- 5/175	blechkartoffeln 1/106	Kartoffelkeilchen 5/203
Kanadischer Whis- 10/194 (W)	furter 5/175	- auf Lyoner Art 5/195	mit Spirkel 5/204
ky, s. Whisky 10/194 (W)	Kardinals-Äpfel 5/178	- aufgebläht (Pom- 5/195	Kartoffelklößchen, 5/202
Kanarische 5/161	Karée, s. Kotelett 5/354 (W)	mes soufflés) 5/195	s. Kartoffel Gnocchi 5/202
Schnitzel 5/161	-360	- Berny (Pommes 5/195	Kartoffelklöße 206 (W)
Kan-Chupsi, s. Le- 6/117	Karelischer Pef- 5/178	- Berryer Art 5/196	-209
ber in Sojasoße 6/117	fertopf (Karja- 5/178	- Botschafterart 5/210	- s. auch Klöße
Kandeel 5/162	lan paisti) 5/178	- Bouillon- 1/311	aus gekochten
Kandiszucker, 10/273 (W)	Karfiol, s. 1/253	- Bücklings- 2/30	Kartoffeln 5/303
s. Zucker 10/273 (W)	Blumenkohl -262	- Columbine 5/197	- halb und halb 5/206
Kaneel, s. Zimt 10/253 (W)	Karibische Bohnen- 5/178	- Croquetten aus 2/226	- halbseidene, s. 4/124
Kaninchen 5/162 (H)	suppe (Black 5/178	- doppelt gebackene 2/228	Halbseidene 5/207
- s. auch Hase 4/157	Bean Soup) 5/178	- Florentiner 3/252	- holsteinisch 5/207
-161	Karidopitta (Griechischer 5/179	- fritierte 3/35	- kochen 5/206
- s. auch Haus- 4/177	Walnußkuchen) 5/179	- gebackene, s. Back- 1/106	- pfälzisch 5/207
kaninchen 4/177	Karjalan paisti, 5/178	blechkartoffeln 1/106	- schlesisch 5/208
- belgische Art 5/162	s. Karelischer 5/178	- gefüllt 5/197	(Schlesische Kließla) 5/208
- gefüllt 5/163	Pfeffertopf 5/178	- gefüllt, s. auch 7/255	- schwedisch 5/208
- holländische Art 5/163	Karl XII.-Pudding 5/179	Peruanische 7/255	(Kroppkakor) 5/208
(Konijn hollandsch) 5/163	Karlsbader Auflauf 5/181	Ofenkartoffeln 7/255	Kartoffelknödel, s. 5/206 (W)
- im Kraut 5/164	- Hefekuchen 5/181	- gefüllt schwedisch, 5/196	Kartoffelknödel 5/206 (W)
- im Topf 5/165	- Kringel 5/182	s. Hasselback- 4/175	- bayrisch 5/208
Kaninchenbraten, 6/195	- Schnitten 5/182	Potatis 4/175	- schwäbisch 5/209
Majoran- 6/195	- Torte 5/182	- geschält 5/196	Kartoffelkroketten, 2/226
Kaninchenpastete, 9/271	- Torte 5/184	- glasierte, s. Grün- 4/91	s. Croquetten aus
schwäbische 9/271	Karmeliter Torte 5/184	kohl mit Kastanien 4/91	Kartoffeln 2/226
Kaninchen-Terrine 5/165	Kärntner Käs- 5/184	und glasierten 4/91	Kartoffelkuchen, s. 6/173
Kantalupe, s. 6/310 (W)	nudeln 5/184	Kartoffeln 4/91	Macaire-Kartoffeln 6/173
Melone -314	- Reinling 5/185	- in Käsesoße, s. 7/186	- rheinisch 6/345
6/311	- Rosenkuchen 5/185	Papas Chorridas 7/186	- sächsisch 8/302
Kantalupe-Steak 5/166	- Torte 5/186	- mit Leinöl 6/136	Kartoffelküchlein 7/45
Kantonesischer 5/167	Károlyi-Salat 5/186	und Quark 6/136	Kartoffel-Lauch- 2/215
Schweinebraten 5/167	Karotin, s. Möhren 6/355	- mit saurer Sahne 5/198	suppe, s. Crème 2/215
Kantonesisches 5/168	Karotten, s. Möhren 6/355 (W)	und Caviar 5/198	Vichyssoise 2/215
Beefsteak 5/168	Karpfen 5/187 (W)	- nach Herzoginnen- 4/241	Kartoffelmehl 2/55
Kapaun, s. Huhn 4/304 (W)	-192	art, s. Herzogin- 4/241	Kartoffelnester 5/209
2/329	- s. auch Dalmatinischer 2/245	Kartoffeln 4/241	Kartoffelnocken 5/202
Kapern 5/168 (W)	Fisch 2/245	- Paprika-, un- 10/107	s. Kartoffel- 5/202
Kapern-Gurken- 2/193	- s. auch Fisch 3/146	garisch 10/107	Gnocchi 5/202
Soße 2/193	chinesisch 3/146	- Pariser 7/224	Kartoffelknödel, 9/269
Kapern-Schnitzel 5/168	- s. auch Paprika- 7/197	- und Schinken, s. 8/77	s. Schupfnudeln 9/269
Kapernsoße 5/169	Karpfen, Wiener Art 7/197	Pytt i Panna 8/77	Kartoffelomelett 5/210
Kappe, s. Schinken 9/211 (W)	- Aischgründer Art 5/187	Kartoffelauflauf, 5/198	- s. Savoyer Omelett 9/30
Kappes, s. 10/181	- Bertrand 5/188	Kartoffelauflauf, 5/198	Kartoffelpaprikasch 10/115
auch Weißkohl 10/181	- blau 5/189	s. auch Emmentaler 3/15	ungarisch 10/115
Kap-Stachelbeere 5/169 (W)	- böhmischer, in 1/272	Käsegratin 3/15	Kartoffelpfanne 5/210
Kap-Stachel- 5/169	Polnischer Soße 1/272	- s. auch Gratin 4/63	Kartoffelpfluten 5/211
beer-Eis 5/169	- gespickt 5/189	dauphinois 4/63	Kartoffel-Pudding 5/212
Kapuziner 5/169	- Odessaer 7/111	- Eier- 2/332	Kartoffelpuffer 5/212
Kapuzinerbrot 5/170	- polnisch 8/6	- Fanchonette 5/198	Kartoffelpüree 5/212
Kapuzinerkresse, 6/44 (W)	- schuppen, s. 5/199	- Fleisch- 3/224	- holländisch 5/212
s. Kresse 6/44 (W)	Karpfen 5/187 (W)	- mit Schinken 5/199	Kartoffelpüree 5/213
Karamel-Bananen 5/170	- süßsauer 5/190	- Quark- 8/88	- s. auch Eier im 2/313
Korea 5/170	- ungarisch 5/190	Kartoffelbällchen 5/199	Kartoffelnest 2/313
Karamelbirnen 10/22	- Wiener Art 5/191	Kartoffel-Fleisch- 3/224	- auf Schwarzbrot- 9/308
Tessiner 10/22	Karpfenfische, 10/179	Auflauf 3/224	teig, s. Schweizer 9/308
Karamel-Bonbons 5/171	s. Weißfische 10/179	Kartoffelgemüse 10/101	Gumelikuchen 9/308
5/171	Karpfenpörkölt 5/192	überbacken 10/101	- bunt 2/308
Karamel-Creme 5/171	(Pontypörkölt) 5/192	Kartoffelgerichte, 2/109	- bunt, Eier auf 2/308
flambiert 5/171	Karpfenschnitten, 5/192	s. auch Sachgrup- 2/308	- überbacken 5/213
- mit Birnen 5/171	provenzalische Art 5/192	penregister Kartof- 5/214	Kartoffelrand 5/214
Karamel-Eier- 5/172	Kärnersbraten 5/192	felgerichte 5/214	Kartoffelrösti, s. 1/189
Creme 5/172		- peruanisch, s. 2/109	Berner Rösti 1/189
		Causa 2/109	
		Kartoffel-Gnocchi 5/202	

Kartoffelrüttler (Trenenec)	5/215	Käse-Brot-Auflauf, s. Scarpaccia	9/40	– Burgund (Gougère Bourguignonne)	5/231	Käsesoufflé, s. Soufflé au fromage	9/114
Kartoffelsalat	2/47	Käsebrötchen		– fränkischer	3/283	– Oberländer, mit Gemüse	7/92
	3/19	sizilianisch	9/96	– Freiburger	3/289	Käsespatzen, Allgäuer	1/16
	5/215	Käse-Cocktail	5/225	– Kirsch-	5/284	Käsestangen	5/241
– s. auch Lyoner Salat	6/172	Käsecreme, Bleichsellerie mit	1/246	– Schweizer	9/321	– Paprika-	7/199
– s. auch Parmentier-Salat	7/230	mit	3/219	Käseküchlein Schweizer Art, s. Petits		Käsesteaks	
	7/231	Fenchelscheiben	3/219	ramequins	7/258	überbacken	5/241
– s. auch Salatplatte	8/338	Käse-Dip	5/226	– russisch	8/293	Käse-Strudel, Fleisch-	3/225
– s. auch Theresia-Salat	10/28	Käse-Dressing	5/226	Käse-Küchli, Zürcher Käsenocken, s. Gnocchi auf römische Art	4/50	Käsesuppe, s. auch Emmentaler Suppe	3/16
– bunter	2/47	Käse-Eier, Scheveninger	9/208			– aus dem Allgäu, s. Allgäuer Käsesuppe	1/16
– California	5/216		9/208	Käsnudeln, Kärntner	5/184	– englisch (Cheddar-Cheese-Soup)	5/242
– Doggerbank	5/216	Käse-Eier-Fisch-Salat	2/332	Käse-Obst-Salat	7/94	– holländisch	5/243
– Frankfurter Würstchen mit	3/283	Käse-Eierkuchen	5/226	Käse-Omelett	5/232	– italienisch	5/11
– ostpreußisch	7/171	Käse-Fleisch-Strudel	3/225	Käsepanade, Champignonköpfe in	2/127	– italienisch (Zuppa di formaggio)	5/243
	7/171	Käsefondue, s. auch Fondue	3/259 (W)	Käse-Paprika-Happen	7/198	– Urner	10/118
– Pariser	7/225	aus Bern	3/259	Käse-Party, s. Käse	5/221 (W)	– Walliser	10/154
– reiche Art	5/217	s. auch Fondue mit Bier	3/263	Käse-Pasteten	5/232	Käsetaschen	
– schlesisch	9/234	s. auch Fonduta	3/266	Käsepfannkuchen, holländischer, mit Sirup	4/285	schlesisch	9/233
– Südtiroler	9/182	s. auch Genfer Fondue	4/32	Käse-Pfirsich-Salat	7/290	Käseteig, Eier im	2/313
– warm mit Speck	10/158	s. auch Freiburger Fondue	3/288	Käsepizza	5/233	Käse-Toast, holländischer	4/285
Kartoffelspätzli, Bündner, s. Pizokel	7/340	s. auch Mainzer Fondue	6/186	Käseplatte	5/234	– mit Bananen	5/243
Kartoffelstrudel	5/217	s. auch Neuenburger Fondue	7/47		9/101	– pikant	5/244
Kartoffelsuppe	5/218	Schweizer	9/321	Käseplätzchen gefüllt	5/234	Käsetomaten	5/244
– s. auch Parmentier-Suppe	7/231	Käsefrikadellen rumänisch	8/282	Käsepudding	5/235	Käsetörtchen mit Schinken, s. Quiches au jambon	8/104
– Berliner Art	5/218	Käsefüllung, Paprikaschoten mit	7/210	Käserösti	5/235	Käsetorte	5/245
– grüne	4/85	s. auch Eclairs mit Chesterkäse gefüllt	2/307	Käserouladen, Mailänder	6/179	– Philadelphia-	7/308
Kartoffeltorte	5/219	Käsegebäck	5/227	Käse-Rührerier, s. Frittata	3/304	Käsewaffeln	5/245
	5/219	Käsegericht, s. auch Raclette	8/108	Käse-Sahne-Torte	5/238	Käsewähe	5/246
Kartoffelwasser	7/198	s. auch Sachgruppenregister Käsegerichte			5/238	– Luzerner	6/170
Kascha sa pikanta, s. Grießgrütze russisch	4/74	Käsehappen, s. Chili-Pecan-Happen	2/173	Käsesalat	5/238	Käse-Wurst-Gurken-Salat, s. Emmentaler Sommersalat	3/15
Käse	5/221 (W)	Käse-Hufeisen (Fers à cheval au fromage)	9/31	– Ålborg	5/239	Käse-Zöpfchen (Tresses au fromage)	9/32
– s. auch Roquefort	8/227 (W)	Käsekartoffeln	5/228	– bunter	2/47	Käsezubereitungen s. Käse	5/221 (W)
– Emmentaler	3/14 (W)	Käse-Kartoffel-Auflauf	5/204	– herzhafter	4/240	Käse-Zwiebel-Kuchen masurisch	6/280
– Fisch-	3/173	Käse-Kartoffel-Salat, s. Binnenländer	1/200	– Kabis-	5/70	Kasseler	5/246 (W)
– Fischfilet mit	3/166	Käse-Kirsch-Kuchen	5/284	– Obst-	7/94		–252
– Fischschnitten mit	3/190	Käseklößchen	5/228	– Pfirsich	7/290	– am Spieß	5/247
– Hackfleisch-Schnitzel mit	4/104	Käseknödel	5/229	– Tessiner	10/23	– auf Bohnen	5/247
– Mangold mit	6/254	Käse-Krabben-Salat	6/7	– Waldorf	5/239	– Hawaii	5/249
– paniert	5/222	Käse-Krawättchen (Cravates au fromage)	9/31	Käsescheiben gebacken	5/240	– im Teig	5/249
– und Schinken, Würstchen mit	10/229	Käsekroketten	5/229	Käse-Schinken-Schnitzel, s. Cordon bleu	2/203	– mit Cornichons	3/244
Käse-Ananas-Salat	5/222	Käsekuchen, s. auch Cheese Cake	2/151	– Danablu-Bissen	2/250	– nach Berliner Art, s. Kasseler	5/246 (W)
Käse-Apfel-Kuchen	1/48	aus Einsiedeln	5/230	– Apeldoorn	5/240	Kasseler-Kotelett	5/251
Käseauflauf	5/222	Berliner Art	5/231	– in Butter gebraten, s. Mozzarella	7/24	– Corneille	5/251
– flämisch	5/223		5/231	– Neuenburger	7/49	Kasseler-Roulade in Burgunder	5/252
– Kartoffel-	5/204		5/231	– St. Galler	9/323	Kasseler-	
– Lothringer	6/161		5/231	– Waadtländer	10/142	Spießchen	2/43
– mit Knoblauch-croutons	5/223		5/231	Käse-Schnitzel, Tessiner	10/23	Kassia, s. Zimt	10/253 (W)
Käseballchen fritiert	5/224		5/231	Käse-Sohlen (Semelles au fromage)	9/32	Kastanien	5/253 (W)
Käsebiskuits, Fleischbrühe mit	3/219		5/231	Käsesoße, Broccoli mit	2/5	– beschwipst	5/253
Käsebissen, bunte	2/42		5/231	– italienisch (Salsadl formaggio)	5/240	– glasierte	4/47
– Oberländer	7/92		5/231	– Kartoffeln in, s. Papas Chorridas	7/186	– Mastente mit	6/277
Käse-Blätterteig-Gebäck	5/225		5/231	– Wirsing in	10/221	– Rosenkohl mit	8/233
– s. auch Sbrinz-Blätterteig-Gebäck	9/31		5/231			– Rotkohl mit	8/257
Käsebrett	5/158		5/231			Kastanien-Auflauf	5/253
Käsebrot, s. auch Emmentaler	3/15		5/231			Kastanien-Charlotte	5/253
Spezialschnitte	5/225		5/231			Kastanien-Dessert	5/254
– Berner Art	5/225		5/231				

Kastanien-Gebäck	5/254	Keftedes (Bulgari-	– flambiert,	Kirsch-Marmelade	5/291
	<b>5/254</b>	sche Frikadellen)	s. Cherrys jubilant	Kirschmilch	5/291
Kastanien-Hasen-		Kekskuchen kalt	– Flammeri von	Kirsch-Nuß-	
Ragout	5/255	Kentucky Cupcake	– gebacken (Cseres-	Marmelade	5/291
Kastanien-Püree	5/256	(Amerikanischer	znye kisütve)	Kirschkpflaume	
Kastanientorte	5/256	Tassenkuchen)	– Hausherrn-	(Myrobalane),	
	<b>5/256</b>	Kerbel	– Hefenudeln mit	s. Pflaumen	7/297 (W)
Kastenpickert		Kerbelbrot gegrillt	– im Reiring	Kirschpudding	
westfälisch	5/257	Kerbel-Omelett	– in Eismwürfeln	französisch	5/291
Katalonischer		Kerbelsoße	– Joghurt mit	Kirsch-Quark	
Gemüsetopf	5/257	Kermakakku,	– mit Ananas,	Schwarzwälder	
– Reis	5/258	s. Rührkuchen	flambiert	Art	5/292
Katarina-Sallad,		finnische Art	– Streuselkuchen	Kirsch-Sahne-	
s. Katharinen		Kernschinken	mit	Becher	5/293
Salat, schwedisch	5/260	9/211 (W)	– überkrustet	Kirsch-Savarin	5/293
Katenschinken,		Kesäkeitto, s. Som-	– van Dyck (Cerises	Kirschschnitten	
holsteininischer,		mer- Gemüsesuppe	à la mode	holländische	4/280
s. Schinken	9/211 (W)	– (Finnische	van Dyck)	Kirsch-Schnitzel	
– holsteininischer,		Sommersuppe)	5/281	Amsterdamer Art	5/295
mit jungem		Kesselfisch	Kirsch-Auflauf, s. auch	Kirsch-Sorbet	5/295
Gemüse	4/287	Kesselfleisch	Clafoutis Limou-	Kirschsoße,	
Katerfrühstück	3/237	5/270	sin aux cerises)	Joghurtcreme mit	5/37
	5/259	Kesselgulasch	– Haferflocken-	– Mandel-Reis-	
Kater-Kaffee	5/259	(Bogrács Gulyás)	– italienisch, s.	Dessert mit	6/24
Kater-Salat	5/259	Keta Malosol,	Dolce di Ciliege	Kirschstrudel	
Katfisch, s.		s. Caviar	– Zürcher	böhmisch, s.	
Steinbeißer	9/338	Ketchup-Soße,	Kirsch-Baisers	böhmischer Kir-	
	9/339	s. auch Fondue	torte, s. Baiser-	schen-Strudel	1/273
Katharinen	5/260	Mongole	torte mit Kirschen	Kirsch-Sülze	5/295
Katharinen-Salat		Keufta (Fischklöß-	Kirschbowle	– Joghurt-	5/40
schwedisch		chen gebacken)	Kirschcreme bunt	Kirschsuppe warm	5/295
(Katarina-Sallad)	5/260	Keule, s. Rindfleisch	Kirsch-Crêpes	Kirschtörtchen	5/296
Katzenzungen	5/260	– (Schlegel),	flambiert	– Marzipan-	6/274
Kaukasische		s. Schwein		Kirschtorte aus	
Lamm-Spieße	5/261	– vom Hammel	Kirschdessert,	Blätterteig, s.	
	5/261	Mirabeau	Genfer	Blätterteigtorte	
– Soße	3/213	– vom Hasen Mirza	– warm	mit Kirschen	1/241
Kaukasischer Kaviar		Kheera ka Rayta,	Kirsch-Drink	– Buchenau, s.	
(Baklaschannaja		s. Joghurt mit Gur-	Kirsch-Eierkuchen,	Buchenauer	
Ikra)	5/262	ke und Tomate	s. Eierkuchen	Kirschentorte	2/27
– Schaschlik	5/262	5/35	mit Kirschen	– holländische	4/280
Kaukasisches		Khoreschte-Lubija,	Kirsch-Eis	– Schwarzwälder	9/278
Hammelfleisch		s. Bohnengemüse	Kirsch-Ente	– Zuger	10/278
(Baranjina ss		1/284	französisch	Kirsch-Weihnachts-	
ogurzami)	5/262	Khoresch Bademjan,	Kirsch-Flammeri	plätzchen (Kirsch-	
Kaviar, s. auch		s. Lammfleisch	aus Buttermilch	Kerstkoekjes)	5/296
Caviar	2/110 (W)	mit Auberginen	mit Kirschen	Kirschen-Auflauf,	
	–112	6/85	– s. auch Flammeri	s. Pfälzer	
– deutscher, s.		Khoreshe Karafs,	von Kirschen	Kerscheplotzer	7/259
Caviar	2/110 (W)	s. Iranisches	Kirsch-Gelee,	Kirschenkuchen,	
– entsalzen	5/264	Rindfleisch mit	Mandarinen-	s. Pfälzer	
– kaukasisch	5/262	Selleriesoße	Kirsch-Haferflok-	Kerscheplotzer	7/259
– mit Ei	1/63	5/3	ken-Auflauf	Kirschenschmarrn,	
Kaviar-Eier	5/263	Kichererbsen	Kirsch-Johannis-	Wiener	10/200
Kaviar-Kartoffeln,		– Suppe aus	beer-Marmelade	Kirschen-Streusel-	
s. Kartoffeln mit saurer		Kichererbsen-	5/45	kuchen	9/357
Sahne und Kaviar	5/198	Salat	Kirsch-Kaltschale	Kissinger-	
Kaviar-Krapfen	5/263	– mit Orangen	5/284	Brötchen	5/297
Kaviar-Salat		5/273	Kirsch-Käse-Kuchen	Kitzbraten	5/297
(Salata de		Kiek öm	Kirsch-Kerstkoekjes,	Kiwi	5/298 (W)
lcre negre)	5/264	5/274	s. Kirsch-Weih-	Kiwi-Becher	5/298
Kheema Giryani,		Kieler Sprotten	nachtsplätzchen	Kiwi-Kaltschale	5/299
s. Safranreis		mit Röhrei	5/296	Kiwi-Kuchen	5/299
mit Lammhack	8/305	Kiemblo (Chine-	Kirschklöße	Kiy mali	
Kebab	5/266	sische Suppe	5/286	börek (Türkische	
– ägyptisch	5/264	mit Gemüse und	Kirschkranz	Fleischpastete)	5/299
– aus dem Iran	5/265	Hackfleisch)	amerikanisch	Klaben, Bremer	1/353
– Joghurt-	5/39	5/275	5/286	Klare Brühe,	
– mit Ananas	5/266	Kip Toprika	Kirsch-Krapfen	s. auch Bouillon	1/309
– Tasty (Indische		(Holländisches	5/288	– s. auch	–311
Fleischspießchen)	5/266	Hühnergericht)	Kirschkuchen	Fleischbrühe	3/217 (W)
Kedgeree,		Kipferl	– s. auch Brauner	– Brühe,	
s. Cadgerey von		– mit Mohnfüllung	Weichselkuchen	s. auch	
Kabeljau	2/77	Kirchweih-Ganserl	– gestürzt	Brühe	
Kefen mit Rahm	5/267	5/277	5/288	Backerbsen in	1/107
Keftedakia, s.		Kirchweih-Nudeln	– mit Guß	– Ochenschwanz-	
Fleischbällchen		5/278	5/288	suppe	5/302
griechisch	3/216	Kirgisische	– Schwarzwälder Art	5/302	5/302
		Krebsuppe	5/290		
		Kirschen			
		–296			
		– Auflauf mit			
		– Baisertorte mit			
		– Blätterteig-			
		Torte mit			
		– Butter-			
		milchflammeri mit			
		– Eierkuchen mit			
		2/337			

Klatschköpfe, s. Kletschkoppen	5/302	– aus gekochten Kartoffeln, s. Wateklöße	10/161	– s. auch Salzburger Hirnknödel	8/347	– griechisch (Lachanodolmates)	5/317
Kleines Zuckergebäck, s. Biskotten	1/217 (W)	– Hefe-	4/191	– s. auch Semmelknödel Tiroler Art	9/71	Kohlsalat kalifornisch	5/317
Klein-Blatthaferflocken, s. Haferflocken	4/111 (W)	– Hühner-	4/326	– s. auch Speck-Grießknödel	9/155	Kohlensuppe	5/317
Kletschkoppen	5/302	– Kartäuser-, mit Apfelweinsoße	5/193	– s. auch Speckknödel Mühlviertler Art	9/156	– russisch	8/294
Kletzen, s. Hutzelbrot	4/342	– Kirsch-	5/286	– s. auch Speckknödel nach Genfer Art	10/290	– Schweizer Art	5/318
Kletzenbrot	5/303 (H)	– Kraut und Fleisch, s. Kraut-Sputel Mehl-, s. Kirchweih-Nudeln	5/278	– s. auch Speckknödel Allgäuer Suppen-	1/17	Kohlrabi	5/318 (W)
– s. Glarner Birnbrot	4/46	– Pfälzer-	7/301	– Aprikosen-	1/72	– à la mode	5/318
Kliebensuppe, pommersche	8/10	– Pflaumen-	7/301	– Bauern-	1/150	– französisch	5/319
Kließla schlesisch, s. Kartoffelklöße schlesisch	5/208	Klosterneuburger Knödel	5/304	– böhmische	1/271	– gebacken	5/319
Klippfisch, s. Kabeljau	5/60 (W)	Klostertorte St. Gallen	5/304	– Grammel-	4/58	– gefüllt	5/320
Klößen Hamburger Art	5/303	Klüdden, s. Fleischklöße	3/226 (W)	– Haschee-, mit Sauerkraut	4/156	– ungarische Art	5/320
Klopse, s. Bitki	1/226 (W)	Kluftsteak, friesisches	3/292	– Jäger-	5/19	Kohlrabi-Eintopf	5/321
– s. Kartoffelklöße	5/206	Knackwurst im Schlafrock	5/306	– Käse-	5/229	Kohlrabi-Salat	5/322
– Königsberger	5/335	Knäkten mit Armagnac flambiert	5/306	– Klosterneuburger	5/204	Kohlrüben	5/322 (W)
– und Klöße, s. Fleischklöße	3/226	Knasterkuchen, s. Prasselkuchen	8/42	– Kraut-	6/19	– gedünstet	5/322
Kloß zur Probe kochen	1/17	Knickebein	5/307	– Pflaumen-	7/302	– mit Gänseklein	5/322
Klößchen aus Kartoffeln, s. Kartoffel-Gnocchi	5/202	Knoblauch	5/50	– zur Probe kochen	1/17	– mit Schweinebauch	5/323
– aus Kartoffeln	5/211	Knoblauchcroustons, Käseauflauf mit	5/223	Knollensellerie, s. Sellerie	9/63 (W)	Köhler, s. Seelachs	9/45 (W)
– s. auch Milchsuppe mit Schaumklößchen	6/336	Knoblauch-Ecken	5/308	Knöpfe	5/311 (H)	Kokosfettwürfel	1/129
– Balkan-	1/118	Knoblauchmarinade	5/308	Knöpflesuppe	5/311	Kokosnuß	5/323 (W)
– Fleischsuppe mit Haselnuß-	4/172	Knoblauch-Quiche	5/308	Knöpfli	5/312	Kokosnuß-Bällchen	5/323
– Hecht- mit Champignons	4/185	Knoblauch-Sardellen-Soße	5/309	– nach Glarner Art	5/312	Kokosnuß-Birnen	5/324
– Hecht- mit Hummersoße	4/186	Knoblauchsoße, s. Ailloli	1/12	Knorpelkirschen, s. Kirschen	5/279 (W)	Kokosnußgebäck	5/325
– Haselnuß-	4/187	– warm	5/309	Knüppeltorte ostfriesisch	7/169	aufbewahren	5/325
– Käse-	5/228	Knoblauch-Steaks	5/309	Knusperecken	5/313	Kokosnuß-Kuchen	5/324
– Leber-	6/121	Knoblauchsuppe	5/310	Knusperhäuschen, s. Hexenhaus	4/242	Kokosnuß-Makronen	5/325
– Spinat-	9/174	– mit Trauben	5/310	Kobe-Steak, s. Steak japanisch	9/333	Kokosnuß-Plätzchen	5/325
Klößchensuppe libanesisch	6/143	– provenzalisch	5/310	Kochbuch, erstes	1/270	Kokosnuß-Pudding	5/326
Klöße, s. Fleischklöße	3/226	– spanisch	5/310	Kochbuchauto-rin Magdalena Dobromila	1/270	Kokosnuß-Schnittchen	5/326
– s. auch Halbeidene	4/124	Knoblauch-Tomaten-Soße	5/311	Kochfleisch kochen	1/183	Kokosraspeln	5/325
– s. auch Kartoffelklöße	5/206 (W)	Knochen auskochen	3/222	Kochschinken	9/211 (W)	aufbewahren	5/325
– s. auch Mohnklöße schlesisch	6/350	Knochenbrühe, s. Fleischbrühe aus Knochen	3/217	– s. auch Schinken mit Ananas	9/219	– geröstet	4/351
– s. auch Pflaumen und Klöße holsteinische Art	7/299	Knochendünnung, s. Rindfleisch	8/185 (W)	– s. auch Schinken kalifornisch	9/219	Koks	5/326
– s. auch Pflaumenkeilchen	7/301	Knochenmark, s. Mark	6/264	– mit Cumberland-Soße	9/216	Kolatschen, s. auch Fingerkolatschen	3/139
– s. auch Quarkklöße	8/89	Knochenschinken westfälischer, s. Schinken	9/211 (W)	– mit Früchten	9/219	– böhmische	1/271
– s. auch Sachgruppenregister Mehlspeisen	8/89	Knock Out Cocktail	5/311	– s. auch Schinken kalifornisch	9/219	– Kölner Mohnstollen	5/327
		Knödel, s. auch Bayrische Semmelknödel	1/159	– mit Cumberland-Soße	9/216	– Zwiebelsuppe	5/327
		– s. auch Bayrische Zwetschenknödel	1/159	– mit Früchten	9/219	Kolumbianische Maismehlkuchen	5/330
		– s. auch Fleischklöße	3/226 (W)	Koffein, s. Kaffee	5/71 (W)	Kompott, Apfel-, englische Art	1/50
		– s. auch Mehlknödel, böhmisch	6/307	Kohl, s. auch Kraut	6/17	– Backobst-	1/110
		– s. auch Palffyknödel	7/181	– s. auch	–22	– Cremoneser	2/220
		– s. auch Prager Grießknödel	8/33	Weißkohl	10/181 (W)	– Erdbeer	3/55
				– Fisch und flämischer	–184	– gewürzt, s. Chutney	2/183
				– gefüllt, s. Gefüllter Kohlkopf	4/14	– Hagebutten-	4/113
				– und Speck westfälisch	9/154	– Quitten-	8/106
				Kohlaufauf	5/314	Konfekt, s. auch Sachgruppenregister Konfekt	
				Kohlfisch, s. Seelachs	9/45 (W)	– spanisch, s. Turrón	10/98
				Kohlmaul, s. Seelachs	9/45 (W)	Konfitüre, s. auch Sachgruppenregister Eingemachtes	
				Kohl-		– aus Ananas	1/29
				Piroggen	5/314	– aus grünen Tomaten	5/330
				Kohlpudding	5/315	– aus Preiselbeeren, s. Preiselbeerkonfitüre, amerikanisch	8/45
				Kohlrouladen	5/315	– Erdbeer-	3/56
				– Berliner Art	5/316	– gemixt	6/348
					5/316	– Himbeer-	4/248
						– Pfirsich-Melonen-	7/292
						– Pflaumen	7/303
						Königin-Elisabeth-Rahmsuppe	5/331

Königin-Isabella-Salat	5/331	Kotelett	5/354 (W)	- Büsumer, in		Krabbensuppe	6/11
Königinküchlein (Queen Cakes)	5/332	- s. auch Djuveč	2/281	Coquilles	2/56	- dänische	2/252
Königin-Margot-Salat	5/332	- s. auch Kalbskotelett	5/123	- Chicorée-Salat mit	2/168	- grüne	4/86
Königin-Pastetchen	5/332		-126	- Chicorée-Schiffchen mit	2/169	- westindisch	6/11
	5/332	- s. auch Lammkotelett	6/90	- chinesische Art	6/1	Krabbentost Hamburg	6/12
	5/332	- s. auch Paprikakotelett	-93	- Curry-	2/239	Krabbentopf, chinesischer	2/180
Königinsuppe	5/333	- s. auch Rehkoteletts	7/199	- dänische Fischklößchen mit	2/251	Krachmandeln, s. Mandel	6/233 (W)
Königsberger Fleck	5/335		8/134	- Eierkuchen mit	2/340	Kräcker garniert, s. Cracker	2/214
- Klopse	5/335		8/135	- gebacken	4/354	Kraftbrühe, s. auch Bouillon	1/309
	5/335	- s. auch Waldhaus-Kotelett		- Heringsfilet mit	4/228		-311
- Marzipan	5/336		10/151	- in Dillsoße	6/1		
- Marzipan, s. auch Marzipan	6/273 (W)	- s. auch Zigeuner-kotelett	10/251	- in Gelee	6/2	- s. auch Consommé double royal	2/198
Königshummer	5/336	- s. auch Zwiebelkoteletts	10/303	- in süßsaurer Soße (Krabber i sürsød sauce)	6/2		2/199
Königskraut	7/211	- am Spieß	5/356	- Kalbfleischbrühe mit	5/94	- s. auch Fleischbrühe	3/217 (W)
Königskrebs-Salat	5/337	- aus Iowa (Iowa skillet chops)	5/357	- Kopenhagen	6/3		-222
Königskuchen	5/337	- Champignon-	2/128	- Malssalat mit	6/191	- s. auch Geflügelkraftbrühe	3/361
Königstorte	5/338	- dänisch	5/357	- Makkaroni mit	6/200	- aus Hühnerfleisch, s. Consommé	2/199
Konijn hollandsch, s. Kaninchen holländische Art	5/163	- gespickt und glasiert	5/358	- und Spargelspitzen	1/63	Madrilène	2/199
Kopenhagener (Wiener Brød)	5/338	- italienische	5/11	Krabbenbällchen, indisch (Jhinga Kabab)	6/3	- Beeftea	1/170
- Festtagsgans	5/339	- Kasseler-	5/251	Krabben-Birnen	6/4	- Carmen-	2/102
- Fischsuppe	5/339	- mit Currygemüse	5/359	Krabbenbrot	6/4	- Colbert	6/12
Kopfsalat	5/342 (W)	- Paprika-, ungarisch	7/199	Krabben-Cocktail	6/5	- geist, s. Geeiste	3/355
	5/343	- Parmesan-	7/232	Krabben-Dip	6/5	Fleischbrühe	6/12
- s. Chiffonade-Suppe	2/171	- römisch	8/227	Krabben-Eierkuchen	6/6	Krambambuli	6/12
- Alexandra	5/342	- Sülz-, Berliner Art	9/184	Krabben-Fischerfrühstück, s. Fischerfrühstück	3/193	Krammetsvögel	6/13 (W)
- Bergbauernart, s. Bergbauern-Salat	1/175	- vom Hammel mit Würzbutter	5/359	Krabbenfrikassee gratiniert	6/6	- aus dem Arbois	6/14
- einfach	5/346	- vom Hammel mit Zwiebelpüree	5/359	Krabben-Frucht-Salat	6/7	- flambiert	6/15
- Elisabeth	5/343	- vom Hammel, Nelson-Art	5/360	Krabbenengericht	5/28	- gefüllt	6/15
- gedünstet	5/345	Kotelettbraten, s. Senfbraten gegrillt	9/73	Krabben-Gurken-Salat	4/97	- mit Oliven	6/15
- holländische Art	5/345	- ungarisch	10/109	Krabben-Käse-Salat	6/7	Kranz, Gothaer	4/56
- in Roquefort-Dressing	5/345	Kotelett-Strang, s. Kotelett	5/354 (W)	Krabben-Kräutersoße, Kabeljau in	5/65	Kranzerln, Brantwein-	1/322
- Infantenart	5/346	Kotmis Saziwi, s. Brathähnchen mit Walnußsoße	1/334	Krabbenkroketten, belgische	1/172	Krapfen, s. auch Berliner Pfannkuchen	1/181
- mit Früchten	5/346	Kotópittá (Griechischer Hühnerfleisch-Strudel)	5/361	Krabbenküchlein	chinesisch, s. Mow-Tan-Maz	- s. auch Doughnuts	2/295
- mit Gurke	5/346	Köttbullar (Schwedische Fleischbällchen)	5/361	Mow-Tan-Maz	7/23	- s. auch Fastnachtskrapfen	3/97
- mit Radieschen	5/347	Köttbuller med stekt Fläsk, s. Bratklopse mit Speck	1/340	Romeritos	8/225	- s. auch Spritzkrapfen	9/182
- Pyrmonter Art	5/347	Köttbuller med Klimp, s. Fleischsuppe mit Klößchen	3/242	Krabben-Omelett	6/7	- Apfel-	1/50
Kopfsalatherzen	5/350	Krabben, s. Büsumer Schnittchen	2/56	Krabben-Pastete	6/8	- aus Brandteig, s. Schneebälle	9/243
Kopfsalatsuppe Bündner Art	5/350	- s. auch Crab Meat	2/213	Krabben-Pfanne	9/126	- Hefe-, s. auch Loukoumades	6/164
Korallkirschen, s. Kap-Stachelbeeren	5/169 (W)		2/214	spanisch	9/126	- holländische Art	6/16
				Krabben-Pizza	6/8	- Ischler	5/7
Koreanische Pfanne, s. Japanisches Nationalgericht	5/29			Krabben-Reis	6/9	- Kirsch-	5/287
Koreanischer Frucht-salat (Whashai)	5/351			Krabbensalat	6/9	- Korinthen	5/352
Korinthen	5/351 (W)			- s. auch Insulin-	5/2	- mit Grieben, s. Pogatscherl mit Grammel	7/354
- s. auch Rosinen	8/234 (W)			de-Salat	5/2	- mit Kräuterfüllung	6/17
- s. auch Weintrauben	10/173 (W)			- s. auch Salatplatte	8/338	Krapferln, s. auch Orangen-	
Korinthenbrötchen	5/351			- bunter	2/48	krapferln	7/154
Korinthen-Krapfen	5/352			- Champignon-	2/129	- Karamel-	5/173
Korinthenplätzchen	5/352			- Gurken-	4/97	- Metternich-	6/317
Korinthensoße, Heringsfrikadellen mit	4/229			- italienisch	6/9	Krausbeeren, s. Preiselbeeren	8/42 (W)
Körner-Caviar, s. Caviar	2/110 (W)			- schwedisch, s. Joppes Sallad	5/49	Krause Tomaten, s. Tomaten	10/57 (W)
Korsische Quarkspeise, s. Falcullele	3/79			- 20 Minuten	6/10	Kraut, s. auch Kohl	5/314
Korsischer Reistopf	5/353			Krabben-Schnitten	schwedisch (Varm Krabbsmörgås)		-318
Korsisches Beefsteak	5/353			schwedisch (Varm Krabbsmörgås)	6/10	- s. auch Weißkohl	10/181 (W)
- Hähnchen	5/354			Krabbensoße	6/10		-184
Kosakenblut	5/354				9/58	- bayrisch	1/154
				- Maischollen mit	6/194		
				- Seezungenfilet in	9/58		

Kraut gefüllt ungarische Art (Töltött Káposzta)	6/17	– Patrizier-Art	6/36	englische, s.		Kuvertüre	
– Kümmel-	6/57	Krebsbutter	6/36	Hot Cross Buns	4/299	über Baisers	1/114
Krautbraten, Bamberger	1/124	Krebs-Cocktail	6/37	Küchenmeister-Salat	6/52	Kwas (Brotbier), s. Batwinia	
– fränkischer, s. Bamberger Krautbraten	1/124	Krebsfleisch aus Dosen	6/39	Kuchenmichel, s. Pfitzauf	7/296	oder Botwinja	1/147
Krauteintopf	6/18	– Mandarinenfleisch mit	6/231	Küchle ausgezogen, s. Ausgezogene	1/96	– (Gegorenes Brot-Bier)	6/66
Krautfleckerl	6/19	Krebs-Pastetchen	6/37	Küchlein aus dem Piemont (Fritura dolce)	6/52	Kyet-U-Hin, s. Eier-Curry	2/326
	6/19	Krebssalat	6/38				
Krautgericht, jugoslawisch	5/53	– nach Horcher	6/39				
Krautknödel	6/19	Krebsschwänze, s. Königskrebs-Salat	5/337	Kufta (Hühnerbrühe mit Fleischklößchen)	6/53		
Kraut-Palatschinken, ungarisch	6/20	– Cölestin	6/39	Kügelipastete, Luzerner	6/171		
Kraut-Sputel	6/20	– mit Spargel	6/40	Kugeltomaten, s. Tomaten	10/57 (W)		
Krautstrudel	6/21	– Ritter zu Pferde	6/41	Küken	1/355		
	6/21	Krebssoße	6/41	– s. auch Huhn	4/204 (W)		
Krautsuppe russisch, s. Fleischbrühe mit Sauerkraut	3/222	– Fischklöße in	3/174	Küken	1/355		
– ungarisch	6/22	Krebssuppe	6/41	– s. auch Huhn	4/204 (W)		
Krautwickel	6/23 (H)	– kirgisische	5/278	– bürgerliche Art	6/53		
– s. auch Kohlrouladen	5/315	Kren, s. auch Meerrettich	6/300 (W)	– gegrillt	6/54		
	–317	Krenfleisch	6/42	– Hamburgert Art, s. Hamburger Stubenküken	4/135		
Kräuter-Bouillon	6/23	Krensoße	6/43	Kükenragout, Bremer	1/355		
Kräuterbrot, Salami-Kräuterbutter Haus-hofmeister Art	8/324	Kreolische Hühnersuppe, s. Chicken Gombo Creole	2/158	Kulich (Russisches Hefe-Osterbrot)	6/55		
– s. auch But-ter Haushofmeister Art	2/57	– Pastetchen (Empanadas criollas)	6/43	Kuller-Pfirsich	6/55		
– Heilbutt in	4/212	– Reispfanne, s. Jambalaya	5/24	Kümmel	6/56 (W)		
– Makrele ge-grillt mit	6/210	Kreppel, s. Berliner Pfannkuchen	1/186	Kümmelbrot	6/56		
Kräuter-Eier	6/23	Kresse	6/44 (W)	Kümmelbrötchen	6/57		
Kräuter-Eier-Soße	2/194	– Blumenkohl-Salat mit	1/261	Kümmelfleisch, Prager	8/34		
Kräuter-Essig-Soße	3/72	– Fischpudding mit	3/178	Kümmelkartoffeln, s. Bircher-Benner-Kartoffeln	1/200		
Kräuter-Filetsteaks	6/26	Kresssalat	6/44	Kümmelkäse, s. Hol-ländischer Käse	4/284 (W)		
Kräuter-Fisch	6/26	Krevetten in Rahmsoße, Eier mit	2/322	Kümmelkraut	6/57		
Kräuter-Forellen	6/26	Kringel, Eiberfelder	3/9	Kümmel-Salz-Stangen	8/346		
Kräuter-Frikadellen	6/28	– Karlsbader	5/182	Kümmel-Stangen	6/57		
Kräuterfüllung, Kalbsbrust mit	5/105	Kristallzucker, s. Zucker	10/273 (W)	Kümmel-Steak	6/58		
– Krapfen mit	6/17	Kroepoek	4/351	Kürbis	6/59 (W)		
– Rotbarsch-Rouladen mit	8/251	Krokant	7/37	– gegrillt	6/59		
Kräuter-Kartoffeln	6/28	Krokant-Creme	6/44	– Ingwer-	4/361		
Kräuter-Krabben-Soße, Kabeljau in	5/65	Krokant-Eis	6/45	– süßsauer	6/59		
Kräutermayonnaise, Kaisergranat mit	5/81	Krokanttorte	6/46	Kürbis-Gemüse	6/60		
Kräutermischungen	1/297	Kroketten, Fisch-	3/177	Kürbiskraut, steirisch	9/346		
Kräuter-Omelett	6/29	– Gemüse-	4/21	Kürbiskuchen			
Kräuter-Quark	6/29	– Käse-	5/229	Tessiner Art	6/60		
Kräuter-Rührei	6/29	– Reis-	8/163	Kürbis-Salat	6/60		
Kräutersahne, Rindernieren mit	8/195	Kromeskis	6/46	Kürbistorte, amerikanisch	6/60		
Kräuter-Schollen	6/30	– Florentiner Art	6/47	Kurländer Speck-Kuchen	6/62		
Kräutersoße	6/30	Kronsardinen, s. Sardinien	9/1 (W)	Kurländische Aal-suppe, s. Aalsuppe kurländisch	1/11		
– Essig-	3/72	Kronsbeeren, s. Preiselbeeren	8/42 (W)	– Heringe (Sjelodka po kurlandski)	6/62		
– Fisch in	3/151	Kroppkakor, s. Kartoffelklöße schwedisch	5/208	Kurländisches Löffelgericht (Pochljebka po kurlandski)	6/62		
– Froschschenkel in	3/307	Krumeltorte	6/48	Kurnik (Russische Hühnerpastete)	6/64		
– Verlorene Eier in	10/134	Ktenia me rzyi, s. Miesmuschelpilaw, griechisch	6/327	Kutteln	6/64 (W)		
Kräutersuppe ägyptisch (Milookhiyya)	6/31	Kubanische Krabben-Küchlein, s. Romeritos	8/225	– Königsberger			
– kalt	6/31	Kubanisches Rauchfleisch	6/49	Art, s. Königsberger Fleck	5/335		
Krebse	6/32 (W)	Kuba-Punsch	6/49	– nach Art von Caen	6/65		
	6/34	Kuchen s. auch Sachgruppenregister Backwerk		Kuttelsuppe, italienisch	6/65		
– s. auch Sachgruppenregister Schalentiere		Kuchenbrot	6/49				
– Feinschmecker-Art	6/33	Kuchenbrötchen					
– Foo Yong	6/33						
– Gastrosophen-Art	6/34						
– in Rahm	6/34						
– Marquise	6/35						

Lamm-Curry (Roghan Josh)	6/82	Landgangsbrød (Dänische Matrosenschnitte)	6/100	- Bologneser Art	6/114	- Berner	1/184
Lammfilet indisch	6/83	Landjäger mit Linsen und Spätzle	6/100	- chinesisches	2/179	- Erdbeer	3/56
- polnisch	6/83	Languste	6/101 (W)	- Curry-, mit Obst	2/240	Lecsó, s. Letscho	6/141
Lammfleisch am Spieß (Husaini Kabab)	6/84	- s. auch Hummer	4/330 (W)	- flämisch	6/114	Lederkarpfen, s. Karpfen	5/187
- arabisch (Lubya Khadra Billahma)	6/85	- amerikanische Art	6/101	- gefüllt	6/115	Leerhering,	
- mit Auberginen (Khoresh Bademjan)	6/85	- indisch (Langouste à l'indienne)	6/102	- geschnetzelt	6/117	s. Hering	4/223 (W)
- mit Gemüse (Tavá)	6/86	- mit Orangen	6/103	- geschnetzelte, mit Ananastoast	1/34	Leineweber	6/135
- mit Spinat, s. Spinat-Fleisch-Curry	9/173	- nach Art von Bordeaux	6/103	- in Sojasoße (Kan-Chupsi)	6/117	Leinöl mit Quark und Kartoffeln	6/136
- Serviertemperatur	6/85	- Newburg	6/105 (H)	- Mailänder Art (Fegatelli)	6/117	Leipziger Allerlei	6/137
Lammfleisch-Pudding, s. Bebotee	1/162	- s. Hummer Newburg	4/334	alla Milanese)	6/117	- Lerchen	6/137
Lamm-Frikassee schwedisch, s. Dillfleisch schwedisch	2/277	- überbacken	6/105	- mit Orangen	6/118	- Stollen	6/138
- spanisch	6/86	Langustenmuscheln	6/105	- mit Salbei	6/118	- Suppentopf	6/139
Lammgericht portugiesisch	8/19	Langustengrout, Blätterteig-pasteten mit	1/237	- nach Triester Art	6/119	Lekvár-Taschen	6/139
- türkisch	10/98	Langustensalat in Grapefruits	6/106	- säuerlich	6/119	Lemonsauce, s. Zitronensoße	10/263
Lammgulasch, s. Fleischpörkölt Janya	3/232	Langustenschwänze, s. Scampi	9/32 (W)	- Tiroler	10/44	Lendchen, s. Kalbfleisch	5/90 (W)
Lammhack, Safranreis mit	8/305	- in Sherrysoße	6/106	Leberli geschnetzelt	6/119	Lende, s. auch Filet	3/124 (W)
Lammhaxe, s. Elsässer Lammhaxe	3/11	Lappenpickert, s. Pfannenpickert	7/263	Elsässer	3/12	- s. auch Kalbsfilet	5/106
Lammkarree Thuillier	6/87	Lappsmörgås (Schwedische Lappenschnitten)	6/107	Lebergulasch	6/120	-107	
Lammkeule gebraten	6/87	Lasagne al pesto (Bandnudeln mit fein gehackten Kräutern)	6/107	Leberkäse	6/120 (W)	Lendenschnitten jugoslawisch	5/51
- gefüllt	6/88	- in Sherrysoße	6/106	Leberklößchen	6/121	Lendenstück, Börsen-	1/305
- mit Minzsoße	6/89	Lappenpickert, s. Pfannenpickert	7/263	Leberknödel	6/122	Lengfisch	6/140 (W)
- mit Rosinensoße	6/89	Lappsmörgås (Schwedische Lappenschnitten)	6/107	- bayrische	1/158	- s. auch Kabeljau	5/60 (W)
Lammkotelett, s. auch Kotelett	5/354 (W)	Lasagne al pesto (Bandnudeln mit fein gehackten Kräutern)	6/107	Leberknöpfli nach Glarner Art	6/122	- polnisch	6/140
- s. auch Rib Mutton		- verdi alla Bolognese (Grüne Nudeln auf Bologneser Art)	6/108	Leberpastetchen, Neuenburger	7/49	Letscho (Lecsó)	6/141
Chop Mixed Grill	8/182	Lauch	6/109 (W)	Leberpastete	6/123	- mit Ei	6/141
- s. auch Römisches Kotelett	8/227	- gedünstet	6/109	- aus Dosen	6/126	- mit Fleisch	6/142
- braten	6/93	- im Eierhemdchen	6/109	- dänische	2/253	Letscho-Reis (Aecso riza)	6/142
- französische Art	6/90	- in Schinken	6/110	- garniert	6/126	Libanesisches Klößchensuppe	6/143
- gegrillt	6/90	- überbacken	6/110	Leberpudding finnisch (Mak-salaatiko)	6/127	- Walnußplätzchen (Carabeige Aeppo)	6/143
- griechische	4/70	- Waadtländer Art	6/110	Leberreis bulgarisch	6/127	Liberianischer Reistopf, s. Jollof	5/48
- mit Orange	6/91	- überbacken	6/110	Leberrisotto	6/128	Liebesapfel, s. Tomaten	10/57 (W)
- Montenegro	6/91	- Waadtländer Art	6/110	- venezianisch	10/132	Liebesknochen	6/144 (H)
- Pariser	7/225	- überbacken	6/110	Leberschnitten	6/129	- s. auch Eclairs	2/306
- pikant	6/92	Lauchcremesuppe	6/112	Lebersoße italienische (Salsa di fegato)	6/129	-307	
- pikant, italienische Art	7/315	Lauchgemüse, Bukarester	2/34	Leberspätzle	6/130	Liegnitzer Bomben	6/144
- provenzalisch	6/93	- Budapest	2/34	Leber-Spießchen	2/43	Likör nach dem Kaffe, s. Grashopper	4/63
Lammkrone	6/93	Lauch-Huhn-Suppe, s. Cock-a-Lecky	2/190	Leber- und Spießchen	6/130	Likörcreme	6/145
- gefüllt (Kharoff)	6/94	Lauchsalat	6/112	Leberspießli, Zürcher	10/285	Limburger, Bratwurst mit	1/343
Lammpaprika, s. Bárány paprikás	1/134	Lauch-Schinken-Pastete	6/113	Lebertran, s. Kabeljau	5/60 (W)	Limfjords, s. Austern	1/96 (W)
Lammpudding, malaysischer, s. Bebotee	1/162	Lauchsoße	6/113	Leberwurst	6/131 (W)	Limoni, s. Zitrone	10/255 (W)
Lammragout, s. auch Schafsvoreesen		Lauchsuppe, s. Crème Vichyssoise	2/215	- s. auch Wurst	10/225 (W)	Lingonpaj, s. Preiselbeerpaste schwedisch	8/45
Emmentaler Art	9/198	- badisch	6/113	- im Teig	6/131	Linsen	6/145 (W)
- Curry-, mit Pilzen	2/240	- finnische	3/142	Leberwurst-Eierkuchen	6/132	- auf Bauernart	6/145
- mit grünen Erbsen	6/95	- kalt, s. Crème Vichyssoise	2/215	Lebkuchen	6/132	- auf Dijoner Art	6/147
Lammrücken, s. Lammkrone	6/93	- Oberländer	7/93	- s. auch Nürnberger		- Baltische Speck-	1/124
- französisch	6/95	Lebenswecker	6/114	Elisenlebkuchen	7/78	- Blutwurst mit	1/264
Lammschnitten mit Pilaw-Reis (Rhebab)	6/95	Leber, s. auch Hammelleber	4/144	- Bamberger	1/126	- Curry-, südamerikanisch	2/241
Lammschnitzel orientalische	7/161	- s. auch Kalbsleber	5/127 (W)	- Basler Art	6/133	- mit Backpflaumen	6/147
Lammschulter	6/98	- s. auch Orangen-Leber	7/155	- braune	1/345	- mit Geflügelklein	6/148
- Conrady	6/98	- s. auch Rehleber	8/136	- Farin-	3/86	- mit Speck	6/148
Lammspießchen, s. Schaschlik, kaukasischer	5/262	- s. auch Sachgruppenregister Innereien		- Gelee-	4/17	- süßsauer mit Blutwurst	6/148
Lammtopf schottisch	6/99	- s. auch Saure Leber bayrisch	9/25	- Himbeer-	4/250	- und Spätzle, Landjäger mit	6/100
		- s. auch Sellerie-Medaillons	9/68	- Luzerner Art	6/133	Linsenauflauf	6/149
				- mit Mandeln	6/134		
				- Nürnberger	7/79		
				Lebkuchenherzen	6/134		
				Leche asada (Gebrannte Milch)	6/135		
				Leckerle, Großmutter	4/84		
				Leckerli, Basler	1/142		

Linseneintopf 6/150  
 Linsensalat 6/151  
 Linsensuppe 6/151  
 – ägyptisch (Shurit Ads) 6/152  
 Linsentopf, Fasan im 3/92  
 Linzer Brötchen, s. Fingerkolatschen 3/139  
 – Busserln 6/152  
 – Schnecken 6/153  
 – Schnitten 6/153  
 – Torte 6/154  
 Liptauer Käse 6/155  
 Litchee, s. Litschi 6/155 (W)  
 Litschi 6/155 (W)  
 Litschi-Avo-kado-Salat 6/155  
 Litschi-Bowle 6/156  
 Litschi-Cocktail 6/156  
 Litschi-Kalbssteak 6/156  
 Little Prince 6/157  
 Liwanzen, s. auch Böhmsche Dalken 1/270  
 – böhmische 1/272  
 Lizzies, s. Snickerdoodles 9/101  
 Lobster 6/157 (H)  
 – s. auch Hummer 4/330 (W)  
 – 338  
 Löffelbiskuits 6/157  
 – 6/157  
 – s. Biskotten 1/217 (W)  
 Löffelersbren mit Speck 6/158  
 Lombardischer Eintopf (La Cassoula) 6/159  
 Lomo (Rinderfilet auf argentinische Art) 6/160  
 Longdrink, s. auch Flip 3/249  
 Lorenzo-Salat 6/161  
 Lothringer Käse-Auflauf 6/161  
 – Omelett, s. Omelett lorraine 7/137  
 – Specktorte, s. Quiche Lorraine 8/103  
 – Steaks 6/162  
 – 6/162  
 Louisa Cocktail 6/163  
 Louisiana-Salat 6/163  
 Loukoumades (Hefekrapfen in Honigsirup) 6/164  
 Lovacki Djuvec, s. Jägerreis 5/19  
 Löwenzahnsalat 6/164  
 Lucca-Augen 6/165  
 Luciabrød 6/166  
 Luganer Fischrisotto 6/166  
 – Hirschsteaks 6/167  
 Lukullus-Becher 6/168  
 Luleh Kebab (Hammerrippen auf dem Rost gegrillt) 6/168  
 Lummelbraten, Basler 1/144  
 Lunch-Salat 6/169  
 Lungenbraten 6/169 (H)  
 – s. Filet 3/124 (W)  
 – 133  
 – s. Kalbsfilet 5/106  
 – 107  
 – Wiener 10/201

Lunja (Sojabohnenkeimlinge), s. Huhn in Sojasoße 4/311  
 Lunjas, frische 2/50  
 Lustige Witwe 6/169  
 Luxemburger Heringssalat (Hierengszallot) 6/169  
 Luzerner Bratkügeli 6/170  
 – Käsewähe 6/170  
 – Kügelipastete 6/171  
 Lychee, s. Litschi 6/155 (W)  
 – 156  
 Lyoner Kartoffeln 6/172  
 – Salat 6/172  
 – Soße 6/173

## M

Macaire-Kartoffeln 6/173  
 Machli aur Tamatar (Heilbutt-Curry indisch) 6/173  
 Madame Butterfly 6/174  
 – 6/174  
 Madeira, Kalbszunge in 5/149  
 Madeira-Champignon-Soße, Ochsenzunge mit 7/111  
 Madeira-Flip 6/174  
 Madeiragelee, Gänsebrust mit 3/338  
 Madeirasoße 6/174  
 – s. auch Gänseleber  
 Straßburger Art 3/343  
 – Filetsteak mit 3/138  
 Madeira-Stew 6/175  
 Madeleines 6/175  
 Madioka, s. Tapioka 9/360 (W)  
 Madison Avenue 6/176  
 Madras-Extrakt 6/176  
 Madrilène, s. Con-sommé Madrilène 2/199  
 Magdalenen-Kuchen 6/176  
 Mai-Bowle 6/177  
 Maiden Cocktail 6/177  
 Maids of Honour (Englische Mandel-törtchen) 6/177  
 Maifisch gebraten 6/178  
 Mailänder Gemüsetopf 6/178  
 – Kalbfleisch mit Nudeln s. Piccata milanaise 7/310  
 – Kalbsnierenbraten 6/179  
 – Käserouladen 6/179  
 – Panettone 6/182  
 – Reis 6/182  
 – Salat 6/183  
 – 6/183  
 – Schnitten 6/183  
 – Soße 6/185  
 – Torte 6/185  
 Mailänderli 6/186  
 Maischollen Fin-kenwerder Art 6/193  
 – mit Krabbensoße 6/194  
 Mainzer Fondue 6/186  
 – Handkäs mit Musik, s. Handkäs mit Musik 4/151  
 Mais 6/187  
 – auf mexikanische Art, s. Corn 2/205  
 Mexican Style 2/205

Mais, Nudeln mit 7/74  
 – Tomatensuppe mit 10/74  
 Mais-Auflauf chilenisch (Pastel de Choclo) 6/188  
 – mit Ei puer-toricanisch 6/188  
 – mit Sellerie 6/189  
 Maisbrei, s. auch Polenta 7/359  
 – auf kalabrische Art, s. Polenta alla calabrese 7/359  
 – italienisch 5/13  
 Maisgericht aus Texas 6/189  
 Maisgrieß, s. Grieß 4/72 (W)  
 Maiskolben gegrillt 6/190  
 Maiskörner mit jungen Erbsen 6/190  
 Maiskuchen Corn Fritters, s. Chicken Maryland mit Corn Fritters 2/159  
 Maimehl-kuchen kolumbianisch 5/330  
 Maispastete, s. Pastel de Choclo 7/241  
 – venezianisch 10/130  
 Maissalat 6/191  
 – mit Krabben 6/191  
 – nach Farmer-Art 6/192  
 – 6/192  
 Maissuppe indisch 6/193  
 Maistopf 6/192  
 Majestic-Salat 6/195  
 Majoran-Kanin-chenbraten 6/195  
 Majoran-Kartoffeln 6/195  
 Makkaroni 6/196 (W)  
 – Amatrice 6/196  
 – auf Bäuerinnen Art, s. Pasta alla Contadina 7/238  
 – auf Bauernart 6/197  
 – auf Muscheln 6/200  
 – auf Nizzaer Art 6/197  
 – englische Art 6/198  
 – Florentiner Art (Timballo di maccheroni alla fiorentina) 6/199  
 – kalabrische Art 6/199  
 – kochen 6/197  
 – mit Krabben 6/200  
 – mit Salbei 6/201  
 – mit Sardellen (Maccheroni con sardine) 6/201  
 – nach sizilianischer Art 6/202  
 – und Speck, Nieren mit 7/53  
 Makkaroni-Auflauf, s. Bienenkorb 1/191  
 – mit Schinken 6/203  
 – 6/204  
 Makkaroni-Hackfleisch Pudding, s. Bienenkorb 1/191  
 Makkaroni-Pastete mit Kalbsbries (Pasticcio di maccheroni con animelle) 6/204  
 Makkaroni-Salat Mailänder Art 6/205  
 Makrele 6/206 (W)  
 – s. auch Fisch gegrillt 3/147  
 – s. auch Räucher-makrelen flambiert 8/123  
 – auf Paprika 6/206  
 – auf Zoppoter Art 6/207

Makrele eingelegt, schwedisch, s. Inlagd makrill 5/1  
 – Elsässer Art 6/208  
 – Frühlingsart 6/208  
 – gebacken 6/209  
 – gegrillt mit Kräuterbutter 6/210  
 – grillen, s. Steckerlfisch 9/338 (W)  
 – in Vincent-Soße 6/210  
 – mariniert (Makrellmarinade) 6/211  
 – Mireille (Maquereaux Mireille) 6/213  
 – mit süßsaurer Soße (Maquereaux à la sauce aigre-douce) 6/213  
 Makrelensalat Bornholm 6/213  
 Makrellmarinade, s. Makrele mariniert 6/211  
 Makronen, s. Callissons d'Aix 2/85  
 – aus Haselnüssen, s. Haselnuß-Makronen 4/173  
 – aus Kokosraspeln, s. Kokosnuß-Makronen 5/325  
 – Feigen- 3/99  
 – gewürzt 6/214  
 – Haferflocken 4/112  
 – Haselnuß- 4/173  
 – Marzipan- 6/275  
 – mit Ingwer 6/214  
 – Orangen- 7/155  
 – Schaum-Krokant- 9/203  
 – Schokoladen- 9/257  
 – Suppen- 9/187  
 Makronenbecher 6/215  
 Makronen-Eiscreme 6/215  
 Makronengebäck, s. auch Schaffhauser Zungen 9/197  
 Makronenpudding mit Rumsoße 6/217  
 Makronenschiffchen 6/217  
 Makronenschnitten 6/218  
 Makrontorte 6/218  
 – 6/218  
 Maksalaatikko, s. Leberpudding finnisches 6/127  
 Malaga-Eis 6/219  
 Malaga-Soße 6/219  
 Malaisches Fisch-Curry 6/222  
 Malaysischer Lamm-pudding, s. Bebotee 1/162  
 Malfoof Mahshie, s. Jemenitischer Kohl 5/33  
 Malossol, s. Caviar 2/110 (W)  
 Malteser 6/222  
 – Reis 6/223  
 – Soße 6/223  
 – Spargel 6/224  
 Malzzucker, s. Zucker 10/273 (W)  
 Mammy Boy 6/224  
 Manager-Salat 6/225  
 Mandarinen 6/225 (W)  
 – auf orientalische Art 6/226  
 – Baisernester mit 1/115



Mandarinen, Chicorée-Salat mit	2/168	Mandel-Nuß-Nougat, s. Nougat	7/63 (W)	Marillenkuchen	6/260	Martini Dry	6/272
– Milchgelee mit	6/331	Mandelplätzchen	6/246	Marillenringe		– Limone	6/272
	6/331		6/246	– böhmisch	6/261	– Medium	6/272
– mit Gänseleberpastete	6/226	Mandelpudding	6/247	Marinade	6/262 (W)	– Sweet	6/272
– und Hühnerbrust	1/63	Mandel-Reis-Dessert mit Kirschsoße	6/247	– s. auch Kopfsalat	5/342 (W)	Marzipan	6/273 (W)
Mandarinen-Äpfel s. Apfel-Mandarinen-Speise	1/53	Mandelsandkuchen	6/247	– Boston-	1/307	– Braun-	1/350
Mandarinencreme	6/227		6/247	– Joghurt-	5/40	– Königsberger	5/336
Mandarinendrink	9/106	Mandel-Schnitzel	6/249	– Knoblauch-	5/308	Marzipanblätter	6/274
Mandarinen-Eis	6/227	Mandel-Schokoladen-Torte	6/249	– Roquefort-	8/229	Marzipan-Kartoffeln	6/274
Mandarinen-Hähnchen	6/230	Mandelsonne, Lachs mit	6/73	– serbisch	9/79	Marzipan-Kirsch-Törtchen	6/274
Mandarinen-Kirsch-Gelee	6/230	Mandel-Spekulatus	6/250	– Tomaten-	10/71	Marzipanmakronen	6/275
Mandarinenquark	6/230	Mandelstangen italienisch, s. Mandolini	6/252	Marinierte Ente (Anitra in salmi)	6/262	Marzipanschnitten	1/231
Mandarinenreis mit Krebsfleisch	6/231	Mandelstollen, Dresdner	2/299	– Heringe	6/264	Marzipanstriezel	6/275
Mandarinen-Reis-Salat	6/231	Mandelsuppe	6/251	– Hühnerbrüstchen (Gallina en Escabeche)	6/264	Marzipantorte	6/276
Mandarinen-Sahne-Torte	6/232	Mandeltörtchen englisch, s. Maids of Honour	6/177	Marinowannye Griby, s. Champignons mariniert	2/120	Massala-Huhn	6/277
	6/232	Mandeltorte	6/251	Maritta, s. Kartoffeln	5/194 (W)	Mastente mit Kastanien	6/277
Mandarinentörtchen	6/232	– Biskuit-	1/220	Mark	6/264 (W)	Mastgans, s. Gans	3/332 (W)
Mandeln	6/233 (W)	Mandeltorteleets pikant	6/252	Markat Left (Tunesisches Gemüsegericht)	6/266	– Prager, s. Gans	3/332 (W)
– gebrannt	6/233	Mandolini (Italienische Mandelstangen)	6/252	Markgräfin-Kartoffeln	6/267	Masthuhn, s. Huhn	4/304 (W)
– geröstet, Broccoli mit	2/4	Mango	6/253 (W)	Märkischer Topf	6/267	– gebacken, s. Huhn gebacken	4/309
– Grießkuchen mit	4/76	– mit Eis	6/253	Markklößchen, Fleischbrühe mit	3/222	– gefüllt, s. Huhn Albuféra	4/304
Mandel-Apfel-Pastete	6/234	– mit Rum	6/253	Marschöberlsuppe	6/265	– getrüffelt, s. Huhn getrüffelt	4/309
Mandel-Aprikosen-Kuchen	6/234	Mango-Chutney	6/254	Marmelade, s. auch Mehrfruchtmarmelade mit Schwips	6/308	Masurischer Käse-Zwiebel-Kuchen	6/280
Mandelbaiser, Quittenkuchen mit	8/106	Mangold mit Käse	6/254	– s. auch Orangen-Jam	7/150	Mata Hari Crusta	6/281
– Rhabarberkuchen mit	8/176	Manhattan Cocktail	6/255	– s. auch Sachgruppenregister		Matjes	6/281 (W)
Mandel-Biskuit-Torte	6/235	– Cooler	6/255	Eingemachtes Apfel-Hagebutten-	4/113	– s. auch Smältsill	9/99
Mandelbögen	6/235	– Dry	6/255	– Cake, s. Marmeladenkuchen	6/268	– in Joghurt-Sahne-Creme	6/281
	6/236	Manioca, s. Tapioka	9/360 (W)	– Erdbeer-	3/56	– Lord Nelson	6/281
Mandelbuttercremetorte	6/236	Maniok, s. Tapioka	9/360 (W)	– Johannisbeer-Früchte-	5/43	– Mandel-	6/244
Mandelflormeri mit Ingwer	6/237	Mannheimer Apfelkuchen	6/255	– Kirschen-	5/45	– mit grünen Bohnen, s. Bohnen mit Matjesfilets	1/281
Mandelforelle, s. Forelle mit Mandeln	3/275	Manzanilla, s. Sherry	9/83 (W)	– Kirschen-	5/291	– Sahne-	8/314
Mandelfisch	6/237	Maquereaux à la sauce aigre-douce, s. Makrele mit süßsaurer Soße	6/213	– Kirschen-Nuß-	5/291	Matjes-Bissen	6/282
Mandelhörnchen	6/238	– Mireille, s. Makrele Mireille	6/213	– Obstsalat-	7/101	– auf Weiß- und Graubrot	6/283
Mandelhuhn englisch	6/239	Maracujá, s. Passionsfrucht	7/236 (W)	– Quitten-	8/105 (W)	– mit Käse	6/283
– Trinidad	6/239	Marak Perot Kar, s. Kaltschale aus frischen Früchten	5/159	– Sauerkirschen-Aprikosen-	9/8	Matjes-Cocktail	6/284
Mandelkipferl	6/240	Maränen, s. auch Starnberger Renken	9/330	Marmeladenauflauf (Suflet Owocowy)	6/268	Matjesfilet, s. auch Katerfrühstück	5/259
Mandelkissen	6/240	Maraschino	6/256 (W)	Marmeladenkuchen (Marmalade Cake)	6/268	– s. auch Kater-Salat	5/259
Mandelkonfekt	6/241	Maraschino-Eis-Becher	6/256	Marmorkuchen	6/269	– Bohnen mit	1/281
– einfache Art	6/241	Maraschinolikör, s. Sauerkirschen	9/7 (W)	Marokkanischer Sardinien-Reis-Salat	6/270	– Geschmacksverfeinerung	6/283
– mit Kirschen	6/241	Maraschino-Torte	6/257	Marokkanisches Huhn	6/270	– Hausfrauenart	6/284
– mit Schokolade	6/241	Maraschken, s. Sauerkirschen	9/7 (W)	Marone, s. auch Kastanie	5/253 (W)	Matjeshering, s. Hering	4/223 (W)
Mandelkranz, Brandteig für	1/317	Maraska-Kirschen, s. Maraschino	6/256	– heiße	4/217	Matjesröllchen auf Apfelscheiben	5/158
– Hefe-	4/192	Marc, s. Weinbrand	10/167 (W)	Maronenröhr-ling, s. Pilze	7/321 (W)	– schwedisch	6/285
Mandelkränzchen	6/241	Margretlis	6/258			Matjessalat Diable	6/285
Mandelkren	6/241	Marha Gulyás (Ungarisches Gulasch)	6/258	Marsala-Schnitzel (Scaloppine alla Marsala)	6/271	– holländischer	4/286
Mandelkrocketten	6/242	Maria-Kartoffeln	6/259	Marseiller Fischgericht, s. Bouillabaisse	1/308	– mit grünen Bohnen	6/286
Mandelkuchen	6/242	Marietta-Salat	6/260	Marshmallow-Schnitten	6/272	Matjes-Schaschlik	6/283
– gefüllt	6/243	Marillenknödel in Topfenteig, s. Aprikosenknödel	1/72		6/272	Matjesspieß gebraten	6/286
Mandel-Lebkuchen, s. Lebkuchen mit Mandeln	6/134					Matrosen-Fleisch	6/287
Mandelmakronen	6/243					Matrosengericht	6/288
Mandel-Matjes	6/244					Maultaschen italienisch (Calzone all'italiana)	6/289
Mandelmilchgelee mit Erdbeeren	6/244					– rumänisch	6/290
Mandel-Mürbeteig mit Obst	6/245					– schwäbisch	6/290
Mandelnougat, s. Nougat	7/63 (W)					Mausohr, Mausohrchen, s. Feldsalat	3/106 (W)
						Maximilian-Soße	6/291
						Mayonnaise	6/293
							6/293

Mayonnaise, Champignon-s. Barbrötchen	1/138	Mehlkloße, Backpulver-	1/110	Midder, s. Bries	1/357 -359	Milookhiyya, s. Kräuter-	
- Curry-, Fisch in	3/155	Mehlküten hol-		Miesmuscheln	6/321	suppe ägyptisch	6/31
- Dill-	2/279	steinisch	6/306	- s. auch Kabeljau	(W)	Milz gefüllt	6/337 6/337
- Diplomaten-	2/280	Mehlnödel,		Diepper Art	5/61	Mince Pies (Eng-	
- Diplomaten Art	6/293	böhmisch	6/307	- auf Bordelai-		lische Frucht-	
- Hummer-	4/337	Mehlnockerln	6/307	ser Art	6/321	törtchen)	6/337
- Kräuter-, s. Kaiser-		Mehlpudding	6/307	- auf Matrosen-		Minestra al pomo-	
granat mit Kräuter-		Mehlsuppe, Basler	1/145	art (Moules à		dore, s. Italieni-	
mayonnaise	5/81	Mehrfruchtmarme-		la mariniere)	6/322	sche Tomatensuppe	5/12
- schwedisch	6/293	lade mit Schwips	6/308	- frittiert	6/322	- alla napoli-	
- spanisch	6/293	Mejilonos à la		- gefüllt	6/323	tana (Neapolita-	
- Worcester-	10/225	marinera, s. See-		- italienisch	6/323	nische Suppe)	6/339
Mayonnaise-Eier		mannsmuscheln	9/52	- korsische Art		- alla veneziana (Venezia-	
mit Hummer	6/294	Mekka-Brötchen	6/308	(Moules Corsaires)	6/323	nische Suppe)	6/339
Mayonnaise-Soßen,		Melanzane	6/308 (H)	Miesmuschel-		- neapolitana,	
Fleisch mit	3/212	- s. auch Auberginen	1/90	bällchen	6/326	s. Neapolita-	
Mbisi ye Kalou		-93		Miesmuschel-		nische Suppe	7/42 7/42
na Loso, s.		- alla Parmigi-		chowder, s.		Minestrone, s.	
Fisch und Kohl	3/157	ana (Auberginen		Clam-Chowder	2/187	Gemüsesuppe	
Mecklenburger		nach Parma Art)	6/309	Miesmuschelpilaw		italienisch	4/30
Beefsteak	6/294	- alla siciliana		griechisch (Kte-		- nach Tessiner Art	6/340
- Rippenbraten	6/295	(Auberginen		nia me ryzi)	6/327	Mint Julep	6/340
- Schinken	6/296	auf sizilia-		Miesmuschel-		Minzsoße,	
Medaillon	6/297 (H)	nische Art)	6/309	reis spanisch	6/327	englische	3/22
- s. auch Kalbs-		Melone	6/310 (W)	Miesmuschelsalat	6/327	- Lammkeule mit	6/89
medaillons	5/130 (W)	- s. auch Quark-		- englisch, s.		Mirabellen	6/340 (W)
	-132	melone	8/93	Englischer Mu-		- s. auch Pflaumen	7/297 (W)
- s. auch Reh-		- Butter-, mit		schelsalat	3/25	- in Essig und	
medaillon	8/137	Schlagsahne	2/66	Miesmuschel-		Weißwein	6/341 6/341
	-139	- geest	6/311	Spießchen flä-		Mirabellen-Creme	6/341
- Brüsseler	2/22	- mit Bündner Fleisch,		mische Art	6/328	Mirabellen-Kuchen	6/342
- Morcote	6/297	s. Bündner Fleisch		Miesmuschelsud	6/322	Mirabellen-Kuchen	6/342
- de Ternera a la		garniert	2/38	Miesmuschelsuppe		Mischbrot mit Hefe	6/342
Sevillana, s. Kalbs-		- mit buntem Ge-		italienisch	6/329	- mit Sauerteig	6/343
filet Sevilla	5/107	flügelsalat	6/311	Mignontorte	6/329	Mischgemüse	
- ungarisch	6/297	- mit Heidelbeeren	6/311		6/329	chinesisch	6/344
Mediwnyk (Ukrai-		- mit Himbee-		Milch	6/330 (W)	Mississippi	
nischer Ho-		ren und Eis	6/312	- Fruchtsuppe mit	3/316	Cocktail	6/344
nigkuchen)	6/299	- mit Schinken	6/312	- Himbeer-	4/250	- Punsch	6/345
Meeraal überbacken	6/299	- Quark-	8/93	- mit Rum	6/330	Mittelrheini-	
Meeresfrüchte,		- süßsauer	6/313	Milchcafi	6/330	scher Kartoffelku-	
Avokados mit	1/103	Melonen-Bowle	6/313	Milchcocktail		chen (Döppekooche	
- in Cocktailsoße	6/299	Melonenkugeln		in Trinidad	6/330	oder Deppedotz)	6/345
	6/300	in Portwein	6/314	Milch-Flip	6/330	Mixed Grill	6/346
- Nudeln mit	7/68	Melonen-Pfir-		Milch-Frappé	6/331	- Pickles	6/347 6/348
Meerestierspieße,		sich-Konfitüre	7/292	Milchgelee mit		Mandarinen	6/331 6/331
s. Grillspieße	4/82	Melonenstück	6/314	Mandarin		Milchkaltschale	
Meerforelle	6/74	in Schinken, s.		mit Früchten	6/331	mit Früchten	6/331
- in Gelee	6/300	Antipasti	1/41	Milchling, s. Bries	1/357 -359	Milchmix grün	6/332
Meerrettich	6/300 (W)	Memminger Brot	6/315		1/359	Milchmixgetränke	6/332
- mit Äpfeln		Menazzeleh,		Milchmixer	6/332	Milchner, s. Hering	4/332 (W)
(Apfelkren)	6/301	s. Fleischpa-		Milch-Nougat,		s. Nougat	7/63 (W)
- Sahne-, Rote-Be-		stete syrisch	3/230	Milchpunsch,		Brandy	1/321
te-Salat mit	8/253	Meraner Suppe	6/315	- Rußer	8/290	- Rußer	8/290
- zu Schweinefleisch,		Meringues Colette	6/316	Milchrahmstrudel	6/334	Milchreis, s. Reis	8/150 (W)
s. Krenfleisch	6/42	Merluzza a la vas-		- mit Zimtucker	6/335	- mit Zimtucker	6/335
Meerrettichbutter	6/302	ca (Kabeljau auf		Milch-Schöberl	6/336	Milch-Shake	
Meerrettich-Dips	6/303	baskische Art)	6/317	mit Campari	6/336	Milchsuppe mit	
Meerrettichfleisch			6/317	Schaum-		klößchen	6/336
mit Möhren	6/303	Mett, s. Hackfleisch	4/103 (W)	Milchzucker,		s. Zucker	10/273 (W)
Meerrettichsahne	6/304	Metternich-Krapferln	6/317	Milken, s.		Kalbsbries	5/99 (H)
	6/304	Mettwurst		Kalbsbries	5/99 (H)	Milker, s.	
- gefroren	6/304	mit Oliven	1/63	Milchsuppe		Kalbsbries	5/99 (H)
- Lachs geräu-		Metzelsuppe		Schäum-			
chert mit	6/68	schwäbisch	9/272	klößchen	6/336		
Meerrettich-Soße	2/194	Mexikanische		Milchzucker,			
	6/305	Bohnen	6/318	s. Zucker	10/273 (W)		
- s. Krensoße	6/43	- Pfanne	6/319	Milken, s.			
Meerrettich-		Mexikanischer		Kalbsbries	5/99 (H)		
sülzchen	6/305	Bohneneintopf, s.		Milker, s.			
Meersburger		Chili con carne	2/172	Kalbsbries	5/99 (H)		
Dessert	6/305	- Eintopf	6/319				
Mehl	6/306 (W)	Mexikanisches					
Mehl-Butter-Kloß,		Ragout	6/320				
s. Fettmehlkloß	3/117	- Steak	6/320				
Mehlfettkloß,							
s. Fettmehlkloß	3/116						

Möhren, Kalbfleischbrühe mit	5/94	Mortadellascheiben gefüllt, s. Antipasti	1/41	Muskatringe	7/30	Nieren, s. auch Kalbsnieren	5/133
– mit Geschnetzeltem	6/359	Moskauer Eier	7/21	Mussaká griechisch	7/31	– s. auch Portugiesische Kalbsnieren	8/17
– mit Schweinebauch	6/360	– Pfännchen (Seljanka sbornaja na skoworodki po moskowski)	7/22	Mutton-Broth (Hammelfleisch-Suppe)	7/32	– s. auch Sachgruppenregister Innereien	
– mit weißen Bohnen	6/361	– Silvesterpunsch	7/22	Mutton-Chops	7/33	– auf Toast	7/51
Möhren-Apfel-Sellerie-Salat	1/54	– Soße, s. Caviar-Soße	2/112	Muzen	7/33	– im Topf	7/52
Möhren-Bohnenkerne-Eintopf, s. Kiek öm	5/274	Mostrich, s. Senf	9/73 (W)	Muzenmandeln	7/35	– in Madeira	7/53
Möhren-Dessert, indisches, s. Halwa Gadschar	4/126	Moules à la marinère, s. Miesmuscheln auf Matrosenart	6/322	Myrobalane (Kirschpflaume) s. Pflaume	7/297 (W)	– mit Makkaroni und Speck	7/53
Möhren-Eintopf	6/361	Mousse, Anchovis- au chocolat, s. Schokoladen-Cremespeise	9/254			– mit Pfifferlingen	7/54
Möhren-Kuchen	7/1	– de jambon, s. Schaubrot von Schinken	9/202	<b>N</b>		– mit Sherrysoße	7/54
Möhrenpfanne	7/1	Mousselinesoße, – s. Holländische Soße	4/282	Nabel-Orangen, s. Orangen	7/141 (W)	– saure	9/25
Möhren-Rohkost	7/3	Möweneier mit Steinpilzen	7/23	Nachsalzen	1/286	– und Schinken	7/56
Möhrentorte, s. auch Rüeblitorte aus dem Aargau	8/267	Mow-Tan-Maz (Chinesische Krabbenküchlein)	7/23	Nägelchen, s. Nelkenkugeln	7/44	Nierenbrötchen	7/56
Möhren-Vitaminkur	6/358	Mozzarella	7/249	Nägelein, s. Nelkenkugeln	7/44	Nieren-Pie, englischer	3/26
Möhren-Weißkraut-Salat	7/3	– s. Pizza	7/341 (W)	Nantaiser Salat	7/36	Nieren-Plätzchen	7/57
Mokka	7/3	– in Carrozza (Käseschnitten in Butter gebraten)	7/24	Napfkuchen, s. Guglhupf	4/93	Nierenragout französisch (Ragout de rognon de veau)	7/57
– Java	7/4	Muffins	7/25	– Berliner	1/180	Nierenreis mit Champignons	7/58
Mokka-Baisers	7/4	Müllers Frühstück	7/26	– Quark-	8/93	Nieren-Rollen, Speck-	9/157
Mokka-Bonbons	7/5	Mulligatawny-Suppe	7/26	Napoleon-Cocktail	7/37	Nieren-Speckrollen	9/157
Mokka-Buttercreme-Torte	7/5	Münchener Bier, s. Rettich	8/171 (W)	Nasi Goreng	7/37		
Mokka-Eis-Becher	7/6	– Pickelsteine	7/27	Nassauer Stollen	7/40	Nierenstück vom Kalb, s. Kalbsnierenbraten	5/134
Mokka-Flip	7/6	Munkaczina, s. Orangensalat mit Zwiebeln	7/158	Naturkäse, s. Käse	5/221 (W)	Night Kiss	6/58
Mokkagelee	7/6	Münsterländer Törtchen	7/27	– Aromaentfaltung	5/234	Nikolaschka	7/59
Mokka-Küsse	7/7	Mürbeteig	1/322	– gekühlt	5/222	Nikolaus	7/59
Mokka-Parfait	7/7	– italienisch	7/29	Navarin de mouton, s. Hammelragout französische Art	4/145	Niños Envueltos, s. Fleischrollen argentinisch	3/236
Mokkaplätzchen	7/8	– mit Gänseschmalz, s. Apfel-Schalet	1/57	Navel-Orangen, s. Orangen	7/141 (W)	Nisslsalat, s. Feldsalat	3/106 (W)
Mokka-Pralinen	7/9	– Obsttorte aus	7/102	Neapolitanische Eierkuchen (Frittata di napoli)	7/41	Nizzaer Salat (Salade niçoise)	7/59
Mokka-Quark-Speise	7/9	– Vorrat	1/15	– Soße	7/41	– Spießchen	7/60
Mokka-Sahne-Torte	7/9	Mürbeteig-Heffe-Brezeln	4/193	– Suppe (Minestra napoletana)	7/42	Nocken	7/60 (H)
Mokkatorte		Muscheln, s. Coquilles St. Jacques	2/201	– Torte (Torta alla napoletana)	7/43	– s. auch Gnocchi auf römisches Art	4/50
englisch	7/10	– s. Miesmuscheln	6/321 (W)	Neapolitanisches Kalbsragout (Spezzatino di vitello alla napoletana)	7/44	– aus Kartoffeln, s. Kartoffel-Gnocchi	5/202
Mokkatrüffel	7/11	– s. auch Sachgruppenregister Schalentiere		Nebengerichte, s. Hors d'œuvre	4/297 (W)	Nockerln, s. auch Mehlnockerln	6/307
Mo-ku-chi-pien	7/11	– Makkaroni mit	6/200	– Nektarinen	7/44 (W)	– Brandteig für s. auch Pilznockerln in Fleischbrühe	7/325
Mona Lisa	7/12	– Reis mit	8/157	Nelkenkopf, s. Nelkenkugeln	7/44	– Salzburger	8/347
Monachello, s. Zitrone	10/255 (W)	Muschelnudeln italienisch	7/29	Nelkenkugeln	7/44	Nonpareilles (Kapern)	2/329
Monegassischer Salat (Salade monégasque)	7/14	Muschelsalat, englischer	3/25	Nepalesische Kartoffelküchlein (Aluko Chop)	7/45	Nordseegarnelen, s. Garnelen	3/344 (W)
Monsalvat-Soße	7/15	Muschelsuppe, s. Clam Chowder	2/187	Neptun-Salat	7/45	Nordseelangusten, s. Scampi	9/32 (W)
Monte-Carlo-Salat	7/15	– Hamburger	4/132	Netzmelone, s. Melone	6/310 (W)	Normannisches Soufflé	7/61
	7/15	Muskalica	7/30	Neuchâtelers Salat	7/47	Norwegische Hummer, s. Scampi	9/32 (W)
Moorschneepfen, s. Schneepfen	9/244 (W)	Muskateller-Birnen	7/30	Neuenburger Fondue (Fondue à la Neuchâteloise)	7/47	Norwegischer Fischpudding	7/61
	–246			– Käseschnitten	7/49	– Salat	7/62
Moourgee shoorva (Hühnersuppe indisches)	7/15			– Leberpastetchen	7/49	Nougat	7/63 (W)
Moppen				– Weinkuchen	7/49	– bulgarisch	7/64
rheinisch	7/17			New Orleans-Fizz	7/49	Nougat-Creme	7/64
Möppkenbrot westfälisch	7/17			– Yorker	7/50	Nougat-Nüßchen	7/64
Mörbrad med Svedsker og Aebler, s. Schweinebraten gefüllt	9/296			– York-Salat	7/50	Nougat-Plätzchen	7/65
Morcheln	7/18 (W)			Niederrheinische Rindfleischsuppe	7/51	Nougattorte	7/65
– s. auch Pilze	7/321 (W)					Nouilles, s. Nudel	7/67 (W)
– auf Berliner Art	7/18						
– in Soße	7/18						
Morchelragout	7/19						
Morellen, s. Sauerkirschen	9/7 (W)						
Mornay-Soße	7/19						
– Blumenkohl in	1/255						
Morning Glory	7/20						
Mortadella-Pizza	7/20						

Nudeln	7/67 (W)	Nudelwähe, Zürcher	10/286	Oberkohlrabi,		Obsttorte,	
- s. auch Bandnudeln	1/134	Nugat, s. Nougat	7/63 (W)	s. Kohlrabi	5/318 (W)	Doppeldecker-	2/289
- s. auch Muschel-			7/63	Oberländer		Ochse	7/103 (W)
nudeln ita-		Nürnberger, s.		Käsebissen	7/92	Ochsenbein, s.	
lienisch	7/29	Würstchen	10/227 (W)	- Käse-Soufflé		Rindfleisch	8/185 (W)
- s. auch Sach-		- Busserl	7/78	mit Gemüse	7/92	Ochsenbrust gepö-	
gruppenregister		- Elisenlebkuchen	7/78	- Lauchsuppe	7/93	kelt flämische Art	7/356
Teigwaren		- Gemüsesuppe	7/79	Oberrüben, s.		- Riga	7/104
- auf Großmut-		- Lebkuchen	7/79	Kohlrabi	5/318 (W)	- Spreewälder Art	7/104
ters Art	7/67	- Ochsenmaulsalat	7/79	Obers, s.		Ochsenlende	
- aus Kartoffelteig	7/67	Nuß, s. Schwein	9/291 (W)	Rahmdalken	8/113	arabisch	7/105
- Bologneser	1/298	Nußchen, Arrak-	1/79	Oberschale,		Ochsenpökelfleisch	
- Chili-, mit Käse	2/173	Nüsse, Joghurt-		s. Schwein	9/291 (W)	friesische Art	7/105
- Dampf-	2/248	creme mit	5/38	Oblaten mit Apri-		Ochsenragout	
- Eier-	2/341	Nuß-Apfel-		kosen, s. Apri-		italienisch	7/106
- gebratene, mit		Mayonnaise	1/54	kosenbusserl	1/70	Ochsenmaulsalat,	
Schweinefleisch	3/353	Nußblätter-Torte	7/81	Obst in Vanille-		Nürnberger	7/79
- grüne auf Bolog-		Nußcreme, Sanddorn-	8/351	sirup (Compote		Ochsenchwanz,	
neser Art, s.		Nußcreme-Torte	7/81	de fruits)	7/93	s. Rindfleisch	8/185 (W)
Lasagne verdi al-		Nußdessert,		Obstauflauf		- Hohepot von	4/274
la Bolognese	6/108	finnisches	3/143	mit Quark	7/94	- nach Kuhhirtenart	7/106
- Hefe- mit Kirschen	4/193	Nuß-Ecken	7/81	- Reis-	8/165	- ostpreußisch	7/107
- herstellen, s.		Nuß-Eis	7/82	Obst-Feigen-Salat	3/99	Ochsenchwanz-	
Eiernudeln	2/341	Nußflammeri, s.		Obstgarnituren	2/271	Ragout	7/108
- Huhn mit ge-		Flammeri von		Obst-Käse-Salat	7/94	Ochsenchwanzsuppe	7/108
bratenen	4/313	Haselnüssen	7/83	Obstkompott, s.		- französisch	7/109
- Käs-, Kärntner	5/184	Nußfüllung, Palat-		Früchtekompott	3/320	- klare	5/302
- mit Champignons		schinken mit	7/179	Obst-Krümelorte,			5/302
und Anchovis	7/67	Nußgipfel	7/83	s. Krümelorte	6/48	Ochsenchwanztopf,	
- mit Eiern		Nußhäufchen, s.		Obstkuchen mit		Hamburger	4/133
und Früchten	7/68	auch Pindakoekjes	7/334	Baiserhaube	7/95	Ochsenstück, Vogt-	
- mit Kalbfleisch		- indische	4/347	- vom Blech	7/96	länder Klöße mit	10/141
Mailänder Art, s.		Nuß-Hefe-Rolle	4/193	Obstlikör, s.		Ochsenzunge,	
Piccata milanaise	7/310	Nußkringel	7/84	Cherry Brandy	2/154 (W)	s. Schuhsohlen	9/268
- mit Kräutern, s. La-		Nuß-Kuchen, s. a. Orangen-		Obst-Reis-Auflauf	8/165	- italienisch	
sagne al pesto	6/107	Nuß-Kuchen	7/156	Obstsahne		(Lingua di bue	
- mit Meeres-		- s. auch Para-		eisgekühlt	7/97	braciata)	7/110
früchten	7/68	nußkuchen	7/219	Obstsalat	7/97	- mit Champignon-	
- mit Steinpilzen	7/69	- baltischer	1/124	- s. auch Bahia-Salat	1/114	Madeira-Soße	7/111
- polnische Art	7/70	- rumänisch	8/284	- s. auch Grapefruit-		Ochsenzunge-	
- steirisch	9/345	- türkisch	10/96	Früchtesalat	4/62	Gar-Test	7/110
Nudelaufwurf mit		Nußlisalat, s.		- s. auch Koreanischer		Ochsenzungen-Salat	7/111
Spinat, s. Band-		Feldsalat	3/106 (W)	Fruchtsalat	5/351	Odessaer Karpfen	7/111
nudeln mit Spinat	7/71	Nuß-Orangen-Kuchen	7/156	- s. auch New		Odscha	7/113
Nudeleintopf	7/71	Nuß-Plätzchen,		York-Salat	7/50	Œufs au miroir	
Nudel-Fleisch-Ge-		s. auch Pecan-		- s. auch Salat Eva	8/330	à la lilloise,	
richt, s. Vogels-		nuß-Plätzchen	7/246	- s. auch Sa-		s. Spiegeleier	
berger Fleisch	10/140	Nußprinten	7/85	lat Globus	8/331	Liller Art	9/162
Nudelgericht,		Nußrolle, Prager	8/35	- s. auch Sa-		- en cocotte Col-	
s. auch Ole	7/121	Nuß-Rosinen-Soße,		lat Jamaika	8/333	bert, s. Eier im	
- italienisch	5/15	Bratwurst in	1/341	- Amerika-	1/23	Näpfchen Colbert	2/314
Nudelgratin Grey-		Nuß-Sahne-Torte	7/85	- Feigen-	3/99	- sur le plat à la savoyarde,	
erzer Art	7/72	Nußstangen, s.		- flambierter	3/201	s. Spiegeleier	
Nudelpfanne	7/73	Haselnußstengeli	7/86	- heißer	4/218	Savoyer Art	9/164
Nudelreste	7/70	Nußstreifen	7/86	- Kardinalsart	7/100	Ofenchüechli	7/113
- mit Rührei	8/273	Nußstrudel	7/87	- mit Krabben,		Ofenkartoffeln	
Nudelröllchen,			7/87	s. Krabben-		peruanisch	7/254
s. Cannelloni		Nußsuppe pikant	7/88	Frucht-Salat	6/7	Ofenschlupfer	7/114
alla genovese	2/98	Nußtaschen, jüdische	5/51	- mit Rum-Eier-So-		Ofentori	7/115
Nudelsalat	7/73	Nuß-Tatar	7/88	ße (Himmelsk		Ohio Cocktail	7/115
- s. auch Mai-		Nuß-Toffees, s.		Lapskaus)	7/100	Oignon frits,	
länder Salat	6/183	Toffees (PS)	10/51	- pikant, s. auch Oran-		s. Zwiebeln gebacken	10/297
	6/183	Nuß-Törtchen	7/88	gen-Avocado	7/142	Okra	7/115 (W)
- Bologneser	1/299	- arabisch	7/89	- pikant, s. auch		- amerikanische Art	7/115
- dänischer	2/257	Nußtorte aus		Orangensalat		- indisch	7/116
- flämischer	3/205	dem Engadin	7/90	mit Zwiebeln	7/158	- mit Mais	
- mit Mais	7/74	- Berner	1/185	- pikant, s. auch		überbacken	7/116
Nudelschüssel kalt	7/75	- Prager	8/38	Otto-Salat	7/172	- sudanesisch	7/116
Nudelsuppe, s. auch		Nußwasser aus d. Elsaß	7/91	- Schinken-	9/224		7/117
Fleckerlsuppe	3/210			- türkisch	7/101	Okra-Auflauf	
- Berliner	1/181			Obstsalat-Marmelade	7/101	ägyptisch	7/117
- chinesisches	7/75			Obstsuppen, s. auch		Okraggericht aus	
- mit Gemüse, s.				Fruchtsuppen	3/315	dem Tschad	7/117
Römische Suppe	8/226			Obsttörtchen	7/101	Okrasalat	7/118
	8/226			Obsttorte aus		Okraschote, s.	
Nudeltopf nach				Mürbeteig	7/102	Gombosuppe	4/55
Zürcher Art	7/76			- bunte	2/43	Okroschka	7/118
	7/76					Oktober-Salat	7/119

Old fashioned  
Cocktail 7/119

– Indians (Eierku-  
chenrollen mit pi-  
kanter Füllung 7/120

Oldenburger He-  
ringssalat 7/120

Ole 7/121

Olgakuchen 7/122

Oliven 2/280  
7/122 (W)

– auf Mettwurst 1/63

– Brathuhn mit 1/337

– in Speck 7/122

– Orangen mit 7/143

Olivenbowle  
spanisch 9/126

Oliven-Lachs-  
Auflauf 7/123

Olivenöl gewürzt 9/335

Olivenreis spanisch 7/123

Oliven-Schnitzel 7/123

Olivensoße 7/124

Olla Podrida  
(Spanischer  
Suppentopf) 7/124

Oloroso, s. Sherry 9/83 (W)

Ölsardinen, s. Dä-  
nischer Fischsalat 2/256

s. auch Sardinen 9/1 (W)

– in Blätterteig 7/126

Ölsardinen-Salat 7/126

Olympia Cooler 7/127

Omelett 7/127  
7/130

– s. auch Ungs-  
omelett 10/117

Orangen-Cognac 10/117

Orangen-Creme 7/128

– auf Bauernart  
– aus Kartof-  
feln, s. Kartof-  
felomelett 5/210

– Bauern-, mit  
Blutwurst 1/151

– Biskuits- 1/221

– Bohnen- 1/286

– Champignon- 2/131

– chinesisches  
(Fu Yong Hay) 7/129

– Debrecziner 2/268

– Försterart 7/130

– französisches 7/130

– italienisches 7/131

– Kaiser- 5/82

– Käse- 5/232

– Kerbel- 5/268

– Krabben- 6/7

– Kräuter- 6/29

– mit Hühnerleber 7/132

– mit Räucherlachs 7/132

– mit Spargel 7/132

– mit Weinbrandsoße 7/134

– nordamerikanisch  
(Spanish Omelett) 7/134

– Olympia 7/135

– russische Art 7/136

– Schaum- 9/203

– soufflée mit Erd-  
beeren, s. Erdbeer-  
Schaum-Omelett 3/61

– spanisch 9/130

Omelette Ag-  
nès Sorel 7/136

– lorraine (Lothrin-  
ger Omelett) 7/137

– Surprise (Überra-  
schungs-Omelett) 7/138

Ontario-Steak,  
s. Steak vom  
Holzbrett 9/336  
9/336

Opfern-Salat 7/138

Opium, s. Mohn 6/349 (W)

Orange Bloss-  
som Cocktail 7/139

– Daisy 7/140

– Egg-Nogg 7/140

– Frappé 7/140

– Lady 7/140

– Nut Cake, s. Oran-  
gen-Nuß-Kuchen 7/156

Orangeat, s. Pome-  
ranzenbrötchen 8/8

Orangen 7/141 (W)

– Frischlings-  
kotelett mit 3/303

– Gänseleber mit 3/342

– Gelee- 4/17

– Ilona 7/142

– Jamaika- 5/23

– Joghurt mit 5/35

– Kalbsbraten mit 5/98

– kandiert, s.  
Arancini 1/74

– mit Avocado 7/142

– mit Oliven 7/143

– schälen 3/1

Orangenachtel, s.  
Gelee-Orangen 4/17

Orangen-Beignets 7/143  
7/143

Orangen-Butter-  
creme-Torte 7/144

Orangen-Chaudeau 7/145

Orangen-Cognac 7/145

Orangen-Creme 7/146

Orangen-  
Creme Cordula 7/146

Orangen-Ecken 7/146

Orangen-Ei-Crusta 7/147

Orangen-Eier-Drink 7/147

Orangen-Eis,  
s. Fruchteis 3/309

Orangen-Ente, s. Ca-  
nard à l'Orange 2/94

Orangen-Erd-  
beer-Dessert 3/57

Orangen-Frucht-  
Gelee 7/148

Orangen-Grape-  
fruit-Creme 7/148

Orangen-Honigtorte 7/149

Orangenhuhn  
holländisch 7/149

Orangen-Jam 7/150

Orangen-Kalbsbraten 7/150

Orangen-Kalt-  
schale 7/151  
7/151

Orangenkekse 7/152

Orangenkonfekt  
israelisch 7/152

Orangenkrapferln 7/154

Orangenkuchen 7/154

Orangenkugeln 7/155

Orangen-Leber 7/155

Orangenlikör 7/155

Orangen-Makronen 7/155

Orangen-Marmela-  
de, s. Orangen-Jam 7/150

Orangenmilch 6/332

Orangen-Nuß-Kuchen  
(Orange Nut Cake) 7/156

Orange-pekoe,  
s. Tee 10/8 (W)

Orangenpunsch  
holländisch 7/156

Orangenrahmsoße,  
Hasenrücken in 4/167

Orangenreis 7/157

Orangensalat 7/157  
7/157

– Gemüse- 4/21

– mit Zwiebeln  
(Munkaczina) 7/158

– pikant 7/158

Orangen-Sauerkraut 7/158

Orangenscheiben  
gebacken 7/159

Orangenschnitten 7/159

Orangensoße,  
Birnen in 1/204

– englisch 7/160

– Heilbutt in 4/212

– Puterkeulen in 8/74

Orangen-Tee-  
Punsch 7/160

Orangen-Toma-  
ten-Suppe 7/160

Orangentorte 7/161

– festliche 3/115

Orientalische  
Lammschnitzel 7/161

Orientali-  
scher Fisch 7/162

– Fischkebab 7/162

– Salat 7/163

Orientalisches  
Reisfleisch 7/165

Osetrina po Russ-  
ki, s. Fisch  
in Tomatensoße 3/155

Ossiator, s.  
Caviar 2/110 (W)

Osso buco,  
s. Kalbshaxe  
italienisch 5/117

Osterbrot,  
s. Kulich 6/55

Ostereier 7/165 (W)

Osterfladen 7/165  
7/165

– dänisch 7/166

Osterhasen 7/166

Oster-Kränzchen 7/167

Osterkuchen 7/167

Osterspeise rus-  
sisch, s. Paska 7/234

Ostertorte  
italienisch,  
s. Torta pasqualina 10/75

Osterzopf 7/167

Ostfriesische  
Knüppeltorte 7/169

– Teecreme 7/169

Ostindia-Bowle 7/170

Ostpreußische  
Brotsuppe 7/170

– Schusterpastete 7/170

– Waffeln 7/171

Ostpreußischer  
Kartoffelsalat 7/171  
7/171

Ostpreußisches  
Schmalzgebäck,  
s. Purzel 8/59  
8/60

Otto-Salat 7/172

Ouzo-Creme 7/172

Oxford-Salat 7/173

Oysters, s. Was  
Sie von Austern  
wissen sollten 1/96

## P

Paella (Spanisches  
Reisgericht) 7/174

– Valenciana 7/175

Paganini 7/176

Paillarder 7/176

Palatschinken 7/177

– Aprikosen- 1/72

– böhmisch 7/177

– Dejazet 7/178

– geschichtet (Ra-  
kott palacsinta) 7/179

– Kalbshirn- 5/120  
5/119

– Kraut-, ungarisch 6/20

– mit Nußfüllung 7/179

– mit Quarkfü-  
llung, s. Topfen-Pa-  
latschinken 10/75

– pikant 7/180

Palffyknödel 7/181

Palmito 7/182 (W)

– (Palmkohlgemüse)  
s. Kokosnuß 5/323 (W)

– in Chantilly-Soße 7/182

– in Schinken 7/182

– italienische Art 7/182

– mit Erbsen 7/182

– überbacken 7/182

Palmito-Gemüse 7/182

Palmito-Salat 7/183

Palmherz, s.  
Palmito 7/182 (W)

Palmkohl, s.  
Palmito 7/182 (W)

Palmkohlgemü-  
se, s. Kokosnuß 5/323

Palmmark, s.  
Palmito 7/182 (W)

Pampelmuse, s.  
Grapefruit 4/59 (W)  
–62

Panama-Torte 7/183

Panata 7/184

Panettone (Ita-  
lienischer He-  
fekuchen) 7/184

– Mailänder 6/182

Pannas, s. Pannhas 7/185

Pannhas 7/185

Papanasi cu Sman-  
tâna, s. Rumänische  
Käsefrikadellen 8/282

Papas asadas al hor-  
no, s. Peruanische  
Ofenkartoffeln 7/254

– Chorridas (Kartof-  
feln in Käsesoße) 7/186

Papaya 7/187 (W)

– gebacken 7/187

– gefüllt 7/188

– gratiniert 7/188

– mit Gin 7/189

– mit Schinken 7/189

Papaya-Gemüse,  
s. Papaya 7/187 (W)

Papaya-Mix 7/189

Papaya-Salate,  
s. Papaya 7/187 (W)

Pape, s. Schinken 9/211 (W)

Paprika 7/190 (W)

– dicke Bohnen mit 2/275

– Joghurt mit 5/36

– Kalbsgulasch mit 5/113

Paprika, Lamm-, s. Bárány paprikás	1/134	Paprikaschnitzel, Debrecziner	2/268	Parmesankäse	7/232 (W)	Patate avellana, s. Haselnuß-	
- Makrele auf	6/206	- gedünstet	7/208	Parmesan-Kotelett (Costeletta)	7/232	Kartoffeln	4/171
- Sauerkraut- salat mit	9/18	Paprikaschoten	8/337	Parmesan-Reis in Fleischbrühe	7/233	Patna, s. Reis	8/150 (W)
- Schellfisch mit	9/206	- s. Green Peper Cocktail	4/66	Parmesan-Spargel	7/233	Paupiettes de veau (Kalbfleisch- röllchen)	7/245
- und Tomaten, Eier- kuchen mit	2/341	- Bologneser	1/299	Parmesansuppe (Stracciatella)	7/232	Pavesen, Hirn-, böhmisch	4/257
- und Tomaten, Quappe mit	8/79	- Bostoner Art	7/209	Parmigiano, s. Parmesankäse	7/232 (W)	Pecan-Nuß	7/245 (W)
Paprika-Bohnen- Salat	1/286	- bulgarische	2/35	Parnaja-Malossol, s. Caviar	2/110 (W)	- s. Chili- Pecan-Happen	2/173
Paprika-Bohnen- Suppe	7/191	- gefüllt	4/13	Party-Dip mit Pistazien	7/339	Pecannuß-Plätzchen	7/246
Paprika-Butter	7/191	- gefüllt, s. Gefüllte Paprikaschoten	4/13	Partyhappen, s. Cocktail-Bissen	2/192	Pêche Dame Blan- che, s. Pfirsich	
Paprika-Dip	3/266	- gefüllt, Banater Art, s. Banater Paprikaschoten	1/133	Partyhappen, s. Cracker	2/214	Weißer Dame	7/287
Paprika-Eier- Pfanne	2/342	- mit Käsefüllung	7/210	Party-Pizza	7/233	Pedro Ximenez, s. Sherry	9/83 (W)
Paprika-Fleisch	7/191	- mit Mais und Zwiebeln	7/210	Partyrezepte, s. auch Sachgrup- penregister		Peking-Birnen	7/246
Paprika-Fleisch- Salat	7/194	-- mit Mornaysoße, s. Paprikaschoten	7/211	Partyhappen	7/234	Peking-Ente	7/246
Paprikafrüchte, Brathuhn mit	1/338	- überkrustet	7/211	Party-Salat	7/234	Peking-Frühstück	7/247
Paprikagemüse, s. auch Letscho	6/141	- Rindfleisch mit	8/203	Partyspieße mit Ananas	1/30	Pellkartoffeln abschrecken	4/295
- s. auch Peperonata	7/248	- spanische Art	7/211	Paska (Russische Osterspeise)	7/234	- Eier in	2/318
- Bratwurst mit	1/343	- überkrustet	7/211	Passionsfrucht	7/236 (W)	- mit Quark	7/247
- römische Art	7/194	- ungarisch	10/107	- mit Eis und Sahne	7/236	Pelmeni (Russi- sche Fleisch- pastetchen)	7/247
- ungarisch	10/116	Paprika-Soße	2/194	Passionsfrucht- Creme	7/236	Peperonata (Paprika- gemüse)	7/248
Paprikagericht ungarisch, s. Borjupörkölt	1/302	- s. Fondue Bourguignonne	3/260	Passionsfruchteis	7/237	Peperoni	7/248 (W)
Paprikagulasch jugoslawisch	7/194	- italienisch	7/213	Passionsfruchteis	7/237	- sizilianische Art	7/248
Paprika-Gurken- Salat	4/97	- kalt	7/213	Pasta (Russische Osterspeise)	7/234	Peperoni-Gemüse	7/249
Paprika-Hendl vom Spieß	7/195	- serbisch	9/79	Pasta, s. Nudeln	7/67 (W)	Peperoni-Pizza	7/249
Paprika-Herz- Ragout	7/196	Paprikaspeck	7/213	- alla Bolognese, s. Bologneser Nudeln	1/298	Peperoni-Pizza	7/249
Paprika-Huhn (Paprikás Csirke)	7/196	- s. Speck	9/152 (W)	- alla Contadina (Makkaroni auf Bäu- erinnen Art)	7/238	Peperoni-Steak	7/251
Paprika-Imbiß	7/197	Paprika-Steak chinesisch	7/214	- alla Napolitana	7/239	Perlgraupen, s. Graupen	4/65 (W)
Paprika-Karpfen Wiener Art	7/197	Paprikasuppe	7/214	- asciutta	7/239	Perlhuhn	7/251 (W)
Paprika-Kartoffeln (Paprikás krumpli)	7/198	Paprikatopf	7/215	- bolognese, s. Makkaroni	6/196 (W)	- gegrillt	7/251
- ungarisch	10/107	- s. Borjupörkölt	1/302	- e ceci, s. Suppe aus Kichererbsen	9/185	- Ménagère	7/252
Paprika- Käse-Happen	7/198	Paradeisbraten	7/215	- napolitana, s. Makkaroni	6/196 (W)	Perlsago, s. Tapioka	9/360 (W)
Paprika-Käsestangen	7/199	Paradeiskraut	7/216	Pastel de Choclo	7/241	Pernod	7/253 (W)
Paprikakotelett ungarisch	7/199	Paradeis-Soße	7/216	- de Choclo, s. Mais- Auflauf chilenisch	6/188	- dry	7/253
Paprika-Lamm- Ragout, s. Bárány paprikás	1/134	Paradiesapfel, s. Tomaten	10/57 (W)	Pastetchen, Becher-	1/164	- Fizz	7/253
Paprika-Quark	7/199	Paradies-Kugeln	7/218	Pastete, s. auch Sachgruppen- register Pasteten		- Milch	7/253
Paprikareis	7/200	Paradise Cocktail	7/218	- anfertigen	7/240	Pernod-Longdrink, s. Pernod	7/253 (W)
Paprikás Csirke, s. Paprika-Huhn	7/196	Paranuß	7/218 (W)	- mit Hummerfüllung, s. Königshummer	5/336	Persischer Reis (Pilaw)	7/254
Paprika-Sahne	7/200	Paranußkuchen	7/218	- mit pikanter Füllung	7/241	Peruanische Ofen- kartoffeln (Papas asadas al horno)	7/254
Paprika- Sahneschinken	7/200	Parfait, Kaffee-	5/78	- nach Haus- frauen Art	7/241	Peruanisches Kartoffelgericht, s. Causa	2/109
Paprikasalat	7/201	Pariser Apfelsalat	7/219	- schwarz-weiß (Black and White Pie)	7/242	Pesto alla Genovese	7/255
- Bohnen-	1/286	- Aprikosen	7/220	- von Hasenklein in der Terrine	7/243	Petersilie	7/255
- eingelegt	7/201	- königliche Art	7/220	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	- aufbewahren	1/171
- Gurken	4/97	- Bouillon	7/221	Pasticcio di macche- roni con animelle, s. Makkaroni-		- fritiert	7/255
- Imperial	7/203	- Buttersoße (sauce suprême)	7/222	Pastete mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	- im Backteig	7/255
- indische Art	7/203	- Cocktail	7/222	Pasticcio di macche- roni con animelle, s. Makkaroni-		- tiefgekühlt	7/257
- mit Champignons	7/204	- Eisbecher	7/222	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	Petersilienkartoffeln	7/256
- mit Thunfisch	7/205	- Hasensuppe	7/223	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	- s. Fischkartoffeln	3/173
Paprikasch	7/205	- Himbeer-Savarins	7/224	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	Petersilienreis	7/256
- aus Siebenbürgen	7/205	- Kartoffeln	7/224	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	Petersilien-Schinken	7/256
Paprikaschnitzel	7/208	- Kartoffelsalat	7/225	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	Petersiliensoße	7/257
		- Lammkotelett	7/225	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	Petersiliensuppe	7/257
		- Pfeffersteak	7/226	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	Petits fours	7/258
		- Schnitzel	7/227	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	- Pols à la Française, s. Erbsen französisch	3/36
		- Soße	7/227	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	- Pois Bonne Fem- me, s. Erbsen	3/36
		- Stangerln	7/227	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244	Hausfrauenart	3/36
		- Zwiebelsuppe	7/230	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244		
		Parma-Eier, s. Eier à la Parma	2/308	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244		
		Parma-Schinken, s. Schinken	9/211 (W)	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244		
		Parmentier-Salat	7/230	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244		
		Parmentier-Suppe (Potage Parmentier)	7/231	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244		
		Parmesan	1/299	Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244		

Petits ramequins (Kleine Käseküchlein Schweizer Art) 7/258	– Berner Art 7/269	– in Rotwein (Pruniaux au vin rouge) 7/298	– Soße (Salsa piccante) 7/315
Pfahlmuscheln, s. Miesmuscheln 6/321 (W)	– Brathuhn mit Rahm und gebraten 1/338	– kanarische Art 7/298	– Zunge 7/316
Pfälzer Kerschepplotzer 7/259	– in Essig 7/271	– süßsauer 9/190	Pikanter Apfelsalat 1/56
– Klöße 7/259	– mit Eierhaber 7/271	– und Klöße auf holsteinische Art (Plumen un Klüten) 7/299	– Birnensalat 1/214
– Toast 7/262	– mit Speck und Zwiebeln 7/273	Pflaumen-Auflauf 7/299	Pikantes Hammelragout 7/316
Pfannenfleisch mexikanische Art (Picadillo) 7/262	– Nieren mit Erbsen mit 3/37	Pflaumenbrot kalifornisch 7/300	Pilaf de volaille à l'orientale, s. Geflügel-Pilaw orientalisches 4/6
Pfannenpickert 7/263	Pfifferlingpfanne 7/273	Pflaumen-Eierkuchen 7/301	– Früchte- 3/321
Pfannen-Reinigung 4/341	Pfifferlingragout 7/274	Pflaumenkeilchen 7/301	Pilar-Konfekt 7/317
Pfannfisch, Hamburger 4/134	Pfifferling-Salat 7/274	Pflaumen-Klöße 7/301	Pilaw (Reis auf türkische Art) 7/317
Pfannkuchen, s. auch Eierkuchen 2/235	Pfirsich 7/276 (W)	Pflaumenknödel 7/302	– s. Persischer Reis 7/254
– s. auch Sachgruppenregister Mehlspeisen	– s. auch Nektarinen 7/44 (W)	Pflaumenkonfitüre 7/303	– mit Hühnerleber 7/318
– Aprikosen-, s. Aprikosen-Palatschinken 1/72	– andalusische Art 7/276	Pflaumenkuchen – sächsischer 8/303	– von Hammel, s. Hammelpilaw 4/145
– Auberginen- 1/92	– auf kalifornische Art mit Heilbutt 7/276	Pflaumenküchlein dänische Art 7/303	Pilaw-Reis kalifornisch 7/318
– aus Buchweizenmehl, s. Blinis 1/248	– brennender 1/355	Pflaumenmus 7/303	Pilchard, s. Sardinien 9/1 (W)
– aus Kartoffelpüree (Cocou Seebzamani) 7/263	– Colbert 7/278	Pflaumen-Osterbrot, serbisch 9/80	Pilgermuscheln, s. Coquilles St. Jacques 2/201 (W)
– Berliner 1/181	– flambierte 3/201	Pflaumen-Pudding 7/304	Pillekuchen 7/319
– Feinschmecker- 3/102	– für Feinschmecker 7/279	Pflaumensoße pikant 7/305	Pillkaller 7/321
– Hirse-, überbacken 4/271	– gefüllt 7/280	Pflaumentascherl Wiener Art 7/305	Pilze 5/18
– holländischer Käse-, mit Sirup 4/285	– gegrillt 7/280	Pflaumentorte 7/307	– s. auch Schwammerl-Auflauf 9/278
– irische 5/4	– gewürzte 4/42	– badische 1/113	– auf Toast 7/321
– mit Pilzen, s. Pilz-Pfannkuchen ungarisch 7/326	– Herzogin Art 7/281	Pfnutli aus Basel 7/307	– chinesisch (Tungku-nidng-jou) 7/322
– mit Spinat, s. Eierkuchen mit Spinatfüllung 2/240	– Kaiserin Art 7/281	Pharisäer 7/308	– Eierkuchen mit Frischmerkmal 7/323
– russisch, s. Blinis 1/248	– Kardinalsart 7/282	Phasin 1/289	– Rührei mit überbacken 7/322
Pfannkuchenstrudel gefüllt 7/264	– Maintenon 7/282	Philadelphia-Käsetorte 7/308	– und Kalbfleisch, Terrine mit 10/20
Pfarrhaustorte, Zürcher 10/286	– Mary Pickford 7/283	Physalis, s. Kapstachelbeere 5/169 (W)	– Weinbratwürste auf 10/168
Pfeffer 7/264 (W)	– Melba 7/283	Picadillo, s. Pfannenfleisch mexikanische Art 7/262	Pilzaufbau 7/323
– in Wodka eingelegt 9/315	– Montreal 7/285	Picantede huevos (Avokado-Eier-Toast) 7/309	– auf spanische Art 7/324
Pfeffergurken 7/265	– pikant 7/285	Piccadilly-Soße 7/309	Pilz-Blumenkohl 7/324
Pfefferklopse 7/265	– Teufelsart 7/286	Piccata alla Tici-nese (Tessiner Kalbsschnitzel) 7/309	Pilz-Eierkuchen, s. Eierkuchen mit Pilzen 2/340
Pfefferkraut 7/211	– Weiße Dame (Pêche Dame Blanche) 7/287	– milanais (Mäiländer Kalbfleisch mit Nudeln) 7/310	– belgischer 1/174
Pfefferkuchen 7/266	Pfirsich 2/194	Pichelsteiner Fisch – Fleisch 7/311	Pilzeintopf 7/325
Pfefferminz-Frappe 7/266	Pfirsich-Auflauf 7/287	Pie, Beefsteak – Johannisbeer- 5/45	Pilzfüllung, Blätterteig-Schnitten mit 1/239
Pfefferminzgeschmack 5/38	Pfirsichbecher 7/287	Piemonteser Kartoffelnocken (Gnocchetti piemontesi) 7/312	– Dorschröllchen mit Pilzgulasch 7/325
Pfefferminzlikör, s. Greenhorn mit Pfefferminz 4/67	Pfirsichbowle 7/288	Piemonteser Blumenkohl (Cavolfiore alla piemontese) 7/313	Pilznockerln in Fleischbrühe 7/325
Pfefferminz-Soße, s. Englische Minzsoße 3/22	Pfirsich-Brillat-Savarin 7/278	– Kalbsrücken 7/313	Pilzpfanne 7/326
Pfeffernüsse 7/267	Pfirsich-Chutney indisch 7/288	Pigeon à la berlinoise, s. Tauben Berliner Art 10/2	Pilz-Pfannkuchen ungarische Art 7/326
– westfälisch 7/267	Pfirsich-Eis, s. Fruchteis 3/309	Pigeonneaux, s. Tauben 10/2 (W)	Pilz-Pizza 7/327
Pfefferpotthast 7/267	Pfirsich-Ente 7/288	Pikante Aalspieße 1/9	Pilzragout – mit Kalbfleisch 7/328
Pfeffersoße 7/268	Pfirsich-Kalt-schale 7/290	– grüne Soße (Salsa verde piccante) 7/314	Pilz-Rollbraten 7/329
– Damhirschrücken mit Filet mit 3/128	Pfirsich-Käse-Salat 7/290	– Hirschkeule 7/314	Pilz-Salat 7/329
– Kalbfleisch in 5/90 (W)	Pfirsich-Kuchen 7/290	– Lammkoteletts italienische Art 7/315	– finnisch, s. Sienisaalati 9/91
Pfeffersteak, s. Flambiertes Pfeffersteak 3/203	Pfirsich-Kuchen-Konfitüre 7/292		Pilzsa di funghi 7/332
– Pariser Pfeffersteak 7/226	Pfirsich-Punsch 7/292		– ungarisch 8/332
Pfifferlinge 7/269 (W)	Pfirsich-Punsch-Sonnentorte 7/292		Pilzsuppe 7/333
– s. auch Pilze 7/321 (W)	Pfirsich-Sorbet 7/293		– s. auch Jägersuppe 5/22
– bayrisch 7/269	Pfirsich-Toast 7/294		– finnisch, s. Sieniskeitto 9/91
	Pfirsich-Törtchen 7/294		Pimm's No. 1 7/333
	Pfirsich-Torte 7/295		
	Pfirtauf 7/296		
	– pikant, s. Pfirtauf (PS) 7/296		
	Pflanzenfettreicher Brotaufstrich 1/102		
	Pflastersteine 7/296		
	Pflaumen 7/297 (W)		
	– Armagnac- 1/78		
	– Essig- 3/72		
	– gebacken 7/297		
	– im Speckmantel, s. Backpflaumen in Speck 1/110		

Pimpernell Drink	7/333	– Eier	2/311	Pomeranzenbrötchen	8/8	– Demidow	8/24
Pindakoekjes	7/334	– Eier Bar-le-Duc	2/324	Pommersche		– garniert	8/24
Piroggen,		Pochljebka po	7/354	Bohnsuppe	8/9	– gebacken, s.	
finnische	3/143	kurlandski, s.		– Fischsuppe	8/10	Huhn gebacken	4/309
– mit Fleischfüllung	3/143	Kurländisches		– Kliebensuppe	8/10	– gebraten mit	
(Piroschki)	7/334	Löffelgericht	6/62	Pommerscher Kaviar	8/11	Weintrauben	8/26
– mit Quarkfüllung		Pockerl, s. Puter	8/60 (W)	Pommersches Viermus	8/11	– gefüllt	8/27
(Piroschki tvorogom)	7/336	Podvarak, s. Geröstetes Sauerkraut	4/35	Pommes Berny, s.		– gefüllt, s. auch Huhn	
Pischinger Torte	7/336	Podwidl	8/32 (H)	Kartoffeln Berny	5/195	albuféra	4/304
Pisco, s.		– s. Pflaumenmus	7/303	– de terre à la		– geschmort mit	
Weinbrand	10/167 (W)	Podwidlbuchteln, s. Buchteln	2/27	Saint-Fleur	8/12	Backpflaumen	8/27
Pistazien	7/337 (W)	Pogatscherl mit Grammel	7/354	– duchesse, s. Herzogin-Kartoffeln	4/241	– getrüffelt, s. Huhn	
Pistazienbrötchen		Pois-Chiches, s. Kichererbsen	5/273	– frites	3/35	getrüffelt	4/309
s. Butterbrötchen	2/58	Pökelfleisch	7/356	– pailles, s. Strohkartoffeln	9/358	– mit Pökelschmalz	8/28
Pistazien-Creme	7/337	– friesisch	7/354	– soufflés, s. Kartoffeln aufgebläht	5/195	– Montmorency	8/29
Pistazien-Kuchen	7/337	Pökeltammelin Art	7/355	Pommes-Chips	8/11	– Nizza (Poularde à la niçoise)	8/29
Pistazien-Parfait	7/338	Pökellochsenbrust flämische Art	7/356	Pompadour-Dessert	8/13	– Valois	8/30
Pistazien-		Pökelpöckchen, Graupensuppe mit	4/65	Pontypörkölt, s. Karpfenpörkölt	5/192	– vorbereiten	2/24
Party-Dip	7/339	Pökelschmalz	5/158	Porchetta alla Romana, s. Spanferkel römische Art	9/123	Poulet de Gascogne, s. Gascogner Hühnchen	3/351
Pistaziensoße	7/338	– gekocht	7/356	Pörkölt	8/14	– grillé à l'indienne, s. Indisches Grillhuhn	4/350
– griechische Art	7/339	– Poularde mit	8/29	Porree, s. auch Lauch	6/109 (W)	– mit Ananas	8/31
Pistazienstollen	7/339	Polenta, s. Grieß	4/72 (W)			Pousse-Café	8/32
	7/341	– s. Italienischer Maisbrei	5/13			– s. auch Grashopper	4/63
Pizokel (Bündner Kartoffelspätzli)	7/340	– alla calabrese (Maisbrei auf kalabrische Art)	7/359	Porridge	8/14 (H)	Povesen, Birnen-	1/208
Pizza	7/341 (W)	– con fagioli	7/359	Port-Egg-Nogg	8/15	Powidl-Tascherl	8/33
– s. auch Sachgruppenregister Pizzas		Polenta-Auflauf (Sformato dl polenta)	7/360	Porterhouse-Steak	8/15	Prädikats-	
– alla napoletana (Pizza nach Art von Neapel)	7/341	Polio alla fiorentina (Huhn auf Florentiner Art)	7/361	– s. auch Kotelett	5/354 (W)	sekt, s. Sekt	9/59 (W)
– auf Mailänder Art	7/342	– con garbanzos (Huhn mit Kichererbsen)	7/361	Portugiesische		Prager Griebknödel	8/33
– Dalida (Zwiebelpizza)	7/346	Polnische Eier	8/1	Fischsuppe	8/17	– Hammelbraten	8/33
– mit Zwiebeln, s. Pizza Dalida	7/346	– Hafermastgans, s. Gans	3/332 (W)	– Kalbsnieren	8/17	– Kalbsschnitzel	8/34
– nach Art von Neapel, s. Pizza alla napoletana	7/341	– Kartoffeln	8/1	Portugiesischer		– Kümmelfleisch (Präzské maso na kmině)	8/34
– Quattro Stagioni	7/342	– Quark-Eierkuchen	8/2	Kalbsnierenbraten	8/17	– Mastgans, s. Gans	3/332 (W)
– San Vito	7/342	– Rinderzunge	8/2	– Sardinensalat	8/18	– Nußrolle	8/35
– succulenta	7/343	– Rote-Rüben-Suppe, s. Barcz zimny czyli zupa	1/141	Portugiesisches		– Nußtorte	8/38
Plaaten in de Pann	7/347	– Schnitzel	8/3	Lammgericht (Carineiro con Batatas)	8/19	– Schinken, s.	
Plaki	7/347	– Soße	8/3	Portwein	8/19 (W)	Schinken	9/211 (W)
	7/348	– Soße, böhmischer Karpfen in	1/272	Portwein-Cobbler	8/19	– Schinken mit Gemüse	8/39
– aus grünen Bohnen, s. Bohnen-Piaki	7/348	– Suppe (Barszczyk)	8/3	Portwein-Flip	8/19	– Schokoladentorte	8/39
Plakia (Bulgarisches Gemüsegericht)	7/348	Polnischer Blumenkohl, s. Blumenkohl polnisch	1/256	Portwein-Gelee	8/20		8/39
Planter's Cocktail	7/349	– Chicorée	8/5	Portweinsoße, Wildente gefüllt mit	10/208	– Spieße	8/40
– Punch	7/349	– Honigkuchen	8/5	Potage Parmentier, s. Parmentier-Suppe	7/231	Prailinen-Bombe	8/40
Plätzchen, s. auch Sachgruppenregister Backwerk		– Karpfen	8/6	– Paysanne, s. Französische Bäuerin-Suppe	3/284	Prärie-Oyster	8/41
– bunte	2/43	– Krautkopf, s. Bigos	1/198	Pot-au-feu	8/20	Prasselkuchen	8/41
Plinsen, Hefe-	4/194	– Rostbraten, s. Zrazy	10/266	Potsdamer Punsch	8/20	– Wiener Art, s. Prasselkuchen (PS)	8/41
– schlesische Art	7/350	– Salat	8/6	Potthucke		Präzské maso na kmině, s. Prager Kümmelfleisch	8/34
– Warschauer	10/159	Polnisches Nationalgericht, s. Bigos	1/198	westfälisch	8/20	Preiselbeeren	8/42 (W)
Plötze, s.		Polpettine (Italienische Fleischbällchen)	8/7	Pouding de cabinet, s. Kabinettpudding	5/68	– auf russische Art	8/42
Weißfische	10/179	Polsterzipfel ungarisch	8/8	Poularde	8/21 (W)	– Bratapfel mit	1/327
– auf Laysitzer Art	7/350	Polynesische		– s. auch Huhn	4/304 (W)	– Joghurt mit	5/35
– gebraten	7/351	Avocados	8/8	– s. auch		– mit Bananen	8/42
Plum Cakes, s.				Sachgruppenregister Geflügel		– Roastbeef mit	8/217
Früchtekuchen auf englische Art	3/320			– s. auch Waterzooi vom Huhn	10/161	Preiselbeer-Äpfel	8/43
Plumen un Klüten, s. Pflaumen und Klöße holsteinische Art	7/299			– à la niçoise, s. Poularde Nizza	8/29	Preiselbeerbecher	8/44
Plumpudding	7/351			– bäuerlich	8/22	Preiselbeerkompott aus der Dose	8/44
Plundergebäck, dänisches	2/259			– Boieldieu	8/22	Preiselbeerkonfektüre amerikanisch	8/45
Pochierte Äpfel mit Schlagsahne	7/353			– braten, s. Poularde	8/21 (W)	Preiselbeer-Meerrettich	8/45
	7/353			– Brüsseler	2/23	Preiselbeerpa-stete schwedisch (Lingonpaj)	8/45
				– demi-deuil (Huhn in Halbtrauer)	8/23	Preiselbeer-Pudding schottisch	9/268



Preiselbeerschnee 8/45  
 Preiselbeer-  
 soße pikant 8/45  
 Presniz 8/46  
 8/47  
 Preßburger Beugel 8/46  
 Preßhefe, s. Hefe 4/189 (W)  
 Prilleken,  
 Braunschweiger 1/351  
 Primifiori, s.  
 Zitrone 10/255 (W)  
 Prince of Wales 8/47  
 Printen, Aachener 1/1  
 Prinzeßbohnen 8/49  
 – mit Speck und  
 Zwiebeln 8/50  
 Prinzeß-Törtchen 8/50  
 Prinz-Eugen-Torte 8/49  
 Prinzregen-  
 ten-Torte 8/50  
 Probekloß kochen 1/17  
 1/154  
 Provence,  
 Aal aus der 1/1  
 Provenzalische Soße 8/51  
 – Soße kalt 8/51  
 Provenzalischer  
 Sardellenkuchen 8/52  
 – Topf 8/53  
 Provenzalisches  
 Hammelrippenstück 8/53  
 Pruneaux au vin  
 rouge, s. Pflaumen  
 in Rotwein 7/298  
 7/299  
 Prünellen, s.  
 Reineclauden 8/149 (W)  
 Psari Plaki, s. Brat-  
 fisch garniert 1/332  
 Puchero Argentino,  
 s. Argentinische  
 Nationalspeise 1/78  
 Puderzucker,  
 s. Zucker 10/273 (W)  
 Puderzuckerersatz 4/84  
 Pudding 8/54  
 – aus Grieß 8/54  
 – aus Quark und  
 Schinken 8/55  
 – Brandteig- 1/318  
 – Célestine 8/55  
 – Frankfurter 3/282  
 – Haselnuß- 4/174  
 Pudding-Soufflé  
 Sabayon 8/56  
 Puffbohnen, s.  
 Dicke Bohnen 2/275  
 Pumpernickel 8/56 (W)  
 Pumpernickel-Ana-  
 nas-Dessert 1/30  
 Pumpernickel-  
 Käsewürfel 8/56  
 Punsch, s. auch  
 Sachgruppenregi-  
 ster Getränke  
 – s. auch  
 Schelmenwein 9/207  
 – s. auch Schwe-  
 denpunsch 9/288  
 – s. auch Seehund 9/45  
 – Jenny Lind 8/57  
 – mit Schaumhaube 8/57  
 Punsch-Auflauf 8/57  
 Punsch-Creme 8/58  
 Punschtorte  
 Prager Art 8/58  
 Pürakka, s. Finni-  
 sche Piroggen 3/143

Purpur-Grandilla,  
 s. Passionsfrucht 7/236 (W)  
 Purzel (Ost-  
 preußisches  
 Schmalzgebäck) 8/59  
 8/60  
 Pußtta-Salat 8/60  
 Puter 8/60 (W)  
 – algerische Art 8/61  
 – amerikanisch 8/62  
 – brasilianische Art 8/63  
 – braten, s. Puter 8/60 (W)  
 – bürgerliche Art 8/64  
 – Burgunder Art 8/64  
 8/64  
 – Elsässer Art 8/65  
 – gefüllt 8/64  
 8/69  
 – Languedocer Art 8/69  
 – Mailänder Art 8/69  
 – mit süßsaurer Soße 8/70  
 Puterbraten, s. Spieß-  
 chen Florida 9/167  
 Puterbrust, s.  
 auch Mandelhuhn  
 Trinidad 6/239  
 – deutsche Art (Su-  
 prême de dindonneau  
 à l'allemande) 8/71  
 Puterflügel Côte  
 d'Azur 8/72  
 Puterkeulen gefüllt 8/73  
 – mit Orangensoße 8/74  
 Puterleber Hawaii 8/74  
 Puterragout, kana-  
 disch (Alicot) 8/75  
 Puterrollbraten  
 (Rôti de dindon) 8/75  
 – mit Früchten 8/76  
 8/77  
 Puter-Schnitzel 8/77  
 Putersehnen 8/70  
 Pytt i Panna 8/76

## Q

Qualitätsschaum-  
 wein, s. Sekt 9/59 (W)  
 Qualitätswein mit  
 Prädikat, s. Wein  
 10/166 (W)  
 Quappe, s. auch  
 Trübschen gebacken 10/90  
 – in Hummer-  
 suppe 8/79  
 – mit Tomaten  
 und Paprika 8/79  
 Quark 8/80 (W)  
 – s. auch Lein-  
 öl mit Quark und  
 Kartoffeln 6/136  
 – Birnen mit 1/206  
 – Früchte- 3/322  
 – Kirsch-, Schwarz-  
 wälder Art 5/292  
 – Kräuter- 6/29  
 – Mandarinen- 6/230  
 – mit Ananas und  
 Schokoladeneis 8/81  
 – mit Bananen  
 und Rum 8/81  
 – mit Früchten 8/81  
 – Obstauflauf mit 7/94  
 – Paprika- 7/199  
 – Pellkartof-  
 feln mit 7/247

– Sanddorn-  
 Quarkauflauf mit 8/351  
 Sauerkirschen 8/81  
 – mit Schinken 8/82  
 Quarkbällchen 8/82  
 Quark-Berg 8/83  
 Quark-Birnen 8/83  
 Quarkblättertieg,  
 s. Blättertieg  
 von Quark 1/230  
 Quark-Brote 8/84  
 Quark-Charlotte 8/85  
 Quarkcreme 8/85  
 – Miami 8/85  
 – Rettich- 8/173  
 Quarkcremetorte, s.  
 Käse-Sahnetorte 5/238  
 Quark-Eierkuchen,  
 polnisch 8/2  
 Quark-Erdbeer-  
 speise 3/58  
 Quarkfladen 8/86  
 Quark-Fruchtort  
 Quarkfüllung,  
 Piroggen mit 7/336  
 Quarkgefüllte  
 Teigtaschen,  
 s. Varenyki 10/128  
 Quark-Kaltschale 8/88  
 Quark-Kartoffel-  
 auflauf 8/88  
 Quarkkeulchen  
 sächsisch 8/89  
 Quarkklöße 8/89  
 8/89  
 – schlesisch 8/89  
 Quarkkuchen aus  
 dem Elsaß 8/90  
 – gedeckt 8/91  
 – neapolitanisch 8/91  
 Quark-Melone 8/93  
 Quark-Mokka-Speise 7/9  
 Quark-Napfkuchen 8/93  
 Quarkplätzchen  
 pikant 8/93  
 Quark-Pudding 8/95  
 – mit Schinken, s.  
 Pudding aus Quark  
 und Schinken 8/55  
 – pikant 8/95  
 Quark-Reistorte  
 italienisch 8/95  
 Quark-Remoulade 8/96  
 8/96  
 Quark-Rettichcreme 8/173  
 Quarkrouladen 8/96  
 Quarksahne, Erd-  
 beertorte mit 3/68  
 Quarksahnetorte, s.  
 Käse-Sahne-Torte 5/238  
 Quark-Schmarren 8/97  
 Quarksoufflé,  
 Erdbeer- 3/57  
 Quarkspeise,  
 Erdbeer- 3/58  
 – korsische, s.  
 Falcullele 3/79  
 – Mokka- 7/9  
 Quark-Spinat-  
 Torte, s. Torta  
 pasqualina 10/75  
 Quarkstollen 8/98  
 Quark-Streu-  
 selkuchen 8/99  
 Quarkstrudel 8/99  
 Quark-Tatar 8/100  
 Quarktorte,  
 Früchte- 3/322

– mit Himbeeren 8/100  
 Quark-Vanillecreme 8/103  
 Quatre Quart, s. Bre-  
 tonischer Kuchen 1/356  
 Queen Cakes, s. Kö-  
 niginküchlein 5/332  
 Queen-Elizabeth-  
 Cocktail 8/103  
 Querrippe, s.  
 Rindfleisch 8/185 (W)  
 Quiche Lorraine  
 (Lothringer  
 Specktorte) 8/103  
 – Knoblauch- 5/308  
 – mit geräucher-  
 tem Lachs 8/104  
 Quiches au jambon  
 (Käsetörtchen  
 mit Schinken) 8/104  
 Quick-Salat 8/105  
 Quitten 8/105 (W)  
 – Cognac- 2/196  
 Quittenbrot 8/106  
 Quitten-Gelee 8/106  
 Quittenkompott 8/106  
 Quittenkuchen mit  
 Mandelbaiser 8/106  
 Quittenmarmelade 8/107  
 Quittentaschen  
 argentinisch 8/107

## R

Raclette 8/108  
 Radelkuchen, s.  
 Hobelspäne 4/273  
 Räderkuchen 8/108 (H)  
 – s. Hobelspäne 4/273  
 Radetzky-Reis-  
 auflauf 8/108  
 Radetzky-Schnitten 8/109  
 Radi, s. Rettich 8/171 (W)  
 Radieschen 8/110 (W)  
 – mit Butter, s.  
 Radieschen 8/110 (W)  
 – mit Kopfsalat 5/347  
 Radieschen-Salat 8/110  
 Ragout 8/111 (H)  
 – aus Schweinefleisch,  
 s. Sahneragout 8/316  
 – Bologneser Art  
 (Ragù alla  
 bolognese) 8/111  
 – de rognon de veau,  
 s. Nierenragout  
 französisch 7/57  
 – Feinschmecker- 3/103  
 – fin 8/111  
 – Reh- 8/140  
 8/141  
 – Rindfleisch- 8/206  
 – Sahne- 8/316  
 – von Hammelfleisch 8/113  
 – von Lammfleisch, s.  
 Schafsvoressen Em-  
 mentaler Art 9/198  
 Ragout-Soße, s. auch  
 Salmi-Soße 8/343  
 – braune 1/346  
 – mit Meerrettich 1/346  
 – ohne saure Sahne 1/346  
 Ragù alla bolognese, s.  
 Ragout Bologneser Art 8/111  
 Rahm und Pfifferlinge,  
 Brathuhn mit 1/338  
 Rahmdalken 8/113, 8/113

Rahmkuchen	8/114	– englische Art		Reineclaudenkompott	8/150	– persisch	7/254
– s. Ramequin	8/116	(Roast Partridge		Reinling, Kärntner	5/185	– Petersilien-	7/256
Rahmschnitzel	8/114	and Bread Sauce)	8/130	Reis	8/150 (W)	– Safran-	8/305
Rahmsoße,		– flambiert, s.		– s. auch Geflü-		– Safran-, mit	
Bohnen in	1/279	auch Feuervogel		gelrisotto	4/6	Lammhack	8/305
– Champignons in	2/120	flambiert	3/120	– s. auch Leber-		– Sarah Bernhardt	8/158
– Eier mit Kre-		– kalifornische Art	8/131	risotto	6/128		8/159
vetten in	2/322	Rebhühner mit		– s. auch Letscho-Reis	6/142	– Tintenfisch mit	10/40
– Rehschnitzel in	8/146	Mandarinen	8/132	– s. auch Milchreis		– Trauttmansdorff	8/159
Rahmstrudel, s.		Regenbogenforel-		mit Zimtzucker	6/335	– türkisch, s. Pilaw	7/317
Milchrahm-Strudel	6/334	le, s. Forelle	3/267 (W)	– s. auch Oliven-		– Vanille-, Rhabar-	
– schwäbische Art	8/115	Regensburger		reis spanisch	7/123	ber-Kaltschale mit	8/177
Rahmsuppe, Köni-		Wurstsalat	8/133	– s. auch Oran-		Reis-Auflauf	
gin-Elisabeth-	5/331	Reh	8/133 (W)	genreis	7/157	englische Art	
Ramequin	8/116	– s. auch Sach-		– s. auch Papri-		(Rice Pudding)	8/160
– mit Schinken	8/116	gruppenregister		kareis	7/200	– Radetzky-	8/108
Rande, s. Rote Bete	8/252 (W)	Wild		– s. auch Risotto	8/208	Reis-Banansalat	1/133
Rappen, s.		Rehbraten	8/134		8/209	Reisberg	8/160
Blaufelchen	1/243 (W)	Reherl, s.		– auf Malteser		Reiscreme	8/161
Rapünzchen, s.		Pfifferlinge	7/269 (W)	Art, s. Riz à la		Reiseintopf spa-	
Feldsalat	3/106 (W)	Rehfilet, s. Filet		maltaise	8/212	nisch, s. Paella	7/174
Rapunzel, s.		vom Reh	3/129	– auf türkische		Reisfladen, s.	
Feldsalat	3/106 (W)	Rehfleisch würzen	8/143	Art, s. Pilaw	7/317	Flan de Riz	3/209
Rarebits spa-		Rehfüßchen, s.		– Beinfleisch-		Reisfleisch	
nische Art	8/117	Pfifferlinge	7/269 (W)	suppe mit	1/171	orientalisch	7/165
Raspberry Punch	8/117	Reh-Geschnetzeltes	8/134	– chinesisch gebrat-		– serbisch	9/81
Rassolnik (Sauerampfer-		Rehkeule, s. Cham-		ten, s. Fried Rice	3/291	Reis-Gemüse-	
suppe mit Nieren)	8/117	pignon-Geschnet-		– Dörraprikosen auf	2/293	Kasserolle	4/25
Ratatouille (Gemüse-		zertes	2/127	– Erdbeer-,		Reis-Gemüse-	
Eintopf)	8/120	Rehkoteletts		Lothringer Art	3/58	Salat, s. Orienta-	
– spanische Art	8/121	mit Birnen	8/134	– Fleischbrühe mit	3/222	lischer Salat	7/163
Ratsherrensalat	8/121	– ungarisch	8/135	– gebacken	3/352	Reisgericht, s.	
	8/121	Rehkrusteln gebacken	8/136	– gebacken, bo-		auch Sachgruppen-	
Ratsherren-Topf		Rehleber		livische Art, s.		register Reis	
Zürcher	10/287	Schweizer Art	8/136	Umintas	10/105	– brasilianisch,	
Räucheraal, s. auch			8/139	– griechische Art	8/151	s. Jambalaya	5/24
Aal geräuchert	1/2	Rehling, s.		– Huhn auf	4/305	– nachsalzen	8/151
– gebraten	8/122	Pfifferlinge	7/269 (W)	Huhn mit	4/314	– Rio	8/161
– Rührei mit	8/273	Rehmedaillons, s.		– Hühnersuppe mit	4/329	– spanisch, s.	
Räucheraalschnitten,		Hubertustopf	4/301	– im Topf	8/154	Paella	7/174
s. Aal geräuchert	1/2	– flambiert	8/137	– indonesischer		Reis-Grundrezept,	
Räucherfisch		– Freiburger Art	8/137	Apfel-	1/55	s. Reis	8/150 (W)
in Curryreis	8/122	– Mailänder Art	8/138	– Ingwer-	5/1	Reis-Huhn-Eintopf,	
Räucherfischplatte	5/158	– Mirza	8/139	– Istanbul	8/154	s. Eierreis mit	
Räucherlachs, s. Lachs		– vom Grill	8/139	– Johannisbeer-	5/46	Huhn und Gemüse	2/345
– Grapefruit mit		– Waldhüter Art	8/137	– Kaiser-	5/84	Reis-Kasserolle, Gemüse-	
Schinken und	4/60	Reh-Pain	8/140	– Kaiserin (Riz à		l'impératrice)	8/155
– Omelett mit	7/132		8/140	– katalonisch	5/258	Reiskroketten	8/163
– Spargelspitzen mit	9/148	Rehragout	8/140	– kochen	1/55	Reiskuchen, s.	
Räucherlachsschei-		– mit Rum	8/141	– Kaiser-	6/9	Flan de Riz	3/209
ben, s. Antipasti	1/41	Rehrücken	8/141	– Lammschnitten		Reisküchlein	
Räuchermakre-		– Baden-Baden, s.		mit Pilaw-	6/95	pikant	8/164
len, flambiert	8/123	Birnen-Rehrücken	1/211	– Leber-, bulgarisch	6/127	Reiskuppel Havanna	8/164
Räucher-Seelachs-		– beizen	8/144	– Lord Byron	8/155	Reis-Mandari-	
Nester	8/124	– Cumberland	8/142	– Mailänder	6/182	nen-Salat	6/231
	8/124	– deutsche Art	8/143	– Malteser	6/223	Reis-Obst-Auflauf	8/165
Rauchfleisch		– kalt	8/144	– Mandarinen-, mit		Reispfanne	
kubanisch	6/49	– Kreolenart	8/145	Krebsfleisch	6/231	kreolisch, s.	
Rauchspecksuppe,		– Montagu	8/146	– Maria Theresia,		Jambalaya	5/24
ungarisch	10/108	Rehrückenkuchen	8/148	Hühnerbrust mit	4/321	Reisplatte-,	
Ravioli aus Florenz	8/125	Rehschnitzel		– mit Erbsen, s.		fernöstliche	3/113
– aus Piemont	8/125	in Rahmsoße	8/146	Risi-Bisi	8/208	Reispudding	8/116
– Kaiser-	5/83	Rehschulter gerollt	8/146	– mit Ingwer, s.		– Safran-	8/306
– mit Schmorbraten-		Rehsteak garniert	8/147	Ingwerreis	5/1	Reisrand mit Pilzen	
füllung	8/126	– im Haselnußmantel	8/148	– mit Krabben,		und Aprikosen,	
Ravioli-Auflauf	8/127	Reibeknödel,		s. Krabbenreis	6/9	s. Riz Films	8/213
Ražnjici	8/128	bayrische	1/158	– mit Maisgemüse und		Reisreste	
Rebhuhn	8/128 (W)	Reibekuchen	8/149 (H)	Spiegeleiern, s.		einfrieren	8/161
– s. auch Fasan	3/87 (W)	– s. Kartoffelpuffer	5/212	Eier mexikanisch	2/320	– mit Rührei	8/273
– braten,		Reibeplätzchen, s.		– mit Mandeln	8/156	Reisring, Fleisch-	
s. Rebhuhn	8/128 (W)	Kartoffelpuffer	5/212	– mit Muscheln	8/157	klöße im	3/226
– deutsche Art	8/128	Reiberdatschi, s.		– mit Paprika, s.		– Kirschen im	5/279
– elsässische Art	8/130	Kartoffelpuffer	5/212	Paprika-Reis	7/200	Reis-Salat	8/166
		Reindling	8/149	– mit Schnitzeln		– indonesisch	8/167
		Reineclauden	8/149 (W)	– überbacken	8/157	– japanisch	5/27
		– s. auch Pflaumen	7/297 (W)	– Palermo	8/158	– Mandarinen-	6/231
		Reineclaudencreme	8/150	– Paprika-	7/200	Reis-Sardinien-	
						Salat marokkanisch	6/270

Reisschaum, Weintrauben-	10/174	Rib Mutton Chop		deutsche Art	4/93	- in saurer Sahne	
Reis-Schmarrn ungarisch	8/169	Mixed Grill	8/182	- Karlsbader Art	8/193	(Svicková Pecene)	8/202
Reisschnitten	8/169	Ribisel, s.		Rinderherz, s. Herz	4/235 (W)	- iranisch, mit	
Reistafel indisch und indonesisch, s. Indonesische		Johannisbeeren	5/41 (W)	- s. auch Paprika-		Selleriesoße	5/3
Reistafel	4/351	Ricard	8/183 (W)	Herz-Ragout	7/196	- mit Gemüse,	
- indonesisch	4/351	- à l'eau		Rinderkotelett	8/193	s. Pot-au-feu	8/20
Reistopf		(Longdrink)	8/183	Rinderleber, s.		- mit Grüner Soße	8/203
korsisch	5/353	Ricard-Forelle	8/183	Kalbsleber	5/127	- mit Meerrettich,	
- liberianisch, s. Jollof	5/48	Ricard-Hasenpfeffer	8/183	- s. auch Leber	6/116	s. Tellerfleisch	10/16
Reistorte, Quark-, italienisch	8/95	Ricard-Schnitzel	8/183	- s. auch Orangenleber	-119	- mit Paprikaschoten	
Reiswaffeln	8/169	Rice-Pudding, s. Reis-Auflauf		leber	7/155	(Borsos	
Reizker, s. Pilze	7/321 (W)	englische Art	8/160	Rinderlende, s. auch		Bélszintokány)	8/203
Rembrandt-Torte	8/170	Rievkooche	8/183 (H)	Matrosen-Fleisch	6/287	- mit Rosinensoße	8/204
Remoulade	8/171	- s. Kartoffelpuffer	5/212	Rindernieren mit		8/204	
- Quark-	8/96	Rind,		Kräutersahne	8/195	- mit Sellerie-	
Remouladensoße, s. auch Fenchel mit Soßen	3/109	s. auch Ochse	7/103 (W)	Rinderrollbraten, s. auch Rindfleisch		soße, s. Iranisches	
- Eier in	2/318	Rinderbraten	8/185	in saurer Sahne	8/202	Rindfleisch mit	
Renekloden, s. Reineclauden	8/149 (W)	- s. auch Braten	1/329 (W)	- s. auch Schlesischer		Selleriesoße	5/3
Renken, s. Blaufelchen	1/243 (W)	- s. auch Paradeisbraten	7/215	Rollbraten	9/235	Rindfleischbraten, s. auch Paradeisbraten	7/215
- grillen, s. Steckerlfisch	9/338 (W)	- in Rotwein, s. Bœuf		Rinderrouladen	8/195	Rindfleisch-Bra-	
- Starnberger	9/330	Bourguignon	1/267	- mit Räucher-		tenstücke, s.	
Rentierschinken, s. Lappsmörgäs	6/107	- russische Art	8/185	Seelachs	8/196	Rindfleisch	8/185 (W)
Reste Fischrouladen	3/183	Rinderbrust, s. auch Meerrettich-		Rinderschmorbraten	8/196	Rindfleischbrühe,	
- Fleisch	3/197	fleisch mit		- s. auch Bœuf		s. Bouillon	1/309
- von Reisgerichten	3/205	Möhren	6/303	Bourguignon	1/267	- s. Fleischbrühe	3/217
Rettich	8/171 (W)	- s. Rindfleisch	8/185 (W)	- s. auch		- s. Rindfleisch	8/185 (W)
- mit Roquefort-		- Berliner, garniert	1/182	Champignon-Braten	2/123	Rindfleisch-	
soße	8/173	- gefüllt, s. Kärnnersbraten	5/192	- s. auch Znaimer		Frikassee, Gemüse	4/26
Rettichgemüse	8/173	- mit Meerrettich-		Braten	10/264	Rindfleisch-Imbiß	8/205
Rettich-Quarkcreme	8/173	sahne	3/244	- in Rotwein, s. Bœuf		Rindfleisch-Ragout	8/206
Rettichsalat	8/173	Rinderfilet, s. auch		à la Mode	1/266	Rindfleischrollen,	
- mit Nüssen	8/174	Bœuf Stroganoff	1/268	Rinderschmor-		s. auch Rosinen-	
Rettich-Sauerkraut-Salat	9/16	- s. auch Filet	3/124 (W)	fleisch, s. Bur-		Fleischrolle	8/235
Rhabarber	4/74	- s. auch Filet	3/129	gunder Braten	2/53	Rindfleischsalat	8/206
- mit Baiserhaube	8/174 (W)	- s. auch Rind-		Rinderschwanz, s.		- ungarisch	10/113
- Sauermilchspeise mit	9/22	fleisch geschmort		Ochsenchwanz	7/106	Rindfleisch-	
Rhabarber-Bananen-		Pekinger Art	8/201	Rinderschwanzstück,		Schmorstücke	8/185 (W)
Auflauf	1/132	- s. auch Rindfleisch		s. auch Rind-		Rindfleisch-	
Rhabarber-Chutney	8/175	mit Paprikaschoten	8/203	fleisch flämisch	8/201	Spinatsuppe	9/175
Rhabarber-Kaltschale mit		- s. auch Spanische		- Burgunder Art	8/197	Rindfleisch-Suppe	8/207
Vanillereis	8/176	Tournedos	9/127	- italienische Art	8/197	- niederrheinisch	7/51
Rhabarber-Kompott, s. Rhabarber	8/174 (W)	- s. auch Speißbraten		Rindersteak, s.		Rindsröllchen	8/207
Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser	8/176	mit Roquefort	9/166	California-Steak	2/85	flämische Art	8/207
Rhabarber-Streusel-		- s. auch Vogelsberger Fleisch	10/140	- s. auch Rostbraten in		auch Rindsröllchen	
Auflauf	8/177	- s. auch Wiener		der Pfanne	8/243	flämische Art	8/207
Rhabarber-Torte	8/177	Lungenbraten	10/201	Rinder-Topf		Ringlotte, s.	
Rheinische Apfelsorte	8/178	- s. auch Zwiebel-		Schweizer Art	8/198	Reineclauden	8/149 (W)
- Bohnensuppe, s. Bohnensuppe		fleisch	10/301	Rinderzunge		Rippchen, s. auch	
rheinisch	1/294	Art, s. Lomo	6/160	Christians	8/198	Schweinekarree	9/303
Rheinischer Sauerbraten	8/179	- Bristol	8/186	- mit Fleischsalat	3/244	- geräucherte, s. Selch-	
- Weihnachtssalat	8/182	- Gärtnerinart	8/188	- mit Parmesan	8/200	karree gratiniert	9/62
Rheinsalm	8/182 (H)	8/189		- polnisch	8/2	- Pökel-Graupen-	
- s. Lachs	6/67	- Nizza	8/189	Rindfleisch	8/185 (W)	suppe mit	4/65
		- Richelieu	8/190	- s. auch Curry indisch		Rippenbraten,	
		- Stroganoff, s.		auf Madraser Art	2/233	Mecklenburger	6/295
		Bœuf Stroganoff	1/268	- s. auch Fleisch	3/210 (W)	- Thüringer	10/35
		- Trianon	8/191	- s. auch Kesselfleisch	5/270	Risi-Bisi (Reis	
		Rinderfiletbraten, s. Husarenbraten		- s. auch Saftbraten		mit Erbsen)	8/208
		böhmisch	4/341	- s. auch Schweizer Art	8/306	Risotto	8/208
		Rinderfiletsteak, s. Filetsteaks	3/134 (W)	Burgunder	2/54	- s. auch Luganer	
		Rindergehacktes, s. Fleischklößchen	4/354	- flämisch	8/201	Fischrisotto	6/167
		Rindergulasch, s. auch Bărăny paprikás	1/134	- gekocht	8/201	- Feinschmecker Art	8/208
		- s. auch Borjupörkölt	1/302	- gekocht, s. auch		- Gemü-	4/26
		s. Gulasch	4/93 (W)	Böfflamott	1/268	- Mailänder Art	8/209
		- s. auch Gulasch		- gekocht, s. auch		- neapolitanische Art	8/209
				Wiener Tafelspitz	10/206	Rissolékartoffeln	8/210
				- gekocht, mit		Rissolen mit Eiern	8/210
				Meerrettich,	8/201 (H)	- mit Konfitüre	8/211
				s. auch Berliner Rin-		- mit Schinken	8/211
				derbrust garniert	1/182	Risted Laks med	
				- geschmort		Kremsaus, s. Forelle	
				Pekinger Art	8/201	in Sahnesoße	3/275
				- geschnetzelt	8/202	Ritter, arme, s.	
						Kartäuser-Klöße	5/193

Ritter zu Pferde, s. Krebschwänze		- Punsch	8/227	Rosmarin	8/240 (W)	Rotbarsch-Schnit- ten gefüllt	8/251
Ritter zu Pferde	6/41	Römisches Kotelett	8/227	Rosmarinbraten		Rotbarsch-Spieße	
Riz à la mal- taise (Reis auf Malteser Art)	8/212 8/212	Roquefort	8/227 (W)	italienisch	8/240	gegrillt	8/251
- Colonial, s. Fernöstliche		- Fleischklöße mit	3/227 3/328	Rossini-Salat	8/241	Rotbarschsuppe, holländische	4/281
Reisplatte	3/113	- gebacken	8/228	Rostbraten	8/241 8/242	Rôti de dindon, s. Puterrollbraten	8/75
- Flims	8/213	Roquefort-Aprikosen	8/228	- s. auch Rindfleisch	8/185 (W)	Rotkabis, s. Rotkohl	8/254 (W)
Roast Partridge and Bread		Roquefortcreme	1/63	- s. auch Zrázy	10/266	Rotkohl	8/254 (W)
Sauce, s. Rebhuhn		- s. Barbrötchen	1/138	- s. auch Zwiebelrostbraten	10/304	- s. auch	
englische Art	8/130	Roquefort-Dressing,		- böhmisch	8/242	Flämischer Kohl	3/204
Roastbeef	8/213	Kopfsalat in	5/345	- Esterházy-	3/73	- böhmische Art	8/256
- s. auch Braten	1/329 (W)	Roquefort-Marinade	8/229	- Fettrand	8/242	- dänisch	8/256
- s. auch Rindfleisch	8/185 (W)	Roquefort-Mousse	8/229	- gerollt	8/242	- einfach, s. Rotkohl	8/254 (W)
- s. auch Rosmarin- braten italienisch	8/240	Roquefort- Schiffchen	8/230	- Hunyadi-	4/340	- Küchenmeister Art	8/257
- s. auch Rou- laden kalt	8/264	Roquefortsoße, Rettich mit	8/173	- in der Pfanne (Serpényös rostélyos)	8/243	- mit Ananas	8/257
- s. auch Sirloin- Steak	9/94	Rose Cocktail	8/230	- italienisch	8/244	- mit Äpfeln, s. Apfel-Rotkohl	1/55
- s. auch		Rosemarie's Dream	8/230	- Münchner Art	8/244	- mit Kastanien	8/257
Zigeunerbraten	10/250	Rosenbowle	8/230	- schwäbisch	9/274	Rotkohl-Früchtensalat	8/258
- gebraten (Frisch- haltedauer)	8/217	Rosenkohl	8/230 (W)	- Wiener	10/202	Rotkohlsalat	8/259
- mit Meerret- tichsahne	3/244	- auf englische Art	8/231	Rösti	8/244	Rotkraut, s. Rotkohl	8/254 (W)
- mit Orangen	8/216	- auf Großmutter's Art	8/231	- Berner	1/189	Rotwein, s. Wein	10/166 (W)
- mit Preiselbeeren	8/217	- ausgebacken	8/231	- Käse-	5/235	Rotweinbowle	8/259
Roastbeefplatte	5/158	- fritieren	8/232	Röstkraut		Rotweincreme, Erd- beertorte mit	4/253
Roastbeefröllchen	8/217	- garen, s. Rosenkohl	8/230 (W)	mit Grammeln	8/245	Rotweingelee	8/260
Roastbeef-Schnit- ten mit Gemüse	8/218	- in brauner Butter	8/231	Rote Bete	8/252 (W)	Rotweinpunsch	8/260
Rob Roy	8/220	- Mailänder Art	8/232	- Bete eingelegt	8/252	Rotweinsahne	8/260
Robert-Soße	8/220	- mit Bananen	8/232	Rote-Bete-Gemüse	8/252	Rotweinsuppe	8/261
- Zunge in	10/279	- mit Butter	8/231	Rote-Bete-Salat	8/253	Rotweintopf	8/262
Rocky Moun- tain Bowle	8/220 8/220	- mit Kastanien	8/233	- mit Sahne- meerrettich	8/253	Rotzunge	8/262 (H)
- Mountain Cooler	8/220	- mit Madeira	8/233	Rote-Bete-Suppe, s. Betenbartsch	1/189	- s. auch Flundern	3/257 3/258
Rodonkuchen	8/221	- mit Schinkensoße und Spiegeleiern, s. Spiegeleier		Rote Grütze	8/253	- s. auch Seezunge	9/53 (W) -58
Roggenbrot	8/222	Liller Art	9/162	- Johanna	8/254	Rouener Ente (Caneton rouennais)	8/262
Roghan Josh, s. Lamm-Curry	6/82	Rosenkohlsuppe	8/234	- Kugel, s. Rote Bete	8/252 (W)	- Ente mit Kirschen (Ca- neton rouennais aux cerises)	8/263
Rogner, s. Hering	4/223 (W)	- Brüsseler	2/24	- Rüben, s. Rote Bete	8/252 (W)	Rougmont-Soße	8/264
Rohkostplatte	8/222	Rosenkuchen, Kärntner	5/185	Rote-Rüben-Suppe, pol- nische, s. Barzcz zimny czyli zupa	1/141	Rouille (Scharfe Soße aus der Provence)	8/264
Rohmarzipan	6/273	Rosenküchlein Schweizer Art	8/234	Roter Kappis, s. Rotkohl	8/254 (W)	Rouladen	2/347
Rohne, s. Rote Bete	8/252 (W)	Rosen-Paprika, s. Paprika	7/190 (W)	Rotaube, s. Weißfische	10/179	- s. auch Eier-Rouladen schottisch	2/347
Rohrnudeln	8/223 (H)	Rosé-Wein, Bowle mit	1/312	Rotbarsch	8/248 (W)	- s. auch Kalbsvögel	5/148
- s. Buchteln	2/27	Rosinen	8/234 (W)	- s. auch Butterfisch	2/62	- s. auch Rinder-Rouladen	8/195 8/196
Rohrzucker, s. Zucker	10/273 (W)	- s. auch		- s. auch Fisch mit Zitrone	3/156	- s. auch Rindsröll- chen flämische Art	8/207
Rollbraten, s. auch Pilzrollbraten	7/329	Weintrauben	10/173 (W)	- s. auch Fisch im eigenen Saft	3/151	- Beefsteak-	1/170
- Kalbs-	5/138	Rosinenbrot, s. Klö- ben Hamburger Art	5/303	- s. auch Fisch in Apfel-Curry-Soße	3/151	- Biskuit-	1/224
- schlesisch	9/235	Rosinen-Cocktail	8/235	- s. auch Frikassee von Seefischfilet	3/299	- Burgunder	2/54
- Schweine-	9/311	Rosinen- Fleischrolle	8/235	- s. auch Goldbarsch	4/52 (W)	- Jäger-	5/20
Rolle, Hefe-Nuß-	4/193	Rosinengebäck	8/237	- Angola	8/248	- kalt	8/264
Rollmops	8/224	Rosinen-Kuchen	8/237	- gebacken	8/248	- Kasseler-	5/252
Rollmops-Spießchen	2/43	- s. Tiroler Schneck	10/44	- Mallorca	8/249	- Rinder-	8/195 8/196
Rollschinken	9/211 (W)	Rosinen-Nuß-Soße, Bratwurst in	1/341	Rotbarschfilet, s. auch Mexikani- sche Pfanne	6/319	Royal Dessert	8/265
Romeritos (Kubanische Krab- ben-Küchlein)	8/225	Rosinen-Pastete, Vanille-	10/127 10/127	- s. auch Orienta- lischer Fischkebab	7/162	Rübenzucker, s. Zucker	10/273 (W)
Römische Nocken, s. Gnocchi auf römische Art	4/50	Rosinen-Plätzchen	8/237	- s. auch Pa- radiesfisch	7/217	Rubirosa	8/266
- Pastetchen	8/225	Rosinen-Schin- ken-Curry	8/238	- s. auch Sakana no Kimeyaki	8/322	Rübstieltgemüse (Rübstieltmus)	8/266
- Soße	8/226	Rosinen-Schweine- fleisch		Rotbarsch-Rouladen mit Kräuterfülle	8/251	Rübstieltgemüse, s. Rübstieltgemüse	8/266
- Suppe	8/226 8/226	kalifornisch	8/239			Ruby-Port, s. Portwein	8/19 (W)
Römischer Aal	1/6	Rosinensoße	8/239 8/239			Rüdesheimer Kaffee, s. Wein- brand-Kaffee	10/167
- Beifuß, s. Wermut	10/189	- Lammkeule mit	6/89				
- Fenchel, s. Fenchel	3/106 (W)	- Rindfleisch mit	8/204 8/204				
		Rosinen-Vanille- Pastete	8/127, 10/127				

Rüebliorte aus dem Aargau	8/267	- s. auch Carpet bag-Steak	2/102	Saccarose, s. Zucker	10/273 (W)	Sahne-Mixbecher	8/315
Rügener Fisch-Spießchen	8/267	- s. auch Kambo-dscha-Steak	5/160	Sachertorte	8/298	Sahne-Mokka-Torte	7/9
Ruhpoldinger Hirschziemer	8/269	- s. auch Mexi-kanisches Steak	6/320	Sächsische Quark-keulchen	8/89	Sahne-Nougat, s. Nougat	7/63 (W)
Rührei	8/270	- s. auch Paprika-Steak chinesisches	7/214	- Wickelklöße	8/300	Sahne-Nuß-Torte	7/85
- Admiralsart	8/270	s. auch Rindfleisch	8/185 (W)	Sächsischer Christstollen	8/302	Sahnequark, s. Quark	8/80 (W)
- brasilianisch	8/270	- s. auch Rostbraten	8/241	- Kartoffelkuchen	8/302	Sahne-Quarktorte, s. Käse-Sahnetorte	5/238
- Bückling in	2/28	- s. auch Rostbraten	-244	- Pflaumenkuchen	8/303	Sahneragout	8/316
- in Tomaten	8/272	- s. auch Steak vom Grill	9/335	Sächsisches Zwie-belfleisch	8/303	Sahneringe, Brombeer-	2/11
- Kieler Sprotten mit	5/275	- s. auch Wiener Rostbraten	10/202	Safran	8/304	Sahnerolle, Erdbeer-	3/59
- Kräuter-	6/29	- Bärner Art	8/287	- aufbewahren	6/1	Sahne-Sauerkirschspeise	9/9
- mit Käse, s. Frittata	3/304	- beizen, s. Rumpsteak	8/285 (W)	Safranbrot	8/304	Sahneshinken, Paprika-	7/200
- mit Kräutern	8/272	- Bordelaise	8/287	Safranreis	8/305	Sahnescnitzel	8/316
- mit Pfifferlingen, s. Pfifferlinge mit	7/271	- Försterart	8/287	- mit Lammhack (Kbeema Biryani)	8/305	Sahne-Schokoladentorte	8/316
Eierhaber	8/273	- gebeiztes	3/352	Saft von Spinat	9/177	Sahnesoße, Chicorée in	2/164
- mit Pilzen	8/273	- gefüllt, s. Texasrollen	10/27	Saftbraten	8/306	- Endiviengemüse in	3/19
- mit Räucheraal	8/273	- Kempinski, s. Beefsteak	8/288 (H)	Schweizer Art	8/306	- Forelle in	3/275
- mit Schinken	8/273	- Kempinski	1/168	Saftgulyas	8/307	- Grünkohl in	4/90
- mit Speck	8/274	- Mirabeau	8/288	Sago	8/309 (W)	- mit Pistazien und Mandeln	8/317
Rührkuchen	8/274	- mit Sauerkraut, s. Schwäbischer Rostbraten	9/274	Sagoflammeri	8/309	Sahnespise, Sauerkirsch-	9/9
- finnische Art (Kermakakku)	8/275	- vorbereiten, s. Rumpsteaks	8/285 (W)	Sagosuppe	8/309	Sahnetsuppe kalt, russische Art	5/154
- Kaffee-	5/79	Rundstück, Hamburger	4/134	Sahne, saure (österreichisch)	8/113	Sahnetorte	8/320
- mit Mandeln	8/276	- warm, s. Hamburger Rundstück	4/134	- schlagen	5/24	- Erdbeer-	3/60
Rührteig	1/124	Rupfhauben	8/289	- süße (österreichisch), s. Rahmdalken	8/113	- Käse-	5/238
Rum	8/276 (W)	Ruskuje Schtschi, s. Russische Kohlsuppe	8/294	- gefroren, s. Halbgefrorenes	4/123 (W)	- Mandarinen-	6/232
- Egg-Nogg, s. Baltimore Egg-Nogg	1/123	Rußische Äpfel	8/290	- halbsteif	2/82	- Mokka-	7/9
- mit Milch	6/330	- Baba	8/291	Sahne-Apfelkuchen	8/311	- Nuß-	7/85
- Sour	8/276	- Biersuppe	8/292	Sahne-Baisers, s. Baisers	1/114	Sahnetütchen	8/320
Rum-Bolo	8/276	- Buchweizenpfannkuchen, s. Blinis	1/248	Sahnebowle	8/311	Sahnewaffeln	8/321
Rum-Cocktail	8/277	- Charlotte, s. Charlotte russe	2/144	Sahne-Bratapfel	8/311	Sahnewirsing	8/321
Rum-Creme	8/277	- Creme	8/292	Sahnecreme	8/312	Sahne-Zitronen-Flip	10/262
Rumdrink, Hemingway	4/222	- Eier	8/292	Sahne-Dessert	8/312	Sahne-Zwiebeln	8/322
Rum-Eier-Soße, Obstsalat mit	7/100	- Gemüsesuppe, s. Borschtsch	1/305	Sahne-Dip	3/266	- Hammel-Steaks in	4/150
Rum-Fizz	8/278	- Kalbsrippen	8/293	Sahne-Eier, gebacken	8/312	Sakana no Kimeyaki (Fischfilet nach Art von Kyoto)	8/322
Rum-Flip	8/278	- Käseküchlein (Vatruschki)	8/293	Sahne-Eistee	8/313	Sakuski	8/323
Rumfrüchte spritzig	9/180	- Kohlsuppe (Ruskuje Schtschi)	8/294	Sahne-Erdbeerrolle	3/59	Salade de volaille à la riche, s. Geflügelsalat auf reiche Art	4/7
- Vanille-Eis mit	10/123	- Paska, s. Paska	7/234	Sahne-Erdbeer-Torte	3/60	- monégasque, s. Monegassischer Salat	7/14
Rumfrüchtebecher, s. Sahnemixbecher	8/315	- Soße	8/294	Sahne-Erdbeer-Torte	3/60	Salamibrötchen	8/323
Rum-Grog, s. Grog	4/83	- Suppe, kalte, s. Batwnia oder Botwinja	1/147	Sahne-Himbeer-Torte	4/251	Salami-Kräuterbrot	8/324
Rum-Kirschen	8/278	Russischer Hasebraten	8/296	Sahne-Hummer	8/313	Salami-Salat	8/325
- überbacken	8/278	- Kaffee	8/296	Sahne-Joghurt-Creme, Matjes in	6/281	Salami-Spießchen	2/43
Rum-Kranz	8/278	- Punsch	8/296	Sahne-Kartoffel-salat	8/314	Salamiteller	8/323
Rum-Kugeln	8/279	- Salat	8/296	Sahne-Käse-Torte	5/238	Salat	4/349
Rum-Punsch	8/279	Russisches Hefe-Osterbrot, s. Kulich	6/55	Sahne-Käse-Torte	5/238	- s. auch Sachgruppenregister Salate	
Rumsoße, Feigen in	3/98			Sahne-Kirsch-Becher, Mandarinen-Torte	6/232	- Aida	8/327
- Makronenpudding mit	6/217			Sahnemarine	5/342	- aus Chicorée und Ananas	8/327
Rumtopf	8/280			Sahnematjes	8/314	- aus Crabmeat und Gurken	8/327
Rumtopf-Torte	8/281			Sahnemeerrettich, s. Meerrettich-Sahne	6/304	- aus Hasenbratenresten	4/162
Rumtörtchen	8/281			- Rote-Bete-Salat mit	8/253		
Rum-Verschnitt, s. Rum	8/276 (W)			Sahnemilch, Blaubeeren mit	1/243		
Rumaki	8/282						
Rumänische Käsefriskadellen (Papanasi cu Smantâna)	8/282						
Rumänischer Bohnentopf	8/283						
- Nußkuchen	8/284						
Rumford-Eintopf	8/284						
Rumfordsuppe	8/285						
Rumpsteak	8/285 (W)						

## S

Salat aus Malmö	8/328	Sambal-Soße	4/354	– Bali, s. Balinese		Sauerkraut	9/11 (W)
– Braunschweiger Art	8/328	Sambuk, s. Frucht-		– sische Spießchen	1/118	– s. auch Chocroute	
– Caroline	8/329	gelee russisch	3/310	Satsuma, s.		Strasbourg	2/181
	<b>8/329</b>	Samedaner Hefepitte	8/349	Mandarinen	6/255 (W)	– s. auch Feigenkraut	3/99
– Djakarta	8/329	Samsa	8/350	Sattelstück vom		– s. auch Jugoslawisches	
– Eva	8/330	Sanddorn	8/350 (W)	Kalb, s. Kalbs-		Krautgericht	5/53
– Gärtnerin	8/330	– Joghurt mit	5/35	nierenbraten	5/134	– s. auch Oran-	
– Globus	8/331	Sanddornmilch	6/332	Sauce à la Girondine,		gen-Sauerkraut	7/158
– Helene	8/331		8/351	s. Girondiner Soße	4/45	– s. auch Rus-	
– in Paprikaschoten	4/86	Sanddorn-Nußcreme	8/351	– à l'indienne, s.		sische Kohlsuppe	8/294
– Isabella	8/332	Sanddorn-Quark	8/351	Indische Soße	4/348	– s. auch Ungari-	
– Jamaika	8/333	Sanddorn-Sahne-Eis	8/351	Bordelaiser Soße	1/302	sches Kraut	10/115
– Mariette	8/333	Sandkuchen	8/352	– Bourguignonne, s.		– Eisbein mit	3/5
– Melanie	8/333	– Mandel-	6/247	Burgunder Soße	2/55	– Fleischbrühe mit	3/222
– Montblanc	8/334	Sandplätzchen	8/353	– bulgare, s. Bul-		– garniert	9/11
– Orlow	8/335	– Braunzucker-	1/351	garische Soße	2/35	– geröstetes	4/35
– provenzalisch	8/336	Sandtorte gefüllt	8/353	– Chaudfroid blon-		– Hamburger Art,	
– Rivoli	8/336	Sandwaffeln	8/353	de, s. Chaud-		Wildente mit	10/210
– Sanssouci	8/336	Sandwich	8/354 (W)	froid-Soße weiß	2/151	– Hascheeknödel mit	4/156
– sizilianische Art	8/337	– s. auch Sach-		– Chaudfroid bru-		– mit Ananas	1/29
– Yvonne	8/337	gruppenregister		ne, s. Chaud-		– mit Eisbein	3/5
Salata de Icre negre, s.		Sandwiches		froid-Soße braun	2/149	– mit Rumpsteaks,	
Kaviar-Salat	5/264	– Bookmaker	8/354	– Chaudfroid verte, s.		s. Schwäbischer	
Salatherzen, s.		– Club-	2/188	Chaudfroid-Soße grün		Rostbraten	9/274
Kopfsalatherzen	5/350	– Eier-	2/349			– mit weißen Bohnen	9/13
Salatkartoffeln	3/19	– Island	8/355	– diable, s. Teu-		– russisch	9/13
Salatmarinade,		– Restaurant	8/355	felssoße	10/26	– Spätzle mit	9/152
einfach	5/342	Sanfter Heinrich,		– Grand-Veneur, s.		– ungarisch	9/14
– türkisch	2/77	s. Milchsuppe mit		Obermeister-Soße	7/91	Sauerkraut-Auflauf	9/15
Salatplatte	8/338	Schaumklößchen	6/336	– hollandaise, s.		Sauerkraut-Eintopf	
– Maharaja	8/338	Sangria	8/356	Holländische Soße	4/282	mit Rauchfleisch	9/15
Salatrollen		Santiago Shake up	8/356	– Périgieux, s. So-		Sauerkraut-Ragout	9/15
süßsauer	8/338	Sarada Modan, s.		ße aus Périgord	9/112	Sauerkraut-Reste-	
Salatrüben,		Bunter Salat Japan	2/50	– suprême, s. Pari-		verwertung	9/188
s. Rote Bete	8/252 (W)	Saratoga-Cocktail	8/356	ser Buttersoße	7/222	Sauerkraut-Ret-	
Salatsoßen,		Saratoga-Cooler	8/356	– Vinaigret-		tich-Salat	9/16
s. Dressing	2/201 (W)	Sardellen	8/357 (W)	te, s. Essig-Kräu-		Sauerkraut-Rolle	9/16
– s. auch Marinaden		– auf Tatar	1/63	ter-Soße	3/72	Sauerkraut-	
	6/262 (W)	– bäuerlich	8/357	Sauerampfer	9/5	Rouladen	9/17
Salbei	8/339 (W)	– entsalzen	8/52	– s. auch Aalsuppe		Sauerkrautsalat	9/18
– Makkaroni mit	6/201	– gefüllt	8/357	Holland	1/10	– mit Bananen	9/18
Salçali Köfte,		– in Schinken	8/358	– mit Aal, s. Aal		– mit Paprika	9/18
s. Fleischbäll-		– Makkaroni mit	6/201	grün auf flämische Art	1/4	Sauerkraut-Schin-	
chen türkisch	3/217	– mit Kräutern	8/358	Sauerampfersuppe	9/5	ken-Salat	9/19
Salm, s. auch Lachs	6/67 (W)	– paniert	8/359	– französisch	9/5	Sauerkrautsuppe,	
Salmschnitte		– sizilianische Art	8/360	– mit Nieren, s.		bulgarisch	9/20
Walewska	8/339	– spanische Art	8/360	Rassolnik	8/117	– russisch (Schtschi	
	<b>8/342</b>	Sardellenbrötchen,		– russisch, s. Rassolnik	8/117	Krapiwaja)	9/20
Salmi von Ente	8/342	s. Barbrötchen	1/138	Sauerbraten	9/6	Saure Eier mit	
Salmi-Soße	8/343	Sardellenbutter	<b>8/360</b>	– rheinisch	8/179	Specksoße	9/22
Salsa mexicana (Scharfe		– s. auch Barbrötchen	1/138	– Schweine-	9/312	– Kalbshaxe	8/23
mexikanische Soße)	8/343	– Lachs vom Rost mit	6/76	Sauerkirschen	9/7 (W)	– Leber bayrisch	9/25
– verde	8/344	Sardellenkuchen		– Grießdessert mit	4/73	– Nieren	9/25
	<b>8/344</b>	provenzalisch	8/52	– in Baisers	9/7	Saures Kalbsherz	9/26
– verde piccante,		Sardellenpizza	8/361	– Quark mit	8/81	Saure-Sahne-Soße	9/25
s. Pikante grün-		Sardellensoße	8/361	– tiefgefroren, s.		Saure-Sahne-Soufflé	9/26
ne Soße	7/314	– Knoblauch-	5/309	Sauerkirschen-Sah-		Savarin	9/27
	<b>7/314</b>	Sardinien	9/1 (W)	nespeise (PS)	9/9	– s. auch Pariser	
Saltimbocca, s.		– arlesische Art	9/1	Sauerkirsch-Äpfel	9/7	Himbeer-Savarins	7/224
Kalbsschnitzel		– in Soße	9/1	Sauerkirsch-		– auf Kardinalsart	9/28
mit Schinken	5/145	Sardinien-Reis-Sa-		Auflauf	9/8	– Kirsch-	5/293
Salz	8/345 (W)	lat marokkanisch	6/270	Sauerkirsch-Apri-		– mit Orangen	9/29
Salzburger		Sardinien-Roulade		kosen-Marmelade	9/8	Savarin-Vorrat	9/28
Hirnknödel	8/347	Wiener Art	9/2	Sauerkirsch-		Savoyer Bis-	
– Nockerln	8/347	Sardinensalat	9/3	Kaltschale	9/9	kuitorte	9/29
Salzen (nachsälzen)	1/286	– portugiesisch	8/18	Sauerkirsch-Sah-		– Omelett	9/30
Salzgebäck, s. auch		Sardinenschiffchen	9/3	nespeise	9/9	– Suppentopf (Soupe	
Zoute Bolletjes	10/266	Sarma (Gefüllte		Sauerkirsch-Soße	9/10	à la Savoyarde)	9/30
Salzhering,		Weintraubenblätter		Sauerkirschtorte	9/10	Savoyerkohlr,	
s. Hering	4/223 (W)	griechische Art)	9/4	Sauerländischer		s. Wirsing	10/221 (W)
Salz-Kümmel-Stangen	8/346	– s. Jugoslawisches		Stutenkerl	9/20	Sboleb Zard,	
Salzmandeln	8/346	Krautgericht	5/53	Sauermilch-		s. Safran-Reis-	
Salzstangen	8/346	– serbisch	9/80	Kaltschale	9/21	pudding	8/306
Salzwasser		Sataraš	9/4	Sauermilchkä-		Sbrinz-Blätter-	
für Geflügel	4/325	Satch	4/354	se, s. Käse	5/221 (W)	teig-Gebäck	9/31
Samak Meshwiye		Sateh (Indonesische		Sauermilchspeise			
(Libanesisches		Fleischspießchen)	9/5	mit Rhabarber	9/22		
Fischgericht)	8/348						

Sbrinz-Stäbchen (Titos au Sbrinz)	9/31	Seelachspaste	9/46	Semmelknödel		Shrimps-Fondue	9/87
Scafood Chowder, s. Eintopf mit Schalentieren	2/355	Seelachs-Rouladen, belgische	1/172	- Tiroler Art	9/71	Shrimps-Salat	9/87
Scaloppine al limone (Gebratene Kalbsschnitzel mit Zitrone)	9/32	Seelachssalat	9/50	Semmelpudding	9/72	Shurit Ads, s. Linsensuppe ägyptisch	6/152
- alla Marsala, s. Marsala-Schnitzel	6/271	Seelachstoast	9/50	Semmelschmarrn	9/72	Siam-Äpfel, s. Orangen	7/141
Scampi	9/32 (W)	Seelentröster	9/51	- Innsbrucker	5/2	Side Car	9/89
- Barcelonaer Art	9/32	Seemannsgericht normannisch	9/51	Senf	9/73 (W)	Siebenbürger geschichtetes Kraut (Erdélyi rakott káposzta)	9/89
- Costa Brava	9/33	Seemannsmuscheln (Mejilones à la marinera)	9/52	- herstellen, s. Senf	9/73 (W)	- Holzteller (Erdélyi fatanyéros)	9/90
- flambiert	9/36	Seemannstopf	9/52	Senfbraten gegrillt	9/73	- Schmorfleisch, s. Tokány	10/55
- Fra Diavolo	9/36	Seewolf, s. Steinbeißer	9/338	Senfbutter	9/73	Sieglinde, s. Kartoffeln	5/194 (W)
- fritiert	9/37	Seezunge	9/53 (W)	Senffrüchte italienisch	9/76	Sienisaalati (Finnischer Pilzsalat)	9/91
- gegrillt	9/37	- Altonaer Art	9/53	Senfgemüse	9/76	Sieniskeitto (Finnische Pilzsuppe)	9/91
- in Weinsoße	9/38	- andalusische Art	9/54	Senfgurken	9/76	Silberlachs, s. Lachs	6/67 (W)
- italienische Art	9/38	- gebacken	9/54	Senfkoteletts mit Estragon	9/77	Sillbullad met Korrintsas, s. Heringsfrikadellen mit Korinthensoße	4/229
- Lacroix	9/38	- holländische Art	9/55	Senfsahne	9/78	Sillgratin, s. Hering überbacken	4/227
- norwegische Art	9/39	- in Muscheln gratiniert	9/55	Senfsoße	9/78	Sillsallad (Schwedischer Heringsalat)	9/92
Scampi-Cocktail	9/40	- javanische Art	9/55	- kalt	9/78	Silver Fizz	9/92
Scampischwänze	9/36	- Marguéry	9/56	Serbische Gurken	9/78	Silvester-Punsch	9/93
Scarpaccia (Käse-Brot-Auflauf)	9/40	- Sevilla Palace	9/57	- Marinade	9/79	- Moskauer	7/22
Screwdriver	9/41	- venezianisch	10/131	- Paprikasoße (Ajwar)	9/79	Silvester-Salat	9/93
Scripelle al brodo (Eierkuchenrollen in Brühe)	9/42	Seezungenfilet, s. auch Feinschmecker-Fisch	3/101	- Sarma	9/80	Sina-Äpfel, s. Orangen	7/141 (W)
Seeaal	2/292	- Caruso	9/57	Serbischer Eintopf, s. Dahorp	2/243	Singapur-Fisch mit Currysoße	9/93
- s. auch Dornhai mit Kräutern	2/292	- in Krabbensoße	9/58	- Eintopf, s. Djuvec	2/281	Sirloin-Steak	9/94
- mit Meerrettich gegrillt	9/42	Seezungenröllchen	9/58	Serbisches Pflaumen-Osterbrot	9/80	Sizilianische Auberginen	9/94
Seeaal-Suppe chilenisch	9/43	Sei, s. Seelachs	9/45 (W)	- Reisfleisch	9/81	- Käsebrötchen	9/96
Seebarsch, s. Rotbarsch	8/248 (W)	Sekt	9/59 (W)	Serpenyös rostélos, s. Rostbraten in der Pfanne	8/243	- Soße	9/96
Seefischfilet, Frikassee von Seeforelle	6/74	Sektfrühstück	9/59	Serviettenkloß	9/81 (H)	- Teigrouladen (Cannelloni alla siciliana)	9/97
Seehecht	9/43 (W)	Sekt-Gelee	9/61	- s. auch Jan in de Sak	5/25	Sizilianisches Fleischgericht (Farsumagru)	9/97
- in Alufolie	9/43	Sekt-Orange	9/61	- Wiener	10/205	Sjelodka po kurlandski, s. Kurländische Heringe	6/61
- Leopold	9/43	Sektweinkraut, s. Champagner-Kraut	2/115	Serviettenknödel, s. Palffyknödel	7/181	Skorthalia	9/98
- polnische Art	9/45	Selchfleisch	9/61	Sevillaorangen, s. Pomeranzenbrötchen	8/8	Slawonische Kalbsnuß im Teig	9/98
Seehund	9/45	Selchkarree gratiniert	9/62	Sewruga, s. Caviar	2/110 (W)	Smätsill	9/99
Seelachs	5/23	Seljanka sbornaja na skoworodki po moskowski, s. Moskauer Pfännchen	7/22	Sformato di polenta, s. Polenta-Auflauf	7/360	Smitane-Soße	9/100
- s. auch Fischauflauf	3/158	Sellerie	9/63 (W)	- di spinaci, s. Spinat-Auflauf	9/172	Smörgåsbord	9/100
- s. auch Frikassee von Seefischfilet	3/299	- gebacken	9/63	S-Gebäck	2/70	Smørrebrød, Dansk Sneeuwballen, s. Schneebälle	9/243
- s. auch Jamaika-Fischbissen	5/23	- gefüllt	9/63	Shahi Kofta	9/83	Snickerdoodles	9/101
- s. auch Räucher-Seelachsnester	8/124	- in Zitronensoße	9/64	Shake, Grenadine-Sheid Mah'shi, s. Zucchini gefüllt	10/269	Snowball Fizz	9/104
- Blätterteig-Taschen mit	1/240	- s. Mais-Auflauf mit pikant	4/178	Sherry	9/83 (W)	Sofrito-Soße, Bohnen, grüne in	1/278
- englisch	9/46	- spanische Art	9/65	Sherry-Cobbler	9/83	Sojabohnenkeime, frische	2/50
- flämisch	9/47	- überbacken	9/65	Sherry-Cocktail	9/84	Sojabohnenkeimlinge (Lunja), s. Huhn in Sojasoße	4/311
- mit Currysoße	9/47	- Vinaigrette	9/66	Sherry-Creme	9/84	Sojakeimsalat mit Mandarinen	9/104
- nach Nizzaer Art	9/47	Sellerie-Apfel-Möhren-Salat	1/54	Sherry-Flip	9/84		
- Räucher-, Rinderrouladen mit	8/196	Sellerie-Apfel-Salat	9/66	Sherry-Schnitzel	9/85		
Seelachs-Ananas-Brisoletts	9/48	Sellerie-Blumenkohlsalat	1/262	Sherry-Soße	9/85		
Seelachsfilet, s. auch Fischpudding mit Kresse	3/178	Sellerie-Bowle	9/66	- Kalbsschnitzel in	5/144		
- s. auch Kräuter-Fisch	6/26	Sellerie-Cocktail	9/67	- Langustenschwänze in	6/106		
- s. auch Pichelsteiner Fisch	7/310	Selleriecremesuppe	9/67	- Nieren mit	7/54		
- mit Bananen	9/48	Sellerie-Medaillons	9/68	Shish Kebab	9/86 (H)		
Seelachsfiletfülle, s. Aalrollen	1/6	Sellerie-Plaki	9/68	- s. Fleischspieße aus Arad	3/240		
		Sellerie-Rohkost	9/69	Shoju, s. Sojasoße	9/105 (W)		
		Selleriesalat	9/69	Short Cakes	9/86		
		Selleriesoße, irisches Rindfleisch mit	5/3	Shoya, s. Sojasoße	9/105 (W)		
		Selleriesuppe chinesisches	9/69	Shrimps	9/86 (H)		
		- Straßburger Art	9/70	- s. auch Garnelen	3/344 (W)		
		Semelles au fromage, s. Käse-Sohlen	9/32	- gebacken	9/86		
		Seminar-Schnitten	9/70				
		Semmelknödel bayrisch, s. Bayrische Semmelknödel	1/159				

Sojasoße	9/105 (W)	– mit Pilzen	9/119	Spargel-Dips	9/144	Speisequark, s. Quark	8/80 (W)
– Fisch in	3/152	– mit Tomatensoße, s. Pasta alla Napolitana	7/239	Spargel-Eier- Gemüse	9/145	Speiserübe, s. Rübstielgemüse	8/266
– Huhn in	4/311	– neapolitanisch	9/120	Spargel-Eier- Salat	2/350	Speisestärke	2/291
– Kalbfleischbrühe mit Eiern und	5/94	Spaghetti-Kuchen	9/121	– s. auch Sa- latplatte	8/338	Spekulatius	9/158
– Leber in	6/117	Spaghetti- nester, Kalbsme- dailles auf	5/131	Spargelpyrami- de mit Tomaten- Mayonnaise	9/148	– Mandel-	6/250
Solamin, s. Tomaten	10/57 (W)	Spaghettini, s. Spaghetti	9/116 (W)	Spargelsalat, Schwetzinger	9/322	Speziatino di vitel- lo alla napoletana, s. Neapolitani- sches Kalbsragout	7/44
Soleier	9/105	Spaghetti-Salat	9/121	Spargelspitzen mit Räucherlachs	9/148	– Neapolitani- sches Kalbsragout	9/158
Solferino-Soße	9/105	Spagnoletti	9/122	– und Krabben	1/63	Spickbraten, s. Braten braisiert	1/330
Soljanka	9/105	Spaltschinken	9/211 (W)	Spargelsuppe chi- nesisch (Hay Hong Lo Soen)	9/149	– Braisiert	2/320
Sommerdrinks	9/106	Spanferkel	9/123	– ungarisch	9/149	Spiegeleier	9/159 (W)
Sommerendivie, s. Endivie	3/18 (W)	– gebraten nach rus- sischer Art (Scha- renny Porossenok)	9/122	– vierländer	10/137	– Admiralsart	9/159
Sommer-Gemüsesup- pe (Kesäkeitto)	9/106	– Pfälzer Art	9/122	Spatchcock	9/149	– Akrobenart	9/160
Sommerliche Fruchtsuppe	9/109	– römische Art (Porchetta al- la Romana)	9/123	Spatz'n, s. Fleischklöße	3/226 (W)	– auf Speck, s. Bacon and Eggs	1/110
Sommer-Salat	9/109	Spanisch Fricco	9/125	Spatzen (Spätzle), Allgäuer Käse-	1/16	– Bratkartof- feln mit	1/338
Somunbalighi kül basti, s. Lachs mit Mandelsoße	6/73	– Omelett, s. Omelett nord- amerikanisch	7/134	Spätzle	9/150	– französische Art	9/161
Sonnenberger Kalbsvögerl	9/110	Spanische Krab- benpfanne	9/126	– s. auch Fleisch- Spätzle in	3/240	– Großherzogsart	9/161
Sonnenbrand, s. Joghurt	5/35 (W)	– Olivenbowle	9/126	Fleischbrühe	7/67 (W)	– Jägerart	9/162
Sorbet	9/110	– Soße	9/126	– s. auch Nudeln	9/151	– Károlyi	9/162
– mit Likör	9/111	– Tournedos	9/127	– geröstet	9/152	– Liller Art	9/162
– von Früchten	9/112	Spanischer An- chovisteller (Boquerones Ma- laguenos)	9/127	– mit Sauerkraut	9/152	– Maryland	9/163
Soßen, s. auch Sachgruppen- register Soßen	1/12	– Gemüseauflauf	9/129	Speck	9/152 (W)	– Mirabeau	9/163
– Adlon	1/12	– Suppentopf, s. auch Olla Podrida	7/124	– Bacon and Eggs	1/110	– mit Kurkuma	9/165
– aus China, s. Sweet and Sour	9/192	– Suppentopf (Cocido)	9/130	– Rührei mit	8/274	– Savoyer Art	9/164
– aus Périgord (Sau- ce Périgieuse)	9/112	Spanisches Ome- lett (Tortilla española)	9/130	– und Kohl	9/154	– spanische Art	9/165
– binden	2/55	– Schweinefilet	9/131	– zum Grillen	9/152	– ungarische Art	9/165
Souchon I, II, s. Tee	10/8 (W)	– Zungenragout	9/131	Speck-Artischocken	9/154	Spiegelkarpfen, s. Karpfen	5/187 (W)
Soufflé	9/113 (W)	Spargel	9/133 (W)	Speckbohnen	9/154	Spießbraten, s. Ke- bab ägyptisch	5/264
– à la Chartreuse	9/113	– à la Fontenelle	9/133	Speck-Eierkuchen	9/155	– s. auch Kebab aus dem Iran	5/265
– au fromage (Kä- sesoufflé)	9/114	– Berner Art	9/134	Speck-Grießknödel	9/155	– mit Roquefort	9/166
– de volaille (Hüh- nerauflauf)	9/114	– eingelegt	9/134	Speckknödel Mühl- viertler Art	9/156	Spießchen, s. Sachgruppenre- gister Spieße	9/167
– Himbeer-	4/252	– Erbsen mit Pfif- ferlingen und flämische Art	3/37	Speckkuchen	9/156	– Florida	9/167
– mit Erdbeeren	9/115	– Florentiner Art	9/136	– Göttinger Art	9/156	– mit Kartoffeln	9/167
– normannisch	7/61	– gekühlt	9/137	– kurländischer	6/62	– Nizza (Brochet- tes nicoise)	9/167
– Surprise nach Fürst Pückler	9/115	– Helgoländer Art	9/137	Specklinsen, s. Linsen mit Speck	6/148	– Schweizer Art	9/168
Soufflé-For- men-Ersatz	9/26	– Hollywood	9/137	– baltische	1/124	– von Geflü- gelleber	9/168
Soupe à la Paysanne, s. Bäuerinsuppe	1/148	– im Schinkenmantel	9/138	Speck-Nieren- Rollen	9/157	Spilling, s. Pflaumen	7/297 (W)
– à la Savoyarde, s. Savoyer Sup- pentopf	9/30	– in Gelee	9/138	– Speckkuchen	9/157	Spinat	9/169 (W)
South Pacific	9/116	– Krebschwänze mit	6/40	– Göttinger Art	9/156	– s. Blattspi- nat überbacken	1/243
– Seas Fish	3/156	– Malteser	6/224	– kurländischer	6/62	– s. auch Floren- tiner Fisch	3/251
Spaghetti	9/116 (W)	– mariniert, s. Antipasti	1/41	Specklinen, s. Linsen mit Speck	6/148	– s. auch Florenti- ner Kartoffeln	3/252
– s. auch Fisch- auflauf ita- lienisch	3/160	– mit Holländi- scher Soße	9/139	– baltische	1/124	– s. auch Goldbarsch- filet auf Spinat überbacken	4/52
– s. auch Sach- gruppenregister Teigwaren	9/116 (W)	– Mornay	9/139	Specknudeln Kärnt- ner Art	9/158	– s. Kalbsbries Florentiner Art	5/101
– alla bolognese, s. Bologneser Nudeln	1/298	– Omelett mit	7/132	Specksalat, s. Bergbauernsalat	1/175	– s. auch Verlo- rene Eier Floren- tiner Art	10/133
– alla caprese	9/117	– Orly	9/141	Specksoße	9/158	– Bandnudeln mit	1/134
– alla carbonare	9/117	– Parmesan-	7/233	– saure Eier mit	9/22	– Florentiner Art	9/169
– alla genovese	9/118	– polnische Art	9/141	Speckstreifen zum Spicken, s. Bra- ten braisiert	1/330	– holländischer Heilbutt mit	4/214
– kochen, s. Spaghetti	9/116 (W)	– überbacken	9/141	Specktorte, Lothrin- ger, s. Quiche	8/103	– italienisch	9/170
– mit italiäni- scher Soße	9/119, 9/119	– Vinaigrette	9/143	Speckwaffeln, Tiroler	10/45	– kalt	9/171
		Spargel-Cham- pignon-Salat	2/137	Speech House Pud- ding, s. Himbeer- pudding englisch	4/251	– mit Aal, s. Aal grün auf flämische Art	1/4
		Spargel-Cocktail	9/143			– mit Champignons	9/170
		Spargelcremesuppe	9/144			– Nizza	9/171



Spinat Tessiner Art 9/171  
 – und Speck mit  
 Spiegeleiern, s.  
 Spiegeleier fran-  
 zösische Art 9/161  
 – venezianische Art 9/172  
 Spinat-Auf-  
 lauf (Sformato  
 di spinaci) 9/172  
 Spinat-Eierkuchen,  
 s. Eierkuchen mit  
 Spinatfüllung 2/340  
 Spinat-Fleisch-  
 Curry 9/173  
 Spinatfüllung, Ei-  
 erkuchen mit 2/340  
 – s. auch Kromeskis  
 Florentiner Art 6/47  
 Spinatklößchen  
 (Gnocchi verdi) 9/174  
 Spinatpudding 9/175  
 Spinat-Quark-  
 Torte, s. Tor-  
 ta pasqualina 10/75  
 Spinatsaft 9/177  
 Spinatsalat 9/175  
 9/175  
 Spinatsuppe mit  
 Rindfleisch 9/175  
 Spinattorte,  
 dänisch 2/253  
 – italienisch 9/175  
 Spinatwähe 9/177  
 Spitzbuben 9/177  
 Spitzkuchen 9/178  
 Springerle 9/178  
 9/178  
 Springtime 9/180  
 Spritzgebäck 9/180  
 Spritzige Rum-  
 früchte 9/180  
 Spritzkrapfen 9/182  
 Spritzkuchen,  
 Eberswalder 2/304  
 Sprossenkohl,  
 s. Rosenkohl 8/230 (W)  
 Sprotten, s. Kie-  
 ler Sprotten mit  
 Rührei 5/275  
 Südamerikanischer  
 Tomatentopf 9/182  
 Südtiroler Kar-  
 toffel-Salat 9/182  
 Südwweiflip 9/183  
 Suflet Owocowy, s.  
 Marmeladenauf-  
 lauf 6/268  
 Sukiyaki, s. Ja-  
 panisches Natio-  
 nalgericht 5/29  
 Sultaninen,  
 s. Rosinen 8/234 (W)  
 Sülze 9/183 (W)  
 – s. Gelee 4/16 (W)  
 4/18  
 – s. auch Schwarzwäl-  
 der Tellersülze 9/280  
 – s. auch Tellersulz 10/16  
 – feine 2/314  
 – Schweinskopf- 9/317  
 Sülzkotelett  
 Berliner Art 9/184  
 Sülzwurst, s. Wurst 10/225 (W)  
 Sommertime 9/185  
 Sumpfschnepfen,  
 s. Schnepfen 9/244 (W)  
 Sum-Sum 9/184  
 Suppen, s. auch Sachgrup-  
 penregister Suppen

– aus Kichererbsen  
 (Pasta e ceci) 9/185  
 – chinesische Art 9/185  
 – mexikanisch 9/186  
 Suppeneinlagen, s.  
 auch Sachgruppen-  
 register Einlagen  
 – aus Strudel-  
 teigrändern 1/273  
 Suppenfleisch 3/210 (W)  
 – s. Rindfleisch 8/185 (W)  
 Suppenhuhn, s. Huhn  
 4/304 (W)  
 – s. auch Huhn  
 Costa Rica 4/307  
 – gefüllt (Gal-  
 lina Brescia) 9/186  
 – gefüllt, s. auch  
 Huhn böhmisch 4/306  
 Suppenknödel,  
 Allgäuer 1/17  
 Suppenkraut 7/211  
 Suppenkrebse,  
 s. Krebse 6/32 (W)  
 Suppenmakronen 9/187  
 Suppentopf, Dresd-  
 ner, mit Schwemm-  
 klößchen 2/200  
 – karibische Art 9/187  
 9/187  
 – Leipziger 6/139  
 – spanisch, s.  
 Olla Podrida 7/124  
 Suprême de din-  
 donneau à l'alle-  
 mande, s. Puter  
 deutsche Art 8/71  
 Surhaxn bayrisch 9/188  
 Susine, s. Pflaumen 7/297 (W)  
 Süße Blutwurst 9/189  
 Süßigkeiten, s.  
 auch Sachgruppen-  
 register Konfekte  
 Süßmilchkäse,  
 s. Käse 5/221 (W)  
 Süßsaure Birnen 9/189  
 – Gurken 9/189  
 – Pflaumen 9/190  
 – Soße 9/190  
 – Soße, Fisch in 3/154  
 Süßsaurer Hummer 9/191  
 Süßsaureres Gemüse  
 indonesische Art 9/191  
 9/191  
 – Huhn chinesisch 9/192  
 Süßspeisen,  
 s. Gelee 4/16 (W)  
 9/18  
 Svicková Pecene,  
 s. Rindfleisch in  
 saurer Sahne 8/202  
 Sweet and Sour (So-  
 ße aus China) 9/192  
 – Girl 9/192  
 – potatoes, s. Rib  
 Mutton Chop  
 Mixed Grill 8/182  
 Swiss Sunset 9/193  
 Sylter Welle 9/193  
 Sylvia-Soße 9/193  
 Syrischer  
 Brotsalat 9/194  
 Szegediner Gu-  
 lasch (Szegedi  
 csirkegulyás) 9/194  
 Székeler  
 Gulasch  
 (Székely gulyás) 9/195

Szetschuanische  
 Fleischplatte 9/195  
  

# Sch

  
 Schabefleisch, s.  
 Hackfleisch 4/103 (W)  
 – s. auch Tatar 10/1 (W)  
 Schabziger, s.  
 Knöpfli nach  
 Glarner Art 5/312  
 Schaffhauser  
 Hecht 9/196  
 – Schübling-  
 weggen 9/197  
 – Zungen 9/197  
 Schafskäse gegrillt  
 – in grünem  
 Paprika gegrillt 9/198  
 Schafsvoressen  
 Emmentaler Art 9/198  
 Schälen von  
 Ananas 1/26  
 Schalotten 9/199 (W)  
 – s. auch Zwiebeln 10/296 (W)  
 – gedünstet 9/199  
 Scharenny  
 Porossenok, s.  
 Spanferkel  
 gebraten nach  
 russischer Art 9/122  
 Scharfe  
 mexikanische  
 Soße, s. Salsa  
 mexicana 8/343  
 – Soße aus der  
 Provence, s.  
 Rouille 8/264  
 Schaschlik,  
 Bockwurst-  
 – deutsche Art 9/199  
 – Fisch- 3/188  
 – kaukasisch 5/262  
 Schattenmorellen,  
 s. Kirschen 5/279 (W)  
 – s. Sauerkirschen 9/7 (W)  
 Schäufelbraten 9/200  
 Schaubrot von  
 Fasan 9/200  
 – von Schinken  
 (Mousse de  
 jambon) 9/202  
 Schaumeis 9/202  
 Schaumklößchen,  
 Milchsuppe mit  
 Schaumkoch 9/203  
 Schaum-Krokant-  
 Makronen 9/203  
 Schaumomelett 9/203  
 Schaumpudding  
 Annette 9/203  
 Schaumspise,  
 Kaffee- 5/79  
 Schaumwein, s.  
 Sekt 9/59 (W)  
 Scheiterhaufen 9/204  
 Schellfisch 9/205 (W)  
 – s. auch Fisch  
 gespickt 3/150  
 – s. auch Fisch im  
 eigenen Saft 3/151  
 – s. auch Fisch in  
 Apfel-Curry-  
 Soße 3/151  
 – s. auch Fisch  
 mit Zitrone 3/156

– s. auch  
 Fischbraten 3/160  
 – s. auch  
 Fischkoteletts  
 provenzalisch 3/176  
 – s. auch Samak  
 Meshwiye 8/348  
 – im eigenen Saft  
 (Gestooftde  
 Schelvis) 9/205  
 – mit feinen  
 Kräutern 9/205  
 – mit Paprika 9/206  
 – mit Weintrauben 9/207  
 Schellfischbällchen  
 Schellfischfilet, s.  
 auch  
 Norwegischer  
 Fischpudding 7/61  
 Schelmenwein  
 (Vin coquin) 9/207  
 Schenkeli 9/208  
 Scherbet, s.  
 Sorbet 9/110 (W)  
 Scheveninger  
 Käse-Eier 9/208  
 9/208  
 Schichttorte 9/209  
 – Baumkuchen-  
 Schiel, s. Zander 10/239 (W)  
 Schildkröten-  
 suppe mit  
 Ingwer 9/210  
 – Lady Curzon 9/209  
 Schill 9/210 (H)  
 – s. auch Brat-  
 Zander 1/344  
 – s. auch  
 Burgenländer  
 Schill 2/51  
 – s. auch Wiener  
 Zwiebfisch 20/207  
 – s. auch  
 Zander 10/239 (W)  
 Schillerlocken 9/210  
 – (Fisch) 2/292  
 – in Eierkuchen 9/211  
 Schinken 9/211 (W)  
 – s. auch  
 Schmandschin-  
 ken 9/238  
 – Bananen,  
 gebraten mit 1/128  
 – Bohnen mit 1/281  
 – Burgunder mit  
 Ananas 2/55  
 – Champignon-  
 cremesuppe  
 mit 2/124  
 – gebacken  
 Virginia Art 9/214  
 – gegrillt 9/214  
 – gekocht,  
 Broccoli mit 2/4  
 – in Blätterteig 9/214  
 – in Brotteig 9/215  
 9/215  
 – in Burgunder 9/216  
 – in Gelee 9/217  
 – Kalbsschnitzel  
 mit 5/145  
 – kalifornisch 9/219  
 – Kartoffelauf-  
 lauf mit 5/199  
 – Makkaroni-  
 auflauf mit 6/203  
 6/204  
 – Melone mit 6/312

Schinken mit Ananas	9/219 9/219	- schwedisch	9/227	Schmalzgebäck, s. Schlosserbuben		Schnittbohnen Elsässer Art	9/247
- mit Melonen- stücken, s. Antipasti	1/41	Schinken- Sauerkraut- Salat	9/19	Wiener Art	9/237	- mit weißer Soße, s. Schnittbohnen Elsässer Art (PS)	9/247
- mit Rosinen und Curry, s. Rosinen- Schinken mit Curry	8/238	Schinken- Schaumeier	9/228 9/228	- mit Hefe, s. Jästmunkar	5/32	Schnitten, Florentiner	3/253
- mit Spargel	3/244	Schinkensoße, s. Fenchel mit Soßen	3/109	- ostpreußisch, s. Purzel	8/59 8/60	- Geflügel	4/10
- Nieren mit	7/56	- Schwarzwurzeln in	9/283	Schmalzkrapfen, amerikanischer, s. Doughnuts	2/295	Schnittkäse, s. Käse	5/221 (W)
- Petersilien-	7/256	Schinkensoufflé	9/229	Schmalznüsse braun und weiß	9/237	Schnittlauch	9/247 (W)
- Prager Art, s. Prager Schinken mit Gemüse	8/39	Schinkenspeck, s. Speck	9/152 (W) 9/229	Schmandschinken Schmandsoße, Bratwurst mit	9/238 1/343	- in Kräuter- mischungen	1/297
- Quarkauflauf mit	8/82 8/82	Schinkentoast	9/229	Schmarrn, s. auch Kaiserschmarrn	5/85	Schnittlauch-Soße	9/247
- Rothschild	9/219	Schinken- Vorratshaltung, s. Schinken	9/211 (W)	- s. auch Sammel- schmarrn	9/72	Schnittsellerie, s. Sellerie	9/63 (W)
- Rührei mit	8/273	Schip, s. Caviar	2/110 (W)	- s. auch Wiener Semmelschmarrn	9/72	Schnitz und Drunder	9/250
- Schaumbrot von	9/202	Schisch köfté (Hammelfleisch- bällchen)	9/229 8/230	- s. auch Wiener Kirschens- schmarrn	10/200 8/97	Schnitzbrot, s. Glarner Birnbrot	4/46
- und Käse, Würstchen mit	10/229	Schlachtplatte Berliner Art	9/230	- Quark- Reis-, ungarisch	8/169	Schnitzel	2/33
- und Räucherlachs, Grapefruit mit	4/60	Schlagsahne	2/140	Schmätzle	2/189	- s. auch Cordon bleu	2/203
- Weihnachts-, schwedischer, s. Julkinka	5/55	- s. Sahne	8/311 -322	Schmelzkäse, s. Käse	5/221 (W)	- s. auch Debrecziner	2/268
Schinken-Auflauf	9/220	Schlangengurke, s. Gurke	4/94 (W)	Schmelzkäse- Zubereitung s. Käse	5/221 (W)	- s. auch Paprikaschnitzel	2/290
Schinken-Bällchen	9/221	Schlegel (Keule), s. Schwein	9/291 (W)	Schmorbraten, s. Rinderschmor- braten	8/196	- s. auch Doppelschnitzel	2/290
Schinken- Bananen, s. Bananen gebraten mit Schinken	1/128	Schlei, s. Schleie	9/231 (W)	- s. auch Weißfische	10/179	- s. auch Eierrouladen schottisch	2/347
Schinkenbraten	9/221	Schleie	9/231 (W)	- s. auch Fisch auf Müllerin Art	3/145	- s. auch Italienische Kalbsröllchen	5/10
Schinken-Creme- Suppe	9/222	- Aale und Hecht, s. Matrosengericht	6/288	- in Dillsoße	9/231	- s. auch Jo Chon Bau	5/34 5/34
Schinken- Gemüse-Salat	9/223	- Lothringer Art	9/231	- überbacken	9/232	- s. auch Kalbsröllchen Richelieu	5/139
Schinken- Hörnchen	9/223 9/223	Schleierkarpfen, s. Schleie	9/231 (W)	Schleiehe, s. Schleie	9/231 (W)	- s. auch Kalbs- und Schweine- schnitzel	
Schinken-Kalb- fleisch-Pastete, s. Veal-and-Ham- Pie	10/129	Schlemmerschnit- ten	9/232	Schlesische Bauernbissen	9/233	- s. auch Paprikaschnitzel	7/208
Schinken- Kartoffeln	9/223	- Häckerle, s. Häckerle	4/107	- Häckerle, s. Häckerle	4/107	- s. auch Sach- gruppenre- gister Fleisch	
Schinken-Käse- Schnitzel, s. Cordon bleu	2/203	- Käsetaschen	9/233	- Käsetaschen	9/233	- Champignon- delikates	2/133 2/271
Schinken-Käse- Toast, s. Croque- Monsieur	2/225	- Kließla, s. Kartoffelklöße	5/208	- Kließla, s. Kartoffelklöße	5/208	- Jäger- Kaiser-	5/20 5/85
Schinken-Küchlein	9/224	- Mohnpielen, s. Mohnklöße	6/350	- Mohnpielen, s. Mohnklöße	6/350	- Kanarische Kapern-	5/161 5/168
Schinken-Lauch- Pastete	6/113	Schlesischer Kartoffelsalat	9/234	Schlesischer Kartoffelsalat	9/234	- Kirsch-, Amsterdamer Art	5/295
Schinken- Obstsalat	9/224	- Mohnkuchen	9/234	- Mohnkuchen	9/234	- Mandel- Marsala-	6/249 6/271
Schinken- Pastetchen	9/225 9/225	- Rollbraten	9/235	- Rollbraten	9/235	- mit Ananas	1/32
Schinkenpie	9/225	- Streuselkuchen	9/235	- Streuselkuchen	9/235	- Oliven-	7/123
Schinkenplatte	5/158	Schlesisches Himmelreich	9/236	Schlesisches Himmelreich	9/236	- Paprika-	7/208
- s. Tivoli- Schinken	10/45	Schließmohn, s. Mohn	6/349 (W)	Schließmohn, s. Mohn	6/349 (W)	- Pariser	7/227
Schinken- Röllchen	9/226	Schlosserbuben Wiener Art	9/237	Schlosserbuben Wiener Art	9/237	- polnisch	8/3
Schinken- Röllchen- Füllungen, s. Schinken- Röllchen	9/226	Schloßkartoffeln	9/237	Schloßkartoffeln	9/237	- Puter-	8/77
Schinkensalat	9/226	Schloßpunsch, Berliner	1/183	Schloßpunsch, Berliner	1/183	- Rahm-	8/114
		Schlupfkuchen, s. Blitzkuchen	1/251	Schlupfkuchen, s. Blitzkuchen	1/251	- Ricard-	8/183
						- Wiener	10/203
						Schöberl, Milch- Schokolade	9/250 (W)
						- heiße, brasilianisch	4/217

Schokolade; mexikanisch	9/251	- Vanillepudding mit	10/126	Schusterpastete	9/270	- Soße	9/289
Schokolade-Ananas- Schnitten	1/33	Schokoladentorte	9/259	- ostpreußisch	7/170	9/289	
Schokoladen- auflauf	9/251	- s. auch Schönbrunner Torte	9/265	Schwäbische Kaninchen- pastete	9/271	Schwedischer Glasbläser- hering	9/289
Schokoladen- Baisers	9/251	- amerikanisch (Black Bottom Pie)	9/260	- Laubfrösche	9/271	(Glasmästarsill)	9/289
Schokoladen- Biskuit, s. Kakao-Biskuit	5/88	- Budapest	9/260	- Maultaschen	6/290	- Kutschertopf (Hoek are panna)	9/290
- s. auch Schokoladen- torte	9/259	- holländische	4/281	Schwäbischer Apfelkuchen	9/272	- Sillsallad	9/290
Schokoladen- brezeln	9/251	- Prager	8/39	- Rostbraten	9/274	Schwedisches Hummer- frikassee (Hummer- stuvning)	9/291
Schokoladen- Buttercreme- torte	9/252	- Sähne- - Wiener	8/316 10/203	Schwäbisches Bohnengericht	9/274	- Ofenomelett, s. Ungsomelett	10/117 10/117
Schokoladen- creme	9/253	Schokoladen- trüffeln	9/261	Schwalbennester- Suppe	9/275	Schwein	9/291 (W)
Schokoladen- Cremeschnitten	9/253	Scholle	9/261 (W)	Schwammerl, s. Steinpilze	9/343 (W)	Schweinebauch, s. auch Schwein	9/291 (W)
Rigó Jancsi	9/253	- s. auch Fisch auf Müllerin Art	3/145	Schwammerl- Auflauf	9/278	- bayrisch	9/291
Schokoladen- Cremespeise (Mousse au chocolat)	9/254 9/254	- s. auch Fisch gegrillt	3/147	Schwanenhals- gurke, s. Gurke	4/94 (W)	- chinesisches (Cau Tjü Juk)	9/292
Schokoladeneis	9/255	- Blankeneser Art	9/261	Schwarze Korinthe, s. Korinthe	5/351 (W)	- gefüllt	9/292
Schokoladen- eisbecher, brasilianischer	1/324	- gebraten - in Weißwein	9/262	Schwarzer Johannisbeer- likör, Glasur	5/45 10/8 (W)	- Kohlrüben mit - mit Gemüse, s. Steirisches Wurzelfleisch	9/292 5/323 9/346
Schokoladen- fondue, s. Fondue für Kinder und Erwachsene	3/262	- Kräuter- - mit Speck, s. Maischollen	6/30	- Tee, s. Tee	10/8 (W)	- mit Sauerkraut, s. Sauerkraut- Rouladen	9/17 6/360
Schokoladen- glasur, Bananen mit	1/129	Finkenwerder Art	6/193	Schwarzbeeren, s. Heidelbeeren	4/197 (W)	Schweinebauch- Schnitzel	9/294
Schokoladen- Haferflocken- plätzchen	4/112	- Nizzaer Art	9/263	Schwarzbrot- Auflauf	9/278	Schweinebraten	9/294
Schokoladen- herzen	9/255	Schollenfilets	9/263	Schwarzbrotteig mit Kartoffelbelag, s. Schweizer	9/319	- s. auch Braten	1/329 (W)
Schokoladenigel, s. Biskuitigel	1/219	Holmsland Art	9/264	Gumelkuchen	9/319	- s. auch Currybraten	2/233
Schokoladen- Ingwer-Soße, s. Schokoladen- soße fran- zösisch (PS)	9/258	Schollenröllchen	9/264	Schwarzwälder Kirschplutzer, s. Kirschmichel	5/291 9/278	- s. auch Fleischtopf überbacken	3/243
Schokoladen- kaffee	9/256	Schönbrunner Torte	9/265	- Kirschtorte	9/278	- dänisch, s. Apfelfleisch	1/47
Schokoladen- kuchen aus Israel	9/256	Schorle-Morle	9/266	- Schäumele	9/279	- Fleischermeister Art	9/295
Schokoladen- lebkuchen mit Nüssen	9/256	Schoßstück, s. Kotelett	5/354 (W) -360	- Schinken, s. Schinken	9/211 (W)	- gefüllt (Mørbrad med Svedsker og Aebler)	9/296
Schokoladen- Makronen	9/257	Schottentee	9/266	- Speck, s. Speck	9/152 (W)	- kantonesischer	5/167
Schokoladenmilch	6/334	Schottische	9/266	- Tellersülze	9/280	- mit Cornichons	3/244
Schokoladen- Pfirsich	9/257	Schottischer	9/267	Schwarzweiß- Gebäck	9/281	- mit Orangen	9/296
Schokoladen- plätzchen, Haferflocken-	4/112	- Preiselbeer- Pudding	9/268	Torte	9/281	- pikant würzen	9/294
Schokoladen- Printen	9/258	- Whisky, s. Whisky	10/193 (W)	Schwarzwürzeln	9/282 (W)	- ungarisch	10/114 10/114
Schokoladensoße, Baisers mit	1/114	Schrippe mit Hackepeter	9/268	- gebacken	9/282	- Wiener	10/204
- französisch	9/258	Schtschi, s. Fleischbrühe mit Sauerkraut	3/222	- in Schinkensoße	9/283	Schweinebrat- wurst, s. Würstchen	10/227 (W)
- mit Ingwer, s. Schokoladen- soße französisch (PS)	9/258	- s. auch Russische Kohlsuppe	8/294	- mit Holländischer Soße	9/284 9/284	Schweinebrust, s. auch Schwein	9/291 (W)
		- Krapiwaja, s. Sauerkrautsuppe	9/20	Schwarzwürzel- Auflauf	9/285	- gefüllt	9/297
		russisch	9/268	Schwarzwürzel- gericht einfach, s. Schwarzwürzeln	9/282 (W)	Schweine-Curry	9/298
		Schuhsohlen	9/268	Schwarzwürzel- Salat	9/286	Schweinefilet, s. auch Filet vom Schwein	3/130
		Schulter, s. Rindfleisch	8/185 (W)	Schwedenplatte	9/287	- s. auch Sateh	9/5
		Schupfnudeln	9/269	Schwedenpunsch	9/288	- s. auch Schweine-Curry	9/298
		Schuppenkarpfen, s. Karpfen	5/187 (W)	Schwedische Fleischbällchen, s. Köttbullar	5/361 9/288	- s. auch Schweinefleisch mit Erbsen	9/300
		Schüsselhecht	9/270	- Heringe	9/288	- chinesisches	9/298
		Schüsselpastete	9/270 (H)	- Karpfen	9/288	- amerikanisch	9/298
		- s. Chicken Pie	2/160	Schwärzer Johannisbeer- likör, Glasur	5/45	- Gastronomenart	9/298
		- s. auch Sach- gruppenregister Pasteten		- Tee, s. Tee	10/8 (W)	- mit Ananas	9/298
		Schusterjungen, Berliner	1/183	Schwarzweiß- Gebäck	9/281		

Schweinefilet, spanisch 9/131  
 Schweinefleisch (Alter), s. Schwein 9/291 (W)  
 – s. auch  
 Eierkuchen mit Fleisch 2/337  
 – s. auch Fleisch 3/210 (W)  
 – s. auch  
 Rosinen-Schweinefleisch kalifornisch 8/239  
 – Erbsensuppe mit 3/43  
 – frittiert 9/300  
 – gebratene Nudeln mit 3/353  
 – japanisch 9/300  
 – mit Erbsen chinesisches 9/300  
 – mit Kräutern 9/301  
 – mit Meerrettich, s. Krenfleisch 6/42  
 – sauer 9/301  
 – süßsauer 9/302  
 Schweine- und Kalbfleisch peruanisch 5/93  
 Schweinefleischbällchen (Chwan Wan Tzu) 9/302  
 Schweinegulasch 9/302  
 Schweinehack mit Brötchen, s. Schrippe mit Hackepeter 9/268  
 Schweinehaxe, s. Eintopf aus der Champagne 2/353  
 – s. auch  
 Lombardischer Eintopf 6/159  
 – s. auch  
 Sächsisches Zwiebfleisch 8/303  
 Schweineherz, s. Herz 4/235 (W)  
 Schweinehirn, s. Hirn 4/255 (W)  
 Schweinekamm, s. Currygericht 2/237  
 Schweinekarree 9/303  
 Schweinekeule gebraten 9/304  
 Schweinekotelett, s. Djuveč 2/281  
 s. auch Kotelett 5/354 (W)  
 – s. auch  
 Weinkotelett 10/171  
 – s. auch  
 Zigeunerkotelett 10/251  
 – Ardenner Art 9/304  
 – Brabanter Art 9/304  
 – Esterházy 9/305  
 – fränkisch 9/308  
 – kurländische Art 9/308  
 – Rembrandt 9/308  
 Schweineleber, s. auch Leber gefüllt 6/115  
 – s. auch Leber nach Triester Art 6/119  
 – s. auch  
 Lebergulasch 6/120  
 – bürgerlich 9/309

Schweinenacken, s. Schwein 9/291 (W)  
 – vom Spieß 9/309  
 Schweinenieren 9/310 (H)  
 – s. auch Nieren auf Toast 7/51  
 – s. auch Nieren in Madeira 7/53  
 – s. auch Nieren mit Pfifferlingen 7/54  
 – s. auch Nieren mit Sherrysoße 7/54  
 – s. auch  
 Nierenbrötchen 7/56  
 Schweinepfeffer 9/310  
 – Tokajer- 10/53  
 Schweinerippchen, s. auch  
 Mecklenburger Rippenbraten 6/295  
 s. auch  
 Schweinekarree 9/303  
 – s. auch  
 Thüringer Rippenbraten 10/35  
 – gefüllt 9/310  
 9/310  
 Schweinerippen ungarische 10/109  
 Schweine-Rollbraten 9/311  
 Schweine-Sauerbraten 9/312  
 Schweineschinken mit Bier, s. Bierschinken 1/196  
 Schweineschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln 9/312  
 Schweineschnauze und Innereien gekocht, s. Thüringer Topfbraten 10/36  
 10/36  
 Schweineschnitzel, s. auch Fleisch-Schüssel 3/238  
 – s. auch Jo Con Bau 5/34  
 5/34  
 – s. auch Mandel-Schnitzel 6/249  
 – s. auch Marsala-Schnitzel 6/271  
 – s. auch Polnische Schnitzel 8/3  
 – s. auch Reis mit Schnitzeln überbacken 8/157  
 – s. auch Tessiner Käse-Schnitzel 10/23  
 – Budapest 2/33  
 – kalifornisch 9/313  
 – russisch 9/314  
 Schweineschulter 9/314  
 – s. auch  
 Schäufelbraten 9/200  
 – s. auch Schwein 9/291 (W)  
 – gepökelt, s. Schwarzwälder Schäufole 9/279  
 Schweinespeck, s. auch Schwein 9/291 (W)  
 Schweinesteak flambiert 9/315  
 – Tessiner Art 9/316  
 Schweinshaxe 9/316  
 Schweinskopfsülze 9/317

Schweinsöhrchen 9/318  
 Schweizer Gumelikuchen (Gumelichueche) 9/319  
 – Hochzeits-schnitzel 9/319  
 – Hühnerragout 9/320  
 – Käsefondue 9/321  
 – Käsekuchen 9/321  
 – Rösti, s. Rösti 8/245  
 Schwemmkloben, Dresdner Suppentopf mit 2/300  
 Schwertfisch, s. auch Fisch eingelegt auf puertoricanische Art 3/146  
 Schweser, s. Bries 1/359  
 Schwetzinger Spargelsalat 9/322  
 – Spezialtoast 9/322  
 St  
 St. Galler Käseschnitten 9/323  
 – Galler Zwiebelsalat 9/325  
 St.-Honoré-Torte 9/325  
 St.-Malo-Soße 9/325  
 Stachelbeere 9/326 (W)  
 – chinesisches, s. Kiwi 5/298 (W)  
 5/299  
 Stachelbeer-Becher 9/326  
 Stachelbeercreme englisch 9/327  
 Stachelbeergrütze mit Sahne 9/327  
 Stachelbeer-kuchen mit Baiserhaube 9/327  
 Stachelbeer-Sahne-Dessert (Gooseberry-Fool) 9/328  
 Stachelbeersöße 9/328  
 Stachelbeertorte 9/329  
 Stachelhummer, s. Languste 6/101 (W)  
 Stangenbohnen, Garzeiten 1/278  
 Stangensellerie 9/330 (W)  
 – s. auch Sellerie 9/63 (W)  
 – gefüllt, s. auch Célerie fourré 2/112  
 – mit Bechamelsöße 9/330  
 – mit Holländischer Soße, s. Stangensellerie 9/330 (W)  
 – überbacken 9/330  
 Stangenspargel, s. Spargel 9/133 (W)  
 –149  
 Stangenweißbrot, s. Flüte 3/258  
 Starnberger Renken 9/330  
 Staudensellerie, s. Sellerie 9/63 (W)  
 – s. auch  
 Stangensellerie 9/330 (W)

Steak 9/332 (W)  
 – s. auch  
 Filetsteak 3/134 (W)  
 – s. auch  
 Friesisches Kluffsteak 3/292  
 – s. auch  
 Grillsteaks gebeizt 4/83  
 – s. auch  
 Kalbssteaks 5/146  
 5/147  
 – s. auch Kotelett 5/354 (W)  
 – s. auch  
 Kräuter-Filetsteaks 6/26  
 – s. auch Pariser Pfeffersteak 7/226  
 – s. auch  
 Rindfleisch 8/185 (W)  
 – s. auch  
 Schweinesteak 9/315  
 9/316  
 – s. auch  
 Wildschwein-steaks 10/217  
 – aufbewahren, s. Rindfleisch 8/185 (W)  
 – aus Hackfleisch, s. Biff  
 Lindström 1/198  
 – braten 1/25  
 3/16  
 – California- 2/85  
 – Champignon- 2/137  
 – Cowboy- 2/211  
 – Damhirsch-, irisch gegrillt 2/248  
 – dänisches Riesen- 2/260  
 2/260  
 – Haushofmeister Art 9/332  
 – japanisch (Kobe-Steak) 9/333  
 – Jura-Art 9/334  
 – Kambodscha- 5/160  
 – Kantalupe- 5/166  
 – Käse- 5/241  
 – Knoblauch- 5/309  
 – Kümmel- 6/58  
 – Lothringer 6/162  
 – mexikanisches 6/320  
 – mit Choronsöße 9/334  
 – mit Fenchel, s. Fenchel-Steak 3/113  
 – Paprika-, chinesisches 7/214  
 – Peperoni- 7/251  
 – Pfeffer-, flambiertes 3/203  
 – Porterhouse- 8/15  
 – Schweine-, flambiert 9/315  
 – Teriyaki 10/19  
 – Tokio 10/55  
 – vom Grill 9/355  
 – vom Haifisch nach Grenobler Art 9/336  
 – vom Holzbrett 9/336  
 9/336  
 Steak-and-Kidney-Pie 9/337  
 9/337  
 Steakplatte, amerikanische 1/24

Steaks-Tips, s.		Stracciatella, s.		Stubenküken,		- Berliner Art	10/2
Steak	9/332 (W)	Parmesansuppe	7/232	Hamburger	4/135	- bürgerliche Art	10/3
Steckerlfisch	9/338 (W)	Strammer Max	9/352	Stunggis		- Casanova	10/4
Steckrüben, s.			9/352	(Unterwaldner		- Feinschmecker	
auch		Straßburger		Eintopf)	9/359	Art	10/5
Hamburger		Bäckerofen, s.		Stutenkerl,		- gefüllt	10/5
National	4/132	Bäckerofen	1/107	sauerländischer	9/20	- gefüllt, s. auch	
- s. auch		- Birnen	1/206			Tauben Berliner	
Kohlrüben	5/322 (W)	- Fasan mit				Art	10/2
	5/323	- Gänseleber	9/353			- Grundrezept, s.	
Steinbeeren, s.		- Gänseleber in				Tauben	10/2 (W)
Preiselbeeren	8/42 (W)	Teig	9/354			Tausendblätter-	
Steinbeißer		- Gänseleber-		Tafelspitz, Wiener	10/206	torte	10/6
Bellavista	9/338	pastete	9/354	Tafelwein, s. Wein	10/166 (W)	Tavá, s.	
- Berliner Art	9/339	- Kalbsmedaillons	9/355	Tagliatelle, s.		Lammfleisch mit	
Steinbutt	9/340 (W)	- Platte	9/355	Italienisches		Gemüse	6/86
- andalusisch	1/40	Strauben, s.		Nudelgericht	5/15	Tavuk dolmasi, s.	
- Antoinette	9/340	Spritzkrapfen	9/182	Taglierini, s.		Türkisches	
- Hotel Bristol	9/341	Strauchheidel-		Nudeln	7/67 (W)	Huhn gefüllt	10/97
- Madri der Art	9/341	beere, s.		Tallarines, s.		Tawny,	
- Ratsherren Art	9/342	Heidelbeeren	4/197 (W)	Nudeln	7/67	s. Portwein	8/19 (W)
Steinbuttfilet, s.		Streusel-Auflauf,		Talon sült tojas		T-Bone-Steak	10/7
Butt Denise	2/57	Rhabarber-	8/177	gombaval es		- s. auch Kotelett	5/354 (W)
	2/57	Streuselkuchen	9/357	paradicsommal,		- grillen, s. T-	
Steinpilze	9/343 (W)	- mit Kirschen	9/357	s. Eier-Auflauf		Bone-Steak (PS)	10/7
- s. auch Pilze	7/321 (W)	- mit Mohn	9/358	mit Pilzen und		Tee	10/8 (W)
	-333	- Quark-	8/99	Tomaten	2/324	- s. auch Eier-Tee	2/351
- gebraten	9/343	- schlesischer	9/235	Tangerine, s.		- s. auch Sahne-	
- Harlekin	9/343	Streusel-		Mandarinen	6/225 (W)	Eistee	8/313
- italienisch	9/344	Rhabarber-		Tannenbäumchen	9/359	- s. auch	
- Möweneier mit	7/23	Auflauf	8/177	Tapioka	9/360 (W)	Zitronentee	
- Nudeln mit	7/69	Striezel,		Tapioka-Suppe	9/360	flambé	10/264
- russisch	9/344	böhmischer	1/274	Tarhonya		- aufbewahren, s.	
- Toulouser Art	9/344	Strohkartoffeln		(Ungarische		Tee	10/8 (W)
Steinpilzköpfe,		(Pommes		Eiergrauen)	9/360	- Eis-	3/3
Bitki mit	1/227	pailles)	3/35	Tarteletts		- Friesen-	3/292
Steirische Nudeln	9/345		9/358	malaiische Art	9/361	- kochen, s. Tee	10/8 (W)
Steirisches		Strömmings-Lada		Taschenkrebse, s.		- mit Caviar	10/8
Hirschfleisch	9/345	(Überkrustete		Krebse	6/32 (W)	- Schotten-	9/266
- Kürbiskraut	9/346	Heringe)	9/358	Tassenkuchen		Teebiskuits	
- Schöpsernes	9/346	Strudel, s. auch		amerikanisch, s.		amerikanisch, s.	
- Wurzelfleisch	9/346	Apfelstrudel	1/57	Kentucky		Amerikanische	
Stifado	9/347	- s. auch		Cupcake	5/267	Biskuits	1/23
	9/347	Böhmischer		Tatar	10/1 (W)	Teebowle mit	
Stinger	9/347	Kirschenstrudel	1/273	- s. Hackfleisch	4/103 (W)	Früchten	10/9
Stockfisch, s.		- s. auch Fleisch-		- s. auch Lucca-		Teebrot	10/9
Kabeljau	5/60 (W)	Käse-Strudel	3/225	Augen	6/165	Tee-Creme	10/10
- mit Öl-Essig-		- s. auch		- s. auch Nuß-		- ostfriesisch	7/169
Marinade	9/347	Fleischstrudel	3/241	Tatar	7/88	Tee-Fizz	10/10
Stockfischsuppe	9/348	- s. auch		- Artischocken-		Teegebäck	10/10
	9/348	Hefestrudel	4/195	böden	1/86	Tee-Gelee mit	
Stolle, Berliner	1/183	- s. auch		- Beefsteak	1/169	Vanillesahne	10/11
Stollen	2/300	Jugoslawischer		- fleischlos, s.		Tee-Grog	10/11
	6/139	Strudel	5/52	Quark-Tatar	8/100	Teekuchen	10/12
- s. auch		- s. auch		- mit Äpfeln, s.		Teeplätzchen,	
Mailänder		Milchrahm-		Tatar	10/1 (W)	englische	3/22
Panettone	6/182	strudel	6/334	- mit Caviar, s.		Teepunsch	10/12
- s. auch		- s. auch		Tatar	10/1 (W)	- s. auch	
Pistazienstollen	7/339	Nußstrudel	7/87	- mit Sardellen	1/63	Krambambuli	6/12
	7/341	- s. auch		- Nuß-	7/88	- amerikanisch	10/13
- s. auch		- s. auch		- verfeinern, s.		- indisch	10/13
Sächsischer		Vargabéles	10/128	Tatar	10/1 (W)	- mit Orangen, s.	
Christstollen	8/302	- s. auch		Tatarmenge pro		Orangen-	
- Aprikosen-	1/74	Zwetschen-		Kopf, s. Tatar	10/1 (W)	Tee-Punsch	7/160
- Dresdner	2/300	Strudel	10/291	Tatarsoße, s. auch		- nordfriesisch	10/12
- Dresdner		- Heidelbeer-	4/204	Fondue		Teeschnitten,	
Mandel-	2/299	- Hühnerfleisch-,		Mongole	3/263	Dessauer	2/272
- Leipziger	6/138	griechisch, s.		- Champignons		Teewasser, s. Tee	10/8 (W)
- Mohn-	6/353	Kotópittá	5/361	ausgebacken		Tegernauer	
	6/353	- Kartoffel-	5/217	mit	2/119	Wildschwein-	
- Nassauer	7/40	- Kraut-	6/21	- Eier in	2/322	braten	10/15
- Pistazien-	7/339	- Nuß-	7/87	Tatar-Variationen,		Teig	2/334
	7/341	- Quark-	8/99	s. Tatar	10/1 (W)	- kühlen	5/57
- Quark-	8/98	- Rahm-,		Tataren-Soße	3/213	Teigböden,	
Stolzer Heinrich	9/349	schwäbische Art	8/116	Tauben	10/2 (W)	mehrere backen	2/284
Stör am Spieß	9/349	Strudelteilgränder		- Altersbestim-		Teigerbsen, s.	
Störtebeker		als Suppeneinlage	1/273	mung, s.		Backerbsen in	
Suppe	9/352			Tauben	10/2 (W)	klarer Brühe	1/107

Teigröllchen gefüllt, s. Canelloni	2/97	Kalbskopf Schildkrötenart	5/122	- Soße	10/45	- und Paprika, Eierkuchen mit	2/341
- gefüllt, s. auch Canelloni alla genovese	2/98	Teufelseier	10/24	- Speckwaffeln	10/45	- und Paprika, Quappe mit	8/79
Teigrouladen sizilianisch	9/97	Teufelskrabben Ipswich Art	10/25	Titos au Sbrinz, s. Sbrinz-Stäbchen	9/31	Tomaten-Auflauf, Habsburger	4/100
Teigtaschen, gefüllt, s. Brasilianische Empanadas	1/322	Teufelssalat	10/26	Tivoli Schinken	10/45	Tomaten-Bohnen-Suppe	1/295
- gefüllt, s. auch Preßburger Beugel	8/46	Teufelssauce (Sauce diable)	10/26	Toast	10/46 (W)	Tomatenbroadie	10/63
- gefüllt, s. auch Wan-tan-Suppe	10/158	Texasrollen	10/27	- s. auch Sachgruppenregister		Tomaten-Champignon-toast	10/64
Hün-t'un-t'ang	10/158	Theresia-Salat	10/28	Toasts		Tomaten-Chutney	10/65
- mit Eiern, s. Rissolen mit Eiern	8/210	Third Rail	10/28	- dänische Art	10/47	Tomaten-Cocktail	10/65
- mit Konfitüre, s. Rissolen mit Konfitüre	8/211	Thorner Kathrinchen	20/28	- für Feinschmecker	10/47	- (Longdrink)	10/68
- mit Quarkfüllung, s. Varenyki	10/128	Thunfisch	10/29 (W)	- Hawaii-	4/179	Tomatencremesuppe	10/68
- mit Schinken, s. Rissolen mit Schinken	8/211	- s. auch Paprikasalat mit Thunfisch	7/205	- Louis Armstrong	10/47	Tomaten-Flip	10/68
- neapolitanisch (Calzoni alla napoletana)	10/15	- Blumenkohl mit gegrillt	1/255	- mit Kasseler	10/50	Tomatenfondue	10/68
Teigwaren, s. auch Sachgruppenregister		- Kalbfleisch mit	5/92	- mit Knoblauch	10/51	Tomatengemüse	10/69
Teigwaren		- Karthäuser Art	10/29	- mit Spiegelei	10/50	Tomaten-Gurken-Bohnen-Salat	1/284
Teljatyna s. Pidlywoju is lkry, s. Kalbsbraten mit Caviarsoße	5/98	- mit Artischockenherzen, s. Antipasti	1/41	- Paul Bocuse	10/50	Tomatenketchup	10/71
Tellerfleisch	10/16	- Paprikasalat mit provenzalische Art	7/205	Pietro	10/51	Tomaten-Knoblauch-Soße	5/311
Tellersulz	10/16	Thunfisch-Anchovissalat	1/37	Toffeees	10/51	Tomatenmarinade	10/71
Tellersülze, Schwarzwälder	9/280	Thunfisch-Salat	10/33	- mit Nüssen, s. Toffeees (PS)	10/51	- Feldalat in	3/106
Teltower Rübchen	10/17	Butterfly-Salat	2/62	Tokaj Aszu, s. Tokajer	10/52 (W)	Tomaten-Mayonnaise s. Tiroler Soße	10/45
- Rübchen glasiert	10/17	Thunfischsoße, Lambraten mit	6/80	- Szamorodni, s. Tokajer	10/52 (W)	- Spargel-pyramide mit	9/148
Tempura, s. Japanisches Krabbengericht	5/28	Thunfisch-Toast	10/34	Tokajer	10/52 (W)	Tomatenpaprika, s. Paprika	7/190 (W)
Ten Tjiun yu, s. Fisch chinesisches	3/145	Thüringer Apfelmuchen	10/34	- Schweinepfeffer	10/53	Tomatenplaki	10/71
Tequila caliente	10/17	- Bratwurst	10/35	Tokajer-Eierschaum	10/53	Tomaten-Reis, s. Reis Palermo	8/158
Teriyaki	10/18	- Rippenbraten	10/35	Tokány (Siebenbürger Schmorfleisch)	10/55	Tomatenrisotto s. Kalbsmedaillons	5/131
- Fleischbällchen	10/19	- Topfbraten	10/36	Tokio Steak	10/55	italienische Art	5/131
- Steak	10/19	Thymian	10/36 (W)	Töltött Káposzta, s. Kraut gefüllt ungarische Art	6/17	Tomatensalat	10/71
Terrine mit Kalbfleisch und Pilzen	10/20	Tiefseegarnelen, s. Garnelen	3/344 (W)	Tom Collins	10/56	- mit Schinken	10/72
Tessiner Egli-Filets	10/21	Tim Frazer	10/37	- und Jerry	10/56	Tomatensoße	2/193
- Hühnerleber-Crostini	10/22	Timbale	10/37	Tomaten	1/87	- s. auch Fleischnester	3/229
- Kalbsschnitzel, s. Piccata alla Ticinese	7/309	Pompadour	10/37	- Blumenkohl-Auflauf mit	1/259	- s. auch Paradies-Soße	7/216
- Karamelbirnen	10/22	Timballo di maccheroni alla fiorentina, s. Makkaroni		- Bücklingscreme in	2/29	- Eier in	2/319
- Kartoffeln	10/23	Florentiner Art	6/198	- Eier in	2/319	- Fisch in	3/155
- Käsesalat	10/23	Tintenfisch, s. Calamares oder Calamari	2/83 (W)	- entkernen	4/214	- Fleischklöße in	3/227
- Käse-Schnitzel	10/23	- fritiert, s. Calamari fritiert	2/84	- Freiburger Art	10/58	- Fleischwurst in	3/244
- Topf	10/24	- gefüllt	10/38	- gebacken	10/58	- für Spaghetti	10/72
Tête de veau en tortue, s.		- in Rotwein	10/38	- gefüllte	4/13	- grüne Bohnen in, s. Judias	5/51
		- in Tomatensoße	10/39	- gegrillt	10/59	verdes	5/51
		- mit Reis	10/40	- grillen	1/265	- Knoblauch-	5/311
		- mit Tomaten	10/40	- grüne, Konfitüre aus	5/330	- Tintenfisch in	10/39
		Tintenfisch-Servier-Tip	10/38	- Hausfrauenart	10/59	- weiße Bohnen in	10/177
		Tippaleivät (Finnisches Hefengebäck)	10/41	- im Schlafrock	10/60	Tomatensoufflé	10/72
		Tipperary	10/42	- Käse-	5/244	Tomatensuppe	10/73
		Tiroler Batzen	10/42	- Marseiller Art	10/60	- Adelheid	10/73
		- Entrecôte	10/42	- Monte Carlo	10/61	- französische	3/286
		- Festkuchen	10/43	- nach Art von Antibes	10/62	- geeist	10/73
		- Leber	10/44	- polnische Art	10/62	- italienische	5/12
		- Leber	10/44	- Rührei in	8/272	- mit Mais	10/74
		- Schneck	10/44	- Tintenfisch mit	10/40	- mit Meerrettich-sahne, s. Tomatensuppe (PS)	10/73
		- Semmelknödel, s. Semmelknödel Tiroler Art	9/71	- und Auberginen spanische Art	10/63	- mit Orangen, s. Orangen-Tomatensuppe	7/160
				- und Gurke, Joghurt mit	5/35	Tomatentopf südamerikanisch	9/182

Tomates		Träuble, s.		Türkische		Ungarisches	
Concassés, Heilbutt mit	4/215	Johannisbeeren	5/41 (W) -48	Fleischpastet- chen (Rakar bi Laban)	10/93	Kartoffel- paprikasch	10/115
Tomato Special	10/74	Träubleskuchen s. Johannisbeer- kuchen	5/45	- Pastete (Baklava)	10/94	- Kraut	10/115
Tontöpfe, Kochvorberei- tung, s. Fasan In Ton	3/93	Träublestorte	10/85 (H)	Türkischer Auflauf	10/94	- Paprikagemüse	10/116
Topf, altdeutscher	1/20	- s. Johannis- beertorte	5/48	- Bohnensalat	10/95	Ungsmelett (Schwedisches Ofenomelett)	10/117 10/117
Topfen, s. Quarkrezepte	10/74 (H)	Tränenec, s. Kartoffelrüttler	5/215	- Hammelpilaw	10/96	Union Jack	10/117
Topfen-Pala- tschinken	10/75	Tresses au fromage, s. Käse-Zöpfchen	9/32	- Kaffee	5/74	Unterhaxe, s. Schwein	9/291 (W)
Topinambur	10/75 (W)	Trester	2/113	- Nußkuchen	10/96	Unterwaldner Eintopf, s. Stunggis	9/359
Topinamburpüree	10/75	Tresterbranntwein, s. Weinbrand	10/167 (W)	- Salat	10/97	Urner Käsesuppe	10/118
Torta alla napoletana, s. Neapolitanische Torte	7/43	Trockenerbsen	3/39	Turrón	10/98	Uttenweiler Apfelkuchen	10/118
- pasqualina (Italienische Ostertorte)	10/75	- s. auch Erbsen	3/35 (W)	(Spanisches Konfekt)	10/98	Uwo no Amazukake, s. Fisch in süßsaurer Soße	3/154
Törtchen, Heidelbeer- - Wiesbadener	4/205 10/207	Trockenfeigen	3/100	Tutti Frutti	10/99		
Torteleets Cavour - Eva	10/76 10/77	Trockenfrüchte- Kuchen, s. Bischofsbröt Trockenhefe	1/217 4/192				
- Feinschmecker- art	10/77	Trota Malossol, s. Caviar	2/110 (W)				
Torten, s. Sach- gruppenver- zeichnis Backwerk		Trote alla luganese, s. Forelle nach Luganer Art	3/276	Überbackene Artischocken (Carciofi alla Pugliese)	10/99	Valenzia Crêpes	10/119
Tortenboden	4/35	- sul fondo di champignons, s. Forelle auf Champignons	3/268	Überbackener Chicorée	10/101 10/101	Valerie Torte	10/119
Tortilla española, s. Spanisches Omelett	9/130	True Shrimp, s. Garnelen	3/344 (W)	Überbackenes Kartoffelgemüse	10/101	Vanilla-Raisin- Pie, s. Vanille- Rosinen-Pastete	10/127
- española	10/78	Trüffeln	10/85 (W)	Überläufer, s. Wildschwein	10/211 (W)	Vanilleäpfel	10/120
Tortillas mexikanisch	10/78	- s. auch Pilze	7/321 (W)	Überraschungs- Omelette		Vanilleauflauf	10/120
Tosca-Äpfeln	10/79	- brossées, s. Trüffeln	10/85 (W)	Surprise	7/138	Vanille-Bananen	10/121
Tosca-Salat	10/79	- morceaux, s. Trüffeln	10/85 (W)	Überraschungs- salat	10/102	Vanille-Brezeln	10/122
Tosca-Torte	10/80	- pelées, s. Trüffeln	10/85 (W)	Ugat Dvash (Israelischer Honigkuchen)	10/102	Vanillecreme, Quark- Omelette	8/103
Toskanisches Kalbsbries (Animelle alla Toscana)	10/80	Trüffelschalen als Fleischwürze, s. Trüffeln	10/85 (W)	Ujhazi jerceleves (Hühnersuppe à la Ujhazi)	10/103	Vanille-Eis - mit Ananas, flambiert	1/28
Totebeili, Appenzeller	1/62	- kochen	10/85	Ulmer Kuchen	10/104	- mit Aprikosen, s. Aprikosen Monte Carlo	1/67
Tournedos	10/81 (W)	Trüffeltorte	10/88	Ultimo	10/105	- mit Aprikosen, s. auch Aprikosen- becher serbisch	1/68
- s. Filetsteak	3/134 (W)	Truite étuvée, s. Forelle mit Speck gebraten	3/275	Umintas	10/105	- mit Rumfrüchten	10/123
- chilenos	10/81	Trunkene Jungfrauen	10/89	Unagi no Kabayaki, s. Japanische Aalspießchen	5/26	Vanille-Eiscreme, s. auch Erdbeertorte geest	3/67
- Choron	10/82	Trütschen gebacken	10/90	Ungarische Gulaschsuppe	10/105	- s. auch Flambierte Pfirische	3/201
- exquisit	10/83	Truthahn, s. Puter	8/60 (W)	- Kalbsschnitzel	10/207	- Erdbeeren flambiert mit	3/45
- französisch	10/83	Truthenne, s. Puter	8/60 (W)	- Paprika- Kartoffeln	10/107	Vanille-Eis- Crêpes flambiert	10/123
- Grundzuberei- tung, s. Tournedos	10/81 (W)	Tscherkes Taugu (Huhn nach Tscherkessen Art)	10/90	- Paprikaschoten	10/107	Vanille-Flammeri	10/125
- mexikanisch	10/83	Tscherkessenspieß	10/90	- Rauchspeck- suppe	10/108 10/108	Vanillekipferl	10/125
- Rossini	10/83	Tscholent (Jüdisches Sabbatessen)	10/91	- Schweinerippen - Soße	10/109 10/109	Vanillelikör	10/125
- spanisch	9/127	Tunesisches Couscous	10/92	Ungarischer Gänsebraten	10/109	Vanillemilch mit Chartreuse	6/334
Tourtière de Noël (Weihnachts- pastete)	10/84	Tung-ku-nidng- jou, s. Pilze chinesisch	7/322	- Kotelettbraten	10/109	Vanille-Parfait	10/125
Trader's Punch	10/85	Turdilli (Honigstäbchen)	10/92	- Kuchen des Primas Rigó	10/112	Vanilleplätzchen	10/126
Traubenblätter gefüllt, s. Dolmas	2/287	Türkenblut	10/93	Jancsi	10/112 10/112	Vanillepudding mit Schokoladen- soße	10/126
- s. auch Sarma	9/4			- Rindfleischsalat	10/113	Vanillereis, Rhabarber- Kaltschale mit	8/176
Traubendrink	9/106			- Salat	10/113	Vanille-Rosinen- Charlotte	10/127
Traubengurke, s. Gurke	4/94 (W)			- Schweinebraten	10/114		
Traubenrosinen, s. Rosinen	8/234 (W)						
Traubenzucker, s. Zucker	10/273 (W)						

Vanille-Rosinen-Pastete (Vanilla-Raisin-Pie) 10/127  
10/127

Vanilleschaum-Soße, Erdbeeren mit 3/46  
Vanillesirup, Obst in 7/93  
Vanille-Soße 10/127

Varenyki (Teigtaschen mit Quarkfüllung) 10/128  
Vargabéles 10/128  
Varm  
Krabbsmörgäs, s. Krabben-Schnitten  
schwedisch 6/10  
Västkuksallad, s. Westküsten-Salat  
schwedisch 10/192  
Vatapá 10/128  
Vatruschki, s. Russische Käseküchlein 8/293  
Veal-and-Ham-Pie (Kalbfleisch-Schinken-Pastete) 10/129  
Velvet Cream 10/130  
Venezianische Mais-Pastete 10/130  
– Suppe (Minestra alla veneziana) 10/132  
Venezianischer Leber-Risotto 10/132  
Verdelli, s. Zitrone 10/255 (W)  
Verlorene Eier 2/311  
– Eier, s. auch Eier pochiert 2/324  
7/354  
– Eier baltische Art 10/133  
– Eier Beaucer Art 10/133  
– Eier Florentiner Art 10/133  
– Eier in Kräutersoße 10/134  
Vermicelli alla Palermitana 10/135  
Vermouth, s. Wermut 10/189 (W)  
Veronique-Salat 10/135  
10/135

Very old Tawny, s. Portwein 8/19 (W)  
Vier-Früchte-Mus, s. Pommersches Viermus 8/11  
Vier-Jahreszeiten-Salat 10/136  
Vierkantgouda, s. Holländischer Käse 4/284 (W)  
Vierländer  
Apfeltorte 10/136  
– Ente gefüllt 10/136  
– Spargelsuppe 10/137  
Vin coquin, s. Schelmenwein 9/207  
Vinaigre (Essig) 3/72  
Vinaigrette 3/72  
– Broccoli in 2/1  
Vinaigrette-Soße 10/138  
Vincent-Soße 10/138  
– Makrele in 6/210

Visballetjes in Rijnkreeften-saus s. Fischklöße in Krebssoße 3/174  
Viskoekjes, s. Fischklopse  
holländisch 3/173  
Vitello tonnato 10/138  
– tonnato s. auch Kalbfleisch mit Thunfisch 5/92  
Vogelsberger Fleisch 10/140  
10/140  
Vogelnester 10/139  
Vogtländer Klöße mit Ochsenstück 10/141  
Vol-au-Vent, s. Pastetenhaus mit Kalbfleisch-ragout 7/244  
Volcano Potatoes 10/141  
Vollhering, s. Hering 4/233 (W)  
Vollkornbrot, s. Brot 2/15 (W)  
Vollkornknäcke-brot, s. Brot 2/15 (W)  
Vorderschinken gekocht 9/211 (W)  
Vorrat, Mürbeteig 1/15  
Vorspeisen, s. Antipasti 1/41  
– s. auch Canapés klassisch 2/93  
– s. auch Horsd'œuvre 4/297 (W)  
– s. auch Sachgruppenregister Vorspeisen  
– s. auch Schwedenplatte 9/287  
– italienische, s. Antipasti 1/41  
Vorteig 1/192  
Vostizza-Korinthen, s. Korinthen 5/351 (W)  
Vulcano 10/142

**W**

Waadtländer Käseschnitten 10/142  
– Suppe 10/142  
Wacholder 10/143 (W)  
– mit Pflaume 10/143  
Wacholderdrosseln, s. Krammetsvögel 6/13 (W)  
Wachsbohnen 10/143 (W)  
– Qualitätsbezeichnungen, s. Wachsbohnen 10/143 (W)  
Wachsbohnen-salat 10/143  
Wachweiche Eier  
Bombay 10/144  
– Eier Flaubert 10/145  
– Eier Molière 10/145  
Wachtel 10/146 (W)  
– ägyptische Art 10/147  
– auf Charenter Art 10/147  
– gefüllt 10/148

– Grundzubereitung, s. Wachtel 10/146 (W)  
– mit Weinbeeren 10/149  
– spanische Art 10/149  
Wachteleier, s. Wachtel 10/146 (W)  
– Jägerart 10/150  
– mit Remoulade 10/150  
Waffeln, s. auch Butter-Waffeln 2/74  
– s. auch Hefewaffeln 4/195  
– s. auch Reiswaffeln 8/169  
– s. auch Sahnewaffeln 8/321  
– s. auch Tiroler Speckwaffeln 10/45  
– Butter- 2/74  
– Dillinger 2/279  
– Hefe- 4/195  
– Käse- 5/245  
– ostpreußisch 7/171  
– Reis- 8/169  
– Sand- 8/353  
Wähe, Heidelbeer-Waidmannstopf 4/206  
10/161  
Walderdbeeren 3/61  
Waldhaus-Kotelett Jutlandia 10/151  
Waldhimbeeren, s. Himbeeren 4/244 (W)  
Waldmeisterbowle, s. Mai-Bowle 6/177  
Waldorf-Cooler 10/151  
Waldorf-Frappé 10/152  
Waldorfsalat 10/152  
Waldschnepfen, s. Schnepfen 9/244 (W)  
–246  
Waller, s. Wels 10/188  
Walliser Biskuitbüche 10/153  
– Kalbsbrust 10/154  
– Käsesuppe 10/154  
Walnuß 10/155 (W)  
Walnüsse  
einmachen, s. Walnuß 10/155 (W)  
– gefüllt 10/155  
Walnußbissen, Grenobler 4/68  
Walnußcreme 10/156  
Walnuß-Honig-Törtchen 10/156  
Walnußkuchen französisch 10/156  
– griechisch, s. Karidopitta 5/179  
Walnußplätzchen libanesisch 6/143  
Walnußsoße 1/334  
– Brathähnchen mit 1/334  
– Hasenragout mit 4/165  
Walnußtörtchen 10/157  
Wan-tan-Suppe Hün-t'un-t'ang 10/158  
Wanzenbeeren, s. Johannisbeeren 5/41 (W)  
–48  
Warme Gerichte 9/101  
Warmer Kartoffelsalat mit Speck 10/158  
Warschauer Plinsen 10/159

Washington-Cocktail 10/159  
Wassermelone, s. Melone 6/310 (W)  
–314  
6/311  
Waterzooi vom Fisch 10/159  
– vom Huhn 10/161  
Watteklöße 10/161  
Weckmann, s. Sauerländischer Stutenkerl 9/20  
Weichkäse, s. Käse 5/221 (W)  
Weichseln, s. Sauerkirschen 9/7 (W)  
Weichselkirschen, s. Kirschen 5/279 (W)  
–296  
Weichselkuchen, brauner 1/346  
Weichsen-Rettich, s. Rettich 8/171 (W)  
Weichweizengrieß, s. Grieß 4/72 (W)  
Weihnachtsbackwerk, s. Sachgruppenregister  
Weihnachtsbackwerk  
Weihnachtsbowle dänisch 10/164  
Weihnachtskuchen englisch 10/164  
– schwedisch, s. Julkaka 5/55  
Weihnachtspastete, s. Tourtière de Noël 10/84  
Weihnachtspudding englisch, s. Plum-Pudding 10/165  
Weihnachtspunsch, dänischer, s. Glögg 4/49  
Weihnachtssalat rheinisch 8/182  
Weihnachtsschinken schwedisch, s. Julskinka 5/55  
Weihnachtssterne schwedisch, s. Julstärnor 5/56  
Wein 10/166 (W)  
– erwärmen, s. Wein 10/166 (W)  
– in Suppen und Soßen, s. Wein 10/166 (W)  
– lagern, s. Wein 10/166 (W)  
– mit Früchten, s. Fruchtw Wein 3/323  
– Qualitätsbezeichnungen, s. Wein 10/166 (W)  
Weinbergsschnecken, s. Schnecken 9/240 (W)  
–242  
Weinblätter gefüllt, s. Dolmas 2/287  
– gefüllt, s. auch Sarma 9/4



Weinblätter gefüllt, s. auch		Weißbrot	10/176	Weißkraut-		- Creme	10/199
Yaprak Dolmasi	10/235	- s. Brot	2/15 (W)	Möhren-Salat	7/3	- Gugelhupf	10/199
Weinblatt-		- freigeschobenes	3/290	Weißmohn,		- Kaffee	10/200
rouladen		- gefülltes	4/14	s. Mohn	6/349 (W)	- Kirschen-	
türkisch, s.		Weißbrotscheiben,		Weißweinbowle	10/184	- schmarrn	10/200
Yalanci Dolma	10/233	gefüllt, s.		Weißwein-Hecht	10/186	- Lungenbraten	10/201
Weinbrand	1/321	Birnen-Bavesen	1/208	Weißweinsorten, s.		- Masse	10/201
	10/167 (W)	- überbacken, s.		Wein	10/166 (W)	- Masse kalt	10/202
- Lagerzeit, s.		Bread-and-		Weißweinsöße	10/186	- Masse warm	10/201
Weinbrand	10/167 (W)	butter-Pudding	1/352	- Broccoli in	2/2	- Mélange	10/202
Weinbrand-Butter	10/167	Weißfische	10/179	- Kalbfleisch-		- Rostbraten	10/202
Weinbrand-Kaffee	10/167	- gebraten	10/180	klößchen in	5/95		10/203
Weinbrand-Milch	10/167	- gespickt	10/180	Weißwürste	10/187 (W)	- Schlosserbuben, s.	
Weinbrand-		- mit		- s. auch Wurst	10/225 (W)	Schlosserbuben	9/237
Röllchen	10/168	Tomatensoße	10/181	Weifencreme	10/187	- Schnitzel	10/203
Weinbrand-Soße,		Weißkohl	10/181 (W)	Wels	10/188 (W)	- Schokoladen-	
Butter-	2/76	- s. auch		- ungarisch	10/188	Torte	10/203
- Omelett mit	7/134	Flämischer Kohl	3/204	Welsche Nuß, s.		- Schweinebraten	10/204
Weinbratwürste		- s. auch		Walnuß	10/155 (W)	- Servietten-Kloß	10/205
auf Pilzen	10/168	Galicische		Welschhahn, s.			10/205
	10/168	Bauernsuppe	3/331	Puter	8/60 (W)	- Tafelspitz	
Weincreme	10/169	- s. auch		Welschkohl, s.		- Weinkoch	10/206
- auf Apfeltorte	1/60	Jägerkohl	5/19	Wirsing	10/221 (W)	- Zwiebfisch	10/207
- überbacken	10/169	- s. auch		Welsh Rarebits	10/189	Wiesbadener	
Weingelee	10/170	Jemenitischer		Törtchen		Törtchen	10/207
	10/170	Kohl	5/33	Wilder Reis			10/210
- aus Rotwein	10/170	- s. auch Kabis	5/69	Wildbratensoße			
Weinhändlersöße	10/170	- s. auch	-71	verfeinern	5/43		
Weinkaltschale	10/171	Kaninchen im		Wildente	10/207 (W)		
Wein-Kognak, s.		Kraut	5/164	- s. auch			
Weinbrand	10/167 (W)	- s. auch Kohl-		Knäkenten mit			
Weinkotelett	10/171	Piroggen	5/314	Armagnac			
Weinkraut	10/171	- s. auch	5/315	flambiert	5/206		
- Austern auf	1/98	Kohlrouladen	5/315	- gefüllt mit			
Weinkuchen,		- s. auch	-317	Portweinsoße	10/208		
Neuenburger	7/49	Kohlrouladen	5/315	- kleinrussische			
	7/49	- s. auch		Art	10/208		
Weinschaumsoße	10/172 (H)	Kohlsalat		- mit Orangen	10/209		
- s. Chaudrau	2/148	kalifornisch	5/317	- mit Sauerkraut			
- auf		- s. auch		Hamburger Art	10/210		
Williamsbirnen	10/172	Kohlsuppe	5/317	Wildenten-			
Weinsoße,		- s. auch		zubereitung			
flambiertes		Kohlsuppe	5/317	klassisch, s.			
Hähnchen in	3/203	Schweizer Art	5/318	Wildenten	10/207 (W)		
- Scampi in	9/38	- s. auch Kraut	6/17	Wildsalat	10/210		
Weinsuppe mit		- s. auch	-22	Wildschwein	10/211 (W)		
Haube	10/172	Paradeiskraut	7/216	Wildschweinbraten	10/211		
Weintrauben	10/173 (W)	- s. auch		- ostpreußische			
- Birnen mit	1/206	Röstkraut mit		Art	10/211		
- Lieferländer, s.		Grammeln	8/245	- Tegnauer	10/15		
Weintrauben	10/173 (W)	- s. auch		Wildschwein-			
Weintraubengelee	10/173	Weinkraut	10/171	gulasch	10/214		
	10/173	- s. auch		Wildschwein-			
Weintrauben-		Weißkraut	7/3	pastete	10/214		
Reisschaum	10/174	- auf bayrische		Wildschwein-			
Weintrauben-		Art, s. auch		pfeffer	10/215		
Schnitten	10/174	Bayrisch Kraut	1/154		10/215		
Weintraubentorte	10/175	- Flunder		Wildschwein-			
	10/175	gebraten auf	3/257	rücken			
Weintrester	2/113	- gefüllt, s.		masurische Art	10/215		
Weiße Bohnen	10/176 (W)	Gefüllter		Wildschweinsteaks	10/217		
- Bohnen, s. auch		Kohlkopf	4/14	Wildtauben, s.			
Paprika-		- geröstet	10/182	Taubenrezepte			
Bohnen-		- mit		Williams Eis-			
Suppe	7/191	Hammelfleisch	10/182	Dessert	10/218		
- Bohnen, Hilfe	10/176	- und Fisch, s.		Williamsbirnen,			
- Bohnen in		Fisch und Kohl	3/157	Weinschaum-			
Tomatensoße	10/177	- westfälisch, s.		soße auf	10/172		
- Bohnen		Kohl westfälisch	5/314	Windbeutel	10/218		
spanische Art, s.		Weißkohleintopf	10/183	- s. auch			
Judias blancas		Weißkohlgericht,		Brandteig	1/315		
al tio lucas	5/50	s. Bami Goreng	1/127	- mit Käse	10/218		
- Bohnensuppe	10/177	Weißkohlrouladen,		- mit Kaviar-			
- Bohnensuppe		s. Kohlrouladen	5/315	Sahne, s.			
schlesisch	10/179	Weißkohl-Salat	10/184	Kaviar-Krapfen	5/263		
- Rüben, s.		- mit Ananas	10/184	- mit			
Teltower				Vanillecreme, s.			
Rübchen	10/17			Ofenchüechli	7/113		



Zunge, s. auch		Zürcher		Zwiebackdessert	10/292	Zwiebelkoteletts	10/303
Kalbszunge	5/149	Geschnetzeltes	10/282	Zwieback-Joghurt	10/294	Zwiebelkuchen	10/303
	5/150	– Geschnetzeltes		Zwiebackpudding	10/294	– Elsässer	3/12
– s. auch		mit		Zwiebacktörtchen		Zwiebelmus	10/304
Pökelzunge		Champignons,		mit Pfirsichen	10/294	Zwiebelpizza, s.	
gekocht	7/356	s. Zürcher		Zwiebeln	10/296 (W)	Pizza Dalida	7/346
– s. auch		Geschnetzeltes		– bulgarisch	10/296	Zwiebelpüree,	
Polnische		(PS)	10/282	– gebacken	10/297	Kotelett vom	
Rinderzunge	8/2	– Kalbsplätzli	10/283	– gefüllte	4/14	Hammel mit	5/359
– s. auch		– Käse-Küchli	10/283	– geschnitten		Zwiebelrostbraten	10/304
Rinderzunge	8/199	– Kirschauflauf	10/284	aufbewahren, s.		Zwiebelsalat	10/305
	8/200	– Leberspießli	10/285	Zwiebeln	10/296 (W)	– St. Galler	9/324
– s. auch		– Nudelwähe	10/286	– glasierte	4/48	Zwiebelsoße	10/305
Sachgruppen-		– Pfarrhaustorte	10/286	– griechisch	10/297	– englisch, s.	
register		– Ratsherren-Topf	10/287	– in Wein	10/298	Zwiebelsoße	
Innereien		– Ziegerkrapfe	10/288	– jüdische Art	10/299	(PS)	10/305
– in Robertssoße	10/279	Zwetschen	10/288 (W)	– portugiesisch	10/300	– Hammelfleisch in	4/138
	10/279	– s. auch		– Sahne-	8/322	– Wiener Art, s.	
– mit		Pflaumen	7/297 (W)	– überbacken	10/298	Zwiebelsoße	
Champignons	1/63	– einfrieren, s.		– und Äpfel,		(PS)	10/305
– mit Mandeln		Zwetschen	10/288 (W)	Blutwurst mit	1/262	Zwiebel-Steak	10/306
und Ingwer	10/279	– in Essig	10/289	Zwiebel-Ananas-		Zwiebelsuppe,	
– pikant	7/316	– trocknen s.		Salat	10/300	badisch	10/306
Zungenragout		Zwetschen	10/288 (W)		10/300	– Bauern-	1/151
spanisch	9/131	Zwetschen-Auflauf	10/289	Zwiebel-		– französische	3/286
Zungensalat	10/280	Zwetschen-Datschi	10/289	Blaukäse-Dip	1/246		3/286
– s. auch		Zwetschen-		Zwiebel-Creme-		– Kölner	5/327
Salatplatte	8/338	Eierkuchen	10/290	Suppe	10/301	– Pariser	7/230
Zungentaschen		Zwetschen-Knödel	10/290	Zwiebelfisch,		Zwiebeltips, s.	
gefüllt	10/281		10/290	Wiener	10/207	Zwiebeln	10/296 (W)
Züngli		– bayrische	1/159	Zwiebelfleisch	10/301	Zwiebeltoast	10/307
Chorherrenart	10/281	Zwetschenkuchen,		– braunes	1/346	Zwiebelwähe	10/308
Zuppa alla		Bozener	1/314	– sächsisch	8/303	Zwischenmahl-	
calabrese, s.		Zwetschenmus, s.		– Wiener Art, s.		zeiten, s. auch	
Kalabrische		Pflaumenmus	7/303	Zwiebelfleisch		Sachgruppen-	
Suppe	5/89	Zwetschen-Strudel	10/291	(PS)	10/301	register	
– alla Pavese, s.		Zwieback	10/291	Zwiebelgemüse	10/302	Zwischen-	
Italienische		– böhmisch	10/291	Zwiebelgeruch		mahlzeiten	
Käsesuppe	5/11	– Danziger	2/264	vermeiden	1/20	Zwischenrippen-	
– di formaggio, s.		– Wiener Art	10/292	Zwiebelkartoffeln	10/302	stück, s.	
Käsesuppe		Zwieback-Auflauf		Zwiebel-Käse-		Entrecôte	3/30 (W)
italienisch	5/243	mit Nüssen	10/292	Kuchen masurisch	6/280	Zyprischer Eintopf	10/308

## 2. Sachgruppen-Register

In diesem Register finden Sie alle MENÜ-Rezepte nach Sachgruppen geordnet. Von Abendessen bis Zwischenmahlzeit. Die Sachgruppen sind alphabetisch geordnet, ebenso die Rezepte in den einzelnen Sachgruppen. Wie im alphabetischen Stichwortverzeichnis weist auch hier die erste Zahl hinter dem Rezept-Stichwort auf den MENÜ-Band hin. Die zweite Zahl ist die Seitenzahl.

### Abendessen

Aal in Aspik	1/5	Croque-Monsieur (Käseschinken- Toast)	2/225	Frühlingsalat	3/328	Kalbshirn mit brauner Butter	5/120
Aalschnitten		Dänische Leberpastete	2/253	Gärtner-Toast	3/346	Kalbshirn- Palatschinken	5/120
altholländisch	1/7	Dänischer Nudelsalat	2/257	Geflügelmuscheln mit Mayonnaise	4/3	Kalbsmedaillons	
Amerikanische Gurke	1/23	Demidow-Salat	2/271	Geflügelsalat		Andrea	5/130
Ananas-Salat auf Äpfeln	1/30	Dobrudnische Spießchen	2/285	amerikanisch	4/7	Kalbsteak	
– Colmar	1/32	Domherrnschnitten	2/287	– auf reiche Art	4/7	California	5/146
Anchoviseier	1/36	Doppelt gebackene Kartoffeln	2/288	– Brasilia	4/9	Kalte Platte	5/153
Anchovismousse	1/36	Eier à la Parma	2/308	– in Ananas	4/9	Kaltes Büfett	5/155
Apfel-Wurst-Salat	1/60	– auf Florentiner		– Princesse	4/9	Kaninchen-Terrine	5/165
Artischockenböden		Art	2/309	– ungarische Art	4/10	Kartoffel-Gurken- Salat Spreewäl- der Art	5/203
Costa Brava	1/85	– auf Schweizer Art	2/309	Gemüse-Orangen- Salat	4/21	Käse paniert	5/222
Aufschnittplatte	1/96	– Corinna	2/311	Gemüsesalat sehr fein	4/28	Käse-Cocktail	5/225
Badischer Fleischsalat	1/113	– Diable	2/311	Gemüsesuppe		Käse-Eierkuchen	5/226
Balkanklößchen	1/118	– mit Spinatfüllung	2/340	chinesisch	4/29	Käsekartoffeln	5/228
Baltimore-Krabben	1/123	Eierrösti	2/347	Genueser Salat	4/33	Käsekuchen aus Einsiedeln	5/230
Bambus-Spross- sensalat	1/126	Eier-Sandwiches	2/349	Grüner		Käsepizza	5/233
Bayrische		Eier-Spargel-Salat	2/350	Feinschmecker- Salat	4/86	Käseplatte	5/234
Becherpastetchen	1/164	Eierspeise Cardinal	2/351	Grünkohl-Salat	4/91	Käsepudding	5/235
Bayrischer Wurstsalat	1/160	Elsässer Zwiebelkuchen	3/12	Gulaschsuppe	4/94	Käsescheiben gebacken	5/240
Blériot-Salat	1/247	Emmentaler		Gurke dänische Art	4/94	Käseschnitten	
Bologneser Nudelsalat	1/299	Käsegratin	3/15	Gurken-Frucht- Salat	4/95	Apeldoorn	5/240
Bouillon mit Einlagen	1/309	– Sommersalat	3/15	Gurkensalat türkisch	4/98	Käsetoast mit	
Brasilianische		– Spezialschnitten	3/15	Hackfleischspieße	4/105	Bananen	5/243
Empanadas	1/323	Endiviensalat flämisches	3/19	Halve Hahn	4/125	– pikant	5/244
Broccoli-Toast	2/6	Erbsen Parmentier		Hamburger Fischsalat	4/130	Käsewaffeln	5/245
Brotscheiben belegt	2/20	überbacken	3/37	– Heringssalat	4/130	Käsewähe	5/246
Brüsseler Hirn-Salat	2/22	Erdbeer-Quarkspeise	3/58	Handkäs mit Musik	4/151	Kaukasische	
Bückling auf Graubrot	2/28	Exotischer Fruchtsalat	3/76	Hasenpastete	4/163	Lammspieße	5/261
– in Rührei	2/28	Falsche Austern		Hausfrauenpastete	4/177	Kebab mit Ananas	5/266
Bücklingscreme in Tomaten	2/29	(Überbackenes Hirn)	3/82	Hawaii-Toast	4/179	Kerbel-Omelett	5/268
Bücklings-Eier-Platte	2/29	Fenchelscheiben mit Käsecreme	3/12	Hechtschnitten		Kesäkeitto (Finnische Sommersuppe)	5/269
Bücklings-Salat	2/30	Fenchel-Steak	3/113	gebacken	4/188	Kirschsuppe warm	5/295
Bunte Käsebissen	2/42	Finnische Lauchsuppe	3/142	Heringscocktail	4/228	Kiywali börek	
Bunter Eiersalat	2/46	Fischröllchen indisch	3/182	Hirnpofesen-Suppe	4/257	(Türkische	
– Erbsensalat	2/47	Fischsalat	3/183	Hirsch-Piroggen	4/263	Fleischpastete)	5/299
– Käsesalat	2/47	– brasilianisch	3/185	Holländischer		Knoblauch-Ecken	5/308
– Krabbensalat	2/48	– Hawaii	3/185	Matjessalat	4/286	Knoblauch-Quiche	5/308
– Salat Japan	2/50	– russisch	3/187	Hot Dogs	4/300	Königin-Elisabeth- Rahmsuppe	5/331
Büsumer Schnittchen	2/56	Fisch-Schaschlik	3/188	Huhn im Blätterteig	4/310	Kopfsalat mit	
Byzantinischer Salat	2/77	Fischspieße indisch	3/190	Hühnerleber am Spießchen	4/326	Radieschen	5/347
Calamari frittiert	2/84	Flämischer Salat	3/205	Hühnersuppe		Kopfsalatherzen	5/350
California-Salat	2/84	Fleisch in Aspik	3/212	indonesisch	4/328	Krabben Balkan-Art	6/1
Camembert- Eierkuchen	2/89	Fleischpastete	3/229	Hummersalat mit Dillsahne	4/338	– in Dillsoße	6/1
Champagne-Salat	2/113	Fleischpfannkuchen gefüllt	3/231	Indianischer Salat	4/346	Krabben-Birnen	6/4
Champignons in Muscheln	2/120	Fleischpudding	3/234	Indische Schiffchen	4/348	Krabbenbrot	6/4
Champignon-Pastete	2/131	Fleischröllchen		Jägersuppe	5/22	Krabben-Dip	6/5
Champignon-Spar- gel-Salat	2/137	Malteser Art	3/235	Joghurt mit Gurke		Krabben-Pizza	6/8
Champignonsteaks	2/137	Fleischsalat	3/237	und Tomate	5/35	Kraut-Palatschinken	
Chef-Salat	2/152	– fein	3/237	– mit Paprika	5/36	ungarisch	6/20
Chester-Schnittchen	2/156	– pikant	3/238	Joghurtschale Oslo	5/40	Kräuter-Quark	6/29
Chicorée mit Mandarinen	2/168	Fleischstrudel	3/241	Kababs Bhaji (In Öl gebratene		Krebsalat	6/38
Chicorée-Schiffchen mit Krabben	2/169	Fleischwurst gebraten	3/244	Fleischspieße)	5/59	Krebschwänze	
Chrysanthem- Feuertopf	2/182	– in Tomatensoße	3/245	Kabab Kati (Indische Grillspieße)	5/60	Cölestin	6/39
Club-Sandwiches	2/188	Fliegenpilze	3/248	Kabis-Cervelat- Salat	5/69	Kreolische Pastetchen (Empanadas criollas)	6/43
Columbus-Eier	2/197	Frankfurter		Kabis-Käse-Salat	5/70	Kromeskis	6/46
Corned-Beef-Toast	2/207	Erbsensuppe	3/281	Kalbfleischröllchen mit Gänseleberpastete	5/96	Kümmelbrötchen	6/57
Crab Meat mit Avokados	2/213	Frittierte Champignon	3/303			Kürbis gegrillt	6/59
		Frühkartoffel- Cocktail	3/323			Kurländischer Speckkuchen	6/62
		Frühlingsquark	3/324				

Lachs geräuchert mit Meerrettichsahne	6/68	Orientalischer Salat	7/163	Raclette	8/108	Sardellenpizza	8/361
- Imperial	6/70	Ostpfeußischer Kartoffelsalat	7/171	Ramequin	8/116	Sarma (gefüllte Weinblätter griechische Art)	9/4
- in Gelee	6/71	Otto-Salat	7/172	Rarebits spanische Art	8/117	Sauerkraut-Auflauf	9/15
Landgangsbrød (Dänische Matrosenschnitte)	6/100	Palmito in Schinken Paprika-Imbiß	7/182	Räucheraal gebraten	8/122	Sauerkraut-Rettich-Salat	9/16
Langustenmuscheln	6/105	- indische Art	7/203	Räucherfisch in Curryreis	8/122	Sauerkrautsalat	9/18
Langustensalat in Grapefruits	6/106	- mit Champignons	7/204	Räuchermakrelen flambiert	8/123	- mit Bananen	9/18
Lappsmörgås (Schwedische Lappenschnitten)	6/107	- mit Thunfisch	7/205	Regensburger Wurstsalat	8/133	Sauerkraut-Schinken-Salat	9/19
Lauch im Eierhemdchen	6/109	Paprikaschoten Bostoner Art	7/209	Rehmedaillon Freiburger Art	8/137	Sauermilchspeise mit Rhabarber	9/22
Lauch-Schinken-Pastete	6/113	- spanische Art	7/211	Rehrücken Montagu	8/146	Savoyer Omelett	9/30
Leberschnitten	6/129	Paprika-Speck	7/213	Reisküchlein pikant	8/164	Scampi Barcelonaer Art	9/32
Leberwurst im Teig	6/131	Pariser Apfelsalat	7/198	Reisküchlein Havanna	8/164	- Fra Diavolo	9/36
Luzerner Käsewähe	6/170	- Kartoffelsalat	7/225	Reisküchlein	8/166	- fritiert	9/37
Lyoner Salat	6/172	- Zwiebelsuppe	7/230	Reis-Salat	8/167	- in Weinsoße	9/38
Macaire-Kartoffeln	6/173	Pastete nach Hausfrauen-Art	7/241	- indonesisch	8/167	- italienische Art	9/38
Majestic-Salat	6/195	- von Hasenklein in der Terrine	7/242	Rettich mit Roquefortsoße	8/173	Schaffhauser Schüblingweggen	9/197
Makkaroni Amatrice	6/196	Pelmeni	7/247	Rettichsalat	8/173	Schafskäse gegrillt	9/198
Marietta-Salat	6/260	Peruanische Ofenkartoffeln (Papas asadas al horno)	7/154	- mit Nüssen	8/174	Schellfischbällchen	9/207
Marinierte Hühnerbrüstchen (Gallina en Escabeche)	6/264	Petersilien-Schinken	7/256	Rheinischer Weihnachtssalat	8/182	Scheveninger Käse-Eier	9/208
Mayonnaise-Eier mit Hummer	6/294	Petits ramequins	7/258	Rhabarber-Streusel-Auflauf	8/177	Schillerlocken in Eierkuchen	9/211
Melone mit buntem Geflügelsalat	6/311	Pfälzer Klöße	7/259	Rindfleisch-Imbiß	8/205	Schinken gegrillt	9/214
Melonensalat	6/314	- Toast	7/262	Rindfleisch-Salat	8/206	- in Blätterteig	9/214
Miesmuscheln italienisch	6/323	Pfannkuchenstrudel gefüllt	7/264	Rissolen mit Eiern	8/210	- in Gelee	9/217
Miesmuschelsalat	6/327	Pfifferlinge mit Eierhaber	7/271	Roastbeefröllchen	8/217	- kalifornisch	9/219
Moskauer Eier	7/21	Pfifferlingspfanne	7/273	Rohkostplatte	8/222	- mit Ananas	9/219
Nantaiser Salat	7/36	Pfirsich-Toast	7/294	Romeritos (Kubanische Krabben-Küchlein)	8/225	Schinken-Bällchen	9/221
Neptun-Salat	7/45	Pilze überbacken	7/322	Roquefort-Creme auf Chicorée	8/228	Schinken-Cremesuppe	9/222
Neuchâtel Salat	7/46	Pilzsuppe	7/333	Roquefort-Schiffchen	8/230	Schinken-Gemüse-Salat	9/223
Neuenburger Leberpastetchen	7/49	Pizokel (Bündner Kartoffelspätzli)	7/340	Rosinen-Fleischrolle	8/235	Schinken-Hörnchen	9/223
Nieren auf Toast	7/51	Pizza alla napoletana (Pizza nach Art von Neapel)	7/341	Rösti	8/245	Schinken-Kartoffeln	9/224
Nierenbrötchen	7/56	- Dalida (Zwiebelpizza)	7/346	Rotkohl-Früchtesalat	8/258	Schinken-Küchlein	9/224
Norwegischer Salat	7/62	- Quattro Stagioni	7/342	Rouladen kalt	8/264	Schinken-Obstsalat	9/224
Nudeln auf Großmutter Art	7/67	- San Vito	7/342	Rührei	8/270	Schinken-Pastetchen	9/225
- aus Kartoffelteilg	7/67	Plaki	7/347	- Admiralsart	8/270	Schinkensalat schwedisch	9/226
- mit Champignons und Anchovis	7/67	Pochierte Eier Bar-le-Duc	7/354	- brasilianisch	8/271	Schinken-Schaumeier	9/228
- mit Steinpilzen	7/69	Polnische Quark-Eierkuchen	8/2	- in Tomaten	8/272	Schinkensouffle	9/229
Nudelsalat	7/73	Portugiesischer Sardinensalat	8/18	- mit Kräutern	8/272	Schinkentoast	9/229
- mit Mais	7/74	Pudding aus Quark und Schinken	8/55	- mit Pilzen	8/273	Schlemmerschnitten	9/232
Nudelschüssel kalt	7/75	Puñta-Salat	8/60	- mit Räucheraal	8/273	Schnecken überbacken	9/242
Nudelsuppe chinesisch	7/75	Puterleber Hawaii	8/74	- mit Schinken	8/273	Schneckenspießchen in pikanter Soße	9/242
Nürnberger Ochsenmaulsalat	7/79	Quappe in Hummersuppe	8/79	- mit Speck	8/274	Schrippe mit Hackepeter	9/268
Oberländer Käsebissen	7/92	Quarkauflauf mit Schinken	8/82	Russische Eier Sächsischer Kartoffelkuchen	8/302	Schupfnudeln	9/269
Okra-Auflauf ägyptisch	7/117	Quark-Brote	8/84	Sahne-Eier gebacken	8/312	Schusterpastete	9/270
Okroschka	7/118	Quark-Kaltschale	8/88	Sahne-Hummer	8/313	Schwäbische Metzelsuppe	9/272
Oktober-Salat	7/119	Quarkkeulchen sächsisch	8/89	Sahne-Kartoffelsalat	8/314	Schwammerl-Auflauf	9/278
Old Indians (Eierkuchenrollen mit pikanter Füllung)	7/120	Quarkklöße	8/89	Sahnematjes	8/314	Schwarzwälder Tellersülze	9/280
Oldenburger Heringssalat	7/120	Quark-Tatar	8/100	Salami-Salat	8/324	Schwarzwurzelsalat	9/286
Ölsardinen-Salat	7/126	Quiche Lorraine (Lothringer Speckorte)	8/103	Salat Aida	8/326	Schwedischer Glasbläserhering (Glasmästarsill)	9/289
Omelett französisch	7/130	- mit geräuchertem Lachs	8/104	- aus Malmö	8/238	Schwedisches Hummerfrikassee (Hummerstuvning)	9/291
- mit Räucherlachs	7/132	Quiches au jambon (Käsetörtchen mit Schinken)	8/104	- Helene	8/331	Schweinefleischbällchen (Chwan Wan Tzu)	9/302
- mit Spargel	7/132	Quick-Salat	8/105	- Isabella	8/332	Schweineschnitzel kalifornisch	9/313
- Olympia	7/135			- Jamaika	8/333	Schweizer Käsefondue	9/321
- russische Art	7/136			- Mariette	8/333	Schwetzing Spargelsalat	9/322
Orangensalat pikant	7/158			- Montblanc	8/334	- Spezialtoast	9/322
				- Orlov	8/335		
				- Rivoli	8/336		
				- Sanssouci	8/336		
				- sizilianische Art	8/337		
				Salzburger Hirnknödel	8/347		
				Sandwich Bookmaker	8/354		
				- Island	8/355		
				- Restaurant	8/355		
				Sardellen mit Kräutern	8/358		
				- spanische Art	8/360		

Seeaal-Suppe chilenisch	9/43
Seelachssalat	9/50
Seelachstoaat	9/50
Seezunge in Muscheln gratinert	9/55
Sellerie-Apfel- Salat	9/66
Sellerie-Cocktail	9/67
Selleriecremesuppe	9/67
Shrimps gebacken	9/86
Sizilianische Käsebrötchen	9/96
Smörgåsbord	9/100
Soleier	9/105
Spaghetti alla genovese	9/118
Spaghetti-Kuchen	9/121
Spaghetti-Salat	9/121
Spanischer Anchovis-Teller (Boquerones Malagueños)	9/127
Spargel à la Fontenelle	9/133
– Hollywood	9/137
– im Schinkenmantel	9/138
– in Gelee	9/138
– Orly	9/141
– überbacken	9/141
Spargel-Champi- gnon-Salat	9/143
Spargelpyramide mit Tomaten- Mayonnaise	9/148
Spargelspitzen mit Räucherlachs	9/148
Spargelsuppe ungarisch	9/149
Speck mit Äpfeln	9/153
Speckkuchen Göttinger Art	9/156
Spiegeleier französische Art	9/161
– Großherzogsart	9/161
– Jägerart	9/162
– Károlyi	9/162
– spanische Art	9/165
Spießchen von Geflügelleber	9/168
Spinat venezianische Art	9/172
Spinattorte italienisch St. Galler	9/175
– Käseschnitten	9/323
– Galler Zwiebelsalat	9/324
Stachelbeergürtze mit Sahne	9/327
Steak mit Choron- Soße	9/334
Steirisches Schöpfernes – Wurzelfleisch	9/346
Stockfischsuppe	9/348
Störtebeker Suppe	9/352
Strammer Max Straßburger Gänseleber in Teig	9/254
Suppe aus Kichererbsen	9/185
Syrischer Brotsalat	9/194
Taploka-Suppe	9/360
Tatar mit Äpfeln	10/1
– mit Caviar	10/1
Tauben Berliner Art	10/2

Teigtaschen neapolitanisch (Calzoni alla napoletana)	10/15
Teriyaki Fleischbällchen	10/18
Tessiner Hühnerleber	
– Crostini	10/22
– Kartoffeln	10/23
– Topf	10/24
Teufelseier	10/24
Teufelskrabben Ipswich Art	10/25
Teufelssalat	10/26
Texasrollen	10/27
Theresia-Salat	10/28
Thunfisch-Pastetchen	10/32
Thunfisch-Toast	10/34
Tivoli-Schinken	10/45
Toast dänische Art	10/47
– für Feinschmecker	10/47
– mit Kasseler	10/50
– mit Salami	10/50
– Pietro	10/51
Tomaten Freiburger Art	10/58
– im Schlafrock	10/60
Tomaten- Champignon toast	10/64
Tomaten-Chicorée	10/64
Tomatensoufflé	10/72
Tomatensuppe Adelheid	10/73
– mit Mais	10/74
Torteletts Cavour	10/76
– Feinschmeckerart	10/77
Tortilla española	10/78
Tortillas mexikanisch	10/78
Tosca-Salat	10/79
Tournedos französisch	10/83
Tscherkes Taugu (Huhn nach Tscherkessen Art)	10/90
Türkischer Bohnensalat	10/95
Überbackene Artischocken (Carciofi alla Pugliese)	10/99
Ungarische Gulaschsuppe	10/105
Ungarischer Rindfleischsalat	10/113
– Salat	10/113
Ungsomelett	10/117
Venezianische Seezungen	10/131
Verlorene Eier baltische Art	10/133
Vier-Jahreszeiten- Salat	10/136
Waadtländer Käseschnitten	10/142
Waldorfsalat	10/152
Weinsuppe mit Haube	10/172
Welsh Rarebits	10/189
Westküsten-Salat (Västkuustsallad)	10/192
Westschweizer Törtchen	10/193
Wiener Kirschemsmarrn	10/200
Wildsalat	10/210
Windbeutel mit Käse	10/218
Windsor-Salat	10/219
Winter-Salat	10/220
Wurst in Essig und Öl	10/225
Wurstsalat	10/226

– Schweizer Art, s. Wurstsalat (PS)	10/226
– ungarisch	10/227
Wurst-Schaschlik	10/227
Würstchen im Kartoffelmantel	10/228
– im Schlafrock	10/229
– mit Käse und Schinken	10/229
Yoghurt-Pie	10/236
Zarzuella (Spanische Fischpfanne)	10/246
Ziegenkäse-Salat	10/247
Zigeunerkotelett	10/251
Zitronensuppe	10/263
Zungensalat	10/280
Zürcher Käse-Küchli	10/283
– Nudelwähe	10/286
Zwieback-Auflauf mit Nüssen	10/292
Zwiebeln bulgarisch	10/296
Zwiebel-Ananas-Salat	10/300
Zwiebelkuchen	10/303
Zwiebelsalat	10/305
Zwiebel-Steak	10/306

### Appetithappen

Appetithappen	1/63
Aufschnittplatte	1/96
Backpflaumen in Speck	1/110
Barbrötchen	1/138
Barhäppchen	1/139
Beat-Brot	1/162
Camembert-Würfel	2/92
Canapés klassisch	2/93
Cracker	2/214
Eier mit Caviar	2/321
Florida-Toast	3/255
Flüte Bernardo	3/258
Fondue mit Bier	3/263
– Mongole	3/263
Forelle in Gelee	3/273
Frühlingsbrote	3/324
Pumpernickel- Käsewürfel	8/56

### Aufläufe

Albanischer Hammelaufauf	1/12
Auberginen-Auflauf arabisch	1/91
Auflauf mit Kirschen – Rothschild	1/94
Avignoner Hammelaufauf	1/101
Bäckerofen (Beekenohe)	1/107
Baltimore-Krabben	1/123
Bananen-Rha- barber-Auflauf	1/132
Bauern-Auflauf	1/148
Biskuitaufauf mit Trauben (Clafoutis de raisins)	1/217
Blumenkohl-Auflauf mit Tomaten	1/259
Briesaufauf	1/357
Buchweizengrütze mit Champignons (Drogamirowski- Kascha)	2/28
Buttermilch- Auflauf	2/66

Camembert- Fischauflauf	2/91
Chaudeau-Auflauf	2/148
Clafoutis Limousin aux cerises (Auflauf mit Kirschen)	2/187
Dänische Spinattorte	2/253
Dänischer Blumenkohlaufauf	2/255
Dolce di Ciliege (Italienischer Auflauf)	2/286
Eier-Auflauf mit Pilzen und Tomaten (Talon sült tojas gombaval es paradisommal)	2/324
Eiergericht mit Gemüse	2/329
Eier-Kartoffel- Auflauf	2/332
Emmentaler Käsegratin	3/15
Erbsen Parmentier überbacken	3/37
Erdbeeren überbacken	3/48
Erdbeeraufauf mit Haube	3/50
Fisch-Auflauf	3/158
– italienisch	3/160
Flaugarde du Périgord (Backpflaumen- Auflauf aus dem Pérlgord)	3/209
Fleischauflauf Filosoof	3/213
Fleisch-Kartoffel- Auflauf	3/224
Fleischtopf überbacken	3/243
Florentiner Kartoffeln Freiburger Käsenocken	3/252
3/289	
Geflügel-Soufflé	4/10
Gratin dauphinois	4/63
Grießaufauf	4/73
Habsburger Tomatenaufauf	4/100
Hackfleisch-Auflauf	4/103
Haferflocken- Kirsch-Auflauf	4/111
Haselnuß-Auflauf	4/169
Heringsaufauf norddeutsche Art	4/227
Hirseaufauf mit Äpfeln	4/270
Holländischer Fischauflauf	4/283
Jansons frestelse (Schwedischer Heringsaufauf)	5/25
Johannisbeer-Auflauf	5/41
Kaiserkoch	5/82
Karlsbader Auflauf	5/181
Kartoffelaufauf Fanchonette	5/198
– mit Schinken	5/199
Kartoffelgratin	5/202
Kartoffel- Käse-Auflauf	5/204
Käseaufauf	5/222
– flämisch	5/223
– mit Knoblauch- croutons	5/223
Kastanien-Auflauf	5/253
Kirschmichel	5/291
Kohlaufauf	5/314
Linsenaufauf amerikanisch	6/149

Lothringer Käse- Auflauf	6/165	Zwetschen-Auflauf	10/289	Bier-Canapés	1/194	Braunschweiger Hefekuchen	1/351
Mais-Auflauf chilenisch (Pastel de Choclo)	6/188	Zwieback-Auflauf mit Nüssen	10/292	Bierteig	1/197	- Prilleken	1/351
- mit Ei				Birnen-Cremetorte	1/209	Braunzucker- Sandplätzchen	1/351
puertoricanisch	6/188	<b>Backwerk</b>		Birnenschnittchen	1/214	Bremer Klaben	1/353
- Sellerie	6/189	Aachener Printen	1/1	Birnen-Torte	1/216	Bretonischer Kuchen (Quatre Quart)	1/356
Makkaroni-Auflauf mit Pilzen	6/203	Albertkeks	1/13	Bischofsbrot	1/217	Brezeln	1/356
- mit Schinken	6/203	Alcarzar-Torte	1/14	Bischofsmützchen	1/217	Briefumschläge	1/357
Marmeladenaufwurf	6/268	Amerikaner	1/22	Biskuitbögen	1/218	Brillenschnecken	1/359
Mussaká griechisch	7/31	Amerikanische Apfeltorte	1/22	Biskuitigel	1/219	Brioche	1/361
Obstaufwurf mit Quark	7/94	- Aprikosentorte	1/22	Biskuitkuchen mit Kaffeecreme	1/219	Brombeer-Sahneringe	2/11
Okra mit Mais überbacken	7/116	- Biskuits	1/23	Biskuit- Mandel-Torte	1/220	Brombeer-Törtchen	2/12
Okra-Auflauf ägyptisch	7/117	Ananas-Schokolade- Schnitten	1/23	Biskuitnadeln	1/221	Brombeer-Torte	2/12
Oie	7/121	Anis-Laibchen	1/40	Biskuit-Omelette	1/221	Brot	2/15
Oliven-Lachs-Auflauf	7/123	Äpfel im Schlafrock	1/43	Biskuitringe	1/222	Brot pudding amerikanisch	2/16
Pfirsich-Auflauf	7/287	Apfel-Gitterkuchen	1/48	Biskuitrolle	1/223	Brottorte	2/20
Pflaumen-Auflauf	7/299	Apfel-Käse-Kuchen	1/48	- mit Erdbeersahne	1/224	Buchenauer Kirschentorte	2/27
Pilzaufwurf	7/323	Apfelkrapfen	1/50	Biskuit-Roulade	1/224	Buchten	2/27
- spanische Art	7/324	Apfelkuchen Elsässer Art	1/50	Biskuittorte getränkt	1/225	Bunte Gewürzplätzchen	2/40
Polenta-Auflauf (Sformato di polenta)	7/360	Apfelstrudel	1/57	Blätterteig von Quark	1/230	- Obsttorte	2/43
Punsch-Auflauf	8/57	Apfeltorte mit Weincreme	1/60	Blätterteig- locken	1/232	- Plätzchen	2/43
Quarkauflauf mit Sauerkirschen	8/81	Appenzeller Fladen	1/62	Blätterteig- mohnkissen	1/237	Butter-Biskuittorte	2/58
- mit Schinken	8/82	- Totebeili	1/62	Blätterteig- pasteten mit Geflügelragout	1/237	Butterbrezeln	2/58
Quark- Kartoffelaufwurf	8/88	Aprikosenaugen	1/67	Blätterteig-Pizza	1/238	Butterbrötchen	2/58
Radetzky- Reisaufwurf	8/108	Aprikosen- Blättergebäck	1/68	Blätterteig- schnitten mit Pilzfüllung	1/238	Buttercremetorte	2/59
Ravioli-Auflauf	8/127	Aprikosen- Blätterteig	1/69	Blätterteigstübchen	1/240	Butterkranz holländisch	2/65
Reis-Auflauf englische Art (Rice Pudding)	8/160	Aprikosenbusserl	1/70	Blätterteig- Taschen mit Seelachs	1/240	Butterkränzchen	2/66
Reis-Obst-Auflauf	8/165	Aprikosenherzen	1/71	Blätterteig-Torte mit Kirschen	1/241	Butterkuchen	2/66
Rhabarber- Streusel-Auflauf	8/177	Aprikosen- Schichttorte	1/73	Blätterteig- Weihnachtsgebäck	1/241	Butterplätzchen	2/69
Sauerkirsch-Auflauf	9/8	Aprikosen-Stollen	1/74	Blitzkuchen	1/251	Butter-Schleifchen	2/69
Sauerkraut-Auflauf	9/15	Arrak-Brezeln	1/78	- mit Äpfeln	1/251	Butter-S-Gebäck	2/71
Scarpaccia (Käse- Brot-Auflauf)	9/40	Ausgezogene (Bayrische Küchle)	1/96	Böhmische Dalken	1/270	Buttersterne	2/72
Schaumkoch	9/203	Baba au Rhum	1/105	- Kolatschen	1/271	Butterteig mit Käse und Kümmel	2/73
Scheiterhaufen	9/204	Badener Chräbeli	1/111	- Liwanzen	1/272	Butterteig-Pastetchen	2/73
Schinken-Auflauf	9/220	Badische Apfelrolle	1/111	Böhmischer Kirschen-Strudel	1/273	Butter-Waffeln	2/74
Schokoladenaufwurf	9/251	- Pflaumentorte	1/113	- Striezel	1/274	Calissons d'Aix (Makronen)	2/85
Schwammerl-Auflauf	9/278	Baisers	1/114	Bolo dei Rei (Hefekranz)	1/298	Camembert-Kekse	2/91
Schwarzbrot-Auflauf	9/278	Baisernester mit Mandarinen	1/115	Bornholmer Advents- Kage	1/303	Cashewnuß-Häufchen	2/103
Schwarzwurzel- Auflauf	9/285	Baisertorte mit Kirschen	1/115	Bozener Zwetschenkuchen	1/314	Champignon-Pizza	2/131
Soufflé à la Chartreuse	9/113	Baltischer Nußkuchen	1/124	Brandenburgische Brötchen	1/314	Chantilly-Torte	2/141
- au fromage (Käsesoufflé)	9/114	Bamberger Lebkuchen	1/126	Brandteig	1/315	Chartreuse- Plätzchen	2/145
- de volaille (Hühneraufwurf)	9/114	Bananenkuchen	1/131	- für Nockerln	1/317	Cheese Cake	2/151
- mit Erdbeeren	9/115	Bärenatzen	1/139	Brandteig-Ringe mit Früchten in Schlagsahne	1/318	Chesterkekse	2/155
- Surprise nach Fürst Pückler	9/115	Basler Brauns	1/142	Brandteig-Schwäne	1/319	Chesterstangen	2/156
Spanischer Gemüseauflauf	9/129	- Leckerli	1/142	Branntweinkranzerln	1/322	Chworost	2/187
Spinat venezianische Art	9/172	Bassumer Kugeln	1/145	Brasilianer	1/322	Coburger Schmätzle	2/189
Spinat-Auflauf (Sformato di spinaci)	9/172	Baumkuchen- Schichttorte	1/152	Brasilianische Empanadas	1/323	Creme-Schiffchen	2/218
Tomatensoufflé	10/72	Baumstamm	1/153	Braune Kuchen, Hamburger	1/345	Creemeschnitten	2/218
Türkischer Auflauf	10/94	Belgischer Honigkuchen	1/174	- Lebkuchen	1/345	Croissants	2/225
Vanilleauflauf	10/120	Belgrader Brot	1/175	Brauner Weichselkuchen	1/346	Cubaner Torte	2/230
Wiener Weinkoch	10/206	Berliner Brot	1/176			Dalmatiner Kuchen	2/244
Zitronenaufwurf	10/256	- Napfkuchen	1/180			Dampfbrötchen	2/248
Zürcher Kirschaufwurf	10/284	- Pfannkuchen	1/181			Dampfnudeln	2/248
- Nudelwähe	10/286	- Schusterjungen	1/183			Dänische Taler	2/254
		- Stolle	1/183			Dänischer Apfelkuchen	2/254
		Berner Leckerli	1/184			- Geburtstagskuchen	2/256
		- Nußtorte	1/185			Dänisches Plundergebäck	2/259
		Biberle	1/191			Danziger Bällchen	2/261
		Bienenstich	1/192			- Zwieback	2/264
						Dattel-Schnitten	2/267
						Deidesheimer Brot	2/271
						Dessauer Teeschnitten	2/272
						Dillbrot neuenglisch	2/277
						Dillinger Waffeln	2/279
						Diplomatenkekse	2/280
						Doboschtorte (Dobostorta)	2/284

Dominosteine	2/288	Gewürzspeiben	4/42	Hochzeitstorte	4/276	Kardamomkuchen	
Doppeldecker		Glarner Birnbrot	4/46	Hohlhippen	4/277	Schwedisch	
Obsttorte	2/289	Golden Cake	4/54	Holländische		(Karedemummakaka)	5/174
Doppelsterne	2/291	Gothaer Kranz	4/56	Kirschschnitten	4/280	Karidoppita	
Doppelzopf	2/291	Grenobler		- Kirschtorte	4/280	(Griechischer	
Doughnuts		Walnußbissen	4/68	- Schokoladentorte	4/281	Walnußkuchen)	5/179
(Amerikanische		Grießklößchen	4/74	Holländischer		Karlsbader Hefekuchen	5/181
Schmalzkrapfen)	2/295	Grießkuchen mit		Honigkuchen		- Kringel	5/182
Dreier-Busserl	2/296	Mandeln	4/76	(Hijlikmaker)	4/284	- Schnitten	5/182
Dresdner Eierschecke	2/298	Grillagetorte	4/80	Honigkuchen		- Torte	5/182
- Mandelstollen	2/299	Großmutter's Leckerle	4/84	dänisch	4/291	Karmeliter Torte	5/184
- Stollen	2/300	Guglhupf	4/93	- gefüllt	4/292	Kärntner Reinling	5/185
Eberswalder		Haferflocken-		- vom Blech	4/292	- Rosenkuchen	5/185
Spritzkuchen	2/304	Biskuits	4/111	Hörnchen mit Sahne	4/297	- Torte	5/186
Eclairs	2/306	Haferflocken-		Hot Cross Buns		Kartoffelhörnchen	5/204
- mit Chesterkäse		Makronen	4/112	(Englische		Kartoffeltorte	5/219
gefüllt	2/307	Haferflocken-		Kuchenbrötchen)	4/299	Käse-Blätterteig-	
Eier-Kränzchen	2/334	Schokoladen-		Hummelkuchen	4/329	Gebäck	5/225
Eierplätzchen	2/344	plätzchen	4/112	Hunyadi-Torte	4/341	Käsegebäck	5/227
Einback	2/352	Hagebuttenplätzchen	4/113	Hutzelbrot	4/342	Käsekuchen Berliner	
Eistorte	3/3	Hamburger		Indische Nußhäufchen	4/347	Art	5/231
Eiweiß-Hohlhippen	3/6	Apfelküchlein	4/127	Ingwer-Apfelkuchen	4/356	- Burgund (Gougère	
Elberfelder Kringel	3/9	Hanauer Brezeln	4/151	Ingwerbrot englisch	4/357	Bourguignonne)	5/231
Elisabethen-Torte	3/9	Hannoversche		Ingwer-Ecken	4/358	Käse-Sahne-Torte	5/238
Elsässer		Zimtbrezeln	4/152	Ingwerhippen	4/360	Käsestangen	5/241
Zwiebelkuchen	3/12	Hanseatischer		Ingwerkekse		Käsetorte	5/245
Engelkuchen	3/19	Wickelkuchen	4/154	amerikanisch	4/361	Kastanien-Gebäck	5/254
Englische		Harlekin-Plätzchen	4/155	Ingwer-Plätzchen		Kastanientorte	5/256
Teeplätzchen	3/22	Haselnußbrezeln	4/169	schwedische Art	5/1	Katharinchen	5/260
Englischer		Haselnuß-Dreispiß	4/170	Innsbrucker Torte	5/2	Katzenzungen	5/261
Apfelkuchen	3/23	Haselnußgebäck	4/171	Irish Kerry Cake		Kentucky Cupcake	
Erdbeer-Sahne-Rolle	3/59	Haselnußkuchen	4/173	(Irischer		(Amerikanischer	
Erdbeer-Sahne-Torte	3/60	Haselnußmakronen	4/173	Apfelkuchen)	5/5	Tassenkuchen)	5/267
Erdbeer-Schnitten	3/63	Haselnußstengeli	4/174	- Topsy Cake (Irischer		Kipferl	5/276
Erdbeer-Törtchen	3/66	Hefe-Apfeltaschen	4/189	Schwipskuchen)	5/6	- mit Mohnfüllung	5/276
Erdbeertorte		Hefebrezeln	4/190	Ischler Krapfen	5/7	Kirchweih-Nudeln	5/278
böhmisch	3/66	Hefebrotchen	4/191	- Plätzchen	5/7	Kirsch-Käse-Kuchen	5/285
- geist	3/67	Hefehüchli		Italienische Apfeltorte	5/8	Kirschkranz	
- mit Quarksahne	3/68	Prättigauer Art	4/191	Jap Cakes (Englische		amerikanisch	5/287
Erdnußbutter-		Hefemandelkranz	4/192	Mokka-Nuß-		Kirsch-Krapfen	5/287
Plätzchen	3/69	Hefemürbeteig-		Baisers)	5/26	Kirschkuchen	5/288
Fächertorte	3/76	Brezeln	4/193	Jästmunkar		- gestürzt	5/288
Farin-Lebkuchen	3/86	Hefe-Nuß-Rolle	4/193	(Schwedisches		- mit Guß	5/288
Farinplätzchen	3/86	Hefeschnecken	4/195	Hefe-Schmalz-		- Schwarzwälder Art	5/290
Faschingszöpfchen	3/96	Hefestrudel mit		Gebäck)	5/32	Kirsch-Savarin	5/293
Fastnachtskrapfen	3/97	Aprikosen-		Johannisbeerkuchen		Kirschtörtchen	5/296
Feigen-Makronen	3/99	Apfel-Füllung	4/195	(Träubleskuchen)	5/45	Kirsch-	
Festliche		Hefewaffeln	4/195	Johannisbeer-		Weihnachtsplätz-	
Orangentorte	3/115	Hefezopf gefüllt	4/196	Törtchen	5/47	chen (Kirsch-	
Fingerkolatschen	3/139	Heidelbeer-Datschi	4/199	Johannisbeertorte		Kerstkoekjes)	5/296
Flache Zöpfchen	3/196	Heidelbeerkuchen aus		ungebacken	5/48	Küssinger Brötchen	5/297
Flan de Riz		dem Elsaß	4/200	Jüdische Nußtaschen		Kiwi-Kuchen	5/299
(Belgischer		Heidelbeer-Küchlein	4/201	(Haman-Taschen)	5/51	Kletsoppen	5/302
Reisfladen)	3/209	Heidelbeer-		Jugoslawischer		Klöben Hamburger Art	5/303
Fleurons	3/246	Schiffchen	4/203	Strudel mit Mohn		Klostertorte St. Gallen	5/304
Flockentorte I	3/249	Heidelbeerstrudel	4/204	und Nüssen	5/52	Knoblauch-Quiche	5/308
Flockentorte II	3/250	Heidelbeertörtchen	4/205	Julkaka		Knuspercken	5/313
Florentiner	3/251	Heidelbeer-Wähe	4/206	(Schwedischer		Kokosnuß-Kuchen	5/324
- Schnitten	3/253	Heidesand	4/207	Weihnachtskuchen)	5/55	Kokosnuß-Makronen	5/325
Frankfurter Brenten	3/280	Heißwecken	4/218	Julstärnor		Kokosnuß-Plätzchen	5/325
- Kranz	3/281	Helenen-Schnitten	4/218	(Schwedische		Kokosnuß-	
Fränkischer		Herrenkapricen	4/232	Weihnachtssterne)	5/56	Schnittchen	5/326
Käsekuchen	3/283	Herrenkorkjes		Jungfrauenküchlein	5/57	Kölner Mohnstollen	5/327
Französischer		(Holländische		Kaffeecremetorte mit		Kolumbianische	
Aprikosenkuchen	3/287	Herrenküchel)	4/233	Haselnüssen	5/76	Maismehlkuchen	5/330
Freigeschobenes		Herrenkringel	4/234	Kaffee-Rührkuchen	5/79	Königinküchlein	5/332
Weißbrot	3/290	Herrentorte	4/235	Kaffeetorte	5/80	Königskuchen	5/337
Fruchtplätzchen	3/311	Herzogbrötchen	4/240	Kaisertorte	5/86	Königstorte	5/338
Fruchttorte für Herren	3/316	Herzogin-Torte	4/241	Kaiserin-		Kopenhagener	
Früchtkekuchen auf		Hexenhaus	4/242	Friedrich-Torte	5/87	(Wiener Brød)	5/338
englische Art	3/320	Himbeerkuchen	4/249	Kakao-		Korinthenbrötchen	5/351
Früchte-Quarktorte	3/322	- dänisch	4/249	Biskuit	5/88	Korinthen-Krapfen	5/352
Gelee-Lebkuchen	4/17	Himbeerlebkuchen	4/250	Kalifenbrot	5/151	Korinthenplätzchen	5/352
Genueser Torte	4/34	Himbeer-Sahne-Torte	4/251	Kalter		Krapfen holländische	
Gesandtschaftstorte	4/36	Himbeer-Schnitten	4/251	Kekskuchen		Art	6/16
Gewürzbrocken	4/37	Himbeertorte mit		(Ischokoladkaka)	5/155	Krokanntorte	6/46
Gewürzkuchen	4/38	Rotweincreme	4/253	Kapuziner	5/169	Krümeltorte	6/48
- gefüllt	4/39	Hobelspäne	4/273	Kapuzinerbrot	5/170	Kuchenbrot	6/49



Kulich (Russisches Hefe-Osterbrot)	6/55	Maraschino-Torte	6/257	Obstkuchen mit Baiserhaube	7/95	– Schokoladentorte	8/39
Kümmelbrot	6/56	Margretlis	6/258	– mit Biskuitguß	7/95	Prasselkuchen	8/41
Kümmelbrötchen	6/57	Marillenkuchen	6/260	– vom Blech	7/96	Presniz	8/46
Kümmel-Stangen	6/57	Marillenringe böhmisch	6/261	Obsttörtchen	7/101	Preßburger Beugel	8/46
Kürbiskuchen		Marmeladenkuchen (Marmalade Cake)	6/268	Obsttorte aus Mürbeteig	7/102	Prinz-Eugen-Torte	8/49
Tessiner Art	6/60	Marmorkuchen	6/269	Ofenchüechli	7/113	Prinzeß-Törtchen	8/50
Kürbistorte		Marzipanblätter	6/274	Olgakuchen	7/122	Prinzregenten-Torte	8/50
amerikanisch	6/60	Marzipan-Kirsch-Törtchen	6/274	Orangen-Butter-creme-Torte	7/144	Punschtorte Prager Art	8/58
Kurländischer Speck-Kuchen	6/62	Marzipanmakronen	6/275	Orangen-Ecken	7/146	Purzel (Ostpreußisches Silvester-Schmalzgebäck)	8/59
Lebkuchen	6/132	Marzipanstriezel	6/275	Orangen-Honigtorte	7/148	Quark-Berg	8/83
– Basler Art	6/133	Marzipantorte	6/276	Orangenkekse	7/152	Quarkfladen	8/86
– Luzerner Art	6/133	Masurischer Käse-Zwiebel-Kuchen	6/280	Orangenkrapferln	7/154	Quarkfruchtorte	8/87
– mit Mandeln	6/134	Maultaschen rumänisch	6/290	Orangenkuchen	7/154	Quarkkuchen aus dem Elsaß	8/90
Lebkuchenherzen	6/134	Mediwnyk (Ukrainischer Honigkuchen)	6/299	Orangenmakronen	7/155	– gedeckt	8/91
Leipziger Lerchen	6/137	Mekka-Brötchen	6/308	Orangen-Nuß-Kuchen (Orange Nut Cake)	7/156	– neapolitanische Art	8/91
– Stollen	6/138	Memminger Brot	6/315	Orangenschnitten	7/159	Quark-Napfkuchen	8/93
Libanesische Walnußplätzchen (Carabeige Aeppo)	6/143	Meringues Colette	6/316	Orangentorte	7/161	Quarkplätzchen pikant	8/93
Liegnitzer Bomben	6/144	Metternich-Krapferln	6/317	Osterfladen	7/165	Quark-Reistorte	8/95
Linzer Busserln	6/152	Mignontorte	6/329	– dänisch	7/166	italienisch	8/95
– Schnecken	6/153	Milchrahm-Strudel	6/334	Osterhasen	7/166	Quarkstollen	8/98
– Schnitten	6/153	Mince Pies (Englische Fruchtörtchen)	6/337	Osterkränzchen	7/167	Quark-	
– Torte	6/154	Mirabellen-Kuchen	6/342	Osterkuchen	7/167	Streuselkuchen	8/99
Löffelbiskuits	6/157	Mischbrot mit Hefe	6/342	Osterzopf	7/167	Quarkstrudel	8/99
Loukoumades (Hefekrapfen in Honigsirup)	6/164	– mit Sauerteig	6/343	Paganini	7/176	Quark-Torte mit Himbeeren	8/100
Luciabrod	6/166	Mohnbuchteln böhmisch	6/349	Panama-Torte	7/183	Quittenkuchen mit Mandelbaiser	8/106
Madeleines	6/175	Mohnkranz	6/350	Panettone (Italienischer Hefekuchen)	7/184	Quittentaschen argentinisch	8/107
Magdalenen-Kuchen	6/176	Mohnkuchen	6/352	Paprika-Käse-Happen	7/198	Radetzky-Schnitten	8/109
Maids of Honour (Englische Mandeltörtchen)	6/177	– Thüringer Art	6/352	Paprika-Käsestangen	7/199	Rahmkuchen	8/114
Mandeltörtchen	6/177	Mohnstollen	6/353	Paranußkuchen	7/218	Rahmstrudel	
Mailänder Panettone	6/182	Mohrenköpfe	6/354	Pariser Himbeer-Savarins	7/224	schwäbische Art	8/115
– Schnitten	6/183	Möhren-Kuchen	7/1	– Stangerln	7/227	Rehrückenkuchen	8/148
– Torte	6/185	Mokka-Baisers	7/4	Passionsfrucht-Torte	7/238	Reindling	8/149
Mailänderli	6/186	Mokka-Butter-creme-Torte	7/5	Pastete schwarz-weiß	7/242	Reiswaffeln	8/169
Makronen gewürzt	6/214	Mokka-Küsse	7/7	Pecannuß-Plätzchen	7/246	Rembrandt-Torte	8/170
– mit Ingwer	6/214	Mokkaplätzchen	7/8	Petits fours	7/258	Rhabarberkuchen mit Mandelbaiser	8/176
Makronenschiffchen	6/217	Mokka-Sahne-Torte	7/9	Pfefferkuchen	7/266	Rhabarber-Torte	8/177
Makronenschnitten	6/218	Mokkatorte englisch	7/10	Pfeffernüsse	7/267	Rheinische Apfeltorte	8/178
Makronentorte	6/218	Moppen rheinisch	7/17	– westfälisch	7/267	Rodonkuchen	8/221
Malteser	6/222	Muffins	7/25	Pfirsich Maintenon	7/282	Roggenbrot	8/222
Mandarinen-Sahne-Torte	6/232	Mürbeteig	7/28	Pfirsich-Kuchen	7/290	Romeritos (Kubanische Krabben-Küchlein)	8/225
Mandarinentörtchen	6/232	– italienisch	7/29	Pfirsich-Sonnentorte	7/292	Rosenküchlein	
Mandel-Apfel-Pastete	6/234	Muskatringe	7/30	Pfirsich-Törtchen	7/294	Schweizer Art	8/234
Mandel-Aprikosen-Kuchen	6/234	Muzen	7/33	Pfirsich-Torte	7/295	Rosinengebäck	8/237
Mandel-Biskuit-Torte	6/235	Muzenmandeln	7/35	Pflastersteine	7/296	Rosinen-Kuchen	8/237
Mandelbögen	6/235	Neapolitanische Torte (Torta alla napoletana)	7/43	Pflaumenbrot		Rosinen-Plätzchen	8/237
Mandelbutter-cremetorte	6/236	Nelkenkugeln	7/44	kalifornisch	7/300	Rüebliorte aus dem Aargau	8/267
Mandelhörnchen	6/238	Nikolaus	7/59	Pflaumenküchlein	7/303	Rührkuchen	8/274
Mandelkipferl	6/240	Nougat-Nußchen	7/64	dänische Art	7/303	– finnische Art (Kermakakku)	8/275
Mandelkissen	6/240	Nougat-Plätzchen	7/65	Pflaumentorte	7/307	– mit Mandeln	8/276
Mandelkränzchen	6/241	Nougattorte	7/65	Pfnutli aus Basel	7/307	Rumkranz	8/278
Mandelkuchen	6/242	Nürnberg Busserl	7/78	Philadelphia-Käsetorte	7/308	Rumtopf-Torte	8/281
– gefüllt	6/243	– Elisenlebkuchen	7/78	Pindakoekjes	7/334	Rumtörtchen	8/281
Mandelmakronen	6/243	– Lebkuchen	7/79	Pischinger Torte	7/336	Rumänischer Nußkuchen	8/284
Mandel-Mürbeteig mit Obst	6/245	Nußblätter-Torte	7/81	Pistazien-Kuchen	7/337	Rupfhauben	8/289
Mandelplätzchen	6/246	Nußcreme-Torte	7/81	Pistazienstollen	7/339	Russische Baba	8/291
Mandelsandkuchen	6/247	Nuß-Ecken	7/81	Plunderkranz	7/352	– Käseküchlein (Vatruschki)	8/293
Mandel-Schokoladen-Torte	6/249	Nußgipfel	7/83	Polnischer Honigkuchen	8/5	Sachertorte	8/298
Mandel-Spekulativ	6/250	Nußkringel	7/84	Polsterzipfel		Sächsischer Christstollen	8/302
Mandelstorte	6/251	Nußprinten	7/85	ungarisch	8/8	– Kartoffelkuchen	8/302
Mandeltorteleets pikant	6/252	Nuß-Sahne-Torte	7/85	Pommeranzenbrötchen	8/8	– Pflaumenkuchen	8/303
Mandolini (italienische Mandelstangen)	6/252	Nußstreifen	7/86	Prager Nußrolle	8/35		
Mannheimer Apfelmakronen	6/255	Nußstrudel	7/87	– Nußtorte	8/38		
		Nuß-Törtchen	7/88				
		– arabisch	7/89				
		Nußtorte aus dem Engadin	7/90				

Safranbrot	8/304	Short Cakes	9/86
Sahne-Apfelkuchen	8/311	Sizilianische	
Sahne-		Teigrouladen	9/97
Schokoladentorte	8/316	Snickerdoodles	9/101
Sahnetorte	8/320	Spagnoletti	9/122
Sahnetütchen	8/320	Spekulatius	9/158
Sahnewaffeln	8/321	Spitzbuben	9/177
Salami-Kräuterbrot	8/324	Spitzkuchen	9/178
Salz-Kümmel-Stangen	8/346	Springerle	9/178
Salzstangen	8/346	Spritzgebäck	9/180
Samedaner Hefepitite	8/349	Spritzkrapfen	9/182
Sandkuchen	8/352	St.-Galler Biber	9/323
Sandplätzchen	8/353	St.-Honoré-Torte	9/324
Sandtorte gefüllt	8/353	Stachelbeerkuchen	
Sandwaffeln	8/353	mit Baiserhaube	9/327
Sauerkirschen in		Stechelbeertorte	9/329
Baisers	9/7	Streuselkuchen	9/357
Sauerkirschtorte	9/10	– mit Kirschen	9/357
Sauerländischer		– mit Mohn	9/358
Stutenkerl	9/20	Suppenmakronen	9/187
Savoyer Biskuittorte	9/29	Tannenbäumchen	9/359
Sbrinz-Blätter-		Tausendblättertorte	10/6
teig-Gebäck	9/31	Teebrot	10/9
Schaffhauser Zungen	9/197	Teegebäck	10/10
Schaum-		Teekuchen	10/12
Krokant-Makronen	9/203	Thorner Kathrinchen	10/28
Schenkeli	9/208	Thüringer	
Schichttorte	9/209	Apfelkuchen	10/34
Schillerlocken	9/210	Tippaleivät	
Schinken-Bällchen	9/221	(Finnisches	
Schlesische		Hefegebäck)	10/41
Bauernbissen	9/233	Tiroler Batzen	10/42
– Käsetaschen	9/233	– Festkuchen	10/43
Schlesischer		– Schneck	10/44
Mohnkuchen	9/234	– Speckwaffeln	10/45
– Streuselkuchen	9/235	Torta pasqualina	
Schlosserbuben		(Italienische	
Wiener Art	9/237	Ostertorte)	10/75
Schmalznüsse braun		Torteletts Eva	10/77
und weiß	9/237	Tosca-Torte	10/80
Schneebälle		Trüffeltorte	10/88
(Sneeuwballen)	9/243	Turdilli	
Schneider-Torte	9/244	(Honigstäbchen)	10/92
Schokoladen-Baisers	9/251	Türkische Pastete	
Schokoladenbrezeln	9/251	(Baklava)	10/94
Schokoladen-		Türkischer Nußkuchen	10/96
Buttercremetorte	9/252	Ugat Dvash	
Schokoladen-		(Israelischer	
Cremeschnitten		Honigkuchen)	10/102
Rigó Jancsi	9/253	Ulmer Kuchen	10/104
Schokoladenherzen	9/255	Ungarischer Kuchen	
Schokoladenkuchen		des Primas Rigó	
aus Israel	9/256	Jancsi	10/112
Schokoladenleb-		Uttenweiler	
kuchen mit Nüssen	9/256	Apfelkuchen	10/118
Schokoladen-		Valerie Torte	10/119
Makronen	9/257	Vanille-Brezeln	10/122
Schokoladen-Printen	9/258	Vanillekipferln	10/125
Schokoladentorte	9/259	Vanilleplätzchen	10/126
– amerikanisch (Black		Vargabéles	10/128
Bottom Pie)	9/260	Vierländer Apfeltorte	10/136
– Budapest	9/260	Walliser Biskuitbüche	10/153
Schönbrunner Torte	9/265	Walnuß-Honig-	
Schuhsohlen	9/268	Törtchen	10/156
Schwäbischer		Walnußkuchen	
Apfelkuchen	9/272	französisch	10/156
Schwarzwälder		Walnußtörtchen	10/157
Kirschtorte	9/278	Weihnachtskuchen	
Schwarzweiß-Gebäck	9/281	englisch	10/164
Schwarzweiß-Torte	9/281	Weihnachtsrollen	10/165
Schweinsöhrchen	9/318	Weinbrand-Röllchen	10/168
Schweizer		Weintrauben-	
Gumelkuchen		Schnitten	10/174
(Gumelichueche)	9/319	Weintraubentorte	10/175
– Käsekuchen	9/321	Weißbrot	10/176
Seminar-Schnitten	9/70	Wiener Apfelstrudel	10/197
Serbisches Pflaumen-		– Gugelhupf	10/199
Osterbrot	9/80	– Masse	10/201

– Schokoladen-			
Torte	10/203		
Wiesbadener Törtchen	10/207		
Windbeutel	10/218		
– mit Käse	10/218		
Würzburger Marzipan	10/229		
Xerestorte mit			
Bananen	10/231		
Yorkshire-Pudding	10/237		
Zillertaler			
Schmalznudeln	10/252		
Zimsterner	10/254		
Zitronenkuchen der			
Fugger	10/259		
Zitronenomelett	10/261		
Zitronenrolle	10/262		
Zitronentörtchen	10/264		
Zoute Bolletjes			
(Salzige Kügelchen)	10/266		
Zuckerkuchen Genfer			
Art	10/274		
– Waadtländer Art	10/275		
Zuckerplätzchen	10/275		
Zuger Kirschtorte	10/278		
Zürcher Kirschauflauf	10/284		
– Pfarrhaustorte	10/286		
– Ziegerkrapfe	10/288		
Zwetschen-Datschi	10/289		
Zwieback	10/291		
– böhmisch	10/291		
– Wiener Art	10/292		
Zwiebacktörtchen mit			
Pfersichen	10/294		

## Beilagen

Apfel-Kompott			
englische Art	1/50		
Backobstkompott	1/110		
Backpflaumen in			
Speck	1/110		
Backpulvermehlkloße	1/110		
Bauernknödel	1/150		
Bayrische			
Reibeknödel	1/158		
– Semmelknödel	1/159		
– Zwetschenknödel	1/159		
Buchweizengrütze mit			
Champignons			
(Drogamirowski-			
Kascha)	2/28		
Champagne-Salat	2/113		
Croutons	2/227		
Curryfrüchte	2/235		
Eier gebacken	2/311		
Eierkroketten	2/334		
Erbsensalat	3/39		
Feldsalat in			
Tomatenmarinade	3/106		
– mit Walnüssen	3/106		
Fenchelsalat mit			
Orangen	3/110		
– mit Schinken	3/111		
Fleischgefüllte Äpfel	3/222		
Fliegenpilze	3/248		
Fruchtpickles	3/311		
Gemüse-Kroketten	4/21		
Gemüse-			
Orangen-Salat	4/21		
Gemüse-Reis-Kasserolle	4/25		
Gemüse-Risotto	4/26		
Gewürzte Pfirsiche	4/42		
Glasierte Äpfel	4/47		
– Kastanien	4/47		
– Zwiebeln	4/48		
Gnocchi auf römische			
Art	4/50		

Grammel-Knödel	4/57		
Grießkloße	4/76		
Guacamolé	4/92		
Gurkensalat	4/98		
Häckerle	4/107		
Haferflocken-			
bratlinge	4/111		
Halbseidene	4/124		
Härdäpfelbitzli	4/155		
Haselnuß-Kartoffeln			
(Patate avellana)	4/171		
Haselnußkloßchen	4/172		
Hasselback-Potatis			
(Schwedische			
Fächerkartoffeln)	4/175		
Hausherren-Kirschen	4/177		
Hefekloße	4/191		
Herzogin-Kartoffeln	4/241		
Himmel und Erde	4/254		
Hirn-Pavesen			
böhmisch	4/257		
Honig-Zitronen-			
Butter	4/294		
Ingwerkürbis	4/361		
Ingwerreis	5/1		
Jäger-Knödel	5/19		
Jan in de Sak			
(Holländischer			
Serviettenkloß)	5/25		
Kaiserravioli	5/83		
Kanada-Salat	5/161		
Karamel-Kartoffeln			
dänisch	5/173		
Kartoffeln auf Lyoner			
Art	5/195		
– aufgebläht (Pommes			
soufflées)	5/195		
– Berny (Pommes			
Berny)	5/195		
– Berryer Art	5/196		
– Columbine	5/197		
Kartoffelbällchen	5/199		
Kartoffelkloße halb			
und halb	5/206		
– holsteinisch	5/207		
– pfälzisch	5/207		
– schlesisch			
(Schlesische			
Kließla)	5/208		
– schwedisch			
(Kroppkakor)	5/208		
Kartoffelknödel			
bayrisch	5/208		
– schwäbisch	5/209		
Kartoffelnester	5/209		
Kartoffelpüree	5/213		
– überbacken	5/213		
Kartoffelrüttler			
(Třeneneč)	5/215		
Käseknödel	5/229		
Käsekroketten	5/229		
Kastanien beschwipst	5/253		
Kastanien-Püree	5/256		
Katharinen-Salat			
schwedisch			
(Katarina-Sallad)	5/260		
Kaukasischer Kaviar	5/262		
Kefen mit Rahm	5/267		
Kerbelbrot gegrillt	5/268		
Kloße aus gekochten			
Kartoffeln	5/303		
Knoblauch-Brot	5/307		
Knöpfli	5/312		
– nach Glarner Art	5/312		
Kohlrabi-Salat	5/322		
Kopfsalat Alexandra	5/342		
– Elisabeth	5/343		
– holländische Art	5/345		

Kopfsalat Infantenart	5/346	Olivenreis spanisch	7/123	Reiskroketten	8/163	Weißer Bohnen in Tomatensoße	10/177
- in Roquefort-Dressing	5/345	Orangen mit Oliven	7/143	Rettich mit Roquefortsoße	8/173	Wiener Apfelkren	10/197
- mit Früchten	5/346	Orangensalat	7/157	Rettichsalat mit Nüssen	8/174	Wiener Servietten-Kloß	10/205
- mit Gurke	5/346	- mit Zwiebeln (Munkaczina)	7/158	Rhabarber-Chutney	8/175	Wilder Reis	10/210
- mit Radieschen	5/347	- pikant	7/158	Risi-Bisi (Reis mit Erbsen)	8/208	Yorkshire-Pudding	10/237
- Pyrmonter Art	5/347	Oxford-Dumplings (Oxford-Klöße)	7/172	Rissolèekartoffeln	8/210	Zimtäpfel	10/253
Koreanischer Fruchtsalat	5/351	Palmito	7/182	Rohkostplatte	8/222	Zucchini-salat	10/272
Krabben-Reis	6/9	- mit Erbsen und Möhren	7/182	Rossini-Salat	8/241	Zuckergurken	
Krapfen mit Kräuterfüllung	6/17	- überbacken	7/182	Rösti	8/245	englisch	10/274
Krautfleckerl	6/19	Palmito-Salat	7/183	Rote-Bete-Salat	8/253	Zwetschen in Essig	10/289
Krautknödel	6/19	Papas Chorridas (Kartoffeln in Käsesoße)	7/186	- mit Sahnemeerrettich	8/253	Zwiebeln gebacken	10/297
Kräuter-Quark	6/29	Papaya gratiniert	7/188	Rotkohlsalat	8/259	Zwiebelmus	10/304
Krebsbutter	6/36	Paprika-Butter	7/191	Sächsische Wickelklöße	8/300	Zwiebelsalat	10/305
Kromeskis	6/46	Paprika-Kartoffeln (Paprikás krumpli)	7/198	Safranreis	8/305		
- Florentiner Art	6/47	Paprikareis	7/200	Salat Helene	8/331	<b>Belegte Brote</b>	
Kümmelbrötchen	6/57	Paprikasalat eingelegt	7/201	- Mariette	8/333	Beat-Brot	1/162
Kürbis gegrillt	6/59	- mit Champignons	7/204	- Melanie	8/333	Bierhappen	1/194
- süßsauer	6/59	Paprikasch aus Siebenbürgen	7/205	- Montblanc	8/334	Danablu-Bissen	2/250
Kürbis-Salat	6/60	Parmentier-Salat	7/230	- provenzalisch	8/336	Dansk Smørrebrød	2/261
Lasagne al pesto (Bandnudeln mit fein gehackten Kräutern)	6/107	Peperoni sizilianische Art	7/248	- sizilianische Art	8/337	Eierbrot mit Sardellen	2/326
Lauch im Eierhemdchen	6/109	Persischer Reis (Pilaw)	7/254	- Yvonne	8/337	Emmentaler	
Leberknödel	6/122	Petersilie fritiert	7/255	Salatrollen süßsauer	8/338	Spezialschnitte	3/15
Leberknöpfli nach Glarner Art	6/122	- im Backteig	7/255	Sauerkraut-Rolle	9/16	Halve Hahn	4/125
Leberspätzle	6/130	Petersilienkartoffeln	7/256	Sauerkraut-Salat mit Paprika	9/18	Hamburger Rundstück	4/134
Letscho (Lecsó)	6/141	Petersilienreis	7/256	Sauerkraut-Schinken-Salat	9/19	Lachsbrote	6/76
Liptauer Käse	6/155	Pfälzer Klöße	7/259	Schafskäse gegrillt	9/198	Landgangsbrød	6/100
Lyoner Kartoffeln	6/172	Pfirsich-Chutney indisch	7/288	Schinken-Bällchen	9/221	Lappsmörgås	6/107
Macaire-Kartoffeln	6/173	Pfirsich-Käse-Salat	7/290	Schupfnudeln	9/269	Leberschnitten	6/129
Madras-Extrakt	6/176	Pflaumen in Rotwein (Pruneaux au vin rouge)	7/298	Selleriesalat	9/69	Quarkbrote	8/84
Majoran-Kartoffeln	6/195	Pilaw (Reis auf türkische Art)	7/317	Sellerie		Salamibrötchen	8/323
Makkaroni auf Bauernart	6/197	Pilaw-Reis kalifornisch	7/318	Vinaigrette	9/66	Sandwich	8/354
- mit Salbei	6/201	Pilze chinesisches (Tung-ku-nidng-jou)	7/322	Senfbutter	9/73	-355	
Mandelkren	6/241	- überbacken	7/322	Senffrüchte italienisch	9/76	Schlemmerschnitten	9/232
Mandelkroketten	6/242	Piroggen mit Quarkfüllung (Piroschki tworogom)	7/336	Senfgurken	9/76	St.-Galler Käseschnitten	9/323
Mango-Chutney	6/254	Pizokel (Bündner Kartoffelspätzli)	7/340	Sojakeimsalat mit Mandarinen	9/104	Strammer Max	9/352
Maria-Kartoffeln	6/259	Pogatscherl mit Grammel	7/354	Soufflé au fromage (Käse-Soufflé)	9/114		
Markgräfin-Kartoffeln	6/267	Polenta alla calabrese (Maisbrei auf kalabrische Art)	7/359	Spargel eingelegt	9/134	<b>Brotaufstrich</b>	
Maultaschen italienisch (Calzone all' italiana)	6/289	- con fagoli	7/359	Spätzle	9/150	Schweineschmalz mit Äpfeln und Zwiebeln	9/312
- schwäbisch	6/290	Polnische Kartoffeln	8/1	Speck-Grießknödel	9/155		
Mayonnaise	6/293	Pommerscher Kaviar	8/11	Speckknödel Mühlviertler Art	9/156	<b>Brunch</b>	
- Diplomaten Art	6/293	Pommersches Viermus	8/11	Spinatklößchen	9/174	Brunch	2/21
- schwedisch	6/293	Pommes-Chips	8/11	Spinatsalat	9/175	California-Salat	2/84
- spanisch	6/293	Pommes frites	8/12	Strohkartoffeln (Pommes pailles)	9/358	Dänische Brötchen	2/251
Meerrettich mit Äpfeln (Apfelkren)	6/301	Preiselbeeren auf russische Art	8/42	Süßsaure Birnen	9/189	Endiviensalat flämisch	3/19
Meerrettichbutter	6/302	- Salat	10/97	- Gurken	9/189	Fischerfrühstück	3/193
Meerrettich-Sahne	6/304	Ungarischer Salat	10/113	- Pflaumen	9/190	Frühlingsalat	3/328
- gefroren	6/304	Vier Jahreszeiten-Salat	10/136	Tomaten gebacken	10/58	Gärtner-Toast	3/346
Meerrettichsülzchen	6/305	Volcano Potatoes	10/141	- gegrillt	10/59	Käsebröt Berner Art	5/225
Mehlküthen holsteinisch	6/306	Wachsbohnsalat	10/144	- Hausfrauenart	10/59	Landgangsbrød (Dänische Matrosenschnitte)	5/100
Mehlküthen böhmisch	6/307	Watteklöße	10/161	- Marseiller Art	10/60	Lappsmörgås (Schwedische Lappenschnitten)	5/107
Mehlnockerln	6/307	Weinbrand-Röllchen	10/168	- nach Art von Antibes	10/62	Lucibrød	6/166
Melone süßsauer	6/313			- polnische Art	10/62	Müllers Frühstück	7/26
Mexikanische Bohnen	6/318			Tomaten-Chutney	10/65	Otto-Salat	7/172
Mirabellen in Essig und Weißwein	6/341			Tomatenketchup	10/71	Sächsischer Kartoffelkuchen	8/302
Mixed Pickles	6/347			Topinamburpüree	10/75	Sardellenpizza	8/361
Möhren-Rohkost	7/3			Türkischer Bohnensalat	10/95	Schinken-Röllchen	9/226
Muskateller-Birnen	7/30			- Salat	10/97	St. Galler Käseschnitten	9/323
New York-Salat	7/50			Ungarischer Salat	10/113	Toast für Feinschmecker	10/47
Nudeln polnische Art	7/70			Vier Jahreszeiten-Salat	10/136	- Paul Bocuse	10/50
Okra amerikanische Art	7/115			Salat	10/141	- Pietro	10/51
- indisch	7/116			Volcano Potatoes	10/141		
Okrasalat	7/118			Wachsbohnsalat	10/144		
				Watteklöße	10/161		
				Weinbrand-Röllchen	10/168		

## Butter

Butter Haushofmeister Art	2/57
Buttergarnituren	2/65
Currybutter	2/233
Dillbutter	2/277
Honig-Zitronen-Butter	4/294
Krebsbutter	6/36
Meerrettichbutter	6/302
Paprika-Butter	7/191
Sardellenbutter	8/361
Senfbutter	9/73
Weinbrandbutter	10/167

## Desserts

Adamsapfel	1/11
Ambrosia	1/20
Amerikanischer Obstsalat	1/23
Ananas auf Prinzeßart	1/26
- gebacken	1/26
- gegrillt	1/26
- in der Folie	1/26
- mit Kirschen, flambiert	1/27
- mit Schlagsahne	1/28
- mit Vanilleis, flambiert	1/28
Ananas-Charlotte	1/28
Ananas-Erdbeer-Schale	1/29
Ananas-Pumpen-nickel-Dessert	1/30
Äpfel »Bolette«	1/42
- bosnisch	1/42
- bulgarisch	1/43
- flambiert	1/43
- überbacken	1/43
Apfel-Bachis	1/44
Apfelbeignets	1/46
Apfel-Erdbeer-Salat	1/47
Apfel-Kompott englische Art	1/50
Apfelkrapfen	1/50
Apfelkuchen, Schwedischer (Äppelkaka)	1/52
Apfel-Mandarinen-Speise	1/53
Aprikosen Bourdaloue	1/63
- Monte Carlo	1/67
Aprikosenbecher serbisch	1/68
Aprikosencreme	1/70
Aprikosen-Palatschinken	1/72
Aprikosensuppe	1/74
Auflauf mit Kirschen	1/94
- Rothschild	1/94
Avokado-Fruchtsalat	1/103
Baba au Rhum	1/105
Baisers mit Schokoladen-Soße	1/114
Bananen Copacabana	1/127
- Créole	1/128
- gefüllt	1/128
- mit Schokoladenglasur	1/129
- paniert	1/129
Bananenbecher	1/130
Bananen-Rhabarber-Auflauf	1/132
Bayrische Creme (Crème Bavoroise)	1/155

Biersuppe	1/196
Berliner Luft	1/180
Bettina-Törtchen	1/190
Biersuppe dänisch (Dansk Øllebrød)	1/197
Birnen à la Parisienne	1/200
- Bar-le-Duc	1/201
- Bozena	1/202
- Chantilly	1/202
- Hélène	1/203
- Impérial	1/203
- in Brioches	1/204
- in Orangensoße	1/204
- mit Ingwersoße	1/206
- mit Weintrauben	1/206
- Straßburger Art	1/206
- und Äpfel, überbacken	1/208
Birnen-Bavesen	1/208
Birnen Dessert Baronesse	1/210
- französisch	1/210
Birnenkompott in Rotwein	1/210
Birnen Speise Philadelphia	1/215
Biskuit-Charlotte	1/218
Biskuitauflauf mit Trauben (Clafoutis de raisins)	1/217
Blämenschir	1/229
Blanc-manger alt	1/229
- modern	1/230
Blaubeeren mit Sahnemilch	1/243
Brandteig-Pudding	1/318
Brasilianischer Schokoladeneisbecher	1/324
Bratäpfel	1/326
- Frederico	1/326
- Josephine	1/327
- mit Preiselbeeren	1/327
- nordisch	1/328
- Pariser Art	1/328
- spanisch	1/328
Bread-and-butter-Pudding	1/352
Brennender Pflirsich	1/355
Brombeeren Topsy	2/8
Brombeerbecher Bahia	2/8
Brombeer-Birnen	2/9
Brombeer-Creme Malmö	2/10
Brombeer-Crêpes Irène	2/10
Brotpudding	2/16
- amerikanisch	2/16
- mit Orangengeschmack	2/17
- nach alter Art	2/17
Brotsuppe	2/20
Buchweizenküchlein (Buckwheat Cakes)	2/28
Bunte Eiskrem	2/38
Buttermelone mit Schlagsahne	2/66
Buttermilch-Auflauf	2/66
Buttermilchflammeri mit Kirschen	2/67
Buttermilchgelee	2/67
Buttermilch-Ring	2/67
Buttermilchsuppe mit Backobst	2/68
Camembert gebacken	2/87
Camembert-Würfel	2/92
Caramel-Creme	2/100

Carmen-Aprikosen	2/100
Cassata Napolitana	2/106
Charlotte mit Schokolade	2/141
- royale	2/142
- russe (Charlotte auf russische Art)	2/144
Cherrys jubilant (Flambierte Kirschen)	2/155
Coupe Lucullus	2/208
- Margot de Boer	2/208
Creme Eugenie	2/214
- Marquise Alice	2/215
Cremonäpfchen mit Früchten	2/217
Cremoneser Kompott	2/220
Crêpes à la normande	2/222
- auf englische Art	2/222
- Empire	2/222
- mit Schokolade	2/223
- Suzettes	2/224
Custard Pudding	2/242
Dame blanche	2/246
Dampfnudeln	2/248
Dessert Rot-Weiß	2/273
Dörraprikosen auf Reis	2/293
Dreischicht-Creme	2/297
Eierkuchen mit Kirschen	2/337
Eis überbacken	2/358
Eisbaisers mit Erdbeereis	2/358
- mit Schokoladeneis	2/359
- mit Vanilleis	2/359
Eisbecher à la Margot	2/360
- Alexandra	2/360
- Elisabeth	2/360
- Margarete (Coupe Marguerite)	2/361
- mexikanisch	2/361
- San Remo	2/361
Eisberg Juanita	3/1
Eisbiskuit	3/1
Eisbombe	3/1
Erdbeeren auf römische Art	3/44
- Cecilie	3/45
- flambiert mit Vanille-Eiscreme	3/45
- mit Sahne	3/46
- mit Vanilleschaum-Soße	3/46
- nach Adelina Patti	3/47
- Romanoff	3/47
- San Remo	3/48
- Schwarzwälder Art	3/48
- überbacken	3/48
Erdbeer-Baisers	3/50
Erdbeer-Bananen-Salat	3/50
Erdbeercreme	3/51
- Eisbombe San Salvatore	3/52
Erdbeergedicht	3/53
Erdbeer-Igel	3/54
Erdbeer-Johannisbeer-Himbeer-Kompott	3/55
Erdbeer-Kompott	3/55
Erdbeer-Orangen-Dessert	3/57
Erdbeer-Quark-soufflé	3/57
Erdbeer-Quarkspeise	3/58
Erdbeer-Reis Lothringer Art	3/58

Erdbeer-Sahne-Schale	3/60
Erdbeer-Schaum-Omelett	3/61
Erdbeer-Schichtspeise	3/62
Erdbeer-Schlemmerei	3/62
Erdbeer-Zitronen	3/69
Eskimo-Äpfel	3/70
Falculle (Korsische Quarkspeise)	3/79
Fantasie-Eisbecher	3/85
Feigen auf griechische Art	3/98
- in Portwein	3/98
- in Rumsoße	3/98
Feigen-Dessert	3/99
Feigen-Pudding	3/100
Finnisches Nußdessert	3/143
Flambierte Bananen	3/199
- Pfirsische	3/201
Flambierter Obstsalat	3/201
Flammender Eisberg	3/207
Flammeri von Grieß	3/208
- von Haselnüssen	3/208
- von Kirschen	3/209
Flaugarde du Périgord (Backpflaumen-Auflauf aus dem Périgord)	3/209
Fliederbeersuppe mit Grießklößchen	3/247
Florida-Crêpes	3/253
Frankfurter Pudding	3/282
Fruchteis	3/309
- mit Schlagsahne	3/309
Fruchtgelee	3/310
- russisch (Sambuk)	3/310
Fruchtpickles	3/311
Fruchtsaftcreme	3/312
Fruchtsalat	3/313
Fruchtsuppe schwedisch (Fruktsoppa)	3/316
Früchte vom Grill	3/317
Früchtebecher	3/317
- aus Melonen	3/319
Früchte-Eisbecher	3/319
Früchte-Kaltschale	3/319
- mit Eis	3/319
Früchtekompott	3/320
Früchtequark	3/322
Fürst-Pückler-Eis	3/329
Gefüllte Birnen	4/11
Gelee-Orangen	4/17
Genfer Kirschdessert	4/32
Glühender Schnee	4/49
Götterspeise	4/57
Granatapfel-Eisbecher	4/59
Grapefruit-Fruchtsalat	4/62
Grießdessert mit Sauerkirschen	4/73
Grießgrütze russisch (Kascha sa pikanta)	4/74
Grießklößchen gebacken	4/74
Grießpudding	4/77
Grießschnitten	4/77
Grillierte Äpfel	4/81
Haferflocken-Kirsch-Auflauf	4/111
Hagebutten-Kompott	4/113
Hagebuttensuppe	4/114
Halbgefrorenes Chartreuse	4/123

Halwa Gadschar (Indisches Möhren-Dessert)	4/126	Joghurtgelee	5/38	Kirsch-Kaltschale	5/285	Obstsalat Kardinalsart	7/100
- Kela (Indisches Bananen-Dessert)	4/127	Joghurt-Kirsch-Sülze	5/40	Kirschpudding französisch	5/291	Ofenchüechli	7/113
Haselnuß-Auflauf	4/169	Johannisbeer-Auflauf	5/41	Kirsch-Quark Schwarzwälder Art	5/292	Ofenschlupfer	7/114
Haselnuß-Creme	4/170	Johannisbeer-Creme finnisch	5/42	Kirsch-Quark-Speise	5/292	Omelett mit Weinbrandsoße	7/134
Haselnuß-Pudding	4/174	Johannisbeer-Eisbecher	5/42	Kirsch-Sahne-Becher	5/293	Omelette Surprise (Überraschungs- Omelett)	7/138
Hefepflinsen	4/194	Johannisbeer-Götterspeise	5/44	Kirsch-Savarin	5/295	Orangen Ilona	7/142
Heidelbeeren in Schlagsahne	4/197	Johannisbeergrütze mit Milch	5/44	Kirsch-Sülze	5/295	Orangen-Beignets	7/143
- karibisch	4/197	Johannisbeer-Reis	5/46	Kirschsuppe warm	5/295	Orangen-Creme	7/146
- mit Bananen	4/198	Johannisbeer-Schichtspeise	5/46	Kiwi-Becher	5/298	Orangen-Creme Cordula	7/146
- mit flüssiger Sahne	4/198	Jolly Madame	5/49	Koreanischer Fruchtsalat	5/351	Orangen-Frucht- Gelee	7/148
- Schweizer Art	4/198	Jugoslawischer Strudel mit Mohn und Nüssen	5/52	Krokant-Creme	6/45	Orangen-Grapefruit- Creme	7/148
Heidelbeer- Kaltschale	4/200	Kabinettpudding	5/68	Krokant-Eis	6/45	Orangen-Kaltschale	7/151
Heidelbeerstrudel	4/204	Kaffee-Charlotte	5/74	Küchlein aus dem Piemont (Frittura dolce)	6/52	Orangenkrapferln	7/154
Heidelbeersuppe	4/204	Kaffeecreme	5/76	Kürbis süßsauer	6/59	Orangenreis	7/157
Heidelbeerturm	4/205	- italienisch (Crema di caffè)	5/76	Leche asada (Gebrannte Milch)	6/135	Orangenscheiben gebacken	7/159
Heidelbeer-Wähe	4/206	Kaffee-Eiscreme (Granita di caffè Sizilien)	5/77	Lekvár-Taschen	6/139	Ostfriesische Teecreme	7/169
Heißer Obstsalat	4/218	Kaffee-Parfait	5/78	Likörcreme	6/145	Ouzo-Creme	7/172
Hexenschnee	4/244	Kaffee-Schaumspise	5/79	Lukullus-Becher	6/168	Oxford-Dumplings (Oxford-Klöße)	7/172
Himbeeren flambiert - in frischer Sahne	4/244 4/245	Kaiser-Charlotte	5/80	Madame Butterfly	6/174	Palatschinken	7/177
- Ticinella	4/245	Kaiserkoch	5/82	Makronenbecher	6/215	- böhmisch	7/177
Himbeer-Chaudeau Genfer Art	4/245	Kaiser-Omelett	5/82	Makronen-Eiscreme	6/215	- Dejazet	7/178
Himbeer-Crêpes flambiert	4/247	Kaiserschmarrn	5/85	Makronenpudding mit Rumsoße	6/217	- geschichtet (Ra- kott palacsinta)	7/179
Himbeer-Eis überbacken	4/247	Kakao-Geleespeise	5/88	Malaga-Eis	6/219	- mit Nußfüllung	7/179
Himbeerpudding englisch (Speech House Pudding)	4/251	Kaki mit Bananen und Ananas	5/88 5/89	Malteser Reis	6/223	Palffyknödel	7/181
Himbeer-Soufflé	4/252	- mit Eis überbacken	5/89	Mandarinencreme	6/227	Papaya	7/187
Himbeersülze	4/253	Kaltschale aus Aprikosen	5/159	Mandarineneis	6/227	- gefüllt	7/188
Himbeertraum	4/253	- aus frischen Früchten (Marak Perot Kar)	5/159	Mandarineneis- Gelee	6/230	Paprikaschoten mit Käsefüllung	7/210
Hirseauflauf mit Äpfeln	4/270	- mit Himbeeren	5/159	Mandarinquark	6/230	Pariser Aprikosen königliche Art	7/220
Holunderblüten- Küchel	4/289	- mit Wein	5/160	Mandelflammeri mit Ingwer	6/237	- eisbecher	7/222
Honig-Äpfel chi- nesisch	4/290	Kap-Stachelbeer-Eis	5/169	Mandelmilchgelee mit Erdbeeren	6/244	- Himbeer-Savarins	7/224
Honigbananen überbacken	4/290	Karamel-Bananen	5/170	Mango mit Eis	6/253	Paska	7/234
Honig-Joghurt	4/291	Karamel-Korea	5/170	Maraschino-Eis- Becher	6/256	Passionsfrucht mit Eis und Sahne	7/236
Honigmelone gefüllt	4/293	Karamel-Creme s. auch Caramel-Creme	2/100 2/100	Marmeladenaufwurf	6/268	Passionsfrucht-Creme	7/236
Indian-Dessert	4/345	- flambiert	5/171	Meersburger Dessert	6/305	Passionsfrucht-Eis	7/237
Ingwer-Birnen Korea	4/357	- mit Birnen	5/171	Mehpudding	6/307	Peking-Birnen	7/246
Ingwer-Creme	4/358	Karamel-Eier-Creme	5/172	Melone geist	6/311	Pfälzer Kerscheplotzer	7/259
Innsbrucker Semmelschmarrn	5/2	Karamel-Eisbombe	5/172	- mit Heidelbeeren	6/311	Pfannkuchenstrudel gefüllt	7/264
Irische Pfannkuchen (Irish Pancakes)	5/4	Karamelkrapferln	5/173	- mit Himbeeren und Eis	6/312	Pfirsich andalusische Art	7/276
Irish Coffee	5/4	Kardinals-Äpfel	5/178	Melonenkugeln in Portwein	6/314	- Brillat-Savarin	7/276
Isländische Apfelspeise (Eplakaka)	5/8	Karl XII.-Pudding	5/179	Milchgelee mit Mandarinen	6/331	- Colbert	7/278
Italienische Grießnocken (Gnocchi)	5/10	Kartäuser-Klöße mit Apfelweinsöße	5/193	Milch-Schöberl	6/336	- für Feinschmecker	7/279
Jamaika-Orangen	5/23	Kartoffelstrudel	5/217	Milchsuppe mit Schaumklößchen	6/336	- gefüllt	7/280
Jamaika-Sahne- Dessert	5/24	Kastanien-Auflauf	5/253	Mirabellen-Creme	6/341	- gegrillt	7/280
Joghurt	5/35	Kastanien-Charlotte	5/253	Mohr im Hemd	6/354	- Herzogin-Art	7/281
- mit Ingwer	5/35	Kastanien-Dessert	5/254	Möhren-Rohkost	7/3	- Kaiserin-Art	7/281
- mit Kirschen	5/35	Kastanien-Pudding	5/255	Mokka-Baisers	7/4	- Kardinalsart	7/282
- mit Orangen	5/35	Kirschen gebacken (Cseresznye kisütve)	5/279	Mokka-Eis-Becher	7/6	- Mary Pickford	7/283
- mit Preiselbeeren	5/35	- im Reiring	5/279	Mokkagelee	7/6	- Melba	7/283
- mit Sanddorn	5/35	Kirschen überkrustet	5/281	Mokka-Parfait	7/7	- Montreal	7/285
Joghurtcreme mit Früchten	5/37	- van Dyck (Cerises à la mode van Dyck)	5/281	Mokka-Quark-Speise	7/9	- Teufelsart	7/286
- mit Kirschsoße	5/37	Kirsch-Baisers	5/282	Neuenburger Weinkuchen	7/49	- Weiße Dame (Pêche Dame Blanche)	7/287
- mit Nüssen	5/38	Kirschcreme bunt	5/283	Normannisches Soufflé	7/61	Pfirsich-Auflauf	7/287
Joghurteis	5/38	Kirsch-Crêpes flambiert	5/283	Nougat-Creme	7/64	Pfirsichbecher	7/287
Joghurt-Früchte- Dessert	5/38	Kirsch-Dessert warm	5/284	Nuß-Eis	7/82	Pfirsich-Kaltschale	7/290
		Kirsch-Eis	5/285	Nußstrudel	7/87	Pfirsich-Sorbet	7/293
				Obst in Vanillesirup (Compote de Fruits)	7/93	Pfizzauf	7/296
				Obstaufwurf mit Quark	7/94	Pflaumen gebacken	7/297
				Obstsahne eisgekühlt	7/97	- kanarische Art	7/298
						Pflaumen-Auflauf	7/302
						Pflaumenknödel	7/302
						Pflaumenküchlein dänische Art	7/303

Pflaumen-Pudding	7/304	Russische Creme	8/292	Tosca-Äpfel	10/79	<b>Eierspeisen</b>	
Pfnutli aus Basel	7/307	Safran-Reispudding		Trunkene Jungfrauen	10/89	Anchoviseier	1/36
Pistazien-Creme	7/337	(Sboleb Zard)	8/306	Türkische Pastete		Andalusische Eier	1/40
Pistazien-Parfait	7/338	Sagoflammeri	8/309	(Baklava)	10/94	Auberginen-Pfann-	
Plinsen schlesische		Sahne-Bratapfel	8/311	Tutti Frutti	10/99	kuchen (Cocou	
Art	7/350	Sahnecreme	8/312	Valenzia Crêpes	10/119	Bademjan)	1/92
Plumpudding	7/351	Sahne-Dessert	8/312	Vanilleäpfel	10/120	Bacon and Eggs	
Pochierte Äpfel mit		Sahne-Mixbecher	8/315	Vanilleauflauf	10/120	(Speck mit Ei)	1/110
Schlagsahne	7/353	Salat Eva	8/330	Vanille-Bananen	10/121	Belgischer Pilz-	
Polnische Quark-		Salzburger Nockerln	8/347	Vanillecreme	10/122	Eierkuchen	1/174
Eierkuchen	8/2	Samsa	8/350	Vanille-Eis	10/122	Bismarck-Eier	1/226
Pompadour-Dessert	8/13	Sanddorn-Nußcreme	8/351	- mit Rumfrüchten	10/123	Boulogner Eier	1/311
Portwein-Gelee	8/20	Sanddorn-Quark	8/351	Vanille-Eis-Crêpes		Broccoli-Eierspeise	2/6
Powidl-Tascherl	8/33	Sanddorn-Sahne-Eis	8/351	flambiert	10/123	Burgunder Eier	2/53
Pralinen-Bombe	8/40	Sauerkirschen in		Vanille-Flammeri	10/125	Champignon-Omeletts	2/131
Preiselbeeren mit		Baisers	9/7	Vanille-Parfait	10/125	Columbus-Eier	2/197
Bananen	8/42	Sauerkirsch-Äpfel	9/7	Vanillepudding mit		Curry-Eier indisch	2/234
Preiselbeerbecher	8/44	Sauerkirsch-Auflauf	9/8	Schokoladensoße	10/126	Debrecziner Omelett	
Preiselbeerpastete		Sauerkirsch-Kalt-		Vanille-Rosinen-		(Debreceni omlett)	2/268
schwedisch		schale	9/9	Pastete (Vanil-		Eier à la Parma	2/308
(Lingonpaj)	8/45	Sauerkirsch-Sahne-		la-Raisin-Pie)	10/127	- auf buntem	
Preiselbeerschnee	8/45	speise	9/9	Velvet-Cream	10/130	Kartoffelpüree	2/308
Pudding aus Grieß	8/54	Sauermilch-Kalt-		Walnußcreme	10/156	- auf Florentiner Art	2/309
- Célestine	8/55	schale	9/21	Warschauer Plinsen	10/159	- auf Schweizer Art	2/309
- Soufflé Sabayon	8/56	Saure-Sahne-Soufflé	9/26	Weincreme	10/169	- Benedikt	2/309
Punsch-Auflauf	8/57	Savarin	9/27	- überbacken	10/169	- Corinna	2/311
Punsch-Creme	8/58	- auf Kardinalsart	9/28	Weingelee	10/170	- Diable	2/311
Quark mit Bananen		- mit Orangen	9/29	Weinkaltschale	10/171	- gebacken	2/311
und Rum	8/81	Schaumeis	9/202	Weinschaumsoße auf		- gebacken auf	
- mit Früchten	8/81	Schaumkoch	9/203	Williamsbirnen	10/172	Bordelaiser Art	2/311
Quarkauflauf mit		Schaumomelett	9/203	Weintrauben-Reis-		- gefüllt, kalt	2/312
Sauerkirschen	8/81	Schaumpudding		schaum	10/174	- im Glas	2/313
Quarkbällchen	8/82	Annette	9/203	Weifencreme	10/187	- im Kartoffelnest	2/313
Quark-Berg	8/83	Scheiterhaufen	9/204	Wiener Apfelstrudel	10/197	- im Käseteig	2/313
Quark-Birnen	8/83	Schokolade		- Creme	10/199	- im Näpchen	
Quark-Charlotte	8/85	mexikanisch	9/251	- Kirschenschmarrn	10/200	Colbert	2/314
Quarkcreme	8/85	Schokoladenuflauf	9/251	- Weinkoch	10/206	- in Aspik	2/315
- Miami	8/85	Schokoladencreme	9/253	Williams Eis-Dessert	10/218	- in feiner Currysoße	2/315
Quark-Kaltschale	8/88	Schokoladen-Creme-		Zabaione	10/239	- in Grüner Soße	2/315
Quarkklöße	8/89	speise (mousse		Zimtäpfel	10/253	- in Pellkartoffeln	2/318
- schlesisch	8/89	au chocolat)	9/254	Zimtcreme	10/253	- in Remouladensoße	2/318
Quark-Melone	8/93	Schokoladeneis	9/255	Zitronenuflauf	10/256	- in Tomaten	2/319
Quark-Schmarrn	8/97	Schokoladen-		Zitronencreme	10/257	- in Tomatensoße	2/319
Quarkstrudel	8/99	Pfirsich	9/257	- jugoslawisch	10/258	- Lucullus, gefüllt	2/319
Quark-Vanillecreme	8/103	Schottischer Prei-		Zitronenomelett	10/262	- mexikanisch	2/320
Radetzky-Reisaufbau	8/108	selbeer-Pudding	9/268	Zitronensuppe	10/263	- mit Bananen und	
Reindling	8/149	Schwarzbrot-Auflauf	9/278	Zuckerbirnen	10/273	Schinken	2/320
Reineclaudencreme	8/150	Semmelpudding	9/72	Zwetschen-Auflauf	10/289	- mit Krevetten in	
Reineclaudenkompott	8/150	Semmelschmarrn	9/72	Zwetschen-Eierkuchen	10/290	Rahmsoße	2/322
Reis Kaiserin (Riz à		Sherry-Creme	9/84	Zwetschen-Knödel	10/290	- mit Tatarsoße	2/322
l'imperatrice)	8/155	Sorbet mit Likör	9/111	Zwetschen-Strudel	10/291	- monegassisch	2/323
- Lord Byron	8/155	Soufflé à la	9/112	Zwieback-Auflauf mit		- nach Fischerin-Art	2/323
- Sarah Bernhardt	8/158	Chartreuse	9/113	Nüssen	10/292	- nach Königin-Art	2/324
- Trauttmansdorff	8/159	- au fromage		Zwiebackdessert	10/292	- pochiert	2/324
Reiscreme	8/161	(Käsesoufflé)	9/114	Zwieback-Joghurt	10/294	Eier-Auflauf mit Pilzen	
Reispudding	8/166	- mit Erdbeeren	9/115	Zwiebackpudding	10/294	und Tomaten (Talon	
Reisschnitten	8/169	- Surprise nach Fürst		Zwiebackörtchen mit		sült tojas gombaval	
Rhabarber	8/174	Pückler	9/115	Pfirsichen	10/294	es paradicsommeal)	2/324
- mit Baiserhaube	8/175	Stachelbeer-Becher	9/326	<b>Dips</b>		Eier-Curry	2/326
Rhabarber-Streusel-		Stachelbeercreme		Blaukäse-Zwiebel-Dip	1/246	Eier-Frikassee	2/327
Auflauf	8/177	englisch	9/327	Camembert-Creme	2/88	- mit Brieschen	2/329
Rissolen mit Konfitüre	8/211	Stachelbeergrütze mit		Cocktail-Dip für		Eiergericht mit	
Riz à la maltaise (Reis		Sahne	9/327	Garnelen	2/192	Gemüse	2/329
auf Malteser Art)	8/212	Stachelbeer-Sahne-		Dip mit Artischocken	2/281	Eierhaber nach	
Rosinen-Cocktail	8/235	Dessert (Goose-		Fondue-Dips	3/266	schwäbischer Art	2/330
Rote Grütze	8/253	berry-Fool)	9/328	Grapefruit-Dip	4/62	Eier-Igel	2/331
Rotweingelee	8/260	Suppe chinesische Art	9/185	Käse-Dip	5/226	Eier-Kartoffel-Auflauf	2/332
Rotweinsuppe	8/261	Tee-Creme	10/10	Krabben-Dip	6/5	Eier-Käse-Fisch-Salat	2/332
Royal Dessert	8/265	Tessiner Karamelbirnen	10/22	Mayonnaise		Eierkroketten	2/334
Rum-Creme	8/277	Timbale Pompadour	10/37	Diplomatenart	6/293	Eierkuchen mit Äpfeln	2/337
Rum-Kirschen	8/278	Toffee-Pfirsiche	10/52	Meerrettich-Dips	6/303	- mit Fleisch	2/337
- überbacken	8/278	Tokajer-Eierschaum	10/53	Paprika-Quark	7/199	- mit Kirschen	2/337
Rumänische		Tokajer-Gelee	10/53	- Sahne	7/200	- mit Krabben	2/340
Käsefrikadellen		Topfen-Pala-		Retlich-Quarkcreme	8/173	- mit Pilzen	2/340
(Papanasi cu		tschinken	10/75	Spargel-Dips	9/144	- mit Spinatfüllung	2/340
Smantâna)	8/282					- mit Tomaten und	
Rumtopf-Torte	8/281					Paprika	2/341
Rupfhauben	8/289						

Eier-Paprika-Pfanne	2/342	Schinken-Schaumeier	9/228	Pfifferlinge in Essig	7/271	Leberknöpfli nach	
Eierragout	2/344	Scipelle al brodo		Pfirsich-Melonen-		Glarner Art	6/122
Eier-Rouladen		(Eierkuchenrollen in		Konfitüre	7/292	Mehlklüten	
schottisch	2/347	Brühe)	9/42	Pflaumen-Konfitüre	7/303	holsteinisch	6/306
Eiersalat Amsterdam	2/347	Soleier	9/105	Pflaumenmus	7/303	Milch-Schöberl	6/336
- dänisch	2/348	Speck-Eierkuchen	9/155	Preiselbeeren auf		Pilznockerln in	
- japanische Art	2/349	Spiegeleier		russische Art	8/42	Fleischbrühe	7/325
Eier-Sandwiches	2/349	Admiralsart	9/159	Preiselbeerkonfitüre		Pommersche	
Eier-Spargel-Salat	2/350	- Akrobatenart	9/160	amerikanisch	8/45	Kliebensuppe	8/10
Eierspeise Cardinal	2/351	- französische Art	9/161	Quitten-Gelee	8/106	Salzburger Hirnknödel	8/347
Eiertost	2/351	- Großherzogsart	9/161	Quittenmarmelade	8/107	Suppenmakronen	9/187
Elsker dig	3/13	- Jägersart	9/162	Rote Bete eingelegt	8/252	Wan-tan-Suppe Hün-	
Kaiser-Omelett	5/82	- Károlyi	9/162	Rum-Kirschen	8/278	t'un-t'ang	10/158
Kaiserschmarrn	5/85	- Liller Art	9/162	Rumtopf	8/280		
Käse-Eierkuchen	5/226	- Maryland	9/163	Sauerkirsch-Apriko-		<b>Eintopfgerichte</b>	
Käse-Omelett	5/232	- Mirabeau	9/163	sen-Marmelade	9/8	Bami Goreng	1/127
Kaviar-Eier	5/263	- Savoyer Art	9/164	Sauerkirsch-Marme-		Beinflleichsuppe mit	
Kerbel-Omelett	5/268	- spanische Art	9/165	lade mit Wodka	9/9	Reis	1/171
Krabben-Eierkuchen	6/6	- ungarische Art	9/165	Sekt-Gelee	9/61	Berliner Eintopf	1/176
Krabben-Omelett	6/7	Teufelseier	10/24	Senfrüchte italienisch	9/76	Bettelmannsuppe	1/189
Kraut-Palatschinken		Tomaten Freiburger		Senfgurken	9/76	Bigos (Polnisches	
ungarisch	6/20	Art	10/58	Spargel eingelegt	9/134	Nationalgericht)	1/198
Kräuter-Eier	6/23	Topfen-Pala-		Süßsaure Birnen	9/189	Birnen, Bohnen und	
Kräuter-Omelett	6/29	tschinken	10/75	- Gurken	9/189	Speck	1/201
Kräuter-Rührei	6/29	Ungsomelett	10/117	- Pflaumen	9/190	Blumenkohl auf	
Leberwurst-Eier-		Valenzia Crêpes	10/119	Tomaten-Chutney	10/65	chinesische Art	1/253
kuchen	6/132	Verlorene Eier		Tomatenketchup	10/71	Bohnenngemüse mit	
Letscho mit Ei	6/141	baltische Art	10/133	Weintraubengelee	10/173	Makkaroni	1/284
Moskauer Eier	7/21	- Eier Florentiner Art	10/133	Zitronengelee	10/258	Bohnen-Hammel-	
Möweneier mit		- Eier in Kräutersoße	10/134	Zitronenmarmelade	10/260	Eintopf	1/285
Steinpilzen	7/23	Wachsweiche Eier		Zuckergurken		Bohnenbunt	1/295
Neapolitanische		Bombay	10/144	englisch	10/274	Bremer bunte Finken	1/352
Eierkuchen (Frittata		- Eier Flaubert	10/145	Zwetschen in Essig	10/289	Bunte Finken	2/38
di napoli)	7/41	- Eier Molière	10/145			Bunter Bohnentopf	2/46
Old Indians		Wachteleier mit				Büsumer Krabben in	
(Eierkuchenrollen		Remoulade	10/150			Coquilles	2/56
mit pikanter		Warschauer Plinsen	10/159			Cadgery von Kabeljau	2/77
Füllung)	7/120	Zwetschen-Eierkuchen	10/290			Cassoulet (Bohnen-	
Omelett	7/127					Fleisch-Eintopf)	2/109
- auf Bauernart	7/128			<b>Einlagen</b>		Chicken Chow Mein	2/157
- chinesisches (Fu Yong				Allgäuer		Chili con carne	2/172
Hay)	7/129			Suppenknödel	1/17	Chinesischer	
- Försterart	7/130	<b>Eingemachtes</b>		Backerbsen in klarer		Krabbenbunt	2/180
- französisch	7/130	Ananaskonfitüre	1/29	Brühe	1/107	Chop Suey	2/181
- italienisch	7/131	Apfelgelee	1/48	Biskuit-Pflanzel		Choucroute	
- mit Hühnerleber	7/132	Aprikosen in		in Brühe	1/222	Strasbourg	2/181
- mit Räucherlachs	7/132	Essigsirup	1/66	Böhmische		Curry-Garnelen (Ga-	
- mit Spargel	7/132	Cognac-Quitten	1/196	Fleckerlsuppe	1/270	ti ming-hsia)	2/237
- mit Weinbrandsoße	7/134	Dessert-Birnen	1/273	Bouillon mit Einlagen	1/309	Curry-Linsen süd-	
- nordamerikanisch		Erdbeer-Gelee	3/54	Butterklößchen-Suppe	2/65	amerikanisch	2/241
(Spanish Omelett)	7/134	Erdbeer-Konfitüre	3/56	Butternocken in		Dahorp (Serbischer	
- Olympia	7/135	Erdbeer-Marmelade	3/56	Brühe	2/68	Eintopf)	2/243
- russische Art	7/136	Essigfrüchte	3/71	Faferlsuppe	3/78	Dicke Bohnen mit	
Omelette Agnès Sorel	7/136	Essiggurken	3/71	Fischklößchen-Suppe	3/174	Speck	2/275
- Iorraine (Lothringer		Essig-Pflaumen	3/72	Fleckerlsuppe	3/210	Djuveč (Serbischer	
Omelett)	7/137	Gewürzgurken	4/38	Fleischbrühe mit		Eintopf)	2/281
Palatschinken	7/177	Hagebutten-Apfel-		Brandteigkrapfen	3/218	Dobsche (Wendischer	
- pikant	7/180	Marmelade	4/113	- mit Butter-		Eintopf)	2/286
Pfifferlinge mit		Himbeergelee	4/248	schwämmchen	3/218	Dresdner Eintopf mit	
Eierhaber	7/271	Himbeerkonfitüre	4/248	- mit Grießnockerln	3/219	Schwemmkloßchen	2/300
Pflaumen-Eierkuchen	7/301	Hochepot von		- mit Kalbfleischklößchen	3/219	Eintopf aus der	
Polnische Eier	8/1	Ochsenschwanz	4/274	- mit Käsebiskuits	3/219	Champagne	2/353
Rahmdalken	8/113	Johannisbeer-Früh-		- mit Käsecroutons	3/219	- aus Panama	2/354
Rührei	8/270	te-Marmelade	5/43	- mit Markklößchen	3/222	- mit Schalentieren	2/355
- Admiralsart	8/270	Johannisbeergelee	5/43	Fleischspätzle in		- überbacken	2/355
- brasilianisch	8/271	Johannisbeer-		Fleischbrühe	3/240	Erbseintopf	3/38
- in Tomaten	8/272	Kirsch-		Fleischsuppe mit		Erbseintopf mit ge-	
- mit Kräutern	8/272	Marmelade	5/45	Klößchen		pökelter Gänse-	
- mit Pilzen	8/273	Kirsch-Marmelade	5/291	(Köttsooppa med		keule (Groenar-	
- mit Räucheraal	8/273	Kirsch-Nuß-		Klimp)	3/242	te-Suppe med	
- mit Schinken	8/273	Marmelade	5/291	Fruchtsuppe mit		gaase)	3/42
- mit Speck	8/274	Konfitüre aus grünen		Eiweißklößchen	3/315	- mit Schweinefleisch	
Russische Eier	8/292	Tomaten	5/330	Geflügelcremesuppe		(Ärter med Fläsk)	3/43
Sahne-Eier gebacken	8/312	Mehrfruchtmarmelade		mit Röstbrotwürfeln	3/358	Fadennudelsuppe	
Saure Eier mit		mit Schwips	6/308	Haselnußklößchen	4/172	französisch	3/77
Specksöße	9/22	Mix-Konfitüre	6/348	Kalbfleischbrühe mit		Fischeintopf	3/163
Schaumomelett	9/203	Obstsalat-Marmelade	7/101	Einlagen	5/95		
Scheveninger Käse-Eier	9/208	Orangen-Jam	7/150	Käseballchen fritiert	5/224		
		Pfeffergurken	7/265	Käseklößchen	5/228		
				Leberklößchen	6/121		

Frankfurter Bohnensuppe	3/279	- mit Schweinebauch	5/323	Nudeleintopf	7/71	Weißkohleintopf	10/183
Französische Bohnen als Eintopf	3/284	Kölner Zwiebelsuppe	5/327	Ochsenschwanz ostpreußisch	7/107	Westfälisches Blindhuhn	10/192
Freiburger Eintopf	3/288	Kopenhagener Fischsuppe	5/339	Odscha	7/113	Wirsing-Eintopf	10/222
Gaisburger Marsch	3/330	Kopfsalat- suppe	5/350	Okra sudanesisch	7/116	Zürcher Ratsherren- Topf	10/287
Galicische Bauernsuppe (Caldo fallego)	3/331	Bündner Art	5/350	Olla Podrida (Spanischer Suppentopf)	7/124	Zyprischer Eintopf	10/308
Gärtnerin-Eintopf	3/350	Krautensuppe westindisch	6/11	Paprika-Bohnen- Suppe	7/191		
Gemüseintopf	4/20	Krauteintopf	6/18	Paprika-Kartoffeln (Paprikás krumpli)	7/198	<b>Fisch</b>	
Gemüsesuppe aus Niederbayern	4/29	Kraut-Sputel	6/20	Paprikasch	7/205	Aal aus der Provence	1/1
- italienisch (Minestrone)	4/30	Krautsuppe ungarisch	6/22	Pichelsteiner Fleisch	7/311	- blau	1/1
- mit Klößchen holländisch (Groentesoep mit Ballentjes)	4/31	Kurländisches Löffelgericht (Pochljebka po kurlandski)	6/62	Pilzeintopf	7/325	- gebraten	1/2
Gerstensuppe	4/35	Lammfleisch mit Gemüse (Tavá)	6/86	Polnische Suppe (Barszczyk)	8/3	- geräuchert	1/2
Gold und Silber	4/50	Lammtopf schottisch	6/99	Pommes de terre à la Saint-Fleur	8/12	- grün auf flämische Art	1/4
Graupensuppe mit Pökelrippchen	4/65	Landjäger mit Linsen und Spätzle	6/100	Portugiesisches Lammgericht (Carineiro con Batatas)	8/19	- in Aspik	1/5
Grenadiermarsch	4/67	Lauch Waadtländer Art	6/110	Pot-au-feu	8/20	- in Bohnenkraut	1/5
Gurken-Eintopf	4/95	Leipziger Suppentopf	6/139	Ratatouille (Gemü- se-Eintopf)	8/120	- in Dillsoße	1/6
Häfelikabis Urner Art	4/110	Letscho mit Fleisch	6/142	- spanische Art	8/121	- nach römischer Art	1/6
Hamburger Aalsuppe	4/127	Libanesische Klößchensuppe	6/143	Rinder-Topf Schweizer Art	8/198	Aalrollen	1/6
- Labskaus	4/131	Linsen mit Backpflaumen	6/147	Rindfleisch-Suppe	8/207	Aalschnitten altholländisch	1/7
- National	4/132	- mit Geflügelklein	6/148	Rotweintopf	8/262	Aalspieße pikant	1/9
- Ochsenschwanz- topf	4/133	- mit Speck	6/148	Rumänischer Bohnentopf	8/283	Andalusischer Steinbutt	1/40
Hammel-Turiu	4/150	- süßsauer mit Blutwurst	6/149	Rumford-Eintopf	8/284	Barsch gebraten	1/40
Hannoversches Blindhuhn	4/152	Linseneintopf	6/150	Rumfordsuppe	8/285	- Joinville	1/140
Hoppel-Poppel	4/295	Linsensuppe	6/151	Russische Kohlsuppe (Ruskuje Schtschi)	8/294	- mit Eierbutter	1/140
Hupertustopf	4/301	- ägyptisch (Shurit Ads)	6/152	Sauerkraut-Ein- topf mit Rauch- fleisch	9/15	Barsch vom Rost	1/141
Huhn mit Reis (Arroz con pollo)	4/314	Löffelbraten mit Speck	6/158	Sauerkraut-Ragout	9/15	Bauernhecht	1/149
Hühnersuppe mit Reis	4/329	Lombardischer Eintopf (La Cassoula)	6/159	Savoyer Suppentopf (Soupe à la Savoyarde)	9/30	Belgische Seelachsrouladen	1/172
Indisches Allerlei	4/350	Mailänder Gemüsetopf	6/178	Seemannsgericht normannisches	9/51	Bismarck-Hering	1/226
Irish Stew	5/5	Maisgericht aus Texas	6/189	Seemannstopf	9/52	- Heringe in Dillsoße	1/226
Irish Stew deutsche Art	5/6	Maistopf	6/192	Siebenbürger geschichtetes Kraut (Erdélyi rakott káposzta)	9/89	Blätterteig-Taschen mit Seelachs	1/240
Italienisches Eintopfgericht (Botagio)	5/14	Marha Gulyás (Ungarisches Gulasch)	6/258	Spanischer Suppentopf (Cocido)	9/130	Blaufelchen	1/243
Jägereintopf	5/18	Markat Left (Tunesisches Gemüsegericht)	6/266	Spinatsuppe mit Rindfleisch	9/175	- gebraten	1/244
Jägertopf bayrisch	5/22	Märkischer Topf	6/267	Südamerikanischer Tomatentopf	9/182	- nach Doria	1/245
Joghurt-Kebab	5/39	Melanzane alla Parmigiana (Auber- ginen nach Parma-Art)	6/309	Suppentopf karibische Art	9/187	Blumenkohl mit Thunfisch	1/255
Jollof (Liberianischer Reistopf)	5/48	Mexikanischer Eintopf	6/319	Steirisches Wurzelfleisch	9/346	Böhmischer Karpfen in polnischer Soße	1/272
Jordanisches Gemüse	5/49	Minestrone nach Tessiner Art	6/340	Stunggis (Unterwaldner Eintopf)	9/359	Bohnen mit Matjesfilets	1/281
Judias blancas al tio lucas (Spanische weiße Bohnen)	5/50	Möhren mit Geschnetzeltem	6/359	Tarhonya (Ungarische Eiergraupen)	9/360	Bratfisch garniert (Psari Plaki)	1/332
Kabeljausuppe nordische Art	5/68	- mit Schweinebauch	6/360	Tessiner Topf	10/24	Brathering englisch	1/335
Karibische Bohnensuppe (Black Bean Soup)	5/178	- mit weißen Bohnen	6/361	Tomatenbriedie	10/63	- in Essigmarinade	1/336
Kartoffel-Allerlei	5/198	Möhren-Eintopf	6/361	Ujházi jérceleves (Hühnersuppe à la Ujházi)	10/103	Windsor	1/336
Kartoffelsuppe	5/218	Möhrenpfanne	7/1	Ungarische Paprika- Kartoffeln	10/107	Brat-Zander	1/344
- Berliner Art	5/218	Moourgee shoorva (Hühnersuppe indisch)	7/15	Vatapá	10/128	Bremer Fischsalat	1/352
Katalonischer Gemüsetopf	5/257	Moskauer Pfännchen	7/22	Weißkohl mit Hammelfleisch	10/182	Brüsseler Zander	2/26
Kesäkeitto (Finnische Sommersuppe)	5/269	Münchner Pickelsteine	7/27			Büchling auf Graubrot	2/28
Kiek öm	5/274	Mutton-Broth (Ham- melfleisch- Suppe)	7/32			- in Rührei	2/28
Kiemblo (Chinesische Suppe mit Gemüse und Hackfleisch)	5/275	Navarin de mouton (Hammelragout französische Art)	7/41			Büchlings-Kartoffeln	2/30
Kip-Toprika (Hol- ländisches Hüh- nergericht)	5/277	Niederrheinische Rindfleischsuppe	7/51			Burgenländer Schill	2/51
Kohlsuppe	5/317					Büsumer Krabben in Coquilles	2/56
Kohlrabi-Eintopf	5/321					Büsumer Schnittchen	2/56
Kohlrüben mit Gänseklein	5/322					Butt Denise	2/57



Fiskeboller med Reyer)	2/251	Fischragout	3/178	- gekocht	4/211	Karpfenpörkölt (Pontypörkölt)	5/192
Dänischer Fischsalat	2/256	- ghanesisch (Fante Fante)	3/179	- Grenobler Art	4/211	Karpfenschnitten	
Dornhai mit Kräutern	2/292	Fischrisotto	3/179	- holländisch (Heilbot aan heet spit)	4/212	provenzalische Art	5/192
Dorsch gebraten	2/293	Fischröllchen indisch	3/182	- in Kräuterbutter	4/212	Katerfrüdstück	5/259
- gekocht	2/294	Fischrouladen Fiume	3/182	- in Orangensoße	4/212	Kater-Salat	5/259
- Malmö	2/294	Fischsalat	3/183	- Liller Art (Flétam à la mode de Lille)	4/213	Kesselfisch	5/270
Dorschröllchen mit Pilzfüllung	2/295	- brasilianisch	3/185	- mit Champignons	4/214	Keufta (Fischklößchen gebacken)	5/271
Eingelegte Heringe nach Hausfrauenart	2/352	- Hawaii	3/185	- mit Spinat	4/214	Kieler Sprotten mit Rührei	5/275
Feinschmecker-Fisch	3/101	- Neptun	3/186	- mit Tomates		Kräuter-Fisch	6/26
Felchen blau mit holländischer Soße	3/105	- russisch	3/187	- Concassés	4/215	Kräuter-Forellen	6/26
- vom Grill	3/105	Fisch-Schaschlik	3/188	- überbacken	4/215	Kräuter-Schollen	6/30
Fenchel-Barsch	3/110	Fischschnitten Miami	3/188	Heilbuttsteaks mit Zitronensoße	4/216	Kurländische Heringe (Sjelodka po kurlandski)	6/61
Feuriger Heringsalat	3/122	- mit Käse	3/190	Helgoländer		Lachs auf dem Rost	
Finnische		Fischspieße indisch	3/190	- Fischfilets gefüllt	4/220	englische Art	6/67
Fischbällchen	3/140	Fischsuppe aus Büsum	3/191	Hering ägyptische Art	4/223	Lachs gebraten	6/67
Fisch auf Müllerin Art	3/145	- aus der Normandie	3/193	Hering auf Diepper Art	4/224	- gekocht	6/67
- chinesisches (Ten Tjiun yu)	3/146	Florentiner Fisch	3/251	Hering gebraten		- geräuchert mit Meerrettichsahne	6/68
- eingelegt auf puertoricanische Art	3/146	Flunder gebraten	3/257	(Stekt Sill)	4/225	- Herzogin Alice	6/68
- gegrillt	3/147	Flunder geräuchert auf Weißkohl	3/257	- gegrillt auf Haushofmeisterart	4/225	- Imperial	6/70
- gespickt	3/150	Flunderfilets russisch (File Kambaly so slivkami i lukom)	3/258	- in Creme	4/226	- in Gelee	6/71
- im eigenen Saft	3/151	Forelle auf		- in Gelee	4/226	- in pikanter Soße	6/71
- in Apfel-Curry-Soße	3/151	Bordelaiser Art	3/267	- überbacken		- kalt	6/71
- in Kräutersoße	3/151	- auf Champignons (Troite sul fondo di champignons)	3/268	(Sillgratin)	4/227	- Lafayette	6/72
- in Muscheln	3/152	- auf dem Rost	3/268	Heringsauflauf		- mit Mandelsoße	
- in Sojasoße	3/152	- blau	3/271	norddeutsche Art	4/227	(Somunbalighi kül basti)	6/73
- in süßsaurer Soße (Uwo na Amazukake)	3/154	- gefüllt	3/271	Heringscocktail	4/228	- nach Art von Nantes	6/73
- in Tomatensoße (Osetrina po Russki)	3/155	- Grenobler Art	3/273	Heringsfilet mit Krabben	4/228	- Pompadour	6/74
- mit Curry- Mayonnaise	3/155	- in Gelee	3/273	Heringsfrikadellen mit Korinthensoße		- St. Germain	6/75
- mit Zitrone (South Seas Fish)	3/156	- in Rotwein	3/274	(Sillbullar med Korintsäs)	4/229	- Tessiner Art	6/75
- und Kohl (Mbisi ye Kalou na Loso)	3/157	- in Sahnesoße (Risted Laks med Kremsaus)	3/275	Heringsröllchen auf Sahne	4/229	- vom Rost mit Sardellenbutter	6/76
- und Spaghetti	3/157	- mit Mandeln	3/275	Herings Salat Helsinki	4/230	Lachsbrote	6/76
Fisch-Allerlei (Fritto misto di pesce)	3/158	- mit Speck gebraten (Truite étuvée)	3/275	Heringsstipp bergisch	4/231	Lachsröllchen	6/68
Fisch-Auflauf	3/158	- nach Luganer Art (Troite alla luganese)	3/276	Heringstopf	4/231	Lengfisch polnisch	6/140
- italienisch	3/160	- Nairobi	3/276	Holländischer Matjessalat	4/286	Luganer Fischrisotto	6/166
Fischbraten	3/160	Forellenfilets geräuchert	3/278	Ingwerfisch	4/358	Luxemburger Heringsalat (Hierengszallot)	6/169
Fisch-Curry	3/163	Frikassee von Aal	3/298	Inlagd makrill (Eingelegte Makrelen)	5/1	Machli aur Tamatar (Heilbutt-Cur- ry indisch)	6/173
Fischeintopf	3/163	- von Seefischfilet	3/299	Italienischer Aal	5/12	Maifisch gebraten	6/178
Fischfilet exotisch	3/164	Geschnetzelter Fisch	4/36	Jamaika-Fischbissen	5/23	Maischollen	
- fritiert	3/164	Goldbarschfilet auf Spinat überbacken	4/52	Japanische Aalspießchen		Finkenwerder Art	6/193
- in Weißwein	3/166	Goldbarsch-Rouladen	4/53	(Unagi no Kabayaki)	5/26	- mit Krabbensauce	6/194
- mit Käse	3/166	Gravlax (Gepökelter Lachs)	4/65	Kabeljau Diepper Art	5/61	Makrele auf Paprika	6/206
- portugiesisch	3/167	Griechischer Fisch	4/71	- flämische Art	5/61	- auf Zoppoter Art	6/207
- ungarisch	3/168	Grüne Heringe mit Gemüse	4/85	- gedünstet	5/61	- Elsässer Art	6/208
Fisch-Fondue	3/169	Hamburger Aalsuppe	4/127	- mexikanische Art	5/64	- Frühlingsart	6/208
Fisch-Frikassee	3/170	Hamburger Pfannfisch	4/134	- grilliert mit Speck	5/64	- gebacken	6/209
Fischgulasch	3/171	Hecht auf Bauernart	4/181	- in Kräuter-Krab- ben-Soße	5/65	- gefüllt	6/209
- nach Esterházy	3/171	- badische Art	4/181	- mit Curry	5/65	- gegrillt mit Kräuterbutter	6/210
Fischkäse	3/173	- gefüllt	4/181	- mit Käse überbacken	5/66	- in Vincent-Soße	6/210
Fischklopse		- in Champagner	4/182	- Mirabelle (Maquereaux Mirabelle)	5/67	- mariniert	
holländisch (Viskoekjes)	3/173	- italienisch	4/183	Kabeljau-Salat	5/67	(Makrelmarinade)	6/211
Fischklößchen-Suppe	3/174	- Saint Germain	4/183	Kabeljau-Suppe nor- dische Art	5/68	- Mireille	
Fischklöße in Krebssoße		- Spreewälder Art	4/185	Kalter Curryfisch	5/154	(Maquereaux à la sauce aigredouce)	6/213
(Visballetjes in Rijnkreetensaus)	3/174	Hechtklößchen mit Champignons	4/185	Karpfen Aischgründer Art	5/187	Makrelensalat	
Fischkoteletts		- mit Hummersoße	4/186	Bertrand	5/188	Bornholm	6/213
Feinschmecker Art	3/175	- Nantua	4/187	- blau	5/189	Malaiisches Fisch- Curry	6/222
- provenzalisch	3/176	Hechtsalat Henriette Davidis	4/187	- gespickt	5/189	Mandelfisch	6/237
Fischkroketten	3/177	Hechtschnitten		- süßsauer	5/190	Mandel-Matjes	6/244
Fischpasteten	3/177	gebacken	4/188	- ungarisch	5/190	Marinierte Heringe	6/264
Fischpudding mit Kresse	3/178	Heilbutt gebraten	4/210	- Wiener Art	5/191	Marokkanischer Sar- dinen-Reis-Salat	6/270
		- gegrillt	4/211				

Matjes in Joghurt-Sahne-Creme	6/281	Schellfisch im eigenen Saft (Gestooftde Schelvis)	9/205	Strömmings-Lada (Überkrustete Heringe)	9/358	Beefsteak	1/165
Matjesfilet		– mit feinen Kräutern	9/205	Tessiner Egli-Filets	10/21	– auf Börsenart	1/165
Hausfrauenart	6/284	– mit Paprika	9/206	Thunfisch gegrillt	10/29	– auf Helgoländer Art	1/168
Matjesspieß gebraten	6/287	– mit Weintrauben	9/207	– Karthäuser Art	10/29	– Jean Paul	1/168
Matrosengericht	6/288	Schellfischbällchen	9/207	– provenzalische Art	10/31	– Kempinski	1/168
– Burgunder Art	6/288	Schillerlocken in Eierkuchen	9/211	Thunfisch-Paprika-Salat	10/32	– Meier	1/168
Meeraal überbacken	6/299	Schleie in Dillsoße	9/231	Thunfisch-Pastetchen	10/32	– Tatar	1/169
Meriuza a la vasca (Kabeljau auf baskische Art)	6/317	– Lothringer Art	9/231	Thunfisch-Salat	10/33	Beefsteak-Pie	1/169
Mexikanische Pfanne	6/319	– überbacken	9/232	Thunfisch-Toast	10/34	Beefsteak-Rouladen	1/170
Norwegischer Fischpudding	7/61	Scholle Blankeneser Art	9/261	– in Rotwein	10/38	Benediktiner-Topf	1/175
Odessaer Karpfen	7/111	– gebraten	9/262	– in Tomatensoße	10/39	Berliner Rinderbrust garniert	1/182
Orientalischer Fisch	7/162	– in Weißwein	9/262	– mit Reis	10/40	Berner Pastete	1/188
– Fischkebab	7/162	– Nizzaer Art	9/263	– mit Tomaten	10/40	– Platte	1/188
Paprika-Karpfen		Schollenfilets		Trübschen gebacken	10/90	Bienenkorb	1/191
Wiener Art	7/197	Holmsland Art	9/263	Venezianische Seezungen	10/131	Bierfleisch	1/194
Paradiesfisch	7/217	Schollenröllchen	9/264	Waterzooi vom Fisch	10/159	Bierschinken	1/196
Pfirsich auf kalifornische Art mit Heilbutt	7/276	Schüsselhecht	9/270	Weißfische	10/179	Biff Lindström	1/198
Pichelsteiner Fisch	7/310	Schwedische Heringe (Inlagt sill)	9/288	– gebraten	10/180	Birnen mit Fleisch und Klößen	1/205
Plötze auf Lausitzer Art	7/350	Schwedischer Glasbläserhering	9/289	– mit Tomatensoße	10/181	Bitki Carnot	1/227
– gebraten	7/351	– Sillsallad	9/290	Weißwein-Hecht	10/186	– mit Steinpilzköpfen	1/227
Polnischer Karpfen	8/6	Seeaal mit Meerrettich gegrillt	9/42	Wels ungarisch	10/188	– Nowgorodski	1/228
Portugiesischer Sardinensalat	8/18	Seehecht in Alufolie	9/43	Wiener Zwiebfisch Zander	10/207	– po russki	1/228
Quappe in Hummersuppe	8/79	– Leopold	9/43	Botschafterin-Art	10/240	Blitzgulasch	1/251
– mit Tomaten und Paprika	8/79	– polnische Art	9/45	– Christophorus	10/241	Blutwurst mit Äpfeln und Zwiebeln	1/262
Räucheraal gebraten	8/122	Seelachs englisch	9/46	– gefüllt	10/242	– mit Bananen	1/264
Räucherfisch in Curryreis	8/122	– flämisch	9/47	– in Rieslingsoße	10/242	– mit Linsen	1/264
Räuchermakrelen flambiert	8/123	– mit Currysoße	9/47	– Tauentzien	10/242	Bockwurst gegrillt	1/264
Räucher-Seelachs-nester	8/124	– nach Nizzaer Art	9/47	– ungarische Art	10/244	– in Blätterteig	1/265
Ricard-Forelle	8/183	Seelachs-Ananas-Brisolets	9/48	Zanderfilets Basler Art	10/245	Bockwurst-Schaschlik	1/265
Rollmops	8/224	Seelachsfilet mit Bananen	9/48	Zarzuela (Spanische Fischpfanne)	10/246	Bockwurstspießchen	1/265
Rotbarsch Angola	8/248	Seelachssalat	9/50	Zitronenlachs	10/260	Bœuf à la Mode (Rinderschmorbraten in Rotwein)	1/266
– gebacken	8/248	Seelachstoast	9/50	Zuger Forelle	10/276	– Bourguignon	1/267
– Mallorca	8/249	Seezunge Altonaer Art	9/53	– Hecht	10/278	– Stroganoff	1/268
Rotbarsch-Rouladen mit Kräuterfülle	8/251	– andalusische Art	9/54	<b>Fleisch</b>		Böflamott	1/268
Rotbarsch-Schnitten gefüllt	8/251	– gebacken	9/54	Albanischer Hammelauflauf	1/12	Bolliti misti con salsa verde (Fleischtopf mit grüner Soße)	1/297
Rotbarsch-Spieße gegrillt	8/251	– holländische Art	9/55	Amerikanische Steakplatte	1/24	Bologneser Wurstrollen	1/300
Rügener Fisch-Spießchen	8/267	– in Muscheln gratiniert	9/55	Ananas-Partyspieße	1/30	Borjupörkölt	1/302
Sahnematjes	8/314	– javanische Art	9/55	Ananas-Schnitzel	1/32	Börsen-Lendenstück	1/305
Sakana no Kimeyaki (Fischfilet nach Art von Kyoto)	8/322	– Marguëry	9/56	Apfel-Fleisch »Aeble-flaesk«	1/47	Braten	1/329
Salmschnitte Walewska	8/339	– Sevilla		Argentiniens Nationalspeise (Puchero Argentino)	1/78	– braisiert (Bœuf braisé)	1/330
Samak Meshwiye (Libanesisches Fischgericht)	8/348	Palace	9/57	Arroz à la Cubanaise (Kalbfleisch nach Kubaner Art)	1/79	Bratenfleisch in Jägersoße	1/331
Sardellen bäuerlich	8/357	Seezungenfilet Caruso	9/57	Artischockenböden auf Kalbsschnitzel	1/84	Bratenscheiben pikant	1/331
– gefüllt	8/357	– in Krabbensoße	9/58	Balinesische Spießchen (Sateh Bali)	1/118	Bratklopse	1/340
– in Schinken	8/358	Seezungenröllchen	9/58	Balkanklößchen	1/118	– mit Speck (Köttbullen med stekt Fläsk)	1/340
– mit Kräutern	8/358	Sillsallad (Schwedischer Heringssalat)	9/92	Bamberger Krautbraten	1/124	Bratwurst	1/341
– paniert	8/359	Singapur-Fisch mit Currysoße	9/93	Banane-Kalbsleber	1/131	– in Bier	1/341
– sizilianische Art	8/360	Smältsill	9/99	Bárány paprikás (Lampaprika)	1/134	– in Nuß-Rosinen-Soße	1/341
– spanische Art	8/360	Starnberger Renken	9/339	Basler Lummelbraten	1/144	– in Weißwein	1/341
Sardinien arlesische Art	9/1	Steak vom Haifisch nach Grenobler Art	9/336	Bayrische Leberknödel	1/158	– mit Limburger	1/343
– in Soße	9/1	Steckerfisch	9/338	Bebotee (Malaysischer Lamppudding)	1/162	– mit Paprikagemüse	1/343
Sardinien-Roulade Wiener Art	9/2	Steinbeißer Bellavista	9/338	Becher-Pastetchen	1/164	– mit Schmandsoße	1/343
Sardinensalat	9/3	– Berliner Art	9/339	Beduinenspieße	1/164	– vom Grill	1/343
Schaffhauser Hecht	9/196	Steinbutt Antoinette	9/340			– vom Rost	1/344
		– gekocht	9/340			Braunes Zwiebelfleisch	1/347
		– Hotel Bristol	9/341			Brisoletten	1/361
		– Madrider Art	9/341			Budapester Schweineschnitzel	2/33
		– Ratsherren Art	9/342			Buletten	2/34
		Stockfisch mit Öl-Essig-Marinade	9/347			Bündner Fleisch garniert	2/38
		– provenzalisch	9/347			Burgunder Beefsteak	2/51
		Stör am Spieß	9/349			– Braten	2/53
						– Hammel-Carré	2/53

Burgunder Rindfleisch (Bœuf à la mode Bourguignonne)	2/54	– Dubarry	3/127	Gefüllte Hammelbrust	4/12	Hirtenspieße	4/273
– Rouladen	2/54	– mignon	3/127	Gehacktes Beefsteak Westmoreland (Beefsteak en casserole)	4/15	Hochrippe amerikanische Art	4/275
– Schinken mit Ananas	2/55	– mit Backobst	3/128	– vom Kalb	4/15	– englische Art	4/275
Butterschnitzel	2/70	– mit Pfeffersoße	3/128	– vom Hirsch	3/128	– geschmort	4/276
California-Steak	2/85	– vom Kalb	3/128	– vom Reh	3/129	Holsteinischer Katenschinken mit jungem Gemüse	4/287
Carpet bag-Steak	2/102	– vom Rind	3/129	– vom Rind	3/129	Holsteinisches Würzfleisch mit Grießklößen	4/287
Čevapčići	2/112	– vom Schwein	3/130	– vom Schwein	3/130	Honig-Steak	4/294
Champignon-Braten	2/123	– Wellington	3/130	Filet-Gulasch indisch	3/132	Hunsrücker	4/339
Champignon-Ko- teletts	2/128	Filet-Spießchen	3/132	Filet-Standard-Topf	3/133	Spießbraten	4/339
Champignon- Schnitzel	2/133	Filetsteak	3/134	– auf polnische Art	3/135	Hunyadi-Rostbraten (Hunyadi töltöt)	4/340
Champignon-Steaks	2/137	– California	3/135	– chinesisches	3/135	Husarenbraten böhmisch	4/341
Chateaubriand	2/148	– gegrillt	3/138	– holsteinisch	3/138	Iranisches Rindfleisch mit Selleriesoße	5/3
Cheeseburgers	2/152	– mit Madeira-Soße	3/138	– nach Brüsseler Art	3/138	Irischer Fleischsalat	5/4
Cordon bleu (Käse-Schinken- Schnitzel)	2/203	– ungarisch	3/138	Filetwürfel russische Art	3/139	Italienische Kalbsröllchen	5/10
Corned Beef	2/207	Flambierte Kalbsschnitzel	3/200	Flambiertes Pfeff- fer-Steak	3/203	– Koteletts	5/11
Couscous mit Hammelfleisch	2/210	Fleisch in Aspik – mit Mayonnaise- Soßen	3/212	Fleischnester (Gehaktneštjes)	3/229	Italienisches Kalbsnierenstück	5/15
Cowboy-Steak	2/211	Fleischnester (Gehaktneštjes)	3/229	Fleischbällchen türkisch (Salçali Köfte)	3/216	Jägerrouladen	5/20
Curry indisch auf Madraser Art	2/233	Fleischgericht indisch	3/224	– gefüllt	4/137	Jägerschnitzel	5/20
Currybraten	2/233	Fleisch-Käse-Strudel	3/225	Hammelfleisch in Zwiebelsoße	4/137	Japanisches Nationalgericht (Sukiyaki)	5/29
Currygericht	2/237	Fleischklöße im Reisring	3/226	Hammelfleisch- Spieße	4/139	Jo Chon Bau (Chinesische Fleischtaschen)	5/34
Curry-Lammragout mit Pilzen	2/240	– in Currysoße	3/227	Hammel-Früchte- ragout	4/140	Jugoslawische Lendenschnitten	5/51
Curry-Spieße	2/242	– in Tomatensoße	3/227	Hammelgulasch	4/140	Julskinka (Schwedischer Weihnachtsschinken)	5/55
Currywurst	2/242	– mit Roquefort	3/227	Hammelkeule auf Bretagner Art	4/141	Jungschweinefleisch nach Arleser Art	5/58
Dänische Spießchen	2/253	– orientalisch	3/228	– gekocht mit Kapernsoße (Boiled Leg of Mutton)	4/142	Jungschweinerücken	5/59
Dänisches Riesensteak	2/260	Fleisch-Krusteln	3/228	Hammelmoteletts englische Art	4/143	Kaisergulyas	5/81
Debrecziner	2/268	Fleischnester (Gehaktneštjes)	3/229	– französische Art	4/143	Kaiserschnitzel	5/85
Paprikaschnitzel	2/268	Fleischpfanne Nanking	3/231	Hammel-Pie (Eng- lische Hammel- Pastete)	4/144	Kalbfleisch eingemacht bayrische Art	5/90
Delikates Schnitzel	2/271	Fleischpfannkuchen gefüllt	3/231	Hammelpilaw	4/145	– in Pfeffersoße	5/90
Deutsches Beefsteak	2/274	Fleischspieße aus Arad (Shish kebab)	3/240	Hammelragout französische Art (Navarin de mouton)	4/145	– Marengo	5/91
Dillfleisch schwedisch (Dillkött)	2/277	Fleischstrudel	3/241	– mit Auberginen	4/146	– mit Thunfisch (Vitello tonnato)	5/92
Dobrudnische Spießchen	2/285	Fleisch-Tüten	2/243	Hammelrippchen	4/147	Kalb- und Schweine- fleisch peruanisch	5/93
Doppelschnitzel	2/290	Fleischwurst gebraten	3/244	Hammelrücken	4/148	Kalbfleischcurry	5/94
Eisbein mit Sauerkraut	3/5	– in Tomatensoße	3/245	Nizza	4/148	Kalbfleischklößchen in Weißweinssoße	5/95
Elsässer Gulasch	3/11	Flensburger Gulasch	3/245	Hammelschnitzel Feinschmecker Art	4/148	Kalbsbraten gerollt – mit Caviarsoße (Teljatyna s Pidlywoju is Ikry)	5/98
– Lammhaxe	3/11	Fondue Bourguignonne	3/260	Hammelschulter bürgerlich (Épaule de mouton bourgeois)	4/149	– mit Orangen	5/98
Empire-Steak	3/16	– chinoise	3/262	Hammelsteaks in Sahnezwiebeln	4/150	Kalbsbrätküchlein mit Kräuterkäse	5/98
Englischer Lammbraten	3/23	– Mongole	3/263	Hammel-Turiu	4/150	Kalbsbrust California – italienisch (Arrosto di vitello con tasca)	5/104
Entrecôte auf mexikanische Art	3/30	Friesisches Kluffsteak	3/292	Hascheeknödel mit Sauerkraut	4/156	– mit Kräuterfüllung	5/105
– Bordelaise	3/31	Frikadellen aus Puerto Rico	3/294	Hauskaninchen	4/177	– mit Leber-Schin- ken-Füllung	5/105
– double auf georgische Art	3/33	– delikat	3/294	Heidschnuckenbraten	4/207	Kalbsfilet Budapest Art	5/106
– double Danitscheff	3/33	Frikandeau	3/297	– gefüllt	4/208	– gratiniert	5/107
– double mit Grapefruit	3/34	Früchte-Pilaf	3/321	Hirtenkoteletts	4/271	– Sevilla (Medallones de Ternera a la Sevillana)	5/107
– vert-pré	3/35	Gebeiztes Rumpsteak	3/352			Kalbsfrikassee	5/110
Esterházy-Rostbra- ten (Esterházy rostélyos)	3/73	Gebratene Nudeln mit Schweinefleisch	3/353			Kalbsfuß katalonische Art	5/110
Faijoada (Brasilianischer Fleischtopf)	3/78					– russisch	5/111
Falscher Hase	3/82						
– Hase Suprême	3/83						
Feinschmecker- Ragout	3/103						
Feinschmeckertopf	3/104						
Fenchel-Steak	3/113						
Fiaker-Gulasch	3/123						
Filet Agnès Sorel	3/124						
– auf Blumenmädchenart	3/125						
– auf mexikanische Art	3/126						

Kalbsgeschnetzeltes	5/112	Kaukasische Lamm-		Lamm-Frikassee		Orientalische	
Kalbsgulasch	5/112	Spieße	5/261	spanisch	6/86	Lammschnitzel	7/161
– mit Paprika	5/113	Kaukasischer		Lammkarree Thuillier	6/87	Paillards	7/176
– schlesische Art	5/113	Schaschlik	5/262	Lammkeule gebraten	6/87	Pannhas	7/185
Kalbshaxe bayrisch	5/113	Kaukasisches		– gefüllt	6/88	Paprika-Fleisch	7/191
– bürgerlich	5/116	Hammelfleisch		– mit Minzsoße	6/89	Paprikagulasch	
– in Zitronensoße		(Baranjina ss		– mit Rosinensoße	6/89	jugoslawisch	7/194
(Jarret de Veau au		ogurzami)	5/262	Lammkotelett		Paprikakotelett	
citron)	5/117	Kebab		französische Art	6/90	ungarisch	7/199
– italienisch (Osso		ägyptisch	5/264	– gegrillt	6/90	Paprika-Sahne-	
buco)	5/117	– aus dem Iran	5/265	– mit Orange	6/91	schinken	7/200
Kalbskeule gespickt	5/121	– mit Ananas	5/266	– Montenegro	6/91	Paprikaschnitzel	7/208
Kalbskopf gebacken	5/121	– Tasty (indische		– pikant	6/92	– gedünstet	7/208
– Schildkrötenart		Fleischspießchen)	5/266	– provenzalisch	6/93	Paprika-Steak	
(Tête de veau en		Keftedes (Bulgarische		Lammkrone	6/93	chinesisch	7/214
tortue)	5/122	Frikadellen)	5/267	– gefüllt (Kharoff)	6/94	Paprikatopf	7/215
Kalbskotelett		Kesselfleisch	5/270	Lammragout mit		Paradeisbraten	7/215
Bauernart	5/123	Kesselgulasch		grünen Erbsen	6/95	Pariser Lammkotelett	7/225
– Hegauer Art	5/124	(Bogracs Gulyás)	5/270	Lammrücken		– Pfeffersteak	7/226
– Maintenon	5/124	Keule vom Hammel		französisch	6/95	– Schnitzel	7/227
– mit feinen Kräutern	5/125	Mirabeau	5/272	Lammschnitten mit		Parmesan-Kotelett	
– mit Parmesankäse		Kirsch-Schnitzel		Pilaw-Reis		(Costoletta alla	
(Costoletta di vitello		Amsterdamer		(Rhebab)	6/95	parmigiana)	7/232
alla parmigiana)	5/126	Art	5/295	Lammschulter	6/98	Paupiettes de veau	
Kalbsmedaillons		Kitzbraten	5/297	– Conrady	6/98	(Kalbfleisch-	
Andrea	5/130	Klöße nach Genfer Art	5/304	Litschi-Kalbssteak	6/156	röllchen	7/245
– auf		Klosterneuburger		Lomo (Rinderfilet auf		Peking-Frühstück	7/247
Spaghettinestern	5/131	Knödel	5/304	argentinische Art)	6/160	Peperoni-Steak	7/251
– garniert	5/131	Knackwurst im		Lothringer Steaks	6/162	Pfannenfleisch	
– italienische Art	5/131	Schlafrack	5/306	Luleh Kebab		mexikanische Art	7/262
– mit Crevetten	5/132	Knoblauch-Steaks	5/309	(Hammelrippen auf		Pfefferklopse	7/265
Kalbsnierenbraten	5/134	Königsberger Fleck	5/335	dem Rost gegrillt)	6/168	Pfefferpotthast	7/267
Kalbspaprikasch	5/136	– Klopse	5/335	Luzerner Bratkügeli	6/170	Piccata alla Ticinese	
Kalbsragout	5/136	Korsisches Beefsteak	5/353	Madeira-Stew	6/175	(Tessiner	
– badisch	5/137	Kotelett am Spieß	5/356	Mailänder		Kalbsschnitzel)	7/309
– Marengo	5/137	– aus Iowa (Iowa		Kalbsnierenbraten	6/179	– milanaise	
– neapolitanisch	5/138	Skillet chops)	5/357	– Käserouladen	6/179	(Mailänder	
Kalbsrollbraten	5/138	– dänisch	5/357	Majoran-Kanin-		Kalbfleisch mit	
Kalbsröllchen		– gespickt und		chenbraten	6/195	Nudeln)	7/310
Richelieu	5/139	glasiert	5/358	Mandel-Schnitzel	6/249	Piemontesischer	
Kalbsrücken		– mit Currygemüse	5/359	Marsala-Schnitzel		Kalbsrücken	7/313
Metternich	5/141	– vom Hammel mit		(Scaloppine		Pikante	
Kalbsschnitzel Hawaii	5/142	Würzbutter	5/359	alla Marsala)	6/271	Lammkoteletts	
– Holstein	5/142	– vom Hammel mit		Matrosen-Fleisch	6/287	italienische Art	7/315
– in Sherrysoße	5/144	Zwiebelpüree	5/359	Mecklenburger		Pikantes	
– Mailänder Art	5/144	– vom Hammel		Beefsteak	6/294	Hammelragout	7/316
– mit Schinken	5/145	Nelson-Art	5/360	– Rippenbraten	6/295	Pilzragout mit	
– sauersüß	5/145	Köttbullar		– Schinken	6/296	Kalbfleisch	7/328
– spanisch	5/146	(Schwedische		Medaillons Morcote	6/297	Pilzrollbraten	7/329
Kalbsspieße	5/146	Fleischbällchen)	5/361	– ungarisch	6/297	Pökelfleisch friesisch	7/354
Kalbssteak mit		Kräuter-Filetsteaks	6/26	Meerrettichfleisch mit		Pökeltamm Berliner	
Bananen	5/147	Kräuter-Frikadellen	6/28	Möhren	6/303	Art	7/355
– Mozart	5/147	Krenfleisch	6/42	Mexikanisches Ragout	6/320	Pökelochsenbrust	
Kalbsvögel	5/148	Kubanisches		– Steak	6/320	flämische Art	7/356
– schwäbisch	5/148	Rauchfleisch	6/49	Mixed Grill	6/346	Polnische Schnitzel	8/3
Kambodscha-Steak	5/160	Kümmel-Steak	6/58	Münsterländer		Polpettine	
Kanarische Schnitzel	5/161	Kutteln nach Art von		Töttchen	7/27	(Italienische	
Kantalupe-Steak	5/166	Caen	6/65	Mutton-Chops	7/33	Fleischbällchen)	8/7
Kantonesischer		Lamm geschmort	6/80	Neapolitanisches		Pörkölt	8/14
Schweinebraten	5/167	– mit Gemüse	6/80	Kalbsragout		Porterhouse-Steak	8/15
Kantonesisches		Lammbraten mit		(Spezzatino di		Portugiesischer	
Beefsteak	5/168	Thunfischsoße	6/80	vitello alla		Kalbsnierenbraten	8/17
Kapern-Schnitzel	5/168	– römisch (Abbacchio		napoletana)	7/44	Pot-au-feu	8/20
Kardinal-Frankfurter	5/175	alla romana)	6/81	Nizzaer Spießchen	7/60	Prager Hammelbraten	8/33
Karelischer Pfeffertopf		Lammbrust gerollt	6/82	Nuß-Tatar	7/88	– Kalbsschnitzel	8/34
(Karjalan paisti)	5/178	– mit Roquefort	6/82	Ochsenbrust Riga	7/104	– Kümmelfleisch	
Kärnersbraten	5/192	Lamm-Curry (Roghan		– Spreewälder Art	7/104	(Präzské maso na	
Käsesteaks		Josh)	6/82	Ochsenlende arabisch	7/105	kminè)	8/34
überbacken	5/241	Lammfilet indisch	6/83	Ochsenpökelfleisch		– Schinken mit	
Kasseler am Spieß	5/247	– polnisch	6/83	friesische Art	7/105	Gemüse	8/39
– auf Bohnen	5/247	Lammfleisch am Spieß		Ochsenragout		– Spieße	8/40
– Hawaii	5/249	(Husaini Kabab)	6/84	italienisch	7/106	Provenzalisches	
– im Teig	5/249	– arabisch		Ochsenchwanz nach		Hammelrippenstück	8/53
Kasseler-Kotelett	5/251	(Lubya Khadra		Kuhhirtenart	7/106	Ragout Bologneser	
– Corneille	5/251	Billahma)	6/85	Ochsenchwanz-		Art (Ragù alla	
– mit Äpfeln	5/251	– mit Auberginen		Ragout	7/108	bolognese)	8/111
Kasseler-Roulade in		(Khoresh		Oliven-Schnitzel	7/123	– fin	8/111
Burgunder	5/252	Bademjan)	6/85	Orangen-Kalbsbraten	7/150	– von Hammelfleisch	8/113

Rahmschnitzel	8/114	Sahneragout	8/316	– Gastronomenart	9/298	Spießchen Florida	9/167
Ražnjići	8/128	Sahneschnitzel	8/316	– mit Ananas	2/298	– mit Kartoffeln	9/167
Rheinischer		Sataraš	9/4	Schweinefleisch		– Nizza (Brochettes	
Sauerbraten	8/179	Sateh (Indonesische		fritiert	9/300	niçoises)	9/167
Rib Mutton Chop		Fleischspießchen)	9/5	– japanisch	9/300	– Schweizer Art	9/168
Mixed Grill	8/182	Sauerbraten	9/6	– mit Erbsen		Spinat-Fleisch-	
Ricard-Schnitzel	8/183	Saure Kalbshaxe	9/23	chinesisch	9/300	Curry	9/173
Rinderbraten	8/185	Scaloppine al limone		– mit Kräutern	9/301	Steak	
– russische Art	8/185	(Gebratene		– sauer	9/301	Haushofmeister Art	9/332
Rinderfilet Bristol	8/186	Kalbsschnitzel mit		– süßsauer	9/302	– japanisch (Ko-	
– Gärtnerinart	8/188	Zitrone)	9/32	Schweinefleisch-		be-Steak)	9/333
– Nizza	8/189	Schaffhauser		bällchen (Chwan		– Jura-Art	9/334
– Richelieu	8/190	Schüblingsweggen	9/197	Wan Tzu)	9/302	– mit Choron-Soße	9/334
– Trianon	8/191	Schafsvoressen		Schweinegulasch	9/302	– vom Grill	9/335
Rindergulasch		Emmentaler Art	9/198	Schweinekarree	9/303	– vom Holzbrett	9/336
Karlsbader Art	8/193	Schaschlik deutsche		Schweinekeule		Steirisches	
Rinderkotelett	8/193	Art	9/199	gebraten	9/304	Schöpsernes	9/346
Rinderrouladen	8/195	Schäufelbraten	9/200	Schweinekotelett		Stifado	9/347
– mit Räucher-		Schaumbrot von		Ardenner Art	9/304	Stolzer Heinrich	9/349
Seelachs	8/196	Schinken (Mousse		– Brabanter Art	9/304	Straßburger	
Rinderschmorbraten	8/196	de jambon)	9/202	– Esterházy	9/305	Kalbsmedaillons	9/355
Rinderschwanzstück		Schinken gebacken		– fränkisch	9/308	Straßburger Platte	9/355
Burgunder Art	8/197	Virginia-Art	9/214	– kurländische Art	9/308	Sülzkotelett Berliner	
– italienische Art	8/197	– gegrillt	9/214	– Rembrandt	9/308	Art	9/184
Rindfleisch flämisch	8/201	– in Blätterteig	9/214	Schweinenacken vom		Surhaxn bayrisch	9/188
– gekocht	8/201	– in Brotteig	9/215	Spieß	9/309	Székeler Gulasch	
– geschmort Pekinger		– in Burgunder	9/216	Schweinepfeffer	9/310	(Székelygulyas)	9/195
Art	8/201	– in Gelee	9/217	Schweine-Rippchen		Szetschuanische	
– geschnetzelt	8/202	– kalifornisch	9/219	gefüllt	9/310	Fleischplatte	9/195
– in saurer Sahne		– mit Ananas	9/219	Schweine-Rollbraten	9/311	Tatar mit Äpfeln	10/1
(Svicková Pecene)	8/202	Schinken-Auflauf	9/220	Schweine-Sauer-		– mit Caviar	10/1
– mit grüner Soße	8/203	Schinken-Bällchen	9/221	braten	9/312	T-Bone-Steak	10/7
– mit Paprikaschoten		Schinkenbraten	9/221	Schweineschnitzel		Tellerfleisch	10/16
(Borsos		Schisch köfté		kalifornisch	9/313	Tellersulz	10/16
Bélszintokány)	8/203	(Hammelfleisch-		– russisch	9/314	Teriyaki	
– mit Rosinensoße	8/204	bällchen)	9/229	Schweineschulter	9/314	Fleischbällchen	10/18
Rindfleisch-Ragout	8/206	Schlachtplatte		Schweinsteak		– Steak	10/19
Rindsröllchen		Berliner Art	9/230	flambiert	9/315	Terrine mit Kalbfleisch	
flämische Art	8/207	Schlesischer		– Tessiner Art	9/316	und Pilzen	10/20
Roastbeef	8/213	Rollbraten	9/235	Schweinschaxe	9/316	Tessiner Käseschnitzel	10/23
– mit Orangen	8/216	Schlesisches		Schweinskopfsülze	9/317	Texasrollen	10/27
– mit Preiselbeeren	8/217	Himmelreich	9/236	Schweizer		Thüringer Bratwurst	10/35
Roastbeef-Schnitten		Schmandschinken	9/238	Hochzeitsschnitzel	9/319	– Rippenbraten	10/35
mit Gemüse	8/218	Schmorfleisch		Selchfleisch	9/61	– Topfbraten	10/36
Römisches Kotelett	8/227	kalifornisch	9/238	Selchkarree gratiniert	9/62	Tiroler Entrecôte	10/42
Rosinen-Fleisch-		Schnitz und Drunder	9/250	Sellerie-Medaillons	9/68	Tivoli-Schinken	10/45
rolle	8/235	Schöttische		Senfbraten gegrillt	9/73	Tokajer-Schweine-	
Rosinen-Schinken		Hammekoteletts	9/266	Senfkoteletts mit		pfeffer	10/53
mit Curry	8/238	Schwäbische		Estragon	9/77	Tokány (Siebenbürger	
Rosinen-Schweine-		Laubfrösche	9/271	Serbisches Reisfleisch	9/81	Schmorfleisch	10/55
fleisch		– Kaninchenpastete	9/271	Shahi Kofta	9/83	Tokio-Steak	10/55
kalifornisch	8/239	Schwäbischer		Sherry-Schnitzel	9/85	Tournedos chilenos	10/81
Rosmarinbraten		Rostbraten	9/274	Siebenbürger		– Choron	10/82
italienisch	8/240	– Topf	9/274	Holzteller (Erdélyi		– französisch	10/83
Rostbraten	8/241	Schwarzwälder		fatanyéros)	9/90	– mexikanisch	10/83
– böhmisch	8/242	Schäufele	9/279	Sirloin-Steak	9/94	– Rossini	10/83
– gerollt	8/242	– Tellersülze	9/280	Sizilianisches		Tscherkessenspieß	10/90
– in der Pfanne		Schwedischer		Fleischgericht		Türkische	
(Serpenyös		Kutschertopf (Hoek		(Fasumagru)	9/97	Fleischpastetchen	
rostélyos)	8/243	are panna)	9/290	Slawonische Kalbsnuß		(Bakar bi Laban)	10/93
– italienisch	8/244	Schweinebauch		im Teig	9/98	Türkischer	
– Münchner Art	8/244	bayrisch	9/291	Sonnenberger		Hammelpilaw	10/96
Rouladen kalt	8/264	– chinesisch (Cau Tjü		Kalbsvögerl	9/110	Türkisches	
Rumpsteak	8/285	Juk)	9/292	Spanferkel gebraten		Lammgericht	10/98
– Béarner Art	8/287	– gefüllt	9/292	nach russischer Art		Ungarische	
– Bordelaise	8/287	Schweinebauch-		(Scharenny		Kalbsschnitzel	10/107
– Försterart	8/287	Schnitzel	9/294	Porossenok)	9/122	– Schweinerippen	10/109
– Kempinski	8/288	Schweinebraten	9/294	– Pfälzer Art	9/122	Ungarischer	
– Mirabeau	8/288	– Fleischermeister Art	9/295	– römische Art		Kotelettbraten	10/109
Russische Kalbsrippen	8/293	– gefüllt (Mørbrad		(Porchetta alla		– Rindfleischsalat	10/113
Russischer Rostbraten	8/296	med Svedsker og		Romana)	9/123	– Schweinebraten	10/114
Saarbrücker		Aebler)	9/296	Spanisch Fricco	9/125	Ungarisches Rinder-	
Fleischpastete	8/297	– mit Orangen	9/296	Spanische Tournedos	9/127	Gulasch	10/116
Sächsisches		Schweinebrust		Spanisches		Veal-and-Ham-Pie	
Zwiebelfleisch	8/303	gefüllt	9/297	Schweinefilet	9/131	(Kalbfleisch-	
Saftbraten Schweizer		Schweine-Curry	9/298	Spezial-Gulasch	9/158	Schinken-Pastete)	10/129
Art	8/306	Schweinefilet		Spießbraten mit		Vitello tonnato	10/138
Saftgulyas	8/307	amerikanisch	9/298	Roquefort	9/166	Vogelnester	10/139

Vogelsberger Fleisch	10/140
Vogtländer Klöße mit Ochsenstück	10/141
Waldhaus-Kotelett Jutlandia	10/151
Walliser Kalbsbrust	10/154
Weinbratwürste auf Pilzen	10/168
Weinkotelett	10/171
Weißwürste	10/187 (W)
Westfälische Hammelkeule	10/190
Wiener Lungenbraten	10/201
- Rostbraten	10/202
- Schnitzel	10/203
- Schweinebraten	10/204
- Tafelspitz	10/206
Wollwürste Münchner Art	10/224
Wurst in Essig und Öl	10/225
Wurstgulasch	10/225
Wurstsalat	10/226
- Schweizer Art, s. Wurstsalat (PS)	10/226
- ungarisch	10/227
Wurst-Schaschlik	10/227
Würstchen im Kartoffelmantel	10/228
- im Schlafrock	10/229
- mit Käse und Schinken	10/229
Würzfleisch	10/230
Yahni (Türkisches Hammelgericht)	10/233
Yalanci Dolma (Türkische Weinblattrouladen)	10/233
Yaprak Dolmasi (Gefüllte Weinblätter)	10/235
Zelny gulyas	10/247
Zigeunerbraten	10/250
Zigeunergulyas (Zigeunergulasch)	10/251
Zigeunerkotelett	10/251
Znaimer Braten	10/264
- Gulasch	10/266
Zrazy (Polnischer Rostbraten)	10/266
Zürcher Geschnetzeltes	10/282
- Kalbsplätzli	10/283
Zwiebeln portugiesisch	10/300
- überbacken	10/298
Zwiebelfleisch	10/301
- Wiener Art, s. Zwiebelfleisch (PS)	10/301
Zwiebelkoteletts	10/303
Zwiebelrostbraten	10/304
Zwiebel-Steak	10/306

## Fondue

Champignon-Fondue	2/124
Chrysanthem-Feuertopf	2/182
Feuertopf chinesisches	3/117
Fisch-Fondue	3/169
Fondue aus Bern	3/259
- Bourguignonne	3/260
- chinoise	3/262
- für Kinder und Erwachsene	3/262
- mit Bier	3/263
- Mongole	3/263

Fonduta	3/266
Freiburger Fondue (Fondue à la Fribourgeoise)	3/288
Genfer Fondue (Fondue à la Genoise)	4/32
Japanisches Krabbengericht	5/28
Mainzer Fondue	6/186
Neuenburger Fondue (Fondue à la Neuchâteloise)	7/74
Shrimps-Fondue	9/87
Schweizer Käsefondue	9/321
Tomatenfondue	10/68

## Frühstück

Bircher-Benner-Müsli	1/200
Brotscheiben belegt	2/20
Corn Flakes	2/204
Corned-Beef-Toast	2/207
Croissants (Hörnchen aus Hefeblätterteig)	2/225
Eier im Glas	2/313
Eierrösti	2/347
Eier-Sandwiches	2/349
Einback	2/352
Kastenspicket westfälisch	5/257
Klöben Hamburger Art	5/303
Krabbenbrot	6/4
Kümmelbrötchen	6/57
Luciabrod	6/166
Memminger Brot	6/315
Möhren-Rohkost	7/3
Paska	7/234
Pflaumenbrot kalifornisch	7/300
Quick-Salat	8/105
Sektfrühstück	9/59
Spiegeleier	
Großherzogart	9/161
Tee mit Caviar	10/8
Ugat Dvash (Israelischer Honigkuchen)	10/102
Zuckerkuchen Waadtländer Art	10/275

## Füllungen

Buchweizengrütze mit Champignons (Drogamirowski-Kascha)	2/28
Buttercreme	2/58
Stachelbeercreme englisch	9/327

## Geflügel

Ardenner Fasan	1/75
Backhuhn Fritto di Pollo	1/108
Badische Ente	1/112
Ballotines de volailles (Gefüllte Geflügelkeulen)	1/119
Baskisches Huhn	1/141
Batakh Pista (Indische Ente mit Pistazien)	1/146
Bekassinen	1/171

Berliner Gänse-Weißsauer mit Kräutersoße	1/177
- Hühnerfrikassee	1/180
Brasilianisches Hühnergericht	1/325
Brathähnchen auf Gemüse	1/333
- mit Walnußsoße	1/334
Brathuhn mit Cremesoße	1/337
- mit Oliven	1/337
- mit Paprikafrüchten	1/338
- mit Rahm und Pfifferlingen	1/338
Bremer Kükenragout	1/355
Brüsseler Poularde	2/23
Canard à l'Orange (Orangen-Ente)	2/94
Chicken à la King (Huhn auf königliche Art)	2/157
- Maryland mit Corn Fritters (Maryland-Hühnchen)	2/159
- Pie (Schüsselpastete vom Huhn)	2/160
Chicorée mit Hähnchen	2/163
China-Ente	2/176
China-Geflügeltopf	2/177
Chinesisches Backhuhn	2/180
Coq au vin	2/199
Curryhähnchen indisch	2/238
Dänisches Gänseragout im Tontopf	2/257
Dattelhuhn orientalisches	2/265
Elsässer Hähnchen	3/11
Enchiladas de pollo	3/17
Ente auf Bordelaiser Art	3/28
- gebraten	3/28
- mit Äpfeln, Backpflaumen und Speck	3/28
Entenbrust mit Ingwer	3/29
Entenklein mit weißen Bohnen	3/29
Estragon-Hähnchen	3/74
Fasan auf georgische Art	3/89
- auf Kreolen-Art	3/89
- gebraten	3/92
- im Linsentopf	3/92
- im Topf	3/93
- in Ton	3/93
- mit Ananas	3/94
- mit Äpfeln und Maronen (Faisan Belle Normandie)	3/94
Fasanenbrüstchen mit Trauben	3/95
Feinschmeckerragout	3/103
Festtags-Hähnchen	3/116
Feuervogel flambiert	3/120
Flambierte Hühnerbrüstchen	3/199
Flambiertes Hähnchen in Weinsoße	3/203
Gans Elsässer Art	3/332
- Louisville	3/333
- Mecklenburger Art	3/336

- mit Orangenfüllung	3/337
Gänsebrust gefüllt	3/338
- mit Madeiragelee	3/342
Gänsegulasch tschechisch	3/339
Gänsekeulen ungarische Art	3/339
Gänseklein Bamberger Art	3/341
- russische Art	3/341
Gascogner Hühnchen	3/351
Geflügel in Aspik	3/355
Geflügel-Curry	3/359
Geflügelklein auf Braunschweiger Art	3/359
- auf deutsche Art	3/360
Geflügelklößchen mit Estragonsoße	3/360
Geflügel-Pastete	4/4
Geflügel-Pilaw	4/6
Geflügelrisotto	4/6
Geflügelsalat amerikanisch	4/7
- auf reiche Art (Salade de volaille à la riche)	4/7
- Brasilia	4/9
- in Ananas	4/9
- Princesse	4/9
- ungarische Art	4/10
Geflügel-Schnitten	4/10
Geflügel-Soufflé	4/10
Geflügelspieße	4/11
Hähnchen auf Großmutter Art	4/115
- auf Jägerart (Poulet chasseur)	4/115
- auf kretische Art	4/118
- auf persische Art	4/119
- gegrillt	4/119
- Hawaii	4/119
- Marengo	4/120
- mit Mais überbacken (Chicken with corn)	4/121
- mit Rosinen	4/121
- mit süßer Füllung (Duggag Muhammar)	4/122
- sautiert auf Bordelaiser Art	4/122
Hähnchenragout pile yahnia	4/122
Hamburger Stubenkücken	4/135
Hawaiian Chicken (Moa Kupa)	4/179
Huhn Albuféra	4/304
- auf Reis	4/305
- böhmisch	4/306
- Bordeauxer Art	4/307
- Costa Rica	4/307
- Estremadura Art	4/308
- gebacken	4/309
- getrüffelt	4/309
- im Blätterteig	4/310
- im Teig (Coq en Pâte)	4/310
- in Sojasoße	4/311
- indisch	4/312
- mexikanisch	4/312
- mit Estragon	4/313
- mit gebratenen Nudeln (Chow Gai See Mein)	4/313
- mit Reis (Arroz con pollo)	4/314

Huhn mit Zitronensoße	4/314	Perlhuhn gegrillt	7/251	Straßburger Fasan mit		Eistorte	3/3
– portugiesisch	4/315	– Ménagère	7/252	Gänseleber	9/353	Erdbeeren flambiert	
– vom Rost englische		Pfirsich-Ente	7/288	Suppenhuhn gefüllt		mit Vanille-	
Art	4/316	Polla alla fiorentina		(Gallina Brescia)	9/186	Eiscreme	3/45
Hühnerbrust auf		(Huhn auf		Süßsaurer Huhn		Erdbeertorte geeist	3/67
Champignon-		Florentiner Art)	7/361	chinesisch	9/192	Fantasie-Eisbecher	3/85
brötchen	4/317	– con garbanzos		Szegediner Gulasch		Fruchteis	3/309
– Botschafterinart	4/318	(Huhn mit		(Szegedi		– mit Schlagsahne	3/309
– Cussy	4/319	Kichererbsen)	7/361	csirkegulyás)	9/194	Früchte-Eisbecher	3/319
– Finanzmannsart	4/319	Poularde	8/21 (W)	Tarteletts malaisische		Früchte-Kaltschale	
– gallische Art	4/320	– bäuerlich	8/22	Art	9/361	mit Eis	3/319
– in Papierhülle	4/320	– Boieldieu	8/22	Tauben	10/2 (W)	Fürst-Pückler-Eis	3/329
– Marschallsart	4/321	– demi-deuil (Huhn		– Berliner Art	10/2	Granatapfel-	
– mit Reis Maria		in Halbtrauer)	8/23	– bürgerliche Art	10/3	Eisbecher	3/59
Theresia	4/321	– Demidow	8/24	– Casanova	10/4	Halbgefrorenes	
– Pojarski	4/322	– garniert	8/24	– Feinschmecker Art	10/5	Chartreuse	4/123
– Richelieu	4/323	– gebacken mit		– gefüllt	10/5	Himbeer-Eis über-	
Hühnerbrüstchen		Weintrauben	8/26	Tscherkes Taugu		backen	4/247
provenzaisch	4/324	– gefüllt	8/27	(Huhn nach		Joghurteis	5/38
Hühnercurry indisch	4/324	– geschmort mit		Tscherkessen Art)	10/90	Johannisbeer-Eis-	
Hühnerfrikassee		Backpflaumen	8/27	Türkischer Auflauf	10/94	becher	5/42
Bremer Art	4/325	– mit Pökelszunge	8/28	Türkisches Huhn		Kaffee-Eiscreme	
Hühnerklöße	4/326	– Montmorency	8/29	gefüllt (Tavuk		(Granata di caffè	
Hühnerragout		– Nizza (Poularde à la		dolmasi)	10/97	Sizilien)	5/77
Maryland	4/327	niçoise)	8/29	Ungarischer		Kaki mit Eis	
Indische		– Valois	8/30	Gänsebraten	10/109	überbacken	5/89
Hühnerbrüstchen	4/347	Poulet mit Ananas	8/31	Vierländer Ente		Kap-Stachelbeer-Eis	5/169
Indisches Grillhuhn		Puter	8/60	gefüllt	10/136	Karamel-Eisbombe	5/172
(Poulet grillé à		– algerische Art	8/61	Wachtel ägyptische		Kirschen in Eiswürfeln	5/280
l'indienne)	4/350	– amerikanisch	8/62	Art	10/147	Kirsch-Eis	5/285
– Hühnerfrikassee	4/351	– brasilianische Art	8/63	– auf Charenter Art	10/147	Krokant-Eis	6/45
Indonesische		– bürgerliche Art	8/64	– gefüllt	10/148	Madame Butterfly	6/174
Spießchen	4/354	– Burgunder Art	8/64	– mit Weinbeeren	10/149	Makronen-Eiscreme	6/215
Ingwer-Gans	4/359	– Elsässer Art	8/65	– spanische Art	10/149	Malaga-Eis	6/219
Ingwer-Hähnchen	4/360	– gefüllt	8/69	Waterzooi vom Huhn	10/161	Mandarinen-Eis	6/227
Kaiserravioli	5/83	– Languedocer Art	8/69	Wiener Backhendl	10/198	Mango mit Eis	6/253
Kip-Toprika (Hol-		– Mailänder Art	8/69	Wildenten	10/207 (W)	Maraschino-Eis-	
ländisches Hüh-		– mit süßsaurer Soße	8/70	– gefüllt mit		Becher	6/256
nergericht)	5/177	Puterbrust deutsche		Portweinsöße	10/208	Meerrettich-Sahne	
Kirchweih-Ganserl	5/277	Art (Suprême de		– kleinrussische Art	10/208	gefroren	6/304
Kirsch-Ente		dindonneau à		– mit Orangen	10/209	Melone geeist	6/311
französisch	5/285	l'allemande)	8/71	– mit Sauerkraut		– mit Himbeeren	
Knäckenten mit		Puterflügel Côte d'Azur	8/72	Hamburger Art	10/210	und Eis	6/312
Armagnac flambiert	5/306	Puterkeulen gefüllt	8/73	Wildtauben,		Mokka-Eisbecher	7/6
Kopenhagener		– mit Orangensoße	8/74	s. Tauben		Nuß-Eis	7/82
Festtagsgans	5/339	Puterragout kanadisch				Pariser Eisbecher	7/222
Korsisches Hähnchen	5/354	(Alicot)	8/75			Passionsfrucht mit Eis	
Kotöpittä (Grie-		Puterrollbraten (Rôti		<b>Gefrorenes</b>		und Sahne	7/236
chischer Hüh-		de dindon)	8/75	Ananas auf Prinzeßbart	1/26	Passionsfruchteis	7/237
nerfleisch-Strudel)	5/361	– mit Früchten	8/76	– mit Vanilleeis,		Pfirsich Kaiserin Art	7/281
Krammetsvögel aus		Puter-Schnitzel	8/77	flambiert	1/28	– Kardinalsart	7/282
dem Arbois	6/14	Rebhuhn	8/128 (W)	Aprikosen Monte		– Mary Pickford	7/283
– flambiert	6/15	– deutsche Art	8/128	Carlo	1/67	– Melba	7/283
– gefüllt	6/15	– elsässische Art	8/130	Aprikosenbecher		– Weiße Dame (Pêche	
– mit Oliven	6/15	– englische Art (Roast		serbisch	1/68	Dame Blanche)	7/287
Küken bürgerliche Art	6/53	Partridge and Bread		Bananen Copacabana	1/127	Pfirsichbecher	7/287
– gegrillt	6/54	Sauce)	8/130	Birnen Bar-le-Duc	1/201	Pfirsich-Sorbet	7/293
Mandarinen-		– kalifornische Art	8/131	– Hélène	1/203	Sanddorn-Sahne-Eis	8/351
Hähnchen	6/230	Rebhühner mit		– Impérial	1/203	Schaumeis	9/202
Mandelhuhn englisch	6/239	Mandarinen	8/132	Bunte Eiskrem	2/38	Schokoladeneis	9/255
– Trinidad	6/239	Rouener Ente		– Früchtewürfel	2/39	Soufflé Surprise nach	
Marinierte Ente		(Caneton		Cassata Napolitana	2/106	Fürst Pückler	9/115
(Anitra in salmi)	6/262	rouennais)	8/262	Eis überbacken	2/358	Vanille-Eis	10/122
– Hühnerbrüstchen		– Ente mit Kirschen		Eisbaisers mit		– mit Rumfrüchten	10/123
(Gallina en		(Caneton rouennais		Erdbeereis	2/358	Vanille-Eis-Crêpes	
Escabeche)	6/264	aux cerises)	8/263	– mit Schokoladeneis	2/359	flambiert	10/123
Marokkanisches Huhn	6/270	Salmi von Ente	8/342	– mit Vanilleeis	2/359	Williams-Eis-	
Massala-Huhn	6/277	Schaumbrot von		Eisbecher à la Margot	2/360	Dessert	10/218
Mastente mit		Fasan	9/200	– Alexandra	2/360		
Kastanien	6/277	Schneehuhn	9/243 (W)	– Elisabeth	2/360	<b>Gemüse</b>	
Mo-ku-chi-pien	7/11	Schnepfen flambiert	9/245	– Margarete (Coupe	2/361	Ananaskraut	1/29
Orangenhuhn		– mit Schnepfendreck	9/246	Marguerite)	2/361	Andalusisches	
holländisch	7/149	– Victoria	9/246	– mexikanisch	2/361	Bohngemüse	1/37
Paprika-Hendl vom		Schweizer		– San Remo	2/361	Apfel-Rotkohl	1/55
Spieß	7/195	Hühnerragout	9/320	Eisberg Juanita	3/1	Artischocken alla	
Paprika-Huhn		Soufflé de volaille		Eisbiskuit	3/1	Romana	1/82
(Paprikás Csirke)	7/196	(Hühnerauflauf)	9/114	Eisbombe	3/1		
Peking-Ente	7/246	Spatchcock	9/149				

Artischocken Bordelaises	1/83	Bulgarische		Gemüse-Rindfleisch-		Melanzane alla	
– gefüllt	1/83	Paprikaschoten	2/35	Frikassee	4/26	siciliane	
Artischockenböden		Butterpilze	2/68	Gemüse-Risotto	4/26	(Auberginen auf	
Colbert	1/84	Champagner-Kraut	2/115	Gemüsetopf		sizilianische Art)	6/309
– Costa Brava	1/85	Champignons auf		sizilianisch	4/31	Mexikanische Bohnen	6/318
– Tatar	1/86	provenzalische Art	2/117	Geröstetes Sauerkraut	4/35	Mischgemüse	
Auberginen delikat	1/90	– auf sizilianische Art	2/118	Geschmälzter		chinesisch	6/344
– fritiert	1/90	– in Rahmsoße		Blumenkohl	4/36	Möhren französische	
– gefüllt	1/90	(Champignons à la		Gratinerte Chicorée		Art	6/355
– Marseiller Art	1/91	Crème)	2/120	mit Tomaten	4/64	– gebacken	6/358
Avokados gefüllt	1/102	– mariniert		Grüne Heringe mit		– glasiert	6/358
Bajaldö	1/116	(Marinowannye		Gemüse	4/85	– in Butter	6/358
Baltische		Griby)	2/120	Grünkohl einfach	4/87	– in Ingwersoße	6/359
Specklinsen	1/124	Champignonköpfe in		– holsteinisch	4/87	Morcheln in Soße	7/18
Banater		Käsepanade	2/127	– in Sahnesoße		Morchelragout	7/19
Paprikaschoten	1/133	Champignonragout		(Grønlangkaal)	4/90	Muskalica	7/30
Bayrisch Kraut	1/154	um Reisförmchen	2/132	– mit Eiern und		Okraggericht aus dem	
Bayrische		Champignon-		Speck	4/90	Tschad	7/117
Bohnenknödel	1/154	Schnitzel	2/133	– mit Kastanien und		Orangen-Sauerkraut	7/158
Blattspinat		Champignonsteaks	2/137	glasierten Kartoffeln	4/91	Papaya	7/187 (W)
überbacken	1/243	Chicorée Ardenner Art	2/161	Gurkengemüse	4/96	– gebacken	7/187
Bleichsellerie	1/246	– auf belgische Art	2/161	Hackfleisch-Gemüse-		Paprikagemüse	
– italienisch	1/246	– gebacken	2/162	Wähe	4/104	römische Art	7/194
– mit Käsecreme	1/246	– im Zungenmantel	2/162	Hascheeknödel mit		Paprikaschoten	
Bleichselleriegemüse	1/247	– in blauer Soße	2/163	Sauerkraut	4/156	Haushälterin Art	7/209
Blumenkohl auf		– mit Hähnchen	2/163	Iman bayildi (Au-		– mit Mais und	
Mailänder Art	1/253	Chicorée gemüse in		berginen-Gemüse)	4/344	Zwiebeln	7/210
– gebacken	1/253	Sahnesoße	2/164	Italienischer		– überkrustet	7/211
– gefüllt	1/253	Chinakohl gedünstet	2/178	Blumenkohl	5/13	Paradieskraut	7/216
– Genfer Art	1/254	– überbacken	2/178	Jägerkohl	5/19	Parmesan-Spargel	7/233
– im Sommerkleid	1/254	Corn Mexican Style		Jemenitischer Kohl		Peperonata	
– in Moray-Soße	1/255	(Mais auf		(Malf oof Mahshie)	5/33	(Paprikagemüse)	7/248
– mit Bröseln	1/255	mexikanische Art)	2/105	Judias verdes (Grüne		Peperoni-Gemüse	7/249
– mit Thunfisch	1/255	Dänische Spinattorte	2/253	Bohnen in		Pfifferlinge bayrisch	7/269
– polnisch	1/256	Dänischer		Tomatensoße)	5/51	– Berner Art	7/269
– Rastätter Art	1/258	Blumenkohlaufauf	2/255	Jugoslawisches		– gebraten	7/270
– ungarisch	1/259	Dicke Bohnen mit		Krautgericht		– mit Speck und	
Blumenkohl-Curry	1/260	Paprika	2/275	(Sarma)	5/53	Zwiebeln	7/273
Blumenkohl-Röschen		Eisbein mit		Junge Erbsen	5/57	Pfifferlingragout	7/274
in Bierteig	1/260	Sauerkraut	3/5	Kabis gedünstet	5/69	Piemontesischer	
Bohnen auf		Endiviengemüse in		Kaiserschoten	5/86	Blumenkohl	
Haushofmeisterart	1/276	Sahnesoße	3/19	Kalbshertz mit Gemüse		(Cavolfiore alla	
– gebacken	1/277	Erbsen französisch		gedünstet	5/118	piemontese)	7/313
– gedünstet	1/278	(Petits Pois à la		Kefen mit Rahm	5/267	Pilz-Blumenkohl	7/324
– grün in So-		Française)	3/36	Kichererbsen	5/273	Pilzgulasch	7/325
frito-Soße	1/278	– Hausfrauenart		Kohl westfälisch	5/314	Pilzpfanne	7/326
– grün mit		(Petits Pois Bonne		Kohl-Piroggen	5/314	Pilzragout	7/328
Käseballchen	1/278	Femme)	3/36	Kohlpudding	5/315	Plaki	7/347
– in Eiersoße	1/279	– mit Garnelen	3/37	Kohlrouten	5/315	Plakia (Bulgarisches	
– in Rahmsoße	1/279	– mit Pfifferlingen		– Berliner Art	5/316	Gemüsegericht)	7/348
– mit Lamm-Croutons	1/279	und Spargel	3/37	– griechisch		Polnischer Chicorée	8/5
– mit Matjesfilet	1/281	Erbsengericht		(Lachanodolmates)	5/317	Prinzeßbohnen	8/49
– mit Schinken		dänische Art	3/39	Kohlrabi à la mode	5/318	– mit Speck und	
(Sonkäs zöldbab)	1/281	Erbspüree	3/44	– französisch	5/319	Zwiebeln	8/50
– nach Burgunder Art	1/284	Farcierte Gurken	3/85	– gebacken	5/319	Provenzalischer Topf	8/53
Bohnen gemüse		Feigenkraut	3/99	– gefüllt	5/320	Rettich	8/171
(Khoreschte Lubija)	1/284	Fenchel auf		ungarische Art	5/320	Rettichgemüse	8/173
Bohnen-Omelett	1/286	italienische Art	3/107	Kohlrüben gedünstet	5/322	Rosenkohl	8/230 (W)
Bohnen-Plaki	1/289	– gedünstet	3/107	Kopfsalat gedünstet	5/343	– auf Großmutter's Art	9/231
Bologneser		– gefüllt	3/109	Kotelett mit		– ausgebacken	8/231
Paprikaschoten	1/299	– mit Käse		Currygemüse	5/359	– Mailänder Art	8/232
Boston Baked Beans	1/307	überbacken	3/109	Kraut gefüllt		– mit Bananen	8/233
Brasilianisches		– mit Soßen	3/109	ungarische Art	6/17	– mit Kastanien	8/233
Gemüsegericht	1/324	– paniert	3/110	Krautstrudel	6/21	– mit Madeira	8/233
Braunkohl mit Pinkel	1/347	Fenchel-Barsch	3/110	Kümmelkraut	6/57	Röstkraut mit	
Broccoli	2/1	Fenchel-Steak	3/113	Kürbis-Gemüse	6/60	Grammeln	8/245
– in holländischer		Flämischer Kohl	3/204	Lauch gedünstet	6/109	Rote-Bete-Gemüse	8/252
Soße	2/1	Florentiner Kartoffeln	3/252	– in Schinken	6/110	Rotkohl	8/254 (W)
– in Vinaigrette	2/1	Gefüllte		– überbacken	6/110	– böhmische Art	8/256
– in Weißweinssoße	2/2	Paprikaschoten	4/13	Leipziger Allerlei	6/137	– dänisch	8/256
– italienisch	2/2	– Tomaten	4/13	Letscho (Leccó)	6/141	– Küchenmeister Art	8/257
– mit gekochtem		– Zwiebeln	4/14	Linsen auf Bauernart	6/145	– mit Ananas	8/257
Schinken	2/4	Gefüllter Kohlkopf	4/14	– auf Dijoner Art	6/147	– mit Kastanien	8/257
– mit gerösteten		Gemüse türkische Art	4/18	Mairübchen	6/187	Rübstielgemüse	
Mandeln	2/4	Gemüse-Pastete	4/24	Maiskörner mit jungen		(Rübstielmus)	8/266
– mit Käsesoße	2/5	Gemüseplatte	4/25	Erbsen	6/190	Sahnewirsing	8/321
Bukarester		Gemüse-Reis-		Malteser Spargel	6/224	Sahne-Zwiebeln	8/322
Lauchgemüse	2/34	Kasserolle	4/25	Mangold mit Käse	6/254	Sauerkraut garniert	9/11



Sauerkraut mit weißen Bohnen	9/13	Tomatengemüse	10/69	Blackberry Collins	1/229	Dandy-Cocktail	2/251
- russisch	9/13	Tomatenplaki	10/71	Blauer Montag Night Cup	1/243	Derby	2/272
- ungarisch	9/14	Überbackener Chicorée	10/100	Bloody Milk	1/251	Detroit-Frappé	2/273
Sauerkraut-Rolle	9/16	Überbackenes Kartoffelgemüse	10/101	Bloody Mary	1/252	Don Quichote	2/288
Sauerkraut-Rouladen	9/17	Umintas	10/105	Blue Blazes	1/252	Doppelkorn Sling	2/289
Schalotten gedünstet	9/199	Ungarische Paprikaschoten	10/107	- Day	1/252	Doppelspänner	2/291
Schmorgemüse Pisto Manchego	9/238	Ungarisches Kraut	10/115	Bluthund	1/262	Drachenblut	2/296
Schmorgurken	9/239	- Paprikagemüse	10/116	Bonanza-Kaffee	1/301	Durkee Highball	2/303
Schnittbohnen Elsässer Art	9/247	Vermicelli alla Palermitana	10/135	Bonifaz der Gute	1/302	Earthquake	2/304
Schwäbisches Bohnengericht	9/274	Weinkraut	10/171	Boston Ward 8	1/308	Eidgenossenkaffee	2/307
Schwarzwurzeln	9/282 (W)	Weißer Bohnen in Tomatensoße	10/177	Bourbon Daisy	1/312	Eierbier	2/325
- gebacken	9/282	Weißkohl geröstet	10/182	- Manhattan	1/312	Eiergrog	2/330
- in Schinkensoße	9/283	Wirsing Bremer Art	10/221	- Old-Fashioned	1/312	Eierkaffee	2/331
- mit Holländischer Soße	9/284	- in Käsesoße	10/221	Bowle mit Rosé-Wein	1/312	Eierkognak	2/334
- überbacken	9/284	- Magdeburger Art	10/222	Brandy Cobbler	1/320	Eisbrecher	3/5
Schwarzwurzel-Auflauf	9/285	- ungarische Art	10/222	- Cocktail	1/320	Eiscreme-Soda	3/2
Sellerie gebacken	9/63	Yalanci Dolma (Türkische Weinblatrouladen)	10/233	- Crusta	1/320	Eiskaffee	3/2
- gefüllt	9/63	Yaprak Dolmasi (Gefüllte Weinblätter)	10/235	- Fix	1/320	Eiskakao	3/3
- in Zitronensoße	9/64	Zucchini Florentiner Art	10/269	- Flip	1/321	Eistee	3/3
- spanische Art	9/65	- gefüllt (Sheid el Mah'shi)	10/269	- Milchpunsch	1/321	Eisvogel	3/5
- überbacken	9/65	- Haushälterin-Art	10/271	- Pick me up	1/321	English Rose Cocktail	3/27
Sellerie-Plaki	9/68	- Mailänder Art	10/271	- Rickey	1/321	Erdbeerbowle	3/51
Senfgemüse	9/76	- mit Walnüssen	10/271	Brandypunsch	1/321	Erdbeersaft	3/59
Serbische Gurken	9/78	- neapolitanisch	10/272	Brennendes Kosakenblut	1/355	Erdbeer-Sekt	3/66
Sizilianische Auberginen	9/94	Zwiebeln bulgarisch	10/296	Bronx	2/14	Erdbeer-Shake	3/66
Spanischer Gemüseauflauf	9/129	- griechisch	10/297	Brooklyn Cocktail	2/14	Erdbeer-Sorbet	3/66
Spargel à la Fontenelle	9/133	- in Wein	10/298	Butterfly-Flip	2/62	Eton Blazer	3/75
- Berner Art	9/134	- jüdische Art	10/299	Café	2/79	Fancy Drinks	3/84
- flämische Art	9/136	- portugiesisch	10/300	- anglais	2/79	Feuerzangenbowle	3/121
- Florentiner Art	9/136	- überbacken	10/298	- au Rhum	2/79	Fireman's Sour	3/144
- gekühlt	9/137	Zwiebelgemüse	10/302	- Brûlot	2/79	Fish House Punch	3/194
- Helgoländer Art	9/137	Zwiebelkartoffeln	10/302	- d'amour	2/79	Fizz Dijon	3/195
- Hollywood	9/137			- Noisette	2/82	Fliegender Holländer	3/248
- im Schinkenmantel	9/138			- Orange	2/82	Flip Amore	3/249
- in Gelee	9/138			- Royal	2/82	- Butlers Morgengruß	3/249
- mit Holländischer Soße	9/139			Caffè Capuccino	2/82	Florida-Shake	3/255
- Mornay	9/139			Calvados-Cocktail	2/86	Flying Bird Cocktail	3/258
- Orly	9/141			Calvados Smash	2/86	Fortuna Frappé	3/278
- polnische Art	9/141			Campari Maison	2/93	French 75	3/291
- überbacken	9/141			Campino	2/93	Friesen-Tee	3/292
- Vinaigrette	9/143			Cap Finistère	2/99	Fruchtpunsch	3/312
Spargel-Eier-Gemüse	9/145			Capuccino-Gelati	2/100	Früchtewein	3/323
Speck und Kohl	9/154			Champagner Bowle	2/113	Futurity-Cocktail	3/330
Speckbohnen	9/154			- Cobbler	2/113	Gibson-Cocktail	4/43
Spinat Florentiner Art	9/169			- Cocktail	2/114	Gin and Tonic	4/44
- italienisch	9/170			- Fizz	2/114	- Cobbler	4/44
- mit Champignons	9/170			- Flip	2/114	- Daisy	4/45
- Nizza	9/171			- Orange	2/114	- Fizz	4/45
- Tessiner Art	9/171			- Pick me up	2/115	- Flip	4/45
- venezianische Art	9/172			Chartreuse mit Sekt	2/144	- Orange	4/45
Spinat-Auflauf				- pur	2/145	- Sour	4/45
Spinat-Fleisch-Curry	9/173			Cherry Blossom Cocktail	2/154	Gletschermilch	4/48
Spinatpudding	9/175			- Brandy	2/154	Glockenschlag	4/49
Spinattorte italienisch	9/175			- Brandy Flip	2/154	Glögg (Dänischer Weihnachtspunsch)	4/49
Spinatwähe (Sformato di spinaci)	9/172			- hausgemacht	2/154	Glühwein	4/50
Stangensellerie überbacken	9/330			Chicago Cooler	2/171	Golden Dawn	4/54
Steinpilze gebraten	9/343			Claret Sour	2/188	- Fizz	4/54
- Harlekin	9/343			Cobbler von Ananas	2/189	- Gate	4/55
- italienisch	9/344			Cocktail Annabelle	2/190	- Lady	4/55
Süßsaures Gemüse indonesische Art	9/191			- Arosa	2/190	Goldlack Cocktail	4/55
Teltower Rübchen	10/17			- Buchenau	2/191	Gordon Smash	4/55
- Rübchen glasiert	10/17			- mit Anisette	2/191	Grande Duchesse	4/59
Tomaten und Auberginen spanische Art	10/63			- Santa-Fé-Express	2/192	Grapefruit Cobbler - Cocktail	4/60
				Cocos Flip	2/196	Grashopper	4/63
				Colonel Collins	2/197	Greenhorn mit Pfefferminz	4/67
				Colonial	2/197	Grenadine-Shake	4/68
				Colorado Cocktail	2/197	Grog	4/83
				Creole Cobbler	2/220	- Crillon	4/84
				Cuba libre	2/227	Gurkenbowle	4/95
				Cubaine oder Bacardi Blossom	2/227	Harakiri	4/154
				Cubamilch	2/230	Harlekin Crusta	4/155
				Cumquats Cocktail	2/233	Harvard Cooler	4/156
				Daiquiri	2/244	Havanna Club	4/177
						Heidelbeerlikör	4/202
						Heidelbeermilch	4/203

## Getränke

Heiße Schokolade brasilianisch	4/217	- Sweet	6/272	Rocky Mountain Cooler	8/221	Wacholder mit Pflaume	10/143
Heißer Butter-Rum	4/218	Mata Hari Crusta	6/281	Römischer Punsch	8/227	Waldorf-Cooler	10/151
Helgoländer Grog	4/222	Melonen-Bowle	6/313	Rose Cocktail	8/230	Waldorf-Frappé	10/152
Hemingway Rumdrink	4/222	Milch mit Rum	6/330	Rosemarie's Dream	8/230	Washington-Cocktail	10/159
Herbst-Punsch	4/222	Milchcafi	6/330	Rosenbowle	8/230	Weihnachtsbowle	
Himbeerbowle	4/245	Milchcocktail Trinidad	6/330	Rote Johanna	8/254	dänisch	10/164
Himbeer-Frappé	4/247	Milch-Flip	6/330	Rotweinbowle	8/259	Weinbrand-Kaffee	10/167
Himbeermilch	4/250	Milch-Frappé	6/331	Rotweinpunsch	8/260	Weinbrand-Milch	10/167
Hippie Girl	4/254	Milchmixgetränk	6/332	Royal Fizz	8/266	Weißweinbowle	10/184
Holiday Egg Nogg	4/280	Milch-Shake mit Campari	6/336	Rubirosa	8/266	Wermut Cocktail	10/189
Honiggrog polnisch	4/291	Mint Julep	6/340	Rum Sour	8/276	- Flip	10/190
Honiglikör	4/293	Mississippi Cocktail	6/344	Rum-Bolo	8/276	Whisky Cobbler	10/195
Hoppel-Poppel zum Trinken	4/297	- Punsch	6/345	Rum-Cocktail	8/277	- Crusta	10/195
Hoppereiter	4/297	Mokka	7/3	Rum-Fizz	8/278	- Daisy	10/195
Horse Guards Bishop	4/299	- Java	7/4	Rum-Flip	8/278	- Punsch	10/195
Horse's Neck	4/299	Mokka-Flip	7/6	Rum-Punsch	8/279	- Punsch heiß	10/196
Hot Locomotive	4/301	Mona Lisa	7/12	Rußischer Kaffee	8/290	- Sour	10/196
- Toddy	4/301	Morning Glory	7/20	- Punsch	8/296	White Lady	10/196
IBF Cocktail	4/343	Moskauer		Sahnebowle	8/311	Widow's Kiss	10/196
IBU Cocktail	4/343	Silvesterpunsch	7/22	Sahne-Eistee	8/313	Wiener Kaffee	10/200
Imperial Punsch	4/345	Napoleon-Cocktail	7/37	Sanddorn-Milch	8/351	- Mélange	10/202
Ingwer-Daisy	4/353	New Orleans-Fizz	7/49	Sangria	8/356	Wodka-Cocktail	10/224
International- Cocktail	5/3	New Yorker	7/50	Santiago Shake up	8/356	Wodka-Crusta	10/224
Intim-Cocktail	5/3	Night Kiss	7/58	Saratoga-Cocktail	8/356	Xenion-Cocktail	10/231
Irish Coffee	5/4	Nikolaschka	7/59	Saratoga-Cooler	8/356	Yale-Cocktail	10/234
Jet Set	5/34	Nußwasser aus dem Elsaß	7/91	Schelmenwein (Vin coquin)	9/207	Yankee Flip	10/234
John Collins	5/48	Ohio Cocktail	7/115	Schokoladenkaffee	9/256	Yellow Daisy	10/236
Kaffee arabisch	5/72	Old fashioned Cocktail	7/119	Schorle-Morle	9/266	Yoko	10/237
- Kopenhagen	5/72	Olympia Cooler	7/127	Schottentee	9/266	Zitronelle	
- mit Ei italienisch	5/73	Orange Blossom Cocktail	7/139	Schottischer Kaffee	9/267	Zitronenlikör	10/255
- mit Sahne (Café fouette)	5/73	- Daisy	7/140	Schwedenpunsch	9/288	baskische Art	10/257
- österreichische Art	5/73	- Egg-Nogg	7/140	Screwdriver	9/41	Zitronen-Cobbler	10/257
- türkisch	5/74	- Frappé	7/140	Seehund	9/45	Zitronen-Sahne-Flip	10/262
Kaffee-Flip	5/77	- Lady	7/140	Seelentröster	9/51	Zitronensorbet	10/263
Kaffeelikör	5/78	Orangen-Bowle	7/143	Sekt-Orange	9/61	Zitronentee flambé	10/264
Kaffeepunsch	5/78	Orangen-Cognac	7/145	Sellerie-Bowle	9/66		
Kaiserpunsch	5/83	Orangen-Ei-Crusta	7/147	Sherry-Cobbler	9/83		
Kakao	5/87	Orangen-Eier-Drink	7/147	Sherry-Cocktail	9/84		
Kalte Eiere	5/152	Orangenlikör	7/155	Sherry-Flip	9/84		
Kalter Eierpunsch	5/155	Orangenpunsch holländisch	7/156	Side Car	9/89		
Kandeel	5/162	Orangen-Tee-Punsch	7/160	Silver Fizz	9/92		
Kardinal	5/174	Ostindia-Bowle	7/170	Silvester-Punsch	9/93		
Kater-Kaffee	5/259	Papaya mit Gin	7/189	Snowball Fizz	9/104		
Kirschbowle	5/282	Papaya-Mix	7/189	Sommerdrinks	9/106		
Kirsch-Drink	5/285	Paradise Cocktail	7/218	South-Pacific	9/116		
Kirsch-Sorbet	5/295	Pariser Cocktail	7/222	Spanische Olivenbowle	9/126		
Knickebein	5/307	Pernod dry	7/253	Springtime	9/180		
Knock Out Cocktail	5/311	- Fizz	7/253	Spritzige Rumfrüchte	9/180		
Koks	5/326	- Milch	7/253	Stinger	9/347		
Kosakenblut	5/354	Pfefferminz-Frappé	7/266	Südweinflip	9/183		
Krambambuli	6/12	Pfirsichbowle	7/288	Summertime	9/185		
Kuba-Punsch	6/49	Pfirsich-Punsch	7/292	Sweet Girl	9/192		
Kuller-Pfirsich	5/55	Pflaumenschnaps-Tee	7/305	Swiss Sunset	9/193		
Kwass (Gegorenes Brot-Bier)	6/66	Pharisäer	7/308	Sylter Welle	9/193		
Lady Brown	6/79	Pillkaller	7/321	Teebowle mit Früchten	10/9		
Lamb's Wool	6/79	Pimm's No. 1	7/333	Tee-Fizz	10/10		
Lebenswecker	6/114	Pimpernell Drink	7/333	Tee-Grog	10/11		
Litschi-Bowle	6/156	Planter's Cocktail	7/349	Teepunsch	10/12		
Litschi-Cocktail	6/156	- Punsch	7/349	- amerikanisch	10/13		
Little Prince	6/157	Port-Egg-Nogg	8/15	- indisch	10/13		
Louisa Cocktail	6/163	Portwein-Cobbler	8/19	Tequila caliente	10/17		
Lustige Witwe	6/169	Portwein-Flip	8/19	Third Rail	10/28		
Madeira-Flip	6/174	Potsdamer Punsch	8/20	Tim Frazer	10/37		
Madison Avenue	6/176	Pousse-Café	8/32	Tipperary	10/42		
Mai-Bowle	6/177	Prärie-Oyster	8/41	Tom Collins	10/56		
Maiden Cocktail	6/177	Prince of Wales	8/47	Tom und Jerry	10/56		
Mammy Boy	6/224	Punsch Jenny Lind	8/57	Tomaten-Flip	10/68		
Manhattan Cocktail	6/255	- mit Schaumhaube	8/57	Tomato Special	10/74		
- Cooler	6/255	Queen-Elizabeth- Cocktail	8/103	Trader's Punch	10/85		
- Dry	6/255	Rasperry Punch	8/117	Türkenblut	10/93		
Martini Dry	6/272	Rob Roy	8/220	Ultimo	10/105		
- Limone	6/272	Rocky Mountain Bowle	8/220	Union Jack	10/117		
- Medium	6/272			Vanillelikör	10/125		
				Vulcano	10/142		

## Glasuren

Eiweiß-Spritzglasur 3/6

## Imbisse

Bayrische Becherpastetchen	1/164
Camembert gebacken	2/87
Camembert- Schnittchen mit Banane	2/92
Caviar-Pastetchen	2/111
Célerie fourré (Gefüllter Bleichsellerie)	2/112
Croque-Monsieur (Käse-Schinken- Toast)	2/225
Curry-Eier	2/234
Curry-Spieße	2/242
Dänische Leberpastete	2/253
Dänischer Nudelsalat	2/257
Dolmas (Gefüllte Weinblätter)	2/287
Domherrenschnitten	2/287
Eier auf Schweizer Art	2/309
- gefüllt, kalt	2/312
- nach Fischerin-Art	2/323
- nach Königin-Art	2/324
Eierbrot mit Sardellen	2/326
Eier-Spargel-Salat	2/350
Erdbeer-Imbiß	3/54
Fenchelscheiben mit Käsecreme	3/112
Fernseh-Imbiß	3/114
Feuertopf chinesisches	3/117

Feuriger Heringssalat	3/122	Hot Dogs	4/300	Mainzer Fondue	6/186	Seeaal-Suppe	
Fischpasteten	3/177	Hummersalat mit		Maiskolben gegrillt	6/190	chilenisch	9/43
Fischsuppe aus		Dillsahne	4/338	Majestic-Salat	6/195	Seelachstoast	9/50
Büsum	3/191	Illustriertes Brot	4/343	Mandarinen mit		Selleriesuppe	
- aus der Normandie	3/193	Indische Schiffchen	4/348	Gänseleberpastete	6/226	Straßburger Art	9/70
Fleisch in Aspik	3/212	Jamaika-Fischbissen	5/23	Mandarinen-Eis	6/227	Spanischer	
Fleischbrühe mit		Joghurt-Kaltschale	5/39	Masurischer Käse-		Anchovisteller	
Käsecroustons	3/219	Joghurtschale Oslo	5/40	Zwiebel-Kuchen	6/280	(Boquerones	
Fleischpastete	3/229	Kababs Bhaji (In Öl		Matjes Lord Nelson	6/281	Malaguenos)	9/127
Fleischröllchen		gebratene		Matjesröllchen		Spargelsuppe	
gebacken	3/235	Fleischspieße)	5/59	schwedisch	6/285	ungarisch	9/149
- Malteser Art	3/235	Kabab Kati (Indische		Meeresfrüchte in		Syrischer Brotsalat	9/194
Flüte Bernardo	3/258	Grillspieße)	5/60	Cocktailsoße	6/299	Teriyaki	
Fondue aus Bern	3/259	Kabis-Cervelat-		Melone mit buntem		Fleischbällchen	10/18
- Bourguignonne	3/260	Salat	5/69	Geflügel-Salat	6/311	Thunfisch-	
- chinoise	3/262	Kalbfileischröllchen		Miesmuschelbällchen	6/326	Pastetchen	10/32
- für Kinder und		mit		Miesmuschelsuppe		Toast für	
Erwachsene	3/262	Gänseleberpastete	5/96	italienisch	6/329	Feinschmecker	10/47
- mit Bier	3/263	Kalbsmedaillons mit		Nuß-Tatar	7/88	- mit Spiegelei	10/50
- Mongole	3/263	Crevetten	5/132	Ochsenchwanzsuppe	7/108	Tomaten-Cocktail	10/65
Fonduta	3/266	Kalbssteak Mozart	5/147	Orangen mit Oliven	7/143	Tomatensuppe	
Frankfurter Würstchen		Kartoffeln mit saurer		Orientalischer Salat	7/163	Adelheid	10/73
mit Kartoffelsalat	3/283	Sahne und Kaviar	5/198	Panata	7/184	Ungarische	
Französische		Kartoffelsuppe	5/218	Paprika-Imbiß	7/197	Gulaschsuppe	10/105
Tomatensuppe	3/286	- Berliner Art	5/218	Paprika-Speck	7/213	Urner Käsesuppe	10/118
- Zwiebelsuppe	3/286	Käsebrot Berner Art	5/225	Paprikasuppe	7/214	Waldorfsalat	10/152
Fried Rice		Käsekuchen aus		Pariser Kartoffelsalat	7/225	Westküsten-Salat	
(Gebratener Reis		Einsiedeln	5/230	- Zwiebelsuppe	7/230	schwedisch	
chinesisch)	3/291	Käseplatte	5/234	Pastetenhaus mit		(Västkrustsailad)	10/192
Frikadellen aus Puerto		Käsesuppe		Kalbfileischragout		Windbeutel mit Käse	10/219
Rico	3/294	französisch	5/242	(Vol-au-Vent)	7/244	Windsor-Salat	10/219
- delik特	3/294	Kaviar-Salat	5/264	Petersilien-		Wurst in Essig und Öl	10/225
Frikassee in Muscheln		Kirsch-Quark		Schinken	7/256	Wurst-Schaschlik	10/227
überbacken	3/298	Schwarzwälder Art	5/292	Petits ramequins	7/258	Würstchen im	
Frittata (Rührer mit		Kirsch-Sahne-Becher	5/293	Pfannkuchen aus		Schlafröck	10/229
Käse)	3/304	Kiwi-Kaltschale	5/299	Kartoffelpüree		Yoghurtsuppe	10/237
Froschschenkel in		Knackwurst im		(Coucou		Zitronen, pikant gefüllt	10/256
Kräutersoße	3/307	Schlafröck	5/306	Seebzamani)	7/263	Zwiebel-Cremesuppe	10/301
- indisch	3/307	Knoblauch-Ecken	5/308	Pfirsich pikant	7/285	Zwiebelkuchen	10/303
- mit Champignons	3/308	Knoblauchsuppe	5/310	Pfirsich-Toast	7/294	Zwiebelsuppe	
- provenzalische Art	3/308	Königin-Elisabeth-		Picante de huevos		badisch	10/306
Fruchttorte für Herren	3/316	Rahmsuppe	5/331	(Avokado-Eier-		Zwiebelwähe	10/308
Garnelensuppe	3/346	Königshummer	5/336	Toast)	7/309		
Geflügelsalat Brasilia	4/9	Königskrebs-Salat	5/337	Pilze chinesisches			
- ungarische Art	4/10	Kopfsalatherzen	5/350	(Tung-kunidng-jou)	7/322		
Geflügel-Schnitten	4/10	Krabben in Gelee	6/2	Pumpernickel-			
Geflügelspieße	4/11	Krabben-Birnen	6/4	Käsewürfel	8/56		
Gemüsesalat sehr fein	4/28	Krabbenbrot	6/4	Quappe in			
Glühender Schnee	4/49	Krabben-Dip	6/5	Hummersuppe	8/79	Bayrische	
Gourmet-Brot	4/57	Krabben-Frikassee		Quarkbällchen	8/82	Leberknödel	1/158
Grapefruit mit		gratiniert	6/6	Quark-Birnen	8/83	Beduinenspieße	1/164
Schinken und		Krabben-Käse-Salat	6/7	Quark-Melone	8/93	Briesauflauf	1/357
Räucherlachs	4/60	Krabben-Schnitten		Quick-Salat	8/105	Briesbrötchen	1/358
Grapefruit-Salat	4/62	schwedisch (Varm		Rindfleisch-Salat	8/206	Brieschen, gebacken	1/358
Grüne Krabbensuppe	4/86	Krabbsmörgäs)	6/10	Rissolen mit Schinken	8/211	- gespickt	1/358
Gulaschsuppe	4/94	Kraftbrühe Colbert	6/12	Roquefort Mousse	8/229	Brüsseler Medaillon	2/22
Habersuppe		Krebse Feinschmecker		Roquefort-Creme auf		Chinesische Leber	2/179
Appenzeller Art	4/100	Art	6/33	Chicorée	8/228	Curry-Leber mit Obst	2/240
Hackfleischspieße	4/105	- Gastrosophen-Art	6/34	Rumaki	8/282	Elsässer Lebergericht	3/12
Häcker-Brotzeit	4/107	- Marquise	6/35	Sahnematjes	8/314	Englischer Nieren-Pie	3/26
Haluska Túrósusca	4/125	Krebssalat	6/38	Salat aus Crabmeat		Entenleber mit	
Hamburger		Krebsschwänze mit		und Gurken	8/327	Weintrauben	3/30
Heringssalat	4/130	Spargel	6/40	- Braunschweiger Art	8/328	Falsche Austern	
- Rundstück	4/134	- Ritter zu Pferde	6/41	- Isabella	8/332	(Überbackenes	
Hamburgers	4/135	Kurländischer Speck-		- Jamaika	8/333	Hirn)	3/82
Hammelfleisch-		Kuchen	6/62	Salatplatte	8/338	Feinschmeckertopf	3/104
Spieße	4/139	Landgangsbrød		- Maharaja	8/338	Gänseleber Berliner	
Hasenpastete	4/163	(Dänische		Sandwich Bookmaker	8/354	Art	3/342
Heilbutt-Sandwich	4/215	Matrosenschnitte)	6/100	Sardinen-Roulade		- mit Orangen	3/342
Heiße Gouda-Crostini	4/217	Langustenmuscheln	6/105	Wiener Art	9/2	- Straßburger Art	3/343
- Maronen	4/217	Langustensalat in		Schampi flambiert	9/36	Geflügelleber Douglas	4/1
Helgoländer Eier	4/219	Grapefruits	6/106	Schaumbrot von Fasan	9/200	- in Madeira	4/1
- Grapefruits	4/219	Leberkäs	6/120	Schinken-Cremesuppe	9/222	Geflügelleber-	
Heringssalat Helsinki	4/230	Leberpastete	6/123	Schinken-Hörnchen	9/223	Spießchen	
Herrnschnitten	4/234	- garniert	6/126	Schinkentoast	9/229	schwedisch	4/3
Herzhafter Käsesalat	4/240	Leberschnitten	6/129	Schlemmerschnitten	9/232	Hammelleber	
Hirtenspieße	4/273	Leberspießchen	6/130	Schwetzinger		gebraten	4/144
Holländischer Käsetoast	4/285	Luzerner Käsewähe	6/172	Spezialtoast	9/322	Herz gebraten	4/235
						- gedämpft	4/238
						- geschmort	4/238

## Innereien

Bayrische			
Leberknödel	1/158		
Beduinenspieße	1/164		
Briesauflauf	1/357		
Briesbrötchen	1/358		
Brieschen, gebacken	1/358		
- gespickt	1/358		
Brüsseler Medaillon	2/22		
Chinesische Leber	2/179		
Curry-Leber mit Obst	2/240		
Elsässer Lebergericht	3/12		
Englischer Nieren-Pie	3/26		
Entenleber mit			
Weintrauben	3/30		
Falsche Austern			
(Überbackenes			
Hirn)	3/82		
Feinschmeckertopf	3/104		
Gänseleber Berliner			
Art	3/342		
- mit Orangen	3/342		
- Straßburger Art	3/343		
Geflügelleber Douglas	4/1		
- in Madeira	4/1		
Geflügelleber-			
Spießchen			
schwedisch	4/3		
Hammelleber			
gebraten	4/144		
Herz gebraten	4/235		
- gedämpft	4/238		
- geschmort	4/238		

Herz gespickt und gefüllt	4/238
Herzragout	4/239
Hirn auf Toast	4/255
- gebraten	4/255
- mit Ei überbacken	4/256
- nach Jägerart	4/256
Hirschleber mit Speck	4/261
Hühnerleber am Spießchen	4/326
Kalbsbeuscherl gerollt	5/97
Kalbsbries Arleser Art	5/99
- Excelsior	5/99
- Florentiner Art	5/101
- Kaiserin Art (Animelle dell'imperatrice)	5/102
- Washington	5/102
Kalbsherz am Spieß	5/118
- mit Gemüse gedünstet	5/118
Kalbshirn französische Art	5/119
- mit brauner Butter	5/120
Kalbshirn-Palatschinken	5/120
Kalbsleber	
- amerikanische Art	5/127
- Berliner Art	5/128
- brasilianisch (Isca a brasileira)	5/128
- gespickt	5/129
- mit Früchten	5/129
Kalbsnieren am Spieß	5/133
- Basler Art	5/133
- flambiert	5/134
Kalbszunge gebraten	5/149
- in Madeira	5/149
- mit Champignonsoße	5/150
- mit Trauben und Mandeln	5/150
Leber Bologneser Art (Fegato fritto alla bolognese)	6/114
- flämisch	6/114
- gefüllt	6/115
- geschnetzelt	6/117
- in Sojasoße (Kan-Chupsi)	6/117
- Mailänder Art (Fegatelli alla Milanese)	6/117
- mit Orangen	6/118
- nach Triester Art	6/119
- säuerlich	6/119
Lebergulasch	6/120
Leberkäs	6/120
Leberli geschnetzelt	6/119
Leberpudding finnisch (Maksalaatikko)	6/127
Leberschnitten	6/129
Milz gefüllt	6/337
Nieren auf Toast	7/51
- im Topf	7/52
- in Madeira	7/53
- mit Makkaroni und Speck	7/53
- mit Pfifferlingen	7/54
- mit Sherrysoße	7/54
- und Schinken	7/56
Nierenbrötchen	7/56
Nieren-Plätzchen	7/57
Nieren-Ragout französisch (Ragout de rognon de veau)	7/57
Nierenreis mit Champignons	7/58

Ochsenszunge italienisch (Lingua di bue braciata)	7/110
- mit Champignon-Madeira-Soße	7/111
Orangen-Leber	7/155
Paprika-Herz-Ragout	7/196
Pikante Zunge	7/316
Pilaw mit Hühnerleber	7/318
Pökelszunge gekocht	7/356
Polnische Rinderzunge	8/2
Portugiesische Kalbsnieren	8/17
Puterleber Hawaii	8/74
Rehleber Schweizer Art	8/136
Rindernieren mit Kräutersahne	8/195
Rinderzunge Christiania	8/198
- mit Parmesan	8/200
Rumaki	8/282
Salzburger Hirnknödel	8/347
Saure Leber bayrisch	9/25
- Nieren	9/25
Saures Kalbsherz	9/26
Schweineleber bürgerlich	9/309
Spanisches Zungenragout	9/131
Speck-Nieren-Rollen	9/157
Spießchen von Geflügelleber	9/168
Straßburger Gänseleber in Teig	9/354
- Gänseleberpastete	9/354
Tessiner Hühnerleber	
- Crostini	10/22
Tiroler Leber	10/44
Toskanisches Kalbsbries (Animelle alla toscana)	10/80
Venezianischer Leber-Risotto	10/132
Zunge in Robertsoße	10/279
- mit Mandeln und Ingwer	10/279
Zungensalat	10/280
Zungentaschen gefüllt	10/281
Züngll Chorherrenart	10/281
Zürcher Leberspießli	10/285

## Kartoffelgerichte

Anna-Kartoffeln	1/41
Backblechkartoffeln	1/106
Bauernfrühstück	1/149
Bauernknödel	1/150
Bauern-Omelett mit Blutwurst	1/151
Bayrische Reibeknödel	1/158
- Zwetschgenknödel	1/159
Béchamelkartoffeln	1/163
- überbacken	1/163
Berner Rösti	1/189
Bircher-Benner-Kartoffeln	1/200
Blechkartoffeln	1/246
Bouillon-Kartoffeln	1/311
Bratkartoffeln aus rohen Kartoffeln	1/338
- mit Spiegeleiern	1/338
Büchlings-Kartoffeln	2/30

Bunter Kartoffelsalat	2/47
Byron-Kartoffeln	2/76
Causa (Peruanisches Kartoffelgericht)	2/109
Croquetten aus Kartoffeln	2/226
Dänische Kartoffel-Pfanne	2/252
Dauphinekartoffeln	2/267
Doppelt gebackene Kartoffeln	2/288
Florentiner Kartoffeln	3/252
Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat	3/283
Frühkartoffel-Cocktail	3/323
Gratin dauphinoise	4/63
Halbseidene Haselnuß-Kartoffeln (Patate avellana)	4/171
Hasselback-Potatis (Schwedische Fächerkartoffeln)	4/175
Heete bliksem (Heißer Blitz)	4/189
Herzogin-Kartoffeln	4/241
Karamel-Kartoffeln dänisch	5/173
Kartoffeln Alphonso	5/194
- auf Lyoner Art	5/195
- aufgebläht (Pommes soufflées)	5/195
- Berny (Pommes Berny)	5/195
- Berryer Art	5/196
- Columbine	5/197
- gefüllt	5/197
- mit saurer Sahne und Kaviar	5/198
Kartoffel-Allerlei	5/198
Kartoffel-Auflauf Fanchonette	5/198
- mit Schinken	5/199
Kartoffelbällchen	5/199
Kartoffel-Gnocchi	5/202
Kartoffelgratin	5/202
Kartoffel-Gurken-Salat	
- Spreewälder Art	5/203
Kartoffelhörnchen	5/204
Kartoffel-Käse-Auflauf	5/204
Kartoffelkeilchen mit Spirkel	5/205
Kartoffelklöße halb und halb	5/206
- holsteinisch	5/207
- pfälzisch	5/207
- schlesisch (Schlesische Kliebla)	5/208
- schwedisch	5/208
Kartoffelknödel bayrisch	5/208
- schwäbisch	5/209
Kartoffelnester	5/209
Kartoffelomelett	5/210
Kartoffelpfanne	5/210
Kartoffelpfluten	5/211
Kartoffel-Pudding	5/212
Kartoffelpuffer	5/212
- holländisch	5/212
Kartoffelpüree	5/213
- überbacken	5/213
Kartoffelrand	5/214
Kartoffelrüttler (Tfrenec)	5/215
Kartoffelsalat	5/215

- California	5/216
- Doggerbank	5/216
- reiche Art	5/217
Kartoffelstrudel	5/217
Kartoffelsuppe	5/218
- Berliner Art	5/218
Kartoffeltorte	5/219
Käsekartoffeln	5/228
Käserösti	5/235
Kräuter-Kartoffeln	6/28
Leineweber	6/135
Leinöl mit Quark und Kartoffeln	6/136
Lyoner Kartoffeln	6/172
Macaire-Kartoffeln	6/173
Majoran-Kartoffeln	6/195
Maria-Kartoffeln	6/259
Markgräfin-Kartoffeln	6/267
Mittelrheinischer Kartoffelkuchen (Döppekooche oder Depedetot)	6/345
Nepalesische Kartoffelküchlein (Aluko Chop)	7/45
Nudeln aus Kartoffelteig	7/67
Ofentori	7/115
Ostpreußische Schusterpastete	7/170
Ostpreußischer Kartoffelsalat	7/171
Papas Chorridas (Kartoffeln in Käsesoße)	7/186
Paprika-Kartoffeln (Paprikás krumpli)	7/198
Pariser Kartoffeln	7/224
- Kartoffelsalat	7/225
Pellkartoffeln mit Quark	7/247
Peruanische Ofenkartoffeln (Papas asadas al horno)	7/254
Petersilien-kartoffeln	7/256
Pfannenpickert	7/263
Pfannkuchen aus Kartoffelpüree (Coucou Seebzamini)	7/263
Piemonteser Kartoffelnocken (Gnocchetti piemontesi)	7/312
Pillekuchen	7/313
Plaaten in de Pann	7/347
Polnische Kartoffeln	8/1
Pommes-Chips	8/11
Pommes frites	8/12
Pottlucke westfälisch	8/20
Pytt i Panna	8/77
Quark-Kartoffelauflauf	8/88
Quarkkeulchen sächsisch	8/89
Quark-Pudding pikant	8/95
Rissolée-kartoffeln	8/210
Rösti	8/245
Sahne-Kartoffelsalat	8/314
Savoyer Omelett	9/30
Schinken-Kartoffeln	9/223
Schlesischer Kartoffelsalat	9/234
Schloßkartoffeln	9/237

Schnibbelskuchen	9/247
Schupfnudeln	9/269
Spanisches Omelett (Tortilla española)	9/130
Strohkartoffeln (Pommes pailles)	9/358
Tessiner Kartoffeln	10/23
Tortilla española	10/78
Ungarisches Kartoffel- paprikasch	10/115
Vogtländer Klöße mit Ochsenstück	10/141
Volcano Potatoes	10/141
Warmer Kartoffelsalat mit Speck	10/158
Watteklöße	10/161
Winter-Salat	10/220
Zwiebelkartoffeln	10/302

## Käsegerichte

Allgäuer Käsespatzen	1/16
– Käsesuppe	1/16
Birnen mit Gorgonzola- füllung	1/205
Blaukäse- Zwiebel-Dip	1/246
Bohnengrün mit Käsebällchen	1/278
Broccoli mit Käsesoße	2/5
Bunte Käsebissen	2/42
Bunter Käsesalat	2/47
Camembert gebacken	2/87
Fondue mit Bier	3/263
Fonduta	3/266
Freiburger Fondue (Fondue à la Fribourgeoise)	3/288
– Käsekuchen	3/289
Handkäs mit Musik	4/151
Herzhafter Käsesalat	4/240
Käse paniert	5/222
Käse-Ananas-Salat	5/222
Käseauflauf	5/222
– flämisch	5/223
– mit Knoblauchcroutons	5/223
Käsebällchen fritiert	5/224
Käsebrötchen Berner Art	5/225
Käse-Cocktail	5/225
Käse-Eierkuchen	5/226
Käse-Kartoffeln	5/228
Käseklößchen	5/228
Käseknödel	5/229
Käsekroketten	5/229
Käse-Omelett	5/232
Käse-Pasteten	5/233
Käse-Pizza	5/233
Käseplatte	5/234
Käseplätzchen gefüllt	5/234
Käsepudding	5/235
Käserösti	5/235
Käsesalat	5/238
– Älborg	5/239
– Waldorf	5/239
Käsescheiben gebacken	5/240
Käseschnitten	5/240
Apeldoorn	5/240
Käsesoße italienisch (Salsa di formaggio)	5/240
Käsesteaks überbacken	5/241
Käsesuppe englisch (Cheddar- Cheese-Soup)	5/242

– französisch	5/242
– holländisch	5/243
– italienisch (Zuppa di formaggio)	5/243
Käsetoast mit Bananen	5/243
– pikant	5/244
Käsetomaten	5/244
Käsewähe	5/246
Liptauer Käse	6/155
Mainzer Fondue	6/186
Mozzarella in Carozza (Käseschnitten in Butter gebraten)	7/24
Neuenburger Käseschnitten	7/49
Oberländer Käsebissen	7/92
– Käse-Soufflé mit Gemüse	7/92
Obst-Käse-Salat	7/94
Pfirsich-Käse-Salat	7/290
Raclette	8/108
Ramequin	8/116
– mit Schinken	8/116
Roquefort gebacken	8/228
– Mousse	8/229
Roquefort-Aprikosen	8/228
Roquefort-Creme auf Chicorée	8/228
Roquefort- Schiffchen	8/230
Schafskäse gegrillt	9/198
Soufflé au fromage (Käsesoufflé)	9/114
Tessiner Käsesalat	10/23
Waadtländer Käseschnitten	10/142
Welsh Rarebits	10/189
Zürcher Käse-Küchli	10/283

## Konfekte

Aprikosen gefüllt	1/66
Arancini	1/74
Arraknößchen	1/79
Braun-Marzipan	1/350
Buttertrüffel	2/74
Cashewnuß-Konfekt	2/103
Cognac-Kügelchen	2/196
Datteln gefüllt	2/264
Dattelbusserln	2/265
Dattelkuchen ungebacken	2/266
Erdbeer-Leckerli	3/56
Haselnußkonfekt	4/172
Haselnuß-Trüffel	4/174
Honigbonbons	4/290
Karamel-Bonbons	5/171
Kokosnuß-Bällchen	5/323
Königsberger Marzipan	5/336
Krokant	6/44
Mandeln gebrannt	6/233
Mandelkonfekt	6/241
Mokka-Bonbons	7/5
Mokka-Pralinen	7/9
Mokkatrüffel	7/11
Mozartkugeln	7/23
Nougat	7/63
– bulgarisch	7/64
Orangenkonfekt israelisch	7/152
Orangenkugeln	7/155
Paradies-Kugeln	7/217
Pilar-Konfekt	7/317
Quittenbrot	8/106

Rum-Kugeln	8/279
Salzmandeln	8/346
Schokoladentrüffeln	9/261
Sum-Sum	9/184
Süße Blutwurst	9/189
Toffees	10/51
Turrón (Spanisches Konfekt)	10/98
Walnüsse gefüllt	10/155
Wespennester	10/190

## Mehlspeisen

Allgäuer Käsespatzen	1/16
– Suppenknödel	1/17
Apfel-Eierkuchen	1/46
Apfel-Schalet	1/57
Aprikosenknödel	1/72
Bandnudeln mit Spinat	1/134
– nach apulischer Art	1/134
Bayrische Semmelnknödel	1/159
Birnenkloß holsteinisch	1/210
Blinis	1/248
Böhmische Knödel	1/271
Bologneser Nudeln	1/298
Camembert- Eierkuchen	2/89
Canelloni (Gefüllte Teigröllchen)	2/97
– alla genovese (Genueser Canelloni)	2/98
Corn-Crisps	2/206
Couscous mit Hammelfleisch	2/210
Crêpes	2/221
– à la normande	2/222
– auf englische Art	2/222
– Empire	2/222
– mit Schokolade	2/223
– mit Spargel	2/223
– Suzette	2/224
Duisburger Eierkuchen	2/303
Eierhaber nach schwäbischer Art	2/330
Eierkuchen	2/335
– auf indische Art	2/336
Feinschmecker- Pfannkuchen	3/102
Flädle überbacken	3/197
Fleischpfannkuchen gefüllt	3/231
Florida-Crêpes	3/253
Hefeklöße	4/191
Hefenudeln mit Kirschen	4/193
Hirse-Pfannkuchen überbacken	4/271
Holländischer Käsepfannkuchen mit Sirup (Hollandse Kaaspannekock)	4/285
Irische Pfannkuchen (Irish Pancakes)	5/4
Jan in de Sak (Holländischer Serviettenkloß)	5/25
Kalbshirn- Palatschinken	5/120
Käsewaffeln	5/245
Kirsch-Crêpes flambiert	5/283

Kirschklöße	5/286
Mehlküthen holsteinisch	6/306
Mehlnödel böhmisch	6/307
Mehlnockerln	6/307
Mehlpudding	6/307
Milchrahm-Strudel	6/334
Mohnbuchteln böhmisch	6/349
Pflaumen und Klöße auf Holsteiner Art (Plumen un Klüten)	7/299
Pflaumen-Keilchen	7/301
Pflaumen-Klöße	7/301
Pflaumentascherl Wiener Art	7/305
Pilzpfannkuchen ungarische Art	7/326
Quark-Schmarrn	8/97
Rupfhauben	8/289
Semmelknödel Tiroler Art	9/71
Torta pasqualina (Italienische Ostertorte)	10/75
Tunesisches Couscous	10/92
Wiener Kirsenschmarrn	10/200
– Serviettenkloß	10/205
Zwetschen-Knödel	10/290
Zwetschen-Strudel	10/291

## Partyhappen

Aal geräuchert	1/2
Aalrollen	1/6
Aalspieße pikant	1/9
Ananas-Partyspieße	1/30
Ananastoast mit geschnetzter Leber	1/34
Appetithappen	1/63
Aufschnittplatte	1/96
Balkanklößchen	1/118
Barbrötchen	1/138
Barhäppchen	1/139
Bayrische Brotzeit	1/154
Bierhappen	1/194
Blätterteiglocken	1/232
Blätterteigpasteten mit Geflügelragout	1/237
– mit Langustenragout	1/237
Blaukäse- Zwiebel-Dip	1/246
Bratwurst in Weißwein	1/341
– vom Grill	1/343
– vom Rost	1/344
Brotscheiben belegt	2/20
Bücklingscreme in Tomaten	2/29
Bücklingsrogen	2/30
Bunte Spießchen	2/43
Camembert-Würfel	2/92
Chili-Pecan-Happen	2/173
Cocktail-Bissen	2/192
Cocktail-Spieße	2/195
Curry-Spieße	2/242
Dreifach-Cracker	2/297
Eclairs mit Chesterkäse gefüllt	2/307
Eier-Sandwiches	2/349
Emmentaler Spezielschnitten	3/15
Erdbeer-Igel	3/54
Forelle in Gelee	3/273

Gänsebrust mit Madeiragelee	3/338
Gefülltes Weißbrot	4/14
Glasierte Äpfel	4/47
Grapefruit pikant	4/61
Green Pepper Cocktail	4/66
Grillspieße	4/82
Heringsröllchen auf Sahne	4/229
Hirschmedaillons	4/261
Holländischer Matjessalat	4/286
Jamaika-Fischbissen	5/23
Kalbfleischröllchen mit Gänseleberpastete	5/96
Käseballchen frittiert	5/224
Käseplatte	5/234
Käseplätzchen gefüllt	5/234
Käsetomaten	5/244
Kastanien beschwipst	5/253
Kaviar-Eier	5/263
Kaviar-Krapfen	5/263
Kebab mit Ananas	5/266
Königin-Margot-Salat	5/332
Mandarinen-Eis	6/227
Mandel-Matjes	6/244
Matjes-Bissen	6/282
Meerforelle in Gelee	6/300
Miesmuschel-Spießchen flämische Art	6/328
Monte-Carlo-Salat	7/15
Oliven in Speck	7/122
Orientalischer Salat	7/163
Papaya mit Schinken	7/189
Paprikaschoten mit Käsefüllung	7/210
Pariser Kartoffelsalat	7/225
Party-Pizza	7/233
Party-Salat	7/234
Pastete nach Hausfrauen Art	7/241
Picante de huevos (Avokado-Eier-Toast)	7/309
Polynesisches Avocados	8/8
Quark-Birnen	8/83
Quick-Salat	8/105
Rehrücken Montagu	8/146
Reiskuppel Havanna	8/164
Rindfleisch-lmbiß	8/205
Rindfleisch-Salat	8/206
Roastbeef-Röllchen	8/217
Roquefort gebacken	8/228
- Mousse	8/229
Rouladen kalt	8/264
Rumaki	8/282
Russische Äpfel	8/290
- Käseküchlein (Vatruschki)	8/293
Russischer Salat	8/296
Salami-Salat	8/324
Salat Aida	8/326
- Braunschweiger Art	8/328
- Isabella	8/332
- Jamaika	8/333
Sardinenschiffchen	9/3
Sarma (Gefüllte Weinblätter griechische Art)	9/4
Sateh (Indonesische Fleischspießchen)	9/5
Schaumbrot von Fasan	9/200

Schaumbrot von Schinken (Mousse de jambon)	9/202
Schinken Rothschild	9/219
Schinken-Cremesuppe	9/222
Schinken-Röllchen	9/226
Schinkensalat	9/226
Schisch köfte (Hammelfleischballchen)	9/229
Schlemmerschnitten	9/232
Schwedischer Glasbläserhering	9/289
Shrimps-Salat	9/88
Sizilianische Käsebrötchen	9/96
Smörgåsbord	9/100
Soleier	9/105
Spargel in Gelee	9/138
Speckkuchen Göttinger Art	9/156
Stockfischsuppe	9/348
Strammer Max	9/352
T-Bone-Steak	10/7
Teufelssalat	10/26
Toast Paul Bocuse	10/50
Tomaten Monte Carlo	10/61
Tosca-Salat	10/79
Türkisches Huhn gefüllt (Tavuk dolmasi)	10/97
Überraschungssalat	10/101
Veal-and-Ham-Pie (Kalbfleisch-Schinken-Pastete)	10/129
Waldorfsalat	10/152
Zitronen pikant gefüllt	10/256
Zungensalat	10/280
Zungentaschen gefüllt	10/281
Zürcher Leberspießli	10/285
Zwiebeln gebacken	10/297
Zwiebel-Ananas-Salat	10/300
Zwiebelkuchen	10/303
Zwiebel-Steak	10/306

## Pasteten

Becher-Pastetchen	1/164
Berner Pastete	1/188
Blätterteigpasteten mit Geflügelragout	1/237
- mit Langustenragout	1/237
Champignon-Pastete	2/131
Chicken-Pie (Schüsselpastete vom Huhn)	2/160
Dänische Leberpastete	2/253
Englischer Nieren-Pie	3/26
Finnische Fischpastete (Kalakukko)	3/141
- Piroggen (Pirakka)	3/143
Fischpasteten	3/177
Fleisch-Gemüse-Pastete	3/223
Fleischpastete	3/229
- syrisch (Menazzeleh)	3/230
Geflügel-Pastete	4/4
Gemüse-Pastete	4/24
Hammel-Pie (Englische Hammel-Pastete)	4/144
Hasenpastete	4/163

Hausfrauenpastete	4/177
Hirsch-Pastete	4/263
Hirsch-Piroggen	4/263
Hühnerpastete	
- Burgund	4/327
Johannisbeer-Pie	5/45
Käse-Pasteten	5/233
Kiy mali börek (Türkische Fleischpastete)	5/299
Kohl-Piroggen	5/314
Königin-Pastetchen	5/322
Krabben-Pastete	6/8
Krebs-Pastetchen	6/37
Kreolische Pastetchen (Empanadas criollas)	6/43
Kurnik (Russische Hühnerpastete)	6/64
Lauch-Schinken-Pastete	6/113
Luzerner Kugelipastete	6/171
Makkaroni-Pastete mit Kalbsbries (Pasticcio di maccheroni con animelle)	6/204
Mandel-Apfel-Pastete	6/234
Pastel de Choclo	7/241
Pastete mit pikanter Füllung	7/241
- nach Hausfrauen Art	7/241
- schwarz-weiß	7/242
- von Hasenklein in der Terrine	7/243
Pastetenhaus mit Kalbfleischragout (Vol-au-Vent)	7/244
Peimeni (Russische Fleisch-pastetchen)	7/247
Preiselbeerpastete schwedisch (Lingonpaj)	8/45
Römische Pastetchen	8/225
Saarbrücker Fleischpastete	8/297
Schinken-Pastetchen	9/225
Schinkenpie	9/225
Schusterpastete	9/270
Schwäbische Kaninchenpastete	9/271
Serbische Sarma	9/80
Steak-and-Kidney-Pie	9/337
Straßburger Gänseleberpastete	9/354
Tarteletts malaiische Art	9/361
Thunfisch-Pastetchen	10/32
Tourtière de Noël (Weihnachtspastete)	10/84
Türkische Fleischpastetchen	10/93
- Pastete (Baklava)	10/94
Vanille-Rosinen-Pastete (Vanilla-Raisin-Pie)	10/127
Veal-and-Ham-Pie (Kalbfleisch-Schinken-Pastete)	10/129
Venezianische Mais-Pastete	10/130
Wildschweinpastete	10/214
Yoghurt-Pie	10/236

## Pizzas

Blätterteig-Pizza	1/238
Champignon-Pizza	2/131
Käsepizza	5/233
Mortadella-Pizza	7/20
Party-Pizza	7/233
Peperoni-Pizza	7/249
Pilz-Pizza	7/327
Pizza alla napoletana (Pizza nach Art von Neapel)	7/341
- auf Mailänder Art	7/342
- Dalida (Zwiebelpizza)	7/346
- Quattro Stagioni	7/342
- San Vito	7/342
- succulenta	7/343
Provenzalischer Sardellenkuchen	8/52
Quiche Lorraine (Lothringer Specktorte)	8/103
- mit geräuchertem Lachs	8/104
Quiches au jambon (Käsetörtchen mit Schinken)	8/104
Sardellenpizza	8/361

## Polenta

Polenta alla calabrese (Maisbrei auf kalabrische Art)	7/359
- con fagioli	7/359
Polenta-Auflauf	7/360

## Reis

Apfelreis, indonesische Art	1/55
Brühreis	2/21
Dörraprikosen mit Reis	2/293
Eierreis mit Huhn und Gemüse	2/345
Erdbeer-Reis Lothringer Art	3/58
Fernöstliche Reisplatte (Riz Colonial)	3/113
Fried Rice (Gebratener Reis chinesisch)	3/291
Früchte-Pilaf	3/321
Gebackener Reis (Fernöstliche Art)	3/352
Geflügel-Pilaw orientalisch	4/6
Geflügelrisotto	4/6
Gemüse-Risotto	4/26
Indischer Reissalat mit Avocados	4/349
Indonesische Reistafel	4/351
Ingwerreis	5/1
Jägerreis (Loväcki Djuveč)	5/19
Jambalaya (Brasilianisches Reisgericht)	5/24
Javanisches Reisgericht	5/32
Katalonischer Reis	5/258
Korsischer Reistopf	5/343
Lammschnitten mit Pilaw-Reis (Rhebab)	6/95

Leberreis bulgarisch	6/127	– mit Lammhack		Cacik	2/77	Frühlingsalat	3/328
Leberrisotto	6/128	(Kbeema Biryani)	8/305	Calamares-Salat	2/83	Garnelensalat à la	
Letscho-Reis (Aecsósz rizs)	6/142	Tintenfisch mit Reis	10/40	California-Cocktail	2/84	Tina	3/345
Luganer Fischrisotto	6/166	Venezianischer		California-Salat	2/84	Geflügel-Cocktail	
Mailänder Reis	6/182	Leber-Risotto	10/132	Camembert-Cocktail	2/88	Hawaii	3/357
Mandarinen-Reis-Salat	6/231	Wilder Reis	10/210	Carmen-Salat	2/102	Geflügelsalat	
Marokkanischer Sardinien-Reis-Salat	6/270			Champagne-Salat	2/113	amerikanisch	4/7
Miesmuschelpilaw griechisch (Ktenia me ryzi)	6/327	<b>Salate</b>		Champignon-Krabbensalat	2/129	– auf reiche Art	4/7
Miesmuschelreis spanisch	6/327	Alice-Salat	1/15	Champignonsalat fein	2/133	– Brasilia	4/9
Milchreis mit Zimtucker	6/335	Amerikanische Gurke	1/23	Champignon-Spargel-Salat	2/137	– in Ananas	4/9
Nasi Goreng	7/37	Amerikanischer Obstsalat	1/23	Chef-Salat	2/152	– Princesse	4/9
Orangenreis	7/157	Ananas-Salat auf Äpfeln	1/30	Chicorée-Salat, belgisch	2/164	– ungarische Art	4/10
Orientalisches Reisfleisch	7/165	– Colmar	1/32	– mit Krabben	2/168	Gemischter Salat	
Paella (Spanisches Reisgericht)	7/174	Anchovis-Thunfischsalat	1/37	– mit Mandarinen	2/168	Antonia	4/17
– Valenciana	7/175	Apfel-Erdbeer-Salat	1/47	– mit Walnüssen	2/168	– Salat Balkan Art	4/18
Paprikareis	7/200	Apfel-Möhren-Sellerie-Salat	1/54	– nach Gutsherrenart	2/168	Gemüse-Orangen-Salat	4/21
Parmesan-Reis in Fleischbrühe	7/233	Apfelsalat pikant – süß	1/56	Coquilles St. Jacques-Salat	2/203	Gemüsesalat in Currymarinade	4/28
Persischer Reis (Pilaw)	7/254	Apfel-Wurstsalat	1/60	Crab Meat mit Avokados	2/213	– sehr fein	4/28
Petersilienreis	7/256	Artischocken-Salat	1/87	– Meat Ravigote	2/214	Genfer Apfelsalat	4/32
Pilaw (Reis auf türkische Art)	7/317	Auberginen-Salat	1/93	Dänischer Fischsalat	2/256	Genueser Salat	4/33
– mit Hühnerleber	7/318	– Madrid	1/93	– Nudelsalat	2/257	Grapefruit-Früchtesalat	4/62
Pilaw-Reis kalifornisch	7/318	Austern mit Geflügelsalat in Artischocken	1/99	Demidow-Salat	2/271	Grapefruit-Salat	4/62
Reis griechische Art	8/151	Avokado-Fruchtsalat	1/103	Dietrich-Salat	2/276	Greizer Gurkensalat	4/69
– im Topf	8/154	Badischer Fleischsalat	1/113	Diplomaten-Salat	2/280	Griechischer Bauern-Salat	4/70
– Istanbul	8/154	Bahia-Salat	1/114	Doria-Salat	2/292	– Salat	4/72
– Kaiserin (Riz à l'impératrice)	8/155	Bambus-Sprossensalat	1/126	Duchesse-Salat	2/302	Grüner Feinschmecker-Salat	4/86
– Lord Byron	8/155	Bananen-Reissalat	1/132	Duxelles-Salat (Salade d'Uxelles)	2/304	Grünkohl-Salat	4/91
– mit Mandeln	8/156	Bananen-Salat Costa Rica	1/133	Eier-Cocktail	2/326	Gurken-Frucht-Salat	4/95
– mit Muscheln	8/157	Bayrischer Wurstsalat	1/160	Eier-Käse-Fisch-Salat	2/332	Gurken-Krabben-Salat	4/97
– mit Schnitzeln überbacken	8/157	Beerenobstsalat aus der Tiefkühltruhe	1/171	Eiersalat Amsterdam	2/347	Gurken-Paprika-Salat	4/97
– Palermo	8/158	Bergbauern-Salat	1/175	– dänisch	2/348	Gurkensalat	4/98
– Sarah Bernhardt	8/158	Binnenländer	1/200	– japanische Art	2/349	– türkisch	4/98
– Trauttmansdorff	8/159	Birnsalat pikant	1/214	Eier-Spargel-Salat	2/350	Hamburger Fischsalat	4/130
Reis-Auflauf englische Art (Rice-Pudding)	8/160	Blériot-Salat	1/247	Emmentaler Sommersalat	3/15	– Heringssalat	4/130
Reiscreme	8/161	Blumenkohl-Broccoli-Salat	1/260	Endiviensalat flämisch	3/19	Hawaii-Salat	4/178
Reisgericht Rio	8/161	Blumenkohl-Salat bunt	1/261	Englischer Muschelsalat	3/25	Hechtsalat Henriette	
Reiskrokotten	8/163	– mit Kresse	1/261	Erbsensalat	3/39	David	4/187
Reisküchlein pikant	8/164	Blumenkohl-Sellerie-Salat	1/262	Erdbeer-Bananen-Salat	3/50	Heiße Obstsalat	4/218
Reiskuppel Havanna	8/164	Bohnen-Gurken-Tomaten-Salat	1/284	Eugenia-Salat	3/75	Helgoländer Fischsalat	4/221
Reis-Obst-Auflauf	8/165	Bohnenkern-Salat	1/285	Exotischer Fruchtsalat	3/76	Heringssalat Helsinki	4/230
Reispudding	8/166	Bohnen-Paprika-Salat	1/286	Feigen-Obst-Salat	3/99	Herzhafter Käsesalat	4/240
Reis-Salat	8/166	Bohnensalat	1/289	Feldsalat in Essig und Öl	3/106	Hirtenmädchen-Salat	4/272
– indonesisch	8/167	– dänisch	1/289	– in Tomatenmarinade	3/106	Holländischer Matjessalat	4/286
Reis-Schmarrn ungarisch	8/169	– ungarisch	1/290	– mit Walnüssen	3/106	Hühnersalat Queen Viktoria	4/328
Reisschnitten	8/169	– weiß	1/290	Fenchelsalat mit Orangen	3/110	Indianischer Salat	4/346
Reiswaffeln	8/169	Bologneser Nudelsalat	1/299	– mit Schinken	3/111	Indischer Reissalat mit Avocados	4/349
Rhabarber-Kaltschale mit Vanillereis	8/176	Bremer Fischsalat	1/352	– Napoli	3/111	– Salat	4/349
Risi-Bisi (Reis mit Erbsen)	8/208	Brüsseler Hirn-Salat	2/22	Feuriger Heringssalat	3/122	Insulinde-Salat	5/2
Risotto	8/208	Büchlings-Salat	2/30	Fischsalat	3/183	Irischer Fleischsalat	5/4
– Feinschmecker Art	8/208	Budapester Salat	2/31	– brasilianisch	3/185	Italienischer Salat	5/14
– Mailänder Art (Risotto milanese)	8/209	Bunter Bohnensalat	2/46	– Hawaii	3/185	Japanischer Reissalat (Chiraski Cuski)	5/27
– neapolitanische Art	8/209	– Eiersalat	2/46	– Neptun	3/186	Joppes Sallad (Schwedischer Krabbensalat)	5/49
Riz à la maltaise (Reis auf Malteser Art)	8/212	– Erbsensalat	2/47	– russisch	3/187	Kabeljau-Salat	5/67
– Fiims	8/213	– Kartoffelsalat	2/47	Flämischer Nudelsalat	3/205	Kabis-Cervelat-Salat	5/69
Safranreis	8/305	– Käsesalat	2/47	– Salat	3/205	Kabis-Käse-Salat	5/70
		– Krabbensalat	2/48	Florida-Salat	3/254	Kanada-Salat	5/161
		– Salat	2/49	Frankfurter Würstchen mit Kartoffelsalat	3/283	Károlyi-Salat	5/186
		– Salat Andalusien	2/49	Fruchtsalat	3/313	Kartoffel-Gurken-Salat	
		– Salat Japan	2/50	– amerikanisch	3/313	Spreewälder Art	5/203
		Butterfly-Salat	2/62	– Garda	3/314	Kartoffelsalat	5/215
		Byzantinischer Salat	2/77	Frühkartoffel-Cocktail	3/323	– California	5/216

Kartoffelsalat		Norwegischer Salat	7/62	- Mariette	8/333	Weißkohl-Salat	10/184
Doggerbank	5/216	Nudelsalat	7/73	- Melanie	8/333	- mit Ananas	10/184
- reiche Art	5/217	- mit Mais	7/74	- Montblanc	8/334	Westküsten-Salat	
Käse-Ananas-Salat	5/222	Nudelschüssel kalt	7/75	- Orlow	8/335	schwedisch	
Käsesalat	5/238	Nürnberger		- provenzalisch	8/336	(Västkußtallad)	10/192
- Ålborg	5/239	Ochsenmaulsalat	7/79	- Rivoli	8/336	Wildsalat	10/210
- Waldorf	5/239	Obst-Käse-Salat	7/94	- Sanssouci	8/336	Windsor-Salat	10/219
Katerfrühstück	5/259	Obstsalat	7/97	- sizilianische Art	8/337	Winter-Salat	10/220
Kater-Salat	5/259	- mit Rum-Eier-Soße		- Yvonne	8/337	Wurst in Essig und Öl	10/225
Kohlsalat kalifornisch	5/317	(Himmelsk		Salatplatte	8/338	Wurstsalat	10/226
Kohlrabi-Salat	5/322	Lapskaus)	7/100	- Maharaja	8/338	- Schweizer Art, s.	
Königin-		- türkisch	7/101	Salatrollen süßsauer	8/338	Wurstsalat (PS)	10/226
Isabella-Salat	5/331	Ochsenzungen-Salat	7/111	Sardinensalat	9/3	- ungarisch	10/227
Königin-		Okrasalat	7/118	Sauerkraut-		Ziegenkäse-Salat	10/247
Margot-Salat	5/322	Oktober-Salat	7/119	Rettich-Salat	9/16	Zigeunersalat	10/252
Kopfsalat Alexandra	5/342	Oldenburger		Sauerkrautsalat	9/18	Zucchini-salat	10/272
- Elisabeth	5/343	Heringssalat	7/120	- mit Bananen	9/18	Zungensalat	10/280
- holländische Art	5/345	Ölsardinensalat	7/126	- mit Paprika	9/18	Zwiebel-Ananas-Salat	10/300
- in Roquefort-		Opfern-Salat	7/138	Sauerkraut-		Zwiebelsalat	10/305
Dressing	5/345	Orangensalat mit		Schinken-Salat	9/19		
- Infantenart	5/346	Zwiebeln	7/158	Schinken-Gemüse-			
- mit Früchten	5/346	- pikant	7/158	Salat	9/223		
- mit Gurke	5/346	Palmito-Salat	7/183	Schinken-Obstsalat	9/224		
- mit Radieschen	5/347	Paprikasalat	7/201	Schinkensalat	9/226		
- Pyrmonter Art	5/347	- eingelegt	7/201	- schwedisch	9/227		
Koreanischer		- Imperial	7/203	Schlesischer			
Fruchtsalat	5/351	- indische Art	7/203	Kartoffelsalat	9/234		
Krabben-Frucht-Salat	6/7	- mit Champignons	7/204	Schwarzwurzel-Salat	9/286		
Krabben-Käse-Salat	6/7	- mit Thunfisch	7/205	Schwetzingen			
Krabbensalat	6/9	Pariser Apfelsalat	7/219	Spargelsalat	9/322		
- italienisch	6/9	- Kartoffelsalat	7/225	Seelachssalat	9/50		
Kressesalat	6/44	Parmentier-Salat	7/230	Sellerie Vinaigrette	9/66		
Küchenmeister-Salat	6/52	Party-Salat	7/234	Sellerie-Apfel-			
Lauchsalat	6/112	Pfifferling-Salat	7/274	Salat	9/66		
Linsensalat	6/151	Pilzsalat	7/329	Sellerie-Rohkost	9/69		
Litschi-		Polnischer Salat	8/6	Selleriesalat	9/69		
Avocado-Salat	6/155	Portugiesischer		Shrimps-Salat	9/88		
Lorenzo-Salat	6/161	Sardinensalat	8/18	Sienisaalati			
Louisiana-Salat	6/163	Pußta-Salat	8/60	(Finnischer			
Löwenzahnsalat	6/164	Quick-Salat	8/105	Pilzsalat)	9/91		
Lunch-Salat	6/169	Radieschen-Salat	8/110	Sillsallad			
Luxemburger		Ratsherrensalat	8/121	(Schwedischer			
Heringssalat		Regensburger		Heringssalat)	9/92		
(Hierengszallot)	6/169	Wurstsalat	8/133	Silvester-Salat	9/93		
Lyoner Salat	6/172	Reis-Salat	8/166	Sojakeimsalat mit			
Mailänder Salat	6/183	- indonesisch	8/167	Mandarinen	9/104		
Maissalat	6/191	Rettich mit		Sommer-Salat	9/109		
- mit Krabben	6/191	Roquefortsoße	8/173	Spaghetti-Salat	9/121		
- nach Farmer-Art	6/192	Rettichsalat	8/173	Spargel-			
Majestic-Salat	6/195	- mit Nüssen	8/174	Champignon-Salat	9/143		
Makkaroni-Salat		Rheinischer		Spinatsalat	9/175		
Mailänder Art	6/205	Weihnachtssalat	8/182	St. Galler Zwiebelsalat	9/324		
Makrelensalat		Rindfleisch-Salat	8/206	Südtiroler			
Bornholm	6/213	Rohkostplatte	8/222	Kartoffelsalat	9/182		
Manager-Salat	6/225	Rossini-Salat	8/241	Syrischer Brotsalat	9/194		
Mandarinen-		Rote-Bete-Salat	8/253	Tessiner Käsesalat	10/23		
Reis-Salat	6/231	- mit		Teufelssalat	10/26		
Marietta-Salat	6/260	Sahnemeerrettich	8/253	Theresia-Salat	10/28		
Marokkanischer		Rotkohl-		Thunfisch-			
Sardinens-		Früchtesalat	8/258	Paprika-Salat	10/32		
Reis-Salat	6/270	Rotkohlsalat	8/259	Thunfisch-Salat	10/33		
Matjes-Cocktail	6/284	Russischer Salat	8/297	Tomatensalat	10/71		
Matjessalat Diable	6/285	Salami-Salat	8/324	- mit Schinken	10/72		
- mit grünen Bohnen	6/286	Salat Aida	8/326	Tosca-Salat	10/79		
Melonensalat	6/314	- aus Chicorée und		Türkischer			
Miesmuschelsalat	6/327	Ananas	8/327	Bohnensalat	10/95		
Möhren-Rohkost	7/3	- aus Crabmeat und		- Salat	10/97		
Möhren-		Gurken	8/327	Überraschungssalat	10/101		
Weißkraut-Salat	7/3	- aus Malmö	8/328	Ungarischer			
Monegassischer Salat		- Braunschweiger Art	8/328	Rindfleischsalat	10/113		
(Salade monégasque)	7/14	- Caroline	8/329	- Salat	10/113		
Monte-Carlo-Salat	7/15	- Djakarta	8/329	Veronique-Salat	10/135		
Nantaiser Salat	7/36	- Eva	8/330	Vier Jahreszeiten-			
Neptun-Salat	7/45	- Gärtnerin Art	8/330	Salat	10/136		
Neuchâtelers Salat	7/46	- Globus	8/331	Wachsbohnen-salat	10/143		
New York-Salat	7/50	- Helene	8/331	Waldorfsalat	10/152		
Nizzaer Salat (Salade		- Isabella	8/332	Warmer Kartoffelsalat			
niçoise)	7/59	- Jamaika	8/333	mit Speck	10/158		

## Sandwiches

Club-Sandwiches	2/188
Eier-Sandwiches	2/349
Heilbutt-Sandwich	4/215
Sandwich Bookmaker	8/354
- Island	8/355
- Restaurant	8/355

## Schalentiere

Austern auf	
Florentiner Art	1/97
- auf Weinkraut	1/98
- frisch	1/99
- mit Geflügelsalat in	
Artischocken	1/99
Austern-Cocktail	1/100
Baltimore-Krabben	1/123
Belgische	
Krabbenkroketten	1/172
Coquilles St. Jacques	
gebacken	1/201
- St. Jacques in	
Sahne-Soße	1/201
- St. Jacques mit	
Champignons	1/202
Curry-Krabben (Ma-	
nila Curry Shrimps)	2/239
Eintopf mit	
Schalentieren	
(Seafood Chowder)	2/355
Englischer	
Muschelsalat	3/25
Fischerfrühstück	3/193
Garnelen Bombay	3/344
- gebacken	3/345
- in Currysoße	3/345
Garnelensalat à la Tina	3/345
Hawaii Oysters	
(Hawaii-Austern)	4/178
Hummer	
amerikanische Art	
(Homard à	
l'américaine)	4/332
- nach Carême	4/332
- Newburg	4/334
- Scheveninger Art	4/335
- Thermidor	4/335
- vom Rost	4/336
Hummer-Cocktail	4/336
- Walterspiel	4/337
Hummermayonnaise	4/337
- Eugen Lacroix	4/337
Hummersalat mit	
Dillsahne	4/338



Japanisches Krabbengericht	5/28	Miesmuscheln auf Bordelaiser Art	6/321	Braune Ragout-Soße	1/346	Käse-Dressing	5/226
Joppes Sallad (Schwedischer Krabbensalat)	5/49	– auf Matrosenart (Moules à la marinière)	6/322	Brombeer-Soße pikant	2/12	Käsesoße italienisch (Salsa di formaggio)	5/240
Kaisergranat mit Kräutermayonnaise	5/81	– fritiert	6/322	Brotsoße englisch	2/20	Knoblauchmarinade	5/308
Königshummer	5/336	– gefüllt	6/323	Brüsseler Soße	2/25	Knoblauch-Sardellen-Soße (Bag-na Cauda)	5/309
Königskrebsalat	5/337	– italienisch	6/323	Bulgurische Soße	2/35	Knoblauchsoße warm	5/309
Krabben Balkan-Art	6/1	– korsische Art (Moules Corsaires)	6/323	Burgunder Soße	2/55	Knoblauch-Tomaten-Soße	5/311
– chinesische Art	6/1	Miesmuschelbällchen	6/326	Buttersoße	2/72	Krabbensoße	6/10
– in Dillsoße	6/1	Miesmuschelpilaw griechisch (Ktenia me ryzi)	6/327	– grüne	2/72	Kräutersoße	6/30
– in Gelee	6/2	Miesmuschelreis spanisch	6/327	Butter-Weinbrand-Soße	2/76	Krebssoße	6/41
– in süßsaurer Soße (Krabber i sürsød sauce)	6/2	Miesmuschelsalat	6/327	Cambridge-Soße	2/86	Krensoße	6/43
– Kopenhagen	6/3	Miesmuschelspießchen flämische Art	6/328	Casanova-Soße	2/103	Lauchsoße	6/113
Krabbenbällchen indisch (Jhing Kabab)	6/3	Miesmuschelsuppe italienisch	6/329	Caviar-Soße	2/112	Lebersoße italienisch (Salsa di fegato)	6/129
Krabben-Birnen	6/4	Mow-Tan-Maz (Chinesische Krabbenküchlein)	7/23	Chantilly-Soße I	2/140	Lyoner Soße	6/173
Krabbenbrot	6/4	Romeritos (Kubanische Krabbenküchlein)	8/225	Chantilly-Soße II	2/140	Madeirasoße	6/174
Krabben-Cocktail	6/5	Sahne-Hummer	8/313	Chaudfroid-Soße braun (Sauce Chaudfroid)	2/149	Mailänder Soße	6/185
Krabben-Dip	6/5	Scampi Barcelonaer Art	9/32	– grün (Sauce Chaudfroid verte)	2/151	Malaga-Soße	6/219
Krabben-Eierkuchen	6/6	– Costa Brava	9/33	– weiß (Sauce Chaudfroid blonde)	2/151	Malteser Soße	6/223
Krabben-Frikassee gratiniert	6/6	– flambiert	9/36	Chutney	2/183	Maximilian-Soße	6/291
Krabben-Frucht-Salat	6/7	– Fra Diavolo	9/36	Cocktail-Soßen	2/193	Meerrettich-Soße	6/305
Krabben-Käse-Salat	6/7	– fritiert	9/37	Cremesoße mit Curry	2/219	Monsalvat-Soße	7/15
Krabben-Omelett	6/7	– gegrillt	9/37	Cumberlandsoße	2/230	Mornay-Soße	7/19
Krabben-Pastete	6/8	– in Weinsoße	9/38	Curry-Soße	2/242	Mousseline-Soße	7/22
Krabben-Pizza	6/8	– italienische Art	9/38	Deutsche Soße	2/274	Neapolitanische Soße	7/41
Krabben-Reis	6/9	– Lacroix	9/38	Dillmayonnaise	2/279	Oberjägermeister-Soße (Sauce Grand-Veneur)	7/91
Krabbensalat	6/9	– norwegische Art	9/39	Dillssoße	2/279	Olivensoße	7/124
– italienisch	6/9	Scampi-Cocktail	9/40	Diplomaten-mayonnaise	2/280	Orangen-Chaudeau	7/145
Krabben-Schnitten schwedisch (Varm Krabsmörgäs)	6/10	Schnecken Burgunder Art	9/240	Dorfreither-Soße	2/292	Orangensoße englisch	7/160
Krabbensoße	6/10	– Chabliser Art	9/241	Dressing	2/301	Paprikasoße	7/213
Krabbensuppe	6/11	– überbacken	9/242	Eiersoße	2/350	– italienisch	7/213
– westindisch	6/11	Schneckenspießchen in pikanter Soße	9/242	Englische Minzsoße (Mintsauce)	3/22	Paradeis-Soße	7/216
Krabbenoast Hamburg	6/12	Schwedisches Hummerfrikassee (Hummerstuvning)	9/291	Erdbeersoße	3/66	Pariser Buttersoße (Sauce suprême)	7/222
Krebse Feinschmecker-Art	6/33	Seemannsmuscheln (Mejillones à la marinera)	9/52	Essig-Kräuter-Soße (Sauce Vinaigrette)	3/72	– Soße	7/227
– Foo Yong	6/33	Shrimps gebacken	9/86	Esterházy-Soße	3/74	Pesto alla Genovese	7/255
– Gastrosophen-Art	6/34	Shrimps-Fondue	9/87	Estragon-Marinade	3/74	Petersiliensoße	7/257
– in Rahm	6/34	Shrimps-Salat	9/88	Fleischsoße	3/239	Pfeffersoße	7/268
– Marquise	6/35	Spanische Krabbenpfanne	9/126	– norditalienisch (Ragù Bolognese)	3/239	Pflaumensoße pikant	7/305
– Patrizier Art	6/36	Süßsaurer Hummer	9/191	French Dressing	3/290	Piccadilly-Soße	7/309
Krebsbutter	6/36	Teufelskrabben Ipswich Art	10/25	Fruchtsoße	3/315	Pikante grüne Soße (Salsa verde piccante)	7/314
Krebs-Cocktail	6/37	<b>Soßen</b>		– zu Fleisch	3/315	– Soße (Salsa piccanta)	7/315
Krebs-Pastetchen	6/37	Adlon-Soße	1/12	Girondiner Soße (Sauce à la Girondine)	4/45	Pilzsoße (Salsa di funghi)	7/332
Krebssalat	6/38	Ailloli (Pikante Knoblauchsoße)	1/12	Gloucester Soße	4/49	– ungarisch	7/332
– nach Horcher	6/39	Apfel-Nuß-Mayonnaise	1/54	Gorgonzola-Soße	4/55	Pistaziensoße	7/338
Krebsschwänze Cölestin	6/39	Beamtenstippe	1/161	Grillsoße argentinisch	4/81	– griechische Art	7/339
– mit Spargel	6/40	Béarner Soße (Sauce Béarnaise)	1/161	– Orange	4/81	Polnische Soße	8/3
– Ritter zu Pferde	6/41	Béchamel-Soße	1/164	– pikant	4/81	Quark-Remoulade	8/96
Krebssoße	6/41	Bischofs-Soße	1/217	Gurkensoße	4/99	Remoulade	8/171
Krebssuppe	6/41	Blaukäse-Zwiebel-Dip	1/246	Hackfleischsoße	4/105	Robert-Soße	8/220
Languste amerikanische Art	6/101	Bordelaiser Soße	1/302	Hagebuttensoße	4/114	Römische Soße	8/226
– indisch (Langouste à l'indienne)	6/102	Boston-Marinade	1/307	Hamilton-Soße	4/136	Roquefort-Marinade	8/229
– mit Orangen	6/103			Haselnußbutter	4/170	Rosinensoße	8/239
– nach Art von Bordeaux	6/103			Holländische Soße (Sauce hollandaise)	4/282	Rotweinssoße	8/260
– überbacken	6/105			Honigsoße	4/294	Rougemont-Soße	8/264
Langustenmuscheln	6/105			Indische Soße (Sauce à l'indienne)	4/349	Rouille (Scharfe Soße aus der Provence)	8/264
Langustensalat in Grapefruits	6/106			Ingwer-Apfel-Soße	4/356	Russische Soße	8/294
Langustenschwänze in Sherrysoße	6/106			Italienische Geflügelsoße	5/9	Sahnesoße mit Pistazien und Mandeln	8/317
Maissalat mit Krabben	6/191			– Soße	5/11	Salmi-Soße	8/343
Meeresfrüchte in Cocktailssoße	6/299			Jägersoße	5/21	Salsa mexicana (Scharfe mexikanische Soße)	8/343
				Joghurt-Marinade	5/40	– verde	8/344
				Johannisbeersoße	5/47	Sardellensoße	8/361
				Kapernsoße	5/169	Sauerkirsch-Soße	9/10
						Saure-Sahne-Soße	9/25

Schnittlauch-Soße	9/247
Schokoladen-Soße	
französisch	9/258
Schwedische Soße	9/289
Senfsahne	9/78
Senfsoße	9/78
– kalt	9/78
Serbische Marinade	9/79
– Paprikasoße (Ajwar)	9/79
Sevillaer Soße	9/81
Sherry-Soße	9/85
Sizilianische Soße	9/96
Skorthalia	9/98
Smitane-Soße	9/100
Solferino-Soße	9/105
Soße aus dem	
Périgord	9/112
Spanische Soße	9/126
Specksoße	9/158
St.-Malo-Soße	9/325
Stachelbeersoße	9/328
Süßsaure Soße	9/190
Sweet and Sour (Soße	
aus China)	9/192
Sylvia-Soße	9/193
Teufelsoße (Sauce	
diable)	10/26
Tiroler Soße	10/45
Tomatenmarinade	10/71
Tomatensoße	10/72
– für Spaghetti	10/72
Ungarische Soße	10/109
Vanille-Soße	10/127
Vinaigrette-Soße	10/138
Vincent-Soße	10/138
Weinhändlersoße	10/170
Weinschaumsoße auf	
Williamsbirnen	10/172
Weißweinssoße	10/186
Worcestersoße	10/224
Würzburger Schloß-	
Soße	10/230
Yorkshire-Soße	10/239
Zigeunersoße	10/252
Zitronensoße	10/263
Zwiebelsoße	10/305

## Spießchen

Aal-Spießche pikant	1/9
Ananas-Partyspieße	1/30
Balinesische	
Spießchen	1/118
Beduinen-Spieße	1/164
Bockwurst-	
Spießchen	1/265
Bunte Spießchen	2/43
Camembert-	
Spießchen	2/43
Chester-Spießchen	2/43
Cocktail-Spieße	2/195
Curry-Spieße	2/242
Dänische Spießchen	2/253
Dobrudnische	
Spießchen	2/285
Filet-Spießchen	3/132
Fischspieße, indisch	3/190
Fleischspieße aus	
Arrad	3/240
Geflügelleber-	
Spießchen,	
schwedisch	4/3
Geflügelspieße	4/11
Grillspieße	4/82
Hackfleischspieße	4/105
Hammel-Spieße	4/139
Hirtenspieße	4/273

Hühnerfleisch-	
Spießchen	2/43
Hühnerleber am	
Spießchen	4/326
Indonesisches	
Spießchen	4/354
Japanisches	
Aalspießchen	5/26
Kababs Bhaji (In Öl	
gebratene	
Fleischspieße)	5/59
Kabab Kati (Indische	
Grillspieße	5/60
Kalbsherz am Spieß	5/118
Kalbsnieren am Spieß	5/133
Kalbsspieße	5/146
Kasseler-Spießchen	2/43
Kaukasische Lamm-	
Spieße	5/261
	5/261
Kaukasischer	
Schaschlik	5/262
Kebab Tasty (Indische	
Fleischspießchen)	5/266
Kotelett am Spieß	5/356
Lammfleisch am Spieß	6/84
Leber-Spießchen	2/43
	6/130
	6/286
Matjesspieß gebraten	
Miesmuschel-	
Spießchen	6/328
flämische Art	6/328
Nizzaer Spießchen	7/60
Orientalischer	
Fischkebab	7/162
Prager Spieße	8/40
Rollmops-Spießchen	2/43
Rotbarschspieße	
gegrillt	8/251
Rügener Fisch-	
Spießchen	8/267
Salami-Spießchen	2/43
Sateh	9/5
Schaschlik deutsche	
Art	9/199
Schneckenpießchen	
in pikanter Soße	9/242
Spießchen Florida	9/167
– mit Kartoffeln	9/167
– Nizza	9/167
– Schweizer Art	9/168
– von Geflügelleber	9/168
Tscherkessenspieß	10/90
Wurst-Schaschlik	10/227
Zürcher Leberspießli	10/285

## Suppen

Aalsuppe Altenwerder	1/10
– Holland	1/10
– kurländisch	1/11
Abalonensuppe,	
vietnamesisch	1/11
Allgäuer Käsesuppe	1/16
Altdeutscher Topf	1/20
Apfelsuppe kroatisch	1/60
– mit Sahne	1/60
– ungarisch	1/60
Aprikosensuppe	1/74
Ardenner	
Fasanensuppe	1/77
Avokado-Suppe	1/105
Balnamoon Skink	
(Irische Hühnersuppe)	1/122
Barcelonessa	
Barcelonaer	
Hammelsuppe	1/138

Barzcz zimny czyli	
zupa (Polnische	
Rote-Rüben-Suppe)	1/141
Basler Mehlsuppe	1/145
Batwinia oder	
Botwinja (Kalte	
russische Suppe)	1/147
Bäuerinsuppe (Soupe	
à la Paysanne)	1/148
Bauern-Zwiebelsuppe	1/151
Baumwollsuppe	1/154
Béchamel-Würfel-	
suppe	1/164
Beeftea Kraftbrühe	1/170
Berliner Nudelsuppe	1/181
Berner Chrutsuppe	1/184
Betenbartsch	1/189
Biersuppe	1/196
– dänisch (Dansk	
Øllebrød)	1/197
Biskuit-Pflanzel	
in Brühe	1/222
Blättchensuppe	1/230
Blumenkohl-Suppe	1/262
Böhmische	
Fleckerlsuppe	1/270
Bohnen- und	
Bohnen- und	1/290
– französische Art	1/291
– Lothringer Art	1/291
– Middelburg	1/291
– rheinisch	1/294
– serbisch	1/294
– spanisch	1/295
Bohnen-Tomaten-	
Suppe	1/295
Borschtsch	1/305
Bouillabaisse	1/308
Bouillon einfach	1/309
– mit Backerbsen	1/309
– mit Ei	1/309
– mit Einlagen	1/309
– mit Flädle	1/309
– mit Mark	1/309
– mit Nudeln	1/309
– mit Rotwein	1/311
Brasilianische	
Hühnersuppe	1/323
Brätspatz'suppe	1/340
Brennsuppe	1/355
Brodetto	2/7
Bröselsuppe	2/14
Brotsuppe	2/20
Brüsseler Champi-	
gnon-Suppe	2/22
– Rosenkohlsuppe	2/24
Budapester	
Gulyássuppe	2/31
Bunte Gemüsesuppe	2/40
Butterklößchen-	
Suppe	2/65
Buttermilchsuppe mit	
Backobst	2/68
– pikant	2/68
Butternocken in	
Brühe	2/68
Carmen-Kraftbrühe	2/102
Champignon-	
cremesuppe	2/123
– mit Krabben	2/124
– mit Schinken	2/124
Champignonsuppen	2/138
Chicken Gombo	
Creole	2/158
Chicorée-Suppe	2/169
Chiffonade-Suppe	2/171
Clam-Chowder	2/187
Cock-a Leeky (Huhn-	
Lauchsuppe)	2/190

Consommé double	
royal	2/198
– Madrilène	2/199
Crème Vichyssoise	2/215
Cucumbersoup	
(Englische	
Gurkensuppe)	2/230
Dalmatinische	
Bohnen- und	
Bohnen- und	2/245
Dänische	
Krabbensuppe	2/252
Dicke Bohnen-Creme-	
suppe	2/276
Dill-Gurken-Suppe	2/279
Dubarry-Suppe	2/301
Emmentaler Suppe	3/16
Erbsensuppe indisch	3/42
Erdbeer-Kaltschale	3/55
Fafel'suppe	3/78
Fasanensuppe	3/96
Finnische Lauchsuppe	3/142
Fischklößchen-Suppe	3/174
Fischsuppe aus	
Büsum	3/191
– aus der Normandie	3/193
Flämischer	
Suppentopf	3/206
Fleckerlsuppe	3/210
Fleischbrühe aus	
Knochen	3/217
– mit	
Brandteigkrapfen	3/218
– mit Butter-	
schwämmchen	3/218
– mit Ei	3/218
– mit Gemüse	3/218
– mit Grießnockerln	3/219
– mit	
Kalbfleischklößchen	3/219
– mit Käsebiskuits	3/219
– mit Käsecroutons	3/219
– mit Markklößchen	3/222
– mit Reis	3/222
– mit Sauerkraut	3/222
Fleischspätzle in	
Fleischbrühe	3/240
Fleischsuppe mit	
Klößchen	3/242
Fliederbeersuppe mit	
Grießklößchen	3/247
Frankfurter	
Erbsensuppe	3/281
Französische	
Bäuerin-Suppe	
(Potage Paysanne)	3/284
– Tomatensuppe	3/286
– Zwiebelsuppe	3/286
Fruchtsuppe mit	
Eiweißklößchen	3/315
– mit Milch	3/316
Früchte-Kaltschale	3/319
– mit Eis	3/319
Frühlingssuppe	
(Consommé	
printainier)	3/328
Garnelensuppe	3/346
Gazpacho	3/351
Geeiste Fleischbrühe	3/355
Geflügelcremesuppe	3/357
– mit Kokosmilch	3/358
– mit Röstbrotwürfeln	3/358
– mit Schinken	3/358
Geflügelkraftbrühe	3/361
Gemüsebrühe	4/18
Gemüsecreme-Suppe	4/19
Gemüsesuppe aus	
Niederbayern	4/29
– chinesisch	4/29

Gemüsesuppe mit Klößchen		Königinsuppe	5/336	– russisch (Schtschi		Italienisches	
holländisch		Krabbensuppe	6/11	Krapiwaja)	9/20	Nudelgericht	
(Broentesoep mit		Kräuter-Bouillon	6/23	Schildkrötensuppe		(Tagliatelle)	5/15
Ballentjes)	4/31	Kräutersuppe		Lady Curzon	9/209	Kalbsmedaillons auf	
Geröstete Grießsuppe	4/35	ägyptisch	6/31	– mit Ingwer	9/210	Spaghettinestern	5/131
Gombosuppe	4/55	– kalt	6/31	Schinken-Cremesuppe	9/222	Kärntner Käsnudeln	5/184
Grüne Kartoffelsuppe	4/85	Krebsuppe	6/41	Schwäbische		Lasagne al pesto	
– Krabbensuppe	4/86	Kufta (Hühnerbrühe		Metzelsuppe	9/272	(Bandnudeln mit	
Grünkernsuppe	4/86	mit		Schwalbennester-		fein gehackten	
Grünkohlsuppe	4/92	Fleischklößchen)	6/53	Suppe	9/275	Kräutern)	6/107
Gulaschsuppe	4/94	Kuttelsuppe		Seeaal-Suppe		– verdi alla	
Gurkensuppe		italienisch	6/65	chilenisch	9/43	Bolognese (Grüne	
eisgekühlt	4/99	Lauchsuppe		Selleriecremesuppe	9/67	Nudeln auf	
Habersuppe		badisch	6/113	Selleriesuppe		Bologneser Art)	6/108
Appenzeller Art	4/100	Maissuppe indisch	6/193	chinesisch	9/69	Makkaroni Amatrice	6/196
Hagebuttensuppe	4/114	Markschöberlsuppe	6/265	– Straßburger Art	9/70	– auf Bauernart	6/197
Haifischflossen-Suppe	4/123	Miesmuschelsuppe		Sieniskeitto (Finnische		– auf Nizzaer Art	6/197
Hamburger		italienisch	6/329	Pilzsuppe)	9/91	– englische Art	6/198
Muschelsuppe	4/132	Milch-Kaltschale		Soljanka	9/105	– Florentiner Art	6/199
Hasensuppe englisch	4/168	mit Früchten	6/331	Sommer-		– kalabrische Art	6/199
Heidelbeersuppe	4/204	Milchsuppe mit		Gemüsesuppe		– mit Krabben	6/200
Heiße Biersuppe	4/216	Schaumklößchen	6/336	(Kesäkeitto)	9/106	– mit Muscheln	6/200
Himbeer-Kaltschale	4/248	Minestra alla		Sommerliche		– mit Salbei	6/201
Hirnpofesen-Suppe	4/257	napolitana		Fruchtsuppe	9/109	– mit Sardellen	6/201
Hirschgulaschsuppe	4/260	(Neapolitanische		Spargelcremesuppe	9/144	– nach sizilianischer	
Holländische		Suppe)	6/339	Spargelsuppe		Art	6/202
Rotbarschsuppe	4/281	– alla veneziana		chinesisch (Hay		Makkaroni-Auflauf	
Holunderbeersuppe		(Venezianische		Hong Lo Soen)	9/149	mit Pilzen	6/203
Nymphenburg	4/289	Suppe)	6/339	– ungarisch	9/149	– mit Schinken	6/203
Hühnerbrühe	4/316	Mockturtlesuppe	6/348	Stockfischsuppe	9/348	Makkaroni-Pastete	
– mit Zitrone und		Mulligatawny-Suppe	7/26	Störtebeker-Suppe	9/352	mit Kalbsbries	
Minze (Canja)	4/317	Neapolitanische		Suppe aus		(Pasticcio di	
Hühnersuppe		Suppe (Minestra		Kichererbsen (Pasta		maccheroni con	
indonesisch (Soto		napoletana)	7/42	e ceci)	9/185	animelle)	6/204
Ajam)	4/328	Nudelsuppe		– chinesische Art	9/185	Makkaroni-Salat	
Hummersuppe	4/338	chinesisch	7/75	– mexikanisch	9/186	Mailänder Art	6/205
Italienische		Nürnberger		Tapioka-Suppe	9/360	Muschelnudeln	
Käsesuppe	5/11	Gemüsesuppe	7/79	Tomatencremesuppe	10/68	italienisch	7/29
– Tomatensuppe		Oberländer		Tomatensuppe	10/73	Nieren mit Makkaroni	
(Minestra al		Lauchsuppe	7/93	– Adelheid	10/73	und Speck	7/53
pomodoro)	5/13	Ochsenchwanzsuppe	7/108	– geeist	10/73	Nudeln auf	
Jägersuppe	5/22	– französisch	7/109	– mit Mais	10/74	Großmutter's Art	7/67
Julienne-Suppe	5/55	Orangen-Tomaten-		Ujházi jerceleves		– mit Champignons	
Kabissuppe Schwyzer		Suppe	7/160	(Hühnersuppe à la		und Anchovis	7/67
Art	5/71	Panata	7/184	Ujházi)	10/103	– mit Eiern und	
Kalabrische Suppe		Paprikasuppe	7/214	Ungarische		Schinken	7/68
(Zuppa alla		Pariser Bouillon	7/221	Gulaschsuppe	10/105	– mit Meeresfrüchten	7/68
calabrese)	5/89	– Hasensuppe	7/223	– Rauchspecksuppe	10/108	– mit Steinpilzen	7/69
Kalbfleischbrühe mit		– Zwiebelsuppe	7/230	Urner Käsesuppe	10/118	– polnische Art	7/71
Einlagen	5/93	Parmentier-Suppe	7/231	Venezianische Suppe	10/132	Nudeleintopf	7/71
Kalbfleischsuppe		Parmesan-Reis in		Vierländer		Nudelgratin Greyerzer	
Queen Elizabeth	5/96	Fleischbrühe	7/233	Spargelsuppe	10/137	Art	7/72
Kalte Sahnesuppe		Petersiliensuppe	7/257	Waadtländer Suppe	10/142	Nudelpfanne	7/73
russisch	5/154	Pfirsich-Kaltschale	7/290	Walliser Käsesuppe	10/154	Nudelsalat	7/73
– Avokadosuppe		Pilznockerln in		Wan-tan-Suppe Hün-		– mit Mais	7/74
Storchen	5/152	Fleischbrühe	7/325	t'un-t'ang	10/158	Nudelschüssel kalt	7/75
Käsesuppe englisch		Pilzsuppe	7/333	Weinsuppe mit Haube	10/172	Nudelsuppe	
(Cheeddar-Cheese-		Pommersche		Weiße Bohnensuppe	10/177	chinesisch	7/75
Soup)	5/242	Biersuppe	8/9	– Bohnensuppe		Nudeltopf nach	
– französisch	5/242	– Bohnensuppe	8/9	schlesisch	10/179	Zürcher Art	7/76
– holländisch	5/243	– Fischsuppe	8/10	Yasai Suimone		Pasta alla Contadina	
– italienisch (Zuppa di		– Kliebensuppe	8/10	(Japanische		(Makkaroni auf	
formaggio)	5/243	Portugiesische		Gemüsesuppe)	10/236	Bäuerinnen-Art)	7/238
Kerbelsuppe	5/269	Fischsuppe	8/17	Yoghurtsuppe	10/236	– alla Napolitana	7/239
Kirsch-Kaltschale	5/285	Quappe in		Zaren-Creme-Suppe	10/246	Ravioli aus Florenz	8/125
Kirschsuppe warm	5/295	Hummersuppe	8/79	Zitronensuppe	10/263	– aus Piemont	8/125
Kiwi-Kaltschale	5/299	Rassolnik		Zwiebel-Cremesuppe	10/301	– mit Schmorbraten-	
klare Ochsen-		(Sauerampfersuppe		Zwiebelsuppe badisch	10/306	füllung	8/126
schwanzsuppe	5/302	mit Nieren)	8/117			Ravioli-Auflauf	8/127
Knoblauchsuppe	5/310	Römische Suppe	8/226			Spaghetti alla caprese	9/117
– mit Trauben	5/310	Rosenkohlsuppe	8/234			– alla carbonara	9/117
– provenzalisch	5/310	Rotweinsuppe	8/261			– alla genovese	9/118
– spanisch	5/310	Russische Biersuppe	8/292			– mit italienischer	
Knöpflesuppe	5/311	Sagosuppe	8/309			Soße	9/119
Kohlsuppe Schweizer		Sauerampfersuppe	9/5			– mit Pilzen	9/119
Art	5/318	– französisch	9/5			– neapolitanisch	9/120
Königin-Elisabeth-		Sauerkraut-Suppe				Spaghetti-Kuchen	9/121
Rahmsuppe	5/331	bulgarisch	9/20			Spaghetti-Salat	9/121
				<b>Teigwaren</b>			
				Chilिनudeln mit Käse	4/173		
				Eiernudeln	4/341		
				Gebratene Nudeln mit			
				Schweinefleisch	4/353		
				Italienischer Maisbrei			
				(Polenta)	5/13		

Spätzle	9/150	Artischockenböden		Champignonköpfe		- gebraten	
- geröstet	9/151	Colbert	1/84	gefüllt	2/127	(Grenouilles à la	
- mit Sauerkraut	9/152	- Toselli	1/86	Chicorée-Schiffchen		Meunière)	3/306
Specknudeln Kärntner		Austern-Cocktail	1/100	mit Krabben	2/169	- provenzalische Art	3/308
Art	9/158	Avokados mit		Chicorée-Suppe	2/169	Früchte-Kaltschale	3/319
Steirische Nudeln	9/345	Meeresfrüchten	1/103	Chiffonade-Suppe	2/171	Frühlingsbrote	3/324
Teigtaschen		Avokado-Suppe	1/105	Cocktail indisch	2/191	Frühlingsrollen	3/325
neapolitanisch		Backerbsen in klarer		Columbus-Eier	2/197	Frühlingsalat	3/328
(Calzoni alla		Brühe	1/107	Consommé double		Frühlingsuppe	3/328
napoletana)	10/15	Balnamoon Skink		royal	2/198	Gänseleber mit	
Varenyk (Teigtaschen		(Irische		- Madrilène	2/199	Orangen	3/342
mit Quarkfüllung)	10/128	Hühnersuppe)	1/122	Coquilles St. Jacques,		- Straßburger Art	3/343
Vermicelli alla		Bananen-Cocktail	1/131	gebacken	2/201	Geflügelcremesuppe	3/357
Palermitana	10/135	Batwinia oder		- St. Jacques in		- mit Kokosmilch	3/358
Zürcher Nudelwähe	10/286	Botwinja (Kalte		Sahne-Soße	2/201	- mit Röstbrotwürfeln	3/358
		russische Suppe)	1/147	- St. Jacques mit		- mit Schinken	3/358
		Bauern Zwiebelsuppe	1/152	Champignons	2/202	Geflügelmuscheln mit	
		Baumwollsuppe	1/154	Crab Meat mit		Mayonnaise	4/3
		Béchamel-Würfel-		Avokados	2/213	- Mornay	4/4
		suppe	1/164	Crème Vichyssoise	2/215	Geflügelsalat auf	
		Beeftea Kraftbrühe	1/170	Dicke-Bohnen-		reiche Art	4/7
		Berner Chrutsuppe	1/184	Crèmesuppe	2/276	Gemüsebrühe	4/18
		Biersuppe dänisch		Dolmas (Gefüllte		Gemüsesalat sehr fein	4/28
		(Dansk Øllebrød)	1/197	Weinblätter)	2/287	Geröstete Grießsuppe	4/35
		Biskuit-Pflanzel		Dubarry-Suppe	2/301	Green Pepper Cocktail	4/66
		in Brühe	1/222	Eier auf Florentiner		Grießsuppe gebrannt	4/80
		Blätterteigpasteten		Art	2/309	Grüne Kartoffelsuppe	4/85
		mit Geflügelragout	1/237	- Benedikt	2/309	- Krabbensuppe	4/86
		- mit		- gefüllt, kalt	2/312	Grünkernsuppe	4/86
		Langustenragout	1/237	- Lucullus gefüllt	2/319	Grünkohlsuppe	4/92
		Blumenkohl-Suppe	1/262	Eier-Cocktail	2/326	Guacamole	4/92
		Böhmische		Eierkroketten	2/334	Gulaschsuppe	4/94
		Fleckerlsuppe	1/270	Eier-Spargel-Salat	2/350	Gurke dänische Art	4/94
		Bologneser		Eierspeise Cardinal	2/351	Habersuppe	
		Wurstrollen	1/300	Exotischer Fruchtsalat	3/76	Appenzeller Art	4/100
		Bouillon mit		Faferlsuppe	3/78	Hagebuttensuppe	4/114
		Backerbsen	1/309	Falsche Austern		Haifischflossen-	
		- mit Ei	1/309	(Überbackenes		Suppe	4/123
		- mit Flädle	1/309	Hirn)	3/82	Hamburger	
		- mit Mark	1/309	Fasanensuppe	3/96	Muschelsuppe	4/132
		- mit Nudeln	1/309	Fenchelsalat mit		Hawaii Oysters (Ha-	
		- mit Rotwein	1/311	Schinken	3/111	waii-Austern)	4/178
		Brätspatz'suppe	1/340	Finnische Lauchsuppe	3/142	Helgoländer	
		Bröselnsuppe	2/14	Fisch eingelegt auf		Frühstücksspeise	4/221
		Brotsuppe	2/20	puertoricanische Art	3/146	Heringscocktail	4/228
		Brüsseler Champi-		- in Muscheln	3/152	Hirnpofesen-Suppe	4/257
		gnon-Suppe	2/22	Fischpasteten	3/177	Hirsch-Piroggen	4/263
		- Hirn-Salat	2/22	Fischsalat Neptun	3/186	Horsd'œuvre	4/297
		- Rosenkohlsuppe	2/24	Fleckerlsuppe	3/210	Huhn im Blätterteig	4/310
		Bücklingscreme in		Fleischbällchen		Hühnerbrühe	
		Tomaten	2/29	griechisch		indonesisch (Soto	
		Bücklingsrogen	2/30	(Keftedakia)	3/216	Ajam)	4/328
		Bunte Gemüsesuppe	2/40	Fleischbrühe aus		- mit Zitrone und	
		Bunter Salat	2/49	Knochen	3/217	Minze (Canja)	4/317
		- Salat Andalusien	2/49	- mit Butter-		Hummer-Cocktail	4/336
		- Salat Japan	2/50	schwämmchen	3/218	- Walterspiel	4/337
		Büsumer Krabben in		- mit Gemüse		Hummermayonnaise	4/337
		Coquilles	2/56	- Consommé		- Eugen Lacroix	4/337
		- Schnittchen	2/56	julienne)	3/218	Hummersalat mit	
		Butterklößchen-		- mit Grießnockerln	3/219	Dillsahne	4/338
		Suppe	2/65	- mit		Hummersuppe	4/338
		Buttermilchsuppe mit		Kalbfleischklößchen	3/219	Indische	
		Backobst	2/68	- mit Käsebiskuits	3/219	Geflügelrahmsuppe	4/346
		Butternocken in		- mit Markklößchen	3/222	Jamaika-Fischbissen	5/23
		Brühe	2/68	- mit Sauerkraut	3/222	Joghurt mit Paprika	5/36
		California-Cocktail	2/84	Fleischgefüllte Äpfel	3/222	Joghurt-Cocktail	5/37
		Canapés klassisch	2/93	Forellenfilets		Joghurt-Schale Oslo	5/40
		Caviar-Pastetchen	2/111	geräuchert	3/278	Kalbshirn französische	
		Célerie fourré		Frankfurter		Art	5/119
		(Gefüllter		Erbsensuppe	3/281	- mit brauner Butter	5/120
		Bleichsellerie)	2/112	Französische		Kalbsmedaillons	
		Champignons auf		Tomatensuppe	3/286	Andrea	5/130
		griechische Art	2/116	- Zwiebelsuppe	3/286	Kalte Avokadosuppe	
		- ausgebacken, mit		Frittierte Champignons	3/303	Storchen	5/152
		Tatar-Soße	2/119	Froschschenkel		Kalter Curryfisch	5/154
		- gegrillt	2/119	gebacken		Kartoffeln mit saurer	
		- in		(Grenouilles à		Sahne und Kaviar	5/198
		Muscheln	2/120	l'Orly)	3/303	Käseauflauf	5/222

Käsebällchen frittiert	5/224	Luxemburger Heringsalat		Papaya mit Schinken	7/189	Sardinen-Roulade Wiener Art	9/2
Käse-Cocktail	5/225	(Hierengszallot)	6/169	Paprikaschoten Bostoner Art	7/209	Sardinenschiffchen	9/3
Käsesuppe englisch (Cheddar- Cheese-Soup)	5/242	Maissuppe indisch	6/169	- spanische Art	7/211	Sarma (Gefüllte Weinblätter griechische Art)	9/4
- holländisch	5/243	Majestic-Salat	6/195	Paprikasuppe	7/214	Sauerampfersuppe	9/5
- italienisch (Zuppa di formaggio)	5/243	Makkaroni auf Nizzaer Art	6/197	Pariser Apfelsalat	7/219	- französisch	9/5
Käsetoast pikant	5/244	Malteser Spargel	6/224	- Bouillon	7/221	Sauerkirsch- Kaltschale	9/9
Kaukasischer Kaviar	5/262	Mandarinen auf orientalische Art	6/226	Parmentier-Suppe	7/231	Sauerkraut-Ret- tich-Salat	9/16
Kaviar-Eier	5/263	- mit Gänseleberpastete	6/226	Parmesan-Reis in Fleischbrühe	7/233	Sauerkraut-Schin- ken-Salat	9/19
Kaviar-Salat (Sala- ta de Icre negre)	5/264	Mandel-Matjes	6/244	Pasta alla Napolitana	7/239	Scampi Fra Diavolo	9/36
Kirgisische Kerbelsuppe	5/278	Mandelsuppe	6/251	Pastete mit pikanter Füllung	7/241	- norwegische Art	9/39
Kiwi-Kaltschale	5/299	Markschöberlsuppe	6/265	- von Hasenklein in der Terrine	7/243	Schaumbrot von Schinken	9/202
Klare Ochsen- schwanzsuppe	5/302	Matjes Lord Nelson	6/281	Petersilie frittiert	7/255	Schildkrötensuppe Lady Curzon	9/209
Knoblauchsuppe mit Trauben	5/310	Matjesröllchen schwedisch	6/285	- im Backteig	7/255	Schinken Rothschild	9/219
- spanisch	5/310	Mayonnaise-Eier mit Hummer	6/294	Petersiliensuppe	7/257	Schinken-Cremesuppe	9/222
Kohlrabi-Salat	5/322	Meeresfrüchte in Cocktailsoße	6/299	Pfirsich pikant	7/285	Schinken-Obstsalat	9/224
Königin-Elisabeth- Rahmsuppe	5/331	Melone mit buntem Geflügel-Salat	6/311	Pfirsich-Käse-Salat	7/290	Schinken-Pastetchen	9/225
Königin-Margot- Salat	5/332	- mit Schinken	6/312	Picante de huevos (Avokado- Eier-Toast)	7/309	Schinken-Röllchen	9/226
Königin-Pastetchen	5/332	Melonensalat	6/314	Plitze auf Toast	7/321	Schwalbennester- Suppe	9/275
Königinsuppe	5/333	Meraner Suppe	6/315	- chinesisches (Tung-ku- nidng-jou)	7/322	Schwedischer Glasbläserhering	9/289
Königshummer	5/336	Miesmuscheln gefüllt	6/323	Pilzsalat	7/329	Schwedisches Hummerfrikassee	9/291
Königskrebs-Salat	5/337	Miesmuschelbällchen	6/326	Pilzsuppe	7/333	Schwedenplatte	9/287
Kopfsalatherzen	5/350	Miesmuschelsalat	6/327	Pilzsuppe	7/333	Seelachssalat	9/50
Krabben in Dillsoße	6/1	Miesmuschelsuppe italienisch	6/329	Piroggen mit Fleischfüllung (Piroschki)	7/334	Seezunge in Muscheln gratiniert	9/55
- in Gelee	6/2	Milch-Kaltschale mit Früchten	6/331	Pizza alla napoletana (Pizza nach Art von Neapel)	7/341	Sellerie-Apfel- Salat	9/66
- Kopenhagen	6/3	Mockturtlesuppe	6/348	Pochierte Eier		Sellerie-Cocktail	9/67
Krabben-Birnen	6/4	Möhren-Rohkost	7/3	Bar-le-Duc	7/354	Selleriecremesuppe	9/67
Krabben-Cocktail	6/5	Monegassischer Salat (Salade monégasque)	7/14	Polnische Eier	8/1	Sellerieuppe chinesisch	9/69
Krabben-Frucht-Salat	6/7	Monte-Carlo-Salat	7/15	Polynesisches Avocados	8/8	- Straßburger Art	9/70
Krabben-Käse-Salat	6/7	Morcheln auf Berliner Art	7/18	Quappe in Hummersuppe	8/79	Shrimps gebacken	9/86
Krabben-Pastete	6/8	Moskauer Eier	7/21	Ragout fin	8/111	Shrimps-Salat	9/88
Krabbensalat	6/9	Nantaiser Salat	7/36	Reiskuppel Havanna	8/164	Sienisaalati (Finnischer Pilzsalat)	9/91
- italienisch	6/9	Neuchâtel Salat	7/46	Risotto	8/208	Sieniskeitto (Finnische Pilzsuppe)	9/91
Krabben-Schnitten schwedisch	6/10	Neuenburger Leberpastetchen	7/49	Rohkostplatte	8/222	Sojakeimsalat mit Mandarinen	9/104
Krabbensuppe	6/11	New York-Salat	7/50	Romeritos (Kubani- sche Krabben- Küchlein)	8/225	Soufflé au fromage	9/114
Kraftbrühe Colbert	6/12	Nizzaer Salat (Salade niçoise)	7/59	Römische Pastetchen	8/225	- de volaille	9/114
Kräuter-Bouillon	6/23	Nußsuppe pikant	7/88	Roquefort gebacken	8/228	- mit Erdbeeren	9/115
Krebse Gastrosophen- Art	6/34	Oberländer Lauchsuppe	7/93	- Mousse	8/229	Spaghetti alla genovese	9/118
- Patrizier-Art	6/36	Ochsenzungen-Salat	7/111	Roquefort- Schiffchen	8/230	Spargel gekühlt	9/137
Krebs-Cocktail	6/37	Okroschka	7/118	Rosenkohl ausgebacken	8/231	- Orly	9/141
Krebs-Pastetchen	6/37	Oliven in Speck	7/122	Rossini-Salat	8/241	Spargel-Cocktail	9/143
Krebssalat nach Horcher	6/39	Ölsardinen in Blätterteig	7/126	Rote-Bete-Salat	8/253	Spargelcremesuppe	9/144
Krebsschwänze Cölestin	6/39	Omelett mit Räucherlachs	7/132	Rotweinsuppe	8/261	Spargelsuppe chinesisch (Hay Hong Lo Soen)	9/149
- Ritter zu Pferde	6/41	- mit Spargel	7/132	Rouladen kalt	8/264	- ungarisch	9/149
Krebssuppe	6/41	- russische Art	7/136	Russische Äpfel	8/290	Speck-Artischocken	9/154
Kufta (Hühnerbrühe mit Fleischklößchen)	6/53	Orangen gefüllt (Oranges farcies)	7/141	- Biersuppe	8/292	Suppe chinesische Art	9/185
Lachs geräuchert mit Meerrettichsahne	6/68	- mit Avocado	7/142	Russischer Salat	8/297	Tapioka-Suppe	9/360
- Imperial	6/70	- mit Oliven	7/143	Sagosuppe	8/309	Teufelskrabben Ipswich Art	10/25
- kalt	6/71	Orangenhuhn holländisch	7/149	Sahne-Hummer	8/313	Thunfisch- Pastetchen	10/32
Languste nach Art von Bordeaux	6/103	Orangen-Kaltschale	7/151	Sakuski	8/323	Toast für Feinschmecker	10/47
Langustenmuscheln	6/105	Orangensalat mit Zwiebeln (Munkaczina)	7/158	Salat aus Chicorée und Ananas	8/327	Tomaten Monte Carlo	10/61
Langustensalat in Grapefruits	6/106	Orangen-Tomaten- Suppe	7/160	- Eva	8/330	- nach Art von Antibes	10/62
Langustenschwänze in Sherrysoße	6/106	Otto-Salat	7/172	- Melanie	8/333	- polnische Art	10/62
Lauch im Eierhemdchen	6/109	Palatschinken	7/177	- Orlow	8/335	Tomaten-Cocktail	10/65
Lauchcremesuppe	6/112	Palmito in Schinken	7/182	- Rivoli	8/336		
Lothringer Käse- Auflauf	6/161	Panata	7/184	- Sanssouci	8/336		
Lucca-Augen	6/165			- Yvonne	8/337		
				Salatrollen süßsauer	8/338		

Tomatencremesuppe	10/68
Tomatensuppe geeist	10/73
Torteletts Cavour	10/76
Tosca-Salat	10/79
Trüffeln in der Asche	10/87
- Walterspiel	10/87
Trüffelsalat Toulouse	10/87
Türkischer Salat	10/87
Überraschungssalat	10/101
Ungarischer Salat	10/113
Urner Käsesuppe	10/118
Varenyki (Teigtaschen mit Quarkfüllung)	10/128
Veal-and-Ham-Pie (Kalbfleisch-Schinken-Pastete)	10/129
Venezianischer Leber-Risotto	10/132
Verlorene Eier baltische Art	10/133
Vier Jahreszeiten-Salat	10/136
Vierländer Spargelsuppe	10/137
Vitello tonnato	10/138
Waadtländer Suppe	10/142
Waldorfsalat	10/152
Walliser Käsesuppe	10/154
Weinsuppe mit Haube	10/172
Westschweizer Törtchen	10/193
Windsor-Salat	10/219
Yalanci Dolma (Türkische Weinblattrouladen)	10/233
Yaprak Dolmasi (Gefüllte Weinblätter)	10/235
Yasai Suimone (Japanische Gemüsesuppe)	10/236
Yoghurt-Pie	10/236
Zaren-Creme-Suppe	10/246
Zitronen pikant gefüllt	10/256
Zitronensuppe	10/263
Zungensalat	10/280
Zungentaschen gefüllt	10/281
Zwiebel-Cremesuppe	10/301
Zwiebelsuppe badisch	10/306

## Warenkunde

Austern. Was Sie von Austern wissen sollten	1/96
Barbecue	1/138
Blämenschir	1/229
Blaufelchen	1/243
Broccoli	2/1
Brot	2/15
Brunch	2/21
Bündner Fleisch	2/38
Café	2/79
Calamares oder Calamari	2/83
Cashewnuß	2/103
Caviar	2/110
Cherry Brandy	2/154
Chicorée	2/160
Cocktail	2/190
Cognac	2/196
Coquilles St. Jacques	2/201
Corn Flakes	2/204
Croutons	2/227
Dressing	2/301
Eier	2/307
Emmentaler Käse	3/14
Endivie	3/18
Entrecôte	3/30

Erbsen	3/35
Farinzucker	3/87
Fasan	3/87
Feigen	3/98
Feldsalat	3/106
Fenchel	3/106
Filet	3/124
Filetsteak	3/134
Fisch	3/144
Fischfilet	3/164
Fizz	3/195
Fladen	3/196
Flädle	3/196
Flageolets	3/197
Flambieren	3/198
Flammeri	3/207
Fleisch	3/210
Fleischkäse	3/225
Fleischklöße	3/226
Fleischwurst	3/244
Flip	3/249
Fond	3/258
Fondue	3/259
Forelle	3/267
Frankfurter Würstchen	3/282
Frikadellen	3/293
Frikassee	3/297
Gans	3/332
Garnelen	3/344
Gelatine	4/16
Gelee	4/16
Gin	4/43
Goldbarsch	4/52
Granatapfel	4/58
Grapefruit	4/59
Graupen	4/65
Greyerzer Käse	4/70
Grieß	4/72
Gulasch	4/93
Gurke	4/94
Hackfleisch	4/103
Haferflocken	4/111
Hähnchen	4/114
Halbgefrorenes	4/123
Hamburgers	4/135
Hase	4/157
Haselnuß	4/169
Hecht	4/180
Hefe	4/189
Heidelbeeren	4/197
Heilbutt	4/210
Hering	4/223
Herz	4/235
Himbeeren	4/244
Hirn	4/255
Hirsch	4/257
Hirse	4/270
Holländischer Käse	4/284
Holunderbeeren	4/288
Honigmelonen	4/293
Hopfensprossen	4/295
Huhn	4/304
Hummer	4/330
Ingwer	4/355
Joghurt	5/35
Johannisbeeren	5/41
Kabeljau	5/60
Kaffee	5/71
Kakao	5/87
Kalbfleisch	5/90
Kalbsbries	5/99
Kalbsleber	5/127
Kalbsmedaillons	5/130
Kalbsnieren	5/132
Kapern	5/168
Kap-Stachelbeere	5/169
Karpfen	5/187
Kartoffeln	5/194

Käse	5/221
Kasseler	5/246
Kastanien	5/253
Kerbel	5/268
Kirschen	5/279
Kiwi	5/298
Knoblauch	5/307
Kohlrabi	5/318
Kohlrüben	5/322
Kokosnuß	5/323
Kopfsalat	5/342
Korinthen	5/351
Kotelett	5/354
Krammetsvögel	6/13
Krebse	6/32
Kresse	6/44
Kümmel	6/56
Kürbis	6/59
Kutteln	6/64
Lachs	6/67
Languste	6/101
Lauch	6/109
Leberkäs	6/120
Leberwurst	6/131
Lengfisch	6/140
Linsen	6/145
Mais	6/187
Makkaroni	6/196
Makrelen	6/206
Mandarinen	6/225
Mandeln	6/233
Mango	6/253
Maraschino	6/257
Marinade	6/262
Mark	6/264
Marzipan	6/273
Matjes	6/281
Meerrettich	6/300
Mehl	6/306
Melone	6/310
Miesmuscheln	6/321
Mirabellen	6/340
Mohn	6/349
Möhren	6/355
Morcheln	7/18
Nektarinen	7/44
Nougat	7/63
Nudeln	7/67
Okra	7/115
Oliven	7/122
Orangen	7/141
Palmito	7/182
Pannhas	7/185
Papaya	7/187
Paprika	7/190
Paranuß	7/218
Parmesankäse	7/232
Passionsfrucht	7/236
Pasta asciutta	7/239
Pecan-Nuß	7/245
Perlhuhn	7/251
Pernod	7/253
Pfeffer	7/264
Pfifferlinge	7/269
Pfirsich	7/276
Pflaumen	7/297
Pilze	7/321
Pistazien	7/337
Portwein	8/19
Poularde	8/21
Preiselbeeren	8/42
Pudding	8/54
Pumpernickel	8/56
Puter	8/60
Quark	8/80
Quitten	8/105
Radieschen	8/110
Ragout	8/111

Rebhuhn	8/128
Reh	8/133
Reis	8/150
Rettich	8/171
Rhabarber	8/174
Ricard	8/183
Rindfleisch	8/185
Roquefort	8/227
Rosenkohl	8/230
Rosinen	8/234
Rosmarin	8/240
Rotbarsch	8/248
Rote Bete	8/252
Rotkohl	8/254
Rotzunge	8/262
Rührei	8/270
Rum	8/276
Rumpsteak	8/285
Safran	8/304
Sago	8/309
Sakuski	8/323
Salbei	8/339
Salz	8/345
Sanddorn	8/350
Sardellen	8/357
Sardinen	9/1
Sauerkirschen	9/7
Sauerkraut	9/11
Scampi	9/32
Schalotten	9/199
Schellfisch	9/204
Schinken	9/211
Schnecken	9/240
Schnepfen	9/244
Schnittlauch	9/247
Schokolade	9/250
Scholle	9/261
Schüsselpastete	9/270
Schwarzwurzeln	9/282
Schwein	9/291
Seehecht	9/43
Seelachs	9/45
Seezunge	9/53
Sekt	9/59
Selleri	9/63
Senf	9/73
Sherry	9/83
Shrimps	9/86
Sojasoße	9/105
Sorbet	9/110
Soufflé	9/113
Spaghetti	9/116
Spargel	9/133
Speck	9/152
Spiegeleier	9/159
Spinat	9/169
Stachelbeeren	9/326
Stangensellerie	9/330
Steak	9/332
Steckerlfisch	9/338
Steinbutt	9/340
Steinpilze	9/343
Sülze	9/183
Tapioka	9/360
Trüffeln	10/85
Vanille	10/120
Wacholder	10/143
Wachsbohnen	10/143
Wachtel	10/146
Walnuß	10/155
Wein	10/166
Weinbrand	10/167
Weintrauben	10/173
Weißbohnen	10/176
Weißkohl	10/181
Weißwürste	10/187
Wels	10/188
Wermut	10/189

Whisky	10/193
Zwetschen	10/288
Zwiebeln	10/296

## Weihnachtsbackwerk

Aachener Printen	1/1
Appenzeller Fladen	1/62
- Totebeili	1/62
Aprikosenherzen	1/70
Bamberger Lebkuchen	1/126
Basler Brauns	1/142
Basler Leckerli	1/142
Baumstamm	1/153
Biberle	1/191
Blätterteig-Weihnachts-Gebäck	1/241
Braune Lebkuchen	1/345
Bremer Klaben	1/353
Bunte Gewürzplätzchen	2/40
Coburger Schmätzle	2/189
Diplomatenkekse	2/280
Doppelsterne	2/291
Dresdner Mandelstollen	2/299
- Stollen	2/300
Eierplätzchen	2/344
Farin-Lebkuchen	3/86
Gelee-Lebkuchen	4/17
Hagebuttenplätzchen	4/113
Haselnußstengeli	4/174
Himbeerlebkuchen	4/250
Honigkuchen dänisch	4/291
- gefüllt	4/292
- vom Blech	4/292
Hutzelbrot	4/342
Julkaka	5/55
Julstärnor	5/56
Kirschweihnachtsplätzchen	5/296
Lebkuchen	6/132
-134	
Mediwnyk	6/299
Nassauer Stollen	7/40
Nikolaus	7/59
Nürnberger Elisenlebkuchen	7/78
- Lebkuchen	7/79
Pfefferkuchen	7/266
Pfeffernüsse	7/267
- westfälisch	7/267
Pistazienstollen	7/339
Presniz	8/46
Quarkstollen	8/98
Sächsischer Christstollen	8/302
Sauerländischer Stutenkerl	9/20
Schlesische Bauernbissen	9/233
Schokoladenherzen	9/255
Schokoladenlebkuchen	
mit Nüssen	9/256
Schokoladen-Printen	9/258
Spekulatius	9/158
Springerle	9/178
Spritzgebäck	9/180
Spritzkuchen	9/178
Weihnachtskuchen englisch	10/164
Weihnachtsrollen	10/165
Zimtsterne	10/254

## Wild

Birnen-Rehrücken (Rehrücken Baden-Baden)	1/211
Champignon-Geschneitzertes	2/127
Damhirschrücken mit Pfeffersoße	2/247
Damhirsch-Steak irisch gegrillt	2/248
Frischlingskeule	3/302
Frischlingskoteletts	3/303
- mit Orangen	3/303
- New Yorker Art	3/303
Hase gebraten	4/157
- provenzalisch	4/160
Hasenfilet	4/161
Hasengulasch ungarisch	4/161
Hasenkeule österreichische Art	4/162
Hasenmedaillons flambiert	4/162
Hasenpfeffer rheinische Art	4/164
Hasenragout mit Walnußsoße	4/165
Hasenrücken à la Piron	4/165
- flambiert	4/166
- in Orangenrahmsoße	4/167
- mit Backpflaumen	4/167
- Paul Bocuse	4/168
Hirsch nach Bromberger Art	4/258
- nach Prinz Eugen	4/258
Hirschbraten	4/259
Hirschkoteletts englisch	4/261
Hirschmedaillons	4/261
- Madame Lacroix	4/262
Hirschragout	4/264
Hirschrouladen nach Böhmerwald Art	4/266
Hirschrücken	4/266
- mit Kruste	4/267
Hirschsteaks	4/269
- Hubertus	4/269
- mit Bananen	4/269
- mit Kastanienpüree	4/269
Kaninchen belgische Art	5/163
- gefüllt	5/163
- holländische Art	5/163
- im Kraut	5/164
- im Topf	5/165
Kaninchen-Terrine	5/165
Kastanien-Hasen-Ragout	5/255
Keule vom Hasen Mirza	5/272
Luganer Hirschsteaks	6/167
Pikante Hirschkeule	7/314
Rehbraten	8/134
Reh-Geschneitzertes	8/134
Rehkoteletts mit Birnen	8/134
- ungarisch	8/135
Rehkrusteln gebacken	8/136
Rehmedaillon flambiert	8/137
- Freiburger Art	8/137
- Mailänder Art	8/138
- Mirza	8/139
- vom Grill	8/139
Reh-Pain	8/140
Rehragout	8/140
- mit Rum	8/141
Rehrücken	8/141
- Cumberland	8/142
- deutsche Art	8/143

- kalt	8/144
- Kreolenart	8/145
- Montagu	8/146
Rehschnitzel in Rahmsoße	8/146
Rehschulter gerollt	8/146
Rehsteak garniert	8/147
- im Haselnußmantel	8/148
Ricard-Hasenpfeffer	8/183
Ruhpoldinger Hirschziemer	8/269
Russischer Hasenbraten	8/296
Steirisches Hirschfleisch	9/345
Tegernauer Wildschweinbraten	10/15
Waidmannstopf	10/161
Wildschweinbraten	10/211
- ostpreußische Art	10/211
Wildschweingulasch	10/214
Wildschweinpfeffer	10/215
Wildschweintrücken masurische Art	10/215
Wildschweinsteaks	10/217

## Zwischenmahlzeiten

Ananas-Erdbeer-Schale	1/29
Ananas-Salat Colmar	1/32
Ananastoast mit geschneitzelter Leber	1/34
Auberginen fritiert	1/90
Aufschnittplatte	1/96
Austern mit Geflügelsalat in Artischocken	1/99
Avokado-Suppe	1/105
Bahia-Salat	1/114
Bananen Bermuda	1/127
- gebraten mit Schinken	1/128
- mexikanisch	1/129
Bananen-Reissalat	1/132
Bayrische Brotzeit	1/154
Bayrischer Wurstsalat	1/160
Beeftea Kraftbrühe	1/170
Bierhappen	1/194
Birnen mit Gorgonzolafüllung	1/205
Blériot-Salat	1/247
Bouillon mit Einlagen	1/309
Boulogner Eier	1/311
Bratwurst mit Limburger	1/343
- vom Grill	1/343
Briesbrötchen	1/358
Brieschen gebacken	1/358
- gespickt	1/358
Brotscheiben, belegt	2/20
Bücklings-Eier-Platte	2/29
Bücklingsrogen	2/30
Budapester Gulyásuppe	2/31
Bunte Käsebissen	2/42
Bunter Erbsensalat	2/47
- Krabbensalat	2/48
Butternocken in Brühe	2/68
Byzantinischer Salat	2/77
Cacik	2/77
California-Cocktail	2/84
Camembert-Schnittchen mit Banane	2/92
Champignons in Muscheln	2/120
Champignon-Pastete	2/131
Chicorée-Schiffchen mit Krabben	2/169

Corned Beef-Toast	2/207
Crab Meat mit Avokados	2/213
Crêpes mit Spargel	2/223
Dänische Brötchen	2/251
Dansk Smørrebrød	2/261
Eierplatte dänisch	2/343
Elsker dig	3/13
Emmentaler Spezialschnitte	3/15
Erdbeer-Quarkspeise	3/58
Fisch mit Curry-Mayonnaise	3/155
Fisch-Fondue	3/169
Fischkäse	3/173
Fischschnitten Miami	3/188
- mit Käse	3/190
Fleisch-Tüten	3/243
Florida-Toast	3/255
Gänseleber Berliner Art	3/342
Grillierte Äpfel	3/81
Hallig-Frühstück	4/124
Halve Hahn	4/125
Hawaii-Toast	4/179
Joghurt mit Gurke und Tomate	5/35
Joghurt-Kaltschale	5/39
Joghurtschale Oslo	5/40
Johannisbeer-Creme finnisch	5/42
Kaiserreis	5/84
Käsebrötchen Berner Art	5/225
Käsetoast pikant	5/244
Kastenpickert westfälisch	5/257
Kreolische Pastetchen	6/43
Leberwurst im Teig	6/13
Milchkaltschale mit Früchten	6/331
Mohnklöße schlesisch	6/350
Mokka-Parfait	7/7
Möppkenbrötchen westfälisch	7/17
Mozzarella in Carozza (Käseschnitten in Butter gebraten)	7/24
Orangen gefüllt	7/141
Orangen-Frucht-Gelee	7/148
Pfälzer Toast	7/262
Pilzsalat	7/329
Quark-Birnen	8/83
Quark-Tatar	8/100
Quark-Vanillecreme	8/103
Reis Trauttmansdorff	8/159
Rhabarber-Kaltschale mit Vanillereis	8/176
Rührei brasilianisch	8/271
Salamibrötchen	8/323
Salat aus Crabmeat und Gruken	8/327
Sandwich Island	8/355
Schinkensalat	9/226
Schrippe mit Hackepeter	9/268
Selleriecremesuppe	9/67
Sizilianische Käsebrötchen	9/96
Sommerliche Fruchtssuppe	9/109
Stachelbeer-Becher	9/326
Thunfisch-Toast	10/34
Toast Paul Bocuse	10/50
Weincreme	10/169
Weinkaltschale	10/171
Wurst in Essig und Öl	10/225
Zuckerbirnen	10/273