

INHALTSVERZEICHNIS

VORWORT	9
Küchengeräte	12
Zweckmäßige Aufbewahrung von Lebensmitteln	16
Einige Begriffserklärungen	19
Kleine Küchenwinke	27
Gewürze	32
Eine Maßtabelle als Waage-Ersatz	38
VORSPEISEN	39
Kalte Vorspeisen	39
Warme Vorspeisen	51
SUPPEN	64
Suppeneinlagen	79
SOSEN	83
FLEISCHSPEISEN	90
Geflügel	90
Kalb- und Rindfleisch	100
Lammfleisch	106
Schafffleisch	109
Schweinefleisch	113
Speisen aus Faschiertem	122
FISCH UND WILDBRET	135
Fisch	135
Wildbret	144
GARNIERUNGEN UND AUFLAGEN	154
Garnierungen	154
Auflagen	162
GEMÜSEZUSPEISEN UND EINTOPFGERICHTE	166
Gemüsezuspeisen	166
Eintopfgerichte	172

SALATE	180
MEHLSPEISEN	189
Gekochte Mehlspeisen	189
Gebackene Mehlspeisen	193
BACKWERK UND SÜSSPEISEN	197
Brote	197
Gebäck	199
Hefebäckerei	205
Honigbäckerei	216
Kleingebäck	222
Kuchen	230
Rouladen	237
Schnitten	241
Torten	251
Glasuren	265
Fruchtsüßspeisen	268
Aufläufe, Krems, Puddings	277
Speiseeis	286
GETRÄNKE	292
GEMÜSE UND OBST	299
Gemüse	299
Obst	306
Gemüsekonservierung	312
Obstkonservierung	325
ALPHABETISCHES REZEPTVERZEICHNIS	333

148 Holzfleisch

*1 kg Schweinefleisch (Nacken- und Rückenbraten),
10 Knoblauchzehen, 1 Büschel Petersilienlaub, Salz und Pfeffer.*

Gereinigtes Schweinefleisch in Schnitzel zerlegen, klopfen, reichlich mit fein geschnittenem Knoblauch bestreuen, grünes Petersilienlaub daraufgeben und übereinandergelegt 10 Stunden im Kalten (Kühlschrank, Kühltasche) lagern. Dann Petersilienlaub entfernen, die Schnitzel salzen und pfeffern. Auf eingefettetem Rost über glühenden Kohlen braten. Holzfleisch wird von Holztellern gegessen. Dazu gibt man Senf und Salate.

So gebraten schmeckt auch **Fisch** sehr gut.

Wird statt Schweinefleisch **Kalb-, Rind-, Lamm-, Schaf- oder Hühnerfleisch** benützt, so sollen die geklopften Schnitzel vor dem Lagern mit Speiseöl eingerieben werden.

149 Pfefferfleisch

*1 kg Schweinefleisch, 5 große Zwiebeln, 100 ml Öl, 2 grüne Paprikafrüchte, etwas Salz, Pfeffer und »Vegeta«-Gewürz,
4-5 Kartoffeln.*

Fleisch in etwa 3 cm lange, ½ cm dicke Streifen schneiden, in heißem Öl zuerst ohne Salz und Pfeffer überbraten. Kleingeschnittene Zwiebeln und Paprikafrüchte dazugeben, mit »Vegeta«, Salz und Pfeffer würzen. Unter Zugabe von heißem Wasser weichdünsten. In dieser Speise darf nicht gerührt werden, damit das Fleisch nicht zerfällt.

Gekochte, geschälte Kartoffeln in Scheiben schneiden, salzen und in die vorgewärmten Teller aufteilen. Das saftige, heiße Pfefferfleisch darübergießen.

150 Schinkenbeize

24 l Wasser, 2 kg Salz, 60 g Zucker, 50 g Salpeter, 10 g Koriander, 10 g Wacholderbeeren, Pfefferkörner.

Die angegebenen Zutaten aufkochen. In einem Schaff Fleisch- und Schinkenstücke übereinander legen und mit der ausgekühlten Beize übergießen, sodass jedes Stück von der Flüssigkeit bedeckt ist. Jeden zweiten Tag die Fleischstücke herausnehmen, die Beize gut umrühren und die Stücke gewendet wieder hineinlegen.

Man kann auch Schwarten und Knochen beizen, um sie haltbarer zu machen. Am besten entfernt man Knochen und macht Rollschinken. Die Schinkenbeize mit dem Fleisch soll an einem sehr kühlen Ort aufbewahrt werden. **Rippstück** soll 1 Woche in der Beize liegen. **Karree** soll 2 Wochen in der Beize liegen. **Schinken** soll, der Größe entsprechend, 2-4 Wochen in der Beize liegen.

anbraten. Den Zucker darüberstreuen und unter ständigem Wenden der Kartoffeln karamellisieren lassen. Dabei überziehen sich die Kartoffeln mit einer dünnen Glasur.

205 Panierte Kartoffeln mit Gemüsefülle

6 gleich große Kartoffeln, 1 Ei, etwas Mehl und Semmelbrösel, Öl zum Ausbacken, 200 g junge Erbsen oder Champignons, 6 Röschen Karfiol oder Sprossenkohl, 4 kleine Möhren, 2 Spargelstengel, 50 g Butter.

Kartoffeln nicht ganz weichkochen, schälen und – nachdem sie erkaltet sind – gleichmäßig abrunden. An beiden Enden abflachen. Von einer Seite sorgfältig aushöhlen, außen in gequirltem Ei, Mehl und Semmelbrösel wenden und in heißem Öl ausbacken. Dann warm stellen und vor dem Anrichten mit feinem Gemüse (grüne Erbsen, Champignons) füllen.

Obenauf steckt man ein vorher in Salzwasser gekochtes, in Butter geschwenktes Röschen Karfiol, kleine Möhren, ein Röschen Sprossenkohl und etwas Spargel. Gefüllte Kartoffeln eignen sich als Garnierung zu Kalbs-, Rind-, Lungen-, Hasen-, Rehbraten und zu Hühnerragout.

206 Salzkartoffeln

6 Kartoffeln, etwas Salz.

Kartoffeln schälen, waschen, in Würfel schneiden, ½ Stunde in heißem Salzwasser auf kleiner Flamme weichkochen, abseihen und gleich servieren oder bis zum Auftragen warm halten.

207 Strohkartoffeln

4 Kartoffeln, reichlich Öl zum Ausbacken, Salz.

Geschälte, gewaschene Kartoffeln in schmale, gleich große Stäbchen schneiden. In einer gusseisernen Rein mit Drahtrost so viel Öl erhitzen, dass die Kartoffeln darin schwimmend backen können. Die hellbraun gebackenen Kartoffeln mit dem Rost herausheben, abtropfen lassen, auf einer vorgewärmten Schüssel anrichten, salzen und sofort servieren.

208 Nudeln mit Semmelbröseln

¼ kg Nudeln mit Ei, 3 Essl. fein gesiebte Semmelbrösel, etwas Öl oder Butter und Salz.

Nudeln in heißes Salzwasser legen, etwa 20 Minuten weichkochen. Wasser abseihen. Mit etwas kaltem Wasser abschrecken. Semmelbrösel in heißem Öl oder Butter bräunen und die Nudeln darin wenden. Bröselnudeln passen gut zu Lungenbraten mit Soße.

209 Semmelknödel

1 Semmel, 1 Essl. Rahm, 50 g Butter, 2 Eier, das nötige Mehl und Salz.

Butter schaumig rühren, mit Eiern, Rahm, Salz und Mehl zu einem festen Teig verarbeiten, gut durchkneten und die in kleine Würfel geschnittene Semmel dazumischen.

Von der Masse kleine Knödel formen, in Mehl rollen und in heißem Salzwasser oder Suppe kochen. Sie passen gut zu Hasenbraten mit Soße und anderem.

210 Serviettenknödel

*½ kg Weißbrot, 3 Eier, 100 ml Milch, 1 kleine Zwiebel,
100 ml Öl, Salz, Pfeffer, 1 Essl. gehacktes Petersilienlaub,
1 Essl. Semmelbrösel.*

Weißbrot in kleine Würfel schneiden, mit fein gehackter, gebratener Zwiebel und heißer Milch übergießen. Gequirlte Eier, Salz, Pfeffer, Petersilienlaub dazugeben und gut vermischen.

Die Masse wird als runder Knödel oder länglich geformt in eine Serviette eingebunden, in heißes Salzwasser gelegt und eine Stunde lang gekocht.

Aus der Serviette gelöst und auf eine warme Schüssel gehoben wird der Serviettenknödel in gleichmäßige Scheiben geschnitten und, mit gerösteten Semmelbröseln bestreut, am besten gleich serviert.

211 Speckknödel

*½ kg Weißbrot, 3 Eier, 100 ml Milch, 1 kleine Zwiebel,
50 g Speck, Salz, Pfeffer, 1 Essl. gehacktes Petersilienlaub,
1 Essl. Grieß, 2 Essl. Mehl.*

Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Fein gehackten Speck zergehen lassen und einen Teil der Weißbrotwürfel darin hellbraun anrösten. Den anderen Teil der Weißbrotwürfel mit heißer Milch übergießen.

Alle Zutaten vermengen. Mit nassen Händen kleine Knödel formen, diese in heißes Salzwasser geben und 25 Minuten lang kochen.

212 Gedünsteter Reis mit Champignons

200 g Reis, ½ l Wasser oder feine Suppe, ½ Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer, 1 Essl. Öl, 1 Teel. Petersilienlaub.

100 g Champignons, 1 Zwiebel, 2 Essl. Öl, 1 Teel. Paprikagewürz, ½ Teel. Curry, ½ Teel. Dillkraut, etwas Salz und Pfeffer, 1 Essl. Ketchup, etwas Suppe oder Wasser.

Reis 24 Stunden vorher in Wasser einweichen, gut waschen, abseihen. In heißem Öl fein geschnittene Zwiebel glasig braten, Reis darin rösten, mit Wasser oder Fleischbrühe aufgießen und etwas gemahlener Pfeffer hinzufügen. Auf kleiner Flamme 20 Minuten zugedeckt dünsten. Zuletzt mit etwas Salz und Petersilienlaub ergänzen. Die Reiskörner sollen ganz bleiben. Gedünsteter Reis kann als Garnierung auch so vorgesetzt werden. Will man ihn feiner haben, so mengt man folgende Champignonmischung darunter: Fein gehackte Zwiebel in heißem Öl anrösten, Curry und Paprikagewürz dazugeben, umrühren und mit wenig Suppe oder Wasser löschen. Kleingeschnittene Champignons, Ketchup, Dillkraut, Salz und Pfeffer dazutun und langsam dünsten lassen. Als mit gehacktem Petersilienlaub verzierte Reiskugeln auf Salatblättern oder in einer erwärmten Schüssel servieren.

213 Gedünstetes Sauerkraut

½ kg gehobeltes Sauerkraut, ½ Zwiebel, etwas Öl, 1 Essl. Mehl, 1 Teel. mildes Paprikapulver, einige Zwiebelringe.

Gehackte Zwiebel in heißem Öl anrösten, Paprikapulver dazugeben, Sauerkraut hineinlegen und mit wenig Wasser weichdünsten. Mit Mehl stäuben und mit hellbraun gebackenen Zwiebelringen verziert servieren.

214 Radieschenpüree

1 Bund Radieschen, 2 Essl. geschlagene Sahne, 2 Essl. Quark, etwas Salz und Pfeffer.

Radieschen gewaschen und gereinigt, aber ungeschält im Mixer pürieren. Auf einem feinmaschigen Sieb gut abtropfen lassen. Püree mit Sahne und Quark verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Als Garnierung zu Gegrilltem reichen.

215 Radieschen in Curry

2 Bund Radieschen, 1 Essl. Butter, 3 grüne Zwiebeln, 1 Teel. Curry, 1/8 l Rahm, etwas Salz.

Radieschen waschen und die Stengel abschneiden. In Butter mit den zu 3 cm langen Stückchen geschnittenen Zwiebeln kurz anbraten. Curry darüberstäuben und Rahm zugießen. Dick einkochen und mit Salz würzen. Dies gibt eine leckere Garnierung zu Leber und Schnitzeln.

216 Bratäpfel

5 Äpfel, 5 Teel. Butter, 5 Teel. Rum, 5 Essl. Zucker, 1 Teel. Zimt, ½ Teel. Muskat.

Äpfel waschen und das Kerngehäuse aushöhlen, die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und in die Mitte der Äpfel füllen. Die Äpfel in eine feuerfeste Form legen und in der Bratröhre bei Mittelhitze garen. Diese Garnierung passt zu Entenbraten u. a.

217 Gefüllte Äpfel mit Preiselbeeren

4 säuerliche Äpfel, Zuckerwasser, Zimt, Vanille, 1 Glas Preiselbeerkompott (oder Brombeerkompott).

Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse herauslösen. Die Hälften in Zuckerwasser mit Zimt und Vanille garen, mit dem Schaumlöffel herausheben, abtropfen lassen und mit Preiselbeerkompott füllen. Als fruchtige Garnierung zu Gänsebraten, Fasan u. a. reichen. Statt Äpfeln können auch Birnen genauso zubereitet werden.

218 Spargel mit Butter oder Rahm

2 Bund Spargel, 50 g Butter oder 100 ml Rahm, Salz, Semmelbrösel.

Zarte Spargelstengel putzen, indem man die unteren, holzigen Teile abbricht. Nach aufwärts die äußere Schale, soweit sie zähe scheint, dünn abschälen und die Schildplättchen bis zur Knospe ablösen. In Salzwasser kochen und abseihen. Auf vorgewärmter Schüssel mit heißer Butter oder Rahm übergießen und mit gerösteten Semmelbröseln bestreuen. Zu Kalbsbraten oder Beefsteak servieren.

219 Erbsen und Möhrchen aus Kartoffelteig

1 kg Kartoffeln, 1 Eidotter, Salz, Mehl, 1 ganzes Ei, Semmelbrösel und Öl zum Ausbacken.

Einen festen Kartoffelteig bereiten. Daraus kleine Kugeln und Möhrchen formen, in Mehl, Ei, Semmelbröseln panieren und ausbacken. Möhrchen mit Petersilienblättchen bestecken und damit zum Beispiel einen Hasenbraten nett garnieren.

AUFLAGEN

220 Ausgebackene Blaifrüchte (Auberginen, rum.: Vinete)

2 Blaifrüchte, etwas Salz, 1 Ei, Mehl, Semmelbrösel und Öl zum Ausbacken.

Blaifrüchte dünn schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden, salzen. In Mehl, gequiritem Ei und Semmelbröseln wenden und in heißem Öl ausbacken.

221 Ausgebackener Speisekürbis

3 kleine spannenlange Speisekürbisse, etwas Salz, 2 Eier, Mehl, Semmelbrösel, Öl zum Ausbacken.

Geschälte Speisekürbisse in 1 cm dicke Scheiben schneiden, einsalzen und stehen lassen. In Mehl, gequirten Eiern und Semmelbröseln panieren und in heißem Öl knusprig braten.

222 Ausgebackene Semmelschnitten

4 Semmelschnitten, 2 Eier, 50 ml Milch, etwas Salz und Öl.

Eier mit Milch und Salz quirlen. Semmelschnitten hineinlegen. Öl in einer Pfanne erhitzen, die 4 eingetauchten Semmelschnitten hineinlegen, restliche Eiermilchmischung darübergießen. Ist die untere Seite hellbraun gebacken, wendet man die Schnitten und lässt auch die andere Seite goldbraun backen. Auf vorgewärmten Teller herausheben. Mit Spinat- und Möhrenzuspeise servieren.

heben. Ein Backblech mit eingefettetem Papier auslegen, mit Mehl bestreuen und die Masse etwa 1 cm hoch hineingießen und backen. Dann auf ein feuchtes Tuch stürzen, Papier ablösen und den noch heißen Kuchen mit Hilfe des Tuches einrollen. Ist die Roulade abgekühlt, wieder aufrollen, mit Schokoladenkrem bestreichen und erneut fest zusammenrollen. Die Schokoladenroulade mit Schokoladenglasur (siehe Rezept 402) überziehen. Man kann sie auch nur in Staubzucker wenden.

Die Schokoladenkrem wird folgendermaßen zubereitet: 3 Eier mit 200 g Zucker und 2 P. Vanillezucker im Schneebecken über Dunst zu einer steifen Kren schlagen, kleingebrochene Schokolade dazugeben und weiterschlagen, bis sie zergeht. Kren vom Feuer nehmen und weiterrühren, bis sie auskühlt. Zuletzt noch mit der schaumig gerührten Butter vermengen.

367 Schokoladenrollen

2 ganze Eier, 200 g Zucker, 200 g Kochschokolade, 100 g Butter, 100 g Nüsse, Staubzucker zum Einrollen.

Eier, Zucker und die zerkleinerte Kochschokolade über Dunst zu einer dicken Kren schlagen. Dann Butter und kleingehackte Nüsse einrühren. Je $\frac{1}{4}$ dieser Masse auf Staubzucker zu Rollen drehen. Bis zum nächsten Tag trocknen lassen und dann erst aufschneiden.

SCHNITTEN

368 Bukarester Schnitten

Teig: 750 g Mehl, 200 g Zucker, 3 Essl. Rahm, 5 Eidotter, 250 g Butter, etwas Milch, 1 Backpulver, Vanillezucker, Marmelade zum **Bestreichen**.

Guss: 5 Eiweiß, 150 g Zucker, 100 g grob gehackte Nüsse.

Aus den Zutaten einen glatten Teig arbeiten und in 3 teilen, jeden Teil ausrollen und auf eingefettetem Backblech 3 Blätter backen. Die Blätter mit Marmelade bestreichen und aufeinander legen. Auch das oberste Blatt wird mit Marmelade bestrichen. Festen Eischnee aus 5 Eiweiß und Zucker über Dunst weiter steif schlagen. Auf die Marmeladeschicht streichen und mit grob gehackten Nüssen bestreuen. Bei sehr schwachem Feuer kurz überbacken, bis der Eischnee erstarrt.

369 Dorotheeschnitten

300 g Butter, 300 g Mehl, 160 g Nüsse, 4 Eier, 200 g Zucker, 2 P. Vanillezucker.

Marmelade zum Bestreichen.

Guss: 300 g Staubzucker, Saft von 1 Zitrone.

Butter, Zucker, Eidotter schaumig rühren. Vanillezucker, geriebene Nüsse, Mehl und Eischnee locker vermengen. Von der Masse 2 Blätter backen. 1 Blatt mit Marmelade bestreichen und das zweite Blatt vorsichtig darüberlegen. Für den Guss 300 g Staubzucker mit 1½ Essl. kochendem Wasser fest verrühren, dann Zitronensaft dazugeben und messerrückendick auf den Kuchen streichen. Auskühlen lassen und mit buntem Streuselzucker verzieren.

370 Falsche Kreamschnitten

Teig: ¼ kg Mehl, 1 Ei, 70 g Butter, 100 g Zucker, 1 Teel.
Hirschhornsalz in etwas Milch aufgelöst.

Krem: 1 Ei, 120 g Zucker, 2 Essl. Mehl, ½ l Milch,
3 P. Vanillezucker. 50 g geriebene Nüsse zum **Bestreuen**.

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und 2 Blätter backen. Für die Kream Ei mit Zucker verrühren, Mehl und Milch unter weiterem Rühren hinzufügen und zu einer festen Kream kochen. Zuletzt Vanillezucker dazugeben. Etwa ¾ der Kream auf ein Blatt streichen und mit dem zweiten bedecken. Die übrige Kream darüberstreichen und mit geriebenen Nüssen bestreuen.

371 Franzschnitten

Teig: 8 Eier, 250 g Mehl, 250 g Zucker.

Fülle: 200 g Nüsse, 100 g Butter, 100 ml Rum, 150 g Staubzucker,
1 Zitrone.

Eidotter mit Zucker schaumig rühren. Festen Eischnee mit dem Mehl leicht daruntermischen und in ein mit eingefettetem Papier ausgelegtes und mit Mehl bestreutes Backblech gießen. Backen, stürzen und Papier ablösen. Die ausgekühlte Mehlspeise in der Mitte so durchschneiden, dass zwei Blätter entstehen. Den oberen Teil zerbröseln und mit 200 g geriebenen Nüssen, 100 g schaumig gerührter Butter, 100 ml Rum, 150 g Staubzucker, Saft und Schale einer Zitrone gründlich vermengen und auf den unteren Teil streichen. Mit Schokoladenglasur (siehe Rezept **402**) überziehen.

372 Hellaschnitten

*10 Eiweiß, 200 g geriebene Nüsse, 500 g Zucker, 1 Essl.
Zitronensaft oder Essig.*

Fülle: 10 Eidotter, 100 g Zucker, 400 ml Milch, 4 Essl. Mehl, 400 g Butter, 10 P. Vanillezucker.

Den festen Eischnee mit Zucker und Zitronensaft über Dunst zu einer steifen Masse schlagen. Die geriebenen Nüsse locker daruntermischen und davon 2 Blätter backen. Zu diesem Zweck ein eingefettetes Papier ins Backblech legen, mit Mehl bestreuen und die Hälfte der Eischneemasse daraufgießen. Bei kleinem Feuer etwa eine Stunde lang backen. So wird auch das zweite Blatt gebacken. Papier ablösen und die Blätter mit Krem füllen.

Für die Krim 4 Essl. Mehl mit 400 ml kalter Milch glatt verrühren und auf dem Feuer zu einer dickflüssigen Masse schlagen. Dann nacheinander 10 Eidotter und 100 g Zucker einrühren, über Dunst weiter steif schlagen. Unter öfterem Rühren auskühlen lassen. Dann schaumig gerührte Butter löffelweise dazugeben und noch mit 10 P. Vanillezucker vermengen. Die Blätter füllen und 24 Stunden kaltstellen (Kühlschrank).

373 Kaffeekremschnitten

Teig: 500 g Mehl, 150 g Staubzucker, 150 g Butter, 2 Essl. Rahm, 2 ganze Eier, 1 Teel. Hirschhornsalz in etwas Milch aufgelöst.

Krem: 5 ganze Eier, 280 g Staubzucker, 100 ml starker Bohnenkaffee, 100 ml Milch, 2 P. Vanillezucker, 1 Teel. Nesskaffee, 1 Essl. Mehl, 300 g Butter.

1 Essl. gemahlene Nüsse oder Schokoladenstreusel zum Bestreuen.

Zuerst wird die Krim zubereitet. 5 ganze Eier werden mit 280 g Staubzucker verrührt, 100 ml warmer, starker Bohnenkaffee dazugegossen, ebenfalls 100 ml heiße Milch, 2 P. Vanillezucker, 1 Essl. Nesskaffee und 1 Essl. Mehl. Auf kleiner Flamme eine dicke Krim

kochen. Unter ständigem Rühren auskühlen lassen und mit der schaumig gerührten Butter vermengen.

Aus den Zutaten einen glatten Teig bereiten und davon 6 sehr dünne Blätter backen. Das Blech muss vorher gut eingefettet werden. Sind die Blätter gebacken, werden sie vorsichtig mit einem großen Messer abgelöst. Jedes fertige Blatt sofort mit Kaffeekrem bestreichen, weil sich der Teig sonst rollt. Auch das oberste Blatt wird mit Kream überzogen und mit gemahlenden Nüssen oder mit Schokoladestreuseln bestreut.

374 Kremschnitten

Teig: 450 g Butter, 500 g Mehl, 1 Prise Salz, 200-300 ml Milch, 1 Essl. Essig, 3 Eidotter.

Vanillekrem: ½ l Milch, 1 Stange Vanille oder 5 P. Vanillezucker, 2 Essl. Mehl (oder 1 gehäufter Essl. Kartoffel- oder Stärkemehl), 6 Eidotter, 3 Eiweiß, 200 g Zucker.

Teig: 50 g Butter auf Seite geben. Die übrige Butter und $\frac{1}{3}$ vom Mehl gut miteinander verarbeiten und ins Kalte stellen. Aus $\frac{2}{3}$ Mehl, 50 g Butter, Milch, Eidottern, Salz und Essig einen glatten Teig machen, auswalken, den Butterwürfel in die Mitte legen. Den ausgerollten Teig von allen Seiten zusammenschlagen. 10 Minuten im Kühlen rasten lassen. Dann wieder ausrollen. Noch einmal zusammenschlagen, dreimal wiederholen. Von diesem Buttermehl 2 Blätter backen.

Vanillekrem: Vanillestange aufschlitzen und in 400 ml Milch kochen. Eidotter mit Zucker quirlen und kochende Milch löffelweise zugießen. Mehl mit 100 ml kalter Milch glattrühren. Mit heißer Eiermilch langsam auflösen und die Masse mit dem Schneebesen auf dem Feuer zu einer dicken Kream schlagen. Zuletzt den steifen Schnee von 3 Eiweiß daruntermischen. Mit der gekühlten Kream 1 Buttermehlblatt bestreichen. Das zweite Buttermehlblatt (schon

in Stücke vorgeschnitten) auf die Vanillekrem legen. Viel fein gesiebten Vanillezucker darüberstreuen, mit sehr scharfem Messer aufschneiden.

375 Marmeladeschnitten

Teig: ½ kg Mehl, 140 g Staubzucker, 2 P. Vanillezucker, 1 Backpulver, 3 Eier, 100 g Butter, 2 Essl. Rahm.

Fülle: 200 g Butter, 200 g Staubzucker, Saft und abgeriebene Schale von 1 Zitrone, 3 Eidotter, Aprikosenmarmelade.

Guss: 3 Eiweiß, 200 g Zucker, Zitronensaft.

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und davon 3 Blätter backen. Für die Fülle Eidotter mit Zucker im Wasserbad rühren, bis die Masse dick wird, dann Zitronensaft und -schale, Aprikosenmarmelade und schaumig gerührte Butter hinzufügen. Zwei Blätter damit bestreichen und fest aufeinander legen. Das dritte Blatt darauflegen und mit dem Guss bedecken. Für den Guss den Eischnee mit Zucker und Zitronensaft über Dunst steif schlagen.

376 Mimosenschnitten

Teig: 500 g Mehl, 3 Eidotter, 200 g Butter, 100 ml Rahm, 100 g Zucker, ½ Backpulver, 1 gestrichener Teel. Hirschhornsalz in 1 Essl. Essig aufgelöst.

Zitronenkrem: 1 l Milch, 6 Essl. Mehl, 200 g Zucker, 200 g Butter, abgeriebene Schale und Saft von 2 Zitronen, 2 P. Vanillezucker. Säuerliche Marmelade zum **Bestreichen**.

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und davon 4 Blätter backen. Für die Krem ½ l Milch erhitzen. ½ l Milch mit Mehl glattrühren, mit der heißen Milch langsam auflösen und unter ständigem

Rühren aufkochen. Ausgekühlt mit der schaumig gerührten Butter, Vanillezucker, Zitronensaft und -schale vermengen. Dann bedeckt man das unterste Blatt mit einer säuerlichen Marmelade, legt das zweite Blatt darüber, bestreicht es mit der Hälfte der Zitronenkrem, gibt das dritte Blatt darauf, wieder Marmelade, das vierte Blatt und den Rest Zitronenkrem.

377 Schokoladeschnitten

300 g Mehl, 100 g Butter, 100 g Staubzucker, 1 Essl. Kakao, 1 Teel. Hirschhornsalz in etwas Milch aufgelöst, 1 Ei, 6 Essl. Milch.

Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und 2 Blätter backen.

Für das dritte Blatt benötigt man:

120 g Zucker, 120 g Mehl, 3 Eier, 7 Essl. Wasser, ½ Backpulver, abgeriebene Zitronenschale, Vanillezucker.

Eidotter schaumig rühren, Wasser löffelweise dazugießen, festgeschlagenen Eischnee, Mehl, Backpulver und Zitronenschale locker daruntermischen. In einem mit eingefettetem Papier ausgelegten, mit Mehl ausgestreuten Blech backen. Stürzen und Papier sofort ablösen.

Fülle: 400 ml Milch, 70 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Staubzucker, 1 Essl. Rum, 1 P. Vanillezucker.

200 ml Milch erhitzen, 200 ml Milch mit Mehl glatt verrühren. Langsam heiße Milch hinzugießen und unter ständigem Rühren zu einer dicken Krem kochen. Butter mit Zucker, Rum und Vanillezucker schaumig rühren und mit der ausgekühltem Mehlabkochung

vermischen. Vor dem Zusammensetzen tränkt man die Blätter mit Zuckersirup und Rum. Auf ein dunkles Blatt streicht man die Hälfte der Fülle, es folgt das gelbe Blatt – man bestreicht es mit der anderen Hälfte der Fülle.

Zuletzt wird das zweite dunkle Blatt aufgelegt. Mit Schokoladenglasur (siehe Rezept 402) überziehen oder mit Vanillezucker bestreuen.

378 Nougatschnitten I

140 g Zucker, 140 g geriebene Nüsse, 140 g Butter, 2 ganze Eier, 140 g karamellisierter und mit warmem Wasser aufgelöster Zucker, Waffelblätter.

Die Zutaten (außer den Waffelblättern) werden über Dunst zu einer festen Kream geschlagen. Dann füllt man damit messerrückendick die Waffelblätter. Zwischen zwei Mehlspisbrettern werden die Nougatschnitten festgepresst.

379 Nougatschnitten II

400 g Zucker, 200 g Nüsse, 4 Eidotter, 200 g Butter, Waffelblätter.

200 g Zucker karamellisieren, 200 g Nüsse dazugeben, gut verrühren und die Masse auf einen mit Wasser befeuchteten oder mit Butter bestrichenen Porzellanteller gießen. Die ausgekühlte Masse auf einem eingeölten Mehlspisbrett mit dem Nudelwalker oder mit einer festen Flasche zerdrücken. 200 g Zucker mit 200 g Butter und 4 Eidottern quirlen und über Dunst mit der Schneerute zu einer dicken Kream schlagen. Die Nüsse hinzufügen, die Masse auf ein Waffelblatt streichen, mit einem zweiten bedecken und festpressen.

380 Nougatschnitten mit Honig

200 ml Honig und 400 g Zucker, 6 Eiweiß, 400 g Nüsse, Waffelblätter.

200 ml Honig und 400 g Zucker bis zum Kochen erhitzen. Festen Eischnee über Dunst steif schlagen, erhitzten Honig und Zucker dazugeben und weiterschlagen, bis die Masse sehr fest wird. Dann 400 g länglich geschnittene Nüsse hinzugeben. Waffelblätter damit 1 cm dick füllen und festpressen.

381 Nusskreamschnitten

Teig: ½ kg Mehl, 10 g Hirschhornsalz aufgelöst in etwas Milch, 2 Essl. Zucker, 60 g Butter, 1 Ei, 200 ml Milch.

Nussfülle: 1½ Tassen Milch, 4½ Essl. Mehl, 3 P. Vanillezucker, 250 g Butter, 250 g Zucker, 250 g gemahlene Nüsse, etwas Rum.

Guss: 150 g Zucker, 1 Essl. Kakao, 200 g Butter.

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und auf einem eingefetteten Blech 4 Blätter hellgelb backen. Für die Nussfülle die Hälfte der Milch und die Hälfte des Zuckers erhitzen

Die übrige Milch und das Mehl mit dem übrigen Zucker glatt rühren, unter weiterem Rühren heiße Zuckermilch dazugießen und eine feste Mehlkreme kochen. Auskühlen lassen und mit schaumig gerührter Butter, gemahlene Nüssen, Rum und Vanillezucker mischen.

Die gebackenen Blätter der Reihe nach mit Nussfülle bestreichen und aufeinander legen. Für den Guss Zucker mit Kakao und etwas Wasser verrühren, aufkochen und ausgekühlt mit der Butter vermengt, auf das oberste Blatt streichen. Mit gemahlene Nüssen bestreuen.

382 Olgaschnitten

Teig: 6 Eiweiß, 200 g Butter, 200 g gemahlene Nüsse, 100 g Mehl, 1 P. Vanillezucker, 200 g Staubzucker.

Guss: 6 Eidotter, 200 g Staubzucker.

Krem: 100 g Butter, 100 g Staubzucker, 3 Essl. Rum, 1 P. Vanillezucker.

Butter mit Zucker und Vanillezucker verrühren und allmählich die gemahlene Nüsse, Mehl und festen Eischnee daruntermischen. Ein kleines Backblech mit eingefettetem Papier auslegen und den Teig hineingießen. Nach dem Backen Kuchen stürzen und das Papier ablösen. Bei dieser Mehlspeise gibt man den Guss in die Mitte und die Kren darüber.

Aus 6 Eidottern mit Zucker einen festen Guss rühren, auf den ausgekühlten Kuchen streichen und trocknen lassen. Für die Kren Butter schaumig rühren, Staubzucker, Rum und Vanillezucker hinzufügen und auf den getrockneten Guss streichen. Mit gemahlene Nüssen bestreuen.

383 Renateschnitten

Teig: 500 g Mehl, 200 g Butter, 150 g Staubzucker, 4 Eidotter, 1 P. Vanillezucker, 1 gestrichener Teel. Hirschhornsalz in etwas Milch aufgelöst, ½ Backpulver, 2 Essl. Rahm.

Fülle: 200 g Butter, 140 g Zucker, 2 Essl. Kakao, 2 Essl. Aprikosenmarmelade.

Guss: 4 Eiweiß, 200 g Staubzucker, 2 P. Vanillezucker.

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und davon 3 Blätter backen. Ein Blatt wird für die Fülle zerbröseln. Die Kuchenbrösel verrührt man mit den Zutaten der Fülle und streicht die Masse zwischen die

zwei ganzen Blätter. Aus 4 Eiweiß, 200 g Zucker und 2 P. Vanillezucker schlägt man über Dunst den Guss. Auf den Kuchen streichen und Schokoladenbrösel daraufstreuen.

384 Rumschnitten

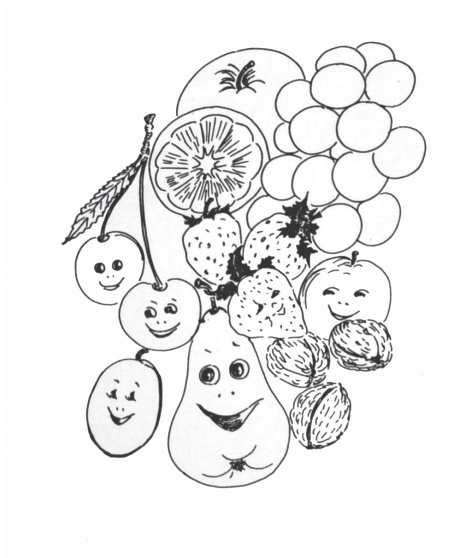
Teig: 250 g Butter, 450 g Staubzucker, 11 Eier, 300 g Mehl, 2 Essl. Kakao

Fülle: 150 g Nüsse, 150 g Staubzucker, Vanillezucker, 3 Essl. Rum, etwas Milch.

Butter mit Zucker und Eidottern schaumig rühren. Eischnee und Mehl locker unterziehen. Aus dieser Masse müssen 3 Blätter in einem mit gefettetem Papier ausgelegten, bemehlten Blech gebacken werden. Jedes Blatt wird nach dem Backen gestürzt und das Papier abgelöst. Zwei Blätter bleiben hell. In die Masse für das dritte Blatt rührt man vor dem Backen 2 Essl. Kakao ein, damit es eine dunkle Farbe bekommt.

Für die Fülle vermischt man die gemahlene Nüsse mit Zucker, Vanillezucker, Rum und nur so viel Milch, dass die Creme sich streichen lässt. Auf ein helles Blatt streicht man nun die Hälfte der Fülle, gibt das dunkle Blatt darauf, bestreicht es mit dem Rest der Fülle und gibt das zweite helle Blatt darüber.

Mit Schokoladenglasur (siehe Rezept **402**) überziehen.



ALPHABETISCHES REZEPTVERZEICHNIS

Die angeführten Ziffern bezeichnen die Rezeptnummer.

A

- Ägrisch (Konservierung) 515
- Ägrischkaltschale 420
- Ägrischsuppe 73
- Alaska, Speiseeis in Eischneehülle 440
- Annakartoffeln 240
- Apfelauflauf 421
- Apfelkuchen 405, 406. 407
- Apfel-Meerrettich-Soße 83
- Apfelsoße 82
- Apfelstrudel 408
- Apfelsuppe 51
- Äpfel, Gefüllte 217, 404
- Äpfel im Schlafrock 285
- Aprikoseneis 441
- Aprikosen in Dunst 495
- Aprikosenmarmelade 496
- Ardei, *siehe* Paprika u. Paprikafrüchte, Grüne
- Aspik 1, 2
- Aubergine, *siehe* Blaifrucht
- Ausgebackene Blaifrüchte 220
- Ausgebackene Forellen 176
- Ausgebackene Semmelschnitten 222, 223
- Ausgebackener Fisch 173
- Ausgebackener Hecht 179
- Ausgebackener Karpfen 182
- Ausgebackener Käse 33
- Ausgebackener Speisekürbis 221

Ausgebackenes Kalbshirn 113
Ausgebackenes Lammfleisch 123

B

Backhähnchen 100
Beize 128, 150, 188
Bertramkonservierung 469
Bertramsuppe 52
Billige Torte 386
Birnen in Dunst 497
Bischofsbrod 290
Biskuitmasse 385
Biskuitroulade 361
Biskuit-Schöberl 75
Blaubeeren in Dunst 503
Blaufrüchte, Ausgebackene 220
Blaufrüchte auf türkische Art, Gefüllte 169
Blaufruchtkonservierung 470
Blaufruchtragout 170
Blaufruchtsalat 7, 9
Blinde Forellen 25
Blitzkuchen 348
Blumenkohlauflauf 241
Blumenkohl in Paprikafrüchten 229
Blumenkohl mit Rahm und Semmelbröseln 242
Blumenkohl mit Schinken 243
Bohnenkonservierung 471
Bohnen-Salat, Grüne- 256
Bohnen-Salat, Weiße- 257
Bohnen-Suppe, Grüne- 54
Bohnen-Suppe, Weiße- 55
Bohnen-Zuspeise, Grüne- 230
Bohnen-Zuspeise, Weiße- 231
Bohnen, Geriebene weiße 232
Bouillon 47
Brandteignockerl 76
Bratäpfel 216

Bratensuppe 53
Brathuhn 101
Brathuhn mit Fülle 102
Brathühnchen in der Tüte 103
Bratkartoffeln 200
Bratwurst 151
Bretzel 26
Brodelläwent 53
Brombeersirup 455
Brombeeren in Zucker 498
Buchteln 306
Bukarester Schnitten 368
Buletten 156, 157
Bunter Salat 258
Butterteig – *Zubereitung* 29

C

Champignonfülle 40, 175
Champignons, Gefüllte 28
Champignonsoße 84
Charlotte 422
Ciorbă, *siehe* Tschorba
Curry-Eintopf 244

D

Damenkapritzen 295
Dauerobst 499
Dorotheeschnitten 369
Dreiecke 27
Dreiklang 500
Dreiklangmarmelade 501

E

Eier, Gefüllte 11
Eierkognak 459
Eierkuchen 284
Eierfrucht, *siehe* Blaufrucht

Eingemachtes, Kalbfleisch- 48
Eingemachtes, Stachelbeeren- 73
Eingetropfte Suppe 56
Eiweißbrot 291
Eiweißkuchen 349
Eiweißzwieback 292
Elefanteneier 293
Elefantenwurst 162
Englischer Lungenbraten 119
Entenbraten 106
Erbsen aus Kartoffelteig 219
Erbsensuppe 57
Erbsenzuspeise 233
Erdbeereis 442
Erdbeerkuchen 409
Erdbeerlikör 462
Erdbeermarmelade 502
Erdbeeromelette 410
Erdbeerpfannkuchen 286
Erdbeerschnitten 411
Erfrischungsgetränke 453
Errötendes Mädchen 423
Essig 472
Essiggurken 475

F

Fadennudeln 77
Fasanbraten 109
Feigenwein 460
Fisch, Ausgebackener 173
Fisch, Gebratener 174
Fisch in Kartoffelsalat 14
Fisch in Mayonnaise 10
Fisch mit Champignonfülle 175
Fischlaich 19
Fischpaste 15
Fischsalat 16

Fleischbrühe 47
Fleischklößchen vom Grill 161
Fleischklößchen, *siehe auch* Buletten
Fleischklößchentschorba 50
Fleischklöße 158, 159, 160
Fondantglasur 401
Forellen, Ausgebackene 176
Forellen, Blinde 25
Forellen, Gebratene 177
Forellen mit Champignonsoße 178
Französische Kartoffeln 245
Franzsnitten 371
Frikadellen 156, 157
Fruchttorte 387
Frühlingssuppe 58

G

Gansleber in Aspik 2
Gänsebraten 107
Gänsebraten mit Fülle 108
Gechwichtert 64
Gefüllte Blaifrüchte 169
Gefüllte Champignons 28
Gefüllte Eier 11
Gefüllte Kalbsbrust 115
Gefüllte Kohlrabi 164
Gefüllte Paprika 5, 163
Gefüllte Tomaten 6
Gefüllter Porree 167
Gefüllter Speisekürbis 246
Gefülltes Kraut 166
Gefülltes Sauerkraut 165
Gemischter Salat 259, 473
Gemüsemischung (Konservierung) 474
Gemüsepudding, Zweifarbiger 239
Gemüseragout, Leipziger 236
Gemüsesuppe 59

Geräuchertes Schweinekarree 137
Geräucherte Wurst, Gekochte 154
Gerollte Torte 388
Glasur 401, 402, 403
Gogoşari, *siehe* Paprikafrüchte, Rote
Goldknödel 247
Götterspeise 424
Gräwenhiebes 307
Grammelpogatscherl 307
Greta Garbo 294
Grießflammeri 425
Grießknödel 78
Grießkoch 426
Grießnudeln 276
Grießsuppe 60
Grießtascherl 79
Gulasch 121
Gurken in Essig 475
Gurken in Salz 476
Gurken mit Senfkörnern 477
Gurkensalat 260, 478

H

Ham and Eggs 226
Hanklich mit Eiegguss 308
Hanklich mit Rahmguss 309
Hanklich mit Zwiebelguss 310
Harlekinkuchen 350
Haschee in Butterteig 29
Haselnusseis 443
Haselnuskremtorte 389
Hasenbraten mit Wildbretsoße 188
Hasenpastete 190
Hasenpfeffer 191
Hasenschulter mit Oliven 189
Häuptelkraut (Konservierung) 491
Hecht, Ausgebackener 179

Hecht mit Soße, Gebratener 180
Hefeteig und seine Zubereitung 305
Heidelbeeren in Dunst 503
Heidelbeerlikör 462
Hellaschnitten 372
Hering in Tomatentunke 181
Heringsalat 17
Himbeer-Rhabarber-Marmelade 504
Himbeereis 444
Himbeerschaum 412
Himbeersirup 455
Hirschlungenbraten 192
Hirschrückenbraten 193
Holundersekt 456
Holzfleisch 148
Honigkeks 322
Honigpusserl 323
Hörnchen 287
Hühnchen, Ausgebackenes 100
Hühnermayonnaise 12
Hühnerpaprikasch 104
Hühnerreisfleisch 105
Hühnersuppe 46

I

Icre, *siehe* Rogen
Ischler 332

J

Jägertorte 155
Johannisbeergelee (Ribiselgelee) 505
Junge Kartoffeln 201
Jungfernbraten in Buttermilch 136

K

Kaffeekremschnitten 373
Kaffeekremtorte 390

Kaffeeeis 445
Kakaoeis 446
Kalbsbeuschel 114
Kalbsbrust, Gefüllte 115
Kalbfleisch-Eingemachtes 48
Kalbshirn, Ausgebackenes 113
Kapernschnitzel 116
Kapernsoße 85
Karamelleis 447
Karamellkrem 427
Karamellschnitten 324
Karfiol, *siehe* Blumenkohl
Karpfen, Ausgebackener 182
Karpfen, Gespickter 183
Karpfen mit Tomaten 185
Karpfen auf ungarische Art 184
Karpfensalat 18
Kartoffelkrapfen 311
Kartoffelkroketten 202
Kartoffeln, Französische 245
Kartoffeln, Glasierte 204
Kartoffeln, Junge 201
Kartoffeln mit Gemüsefülle, Panierte 205
Kartoffeln mit Ei 249
Kartoffeln mit Butter, Halbierte 248
Kartoffelpaprikasch 250
Kartoffelpuffer 227
Kartoffelpüree 203
Kartoffelragout 171
Kartoffelsalat 261, 262
Kartoffelsuppe 61
Käse, Ausgebackener 33
Käse, Liptauer 4
Käse-Dreiecke 27
Käsekroketten 34
Käsekugeln 35
Käsenockerl 251

Käsenudeln 227
Käseplätzchen 36
Käsepudding 37
Käspalukes 252
Käsestangen 38
Kaviarsoße 86
Keks, Mürbe 297
Keksmehl 296
Keksroulade 362
Kerbelsuppe 62
Kipfelchen 299, 312
Kipfelkoch 428
Kipfel mit Nussfülle 313
Kipfel, Schäßburger 319
Kirschen in Dunst 506
Kirschen-Knödel 281
Kirschenkuchen 413
Klare Suppe 45, 46
Klausenburger Kraut 168
Kleingebäck, Billiges 331
Kletiten 284
Knoblauchsoße 87
Kohlrabi, Gefüllte 164
Kohlrüben, Gedünstete 234
Kohlrübenragout 172
Kohlrübensuppe 63
Kolozsvári Káposzta 168
Konfektroulade 363
Kopfsalat 263
Kraftbrühe 47
Krapfen 314
Kraut, Gefülltes 166
Kraut, Klausenburger 168
Krautnudeln 278
Krautsalat, Gedünsteter 265
Krautsalat 264
Krautsuppe mit Bratwurst 65

Krautsuppe mit Brot 64
Krautsuppe mit Hirn und Wurst 66
Kräutertees 454
Kremschnitten 374
Kremschnitten, Falsche 370
Krensoße 88
Krensuppe 68
Krenwürstel, Gebratene 224
Kristallpusserl 325
Krokanttorte 391
Kugelbuletten 156
Kümmelsuppe 67
Kümmellikör 463
Kürbisgemüse (Konservierung) 479

L

Lammfleisch, Ausgebackenes 123
Lammfleisch, Gebratenes 125
Lammfleischragout 127
Lammleber im Netz 126
Lammsbrüstel 124
Lebzelt 326
Leipziger Gemüseragout 236
Lia 327
Lorbeerblattsoße 120
Liptauer Käse 4
Lukullus-Scheiben 39
Lukullus-Schnitzel 143
Lungenbraten, Englischer 119
Lungenbraten mit Lorbeerblattsoße 120
Lungentascherl 79

M

Maisbrei mit Käse 252
Maismehlkuchen 351
Makronen 334
Mali 351

Mandelbögen 315
Marillen-Knödel 281
Marillenmarmelade 507
Marmeladeschnitten 375
Marmeladetascherl 282
Marmorkuchen 352
Mayonnaise 8
Meerrettichsoße 88
Meerrettichsuppe 68
Melonenkaltschale 414
Mettwurst 152
Milkschokolade 429
Milchsuppe 69
Mimosenschnitten 376
Mititei, *siehe* Fleischklößchen vom Grill
Mixed Pickles 480
Mohnbeugel 316
Mohnnudeln 279
Möhrchen aus Kartoffelteig 219
Möhren, Gedünstete 235
Möhrenpudding 239
Mokkalikör 464
Mokkatorte 392
Mosaikbrötchen 22

N

Nockerl 80, *siehe* auch Brandteignockerl u. Käsenockerl
Non plus Ultra 335
Nudelfleckerl 77
Nudelteig 77
Nudeln mit Semmelbröseln 208, *siehe* auch
Nudelrezepte 77, 276, 277, 278, 279
Nudelroulade 81
Nougatschnitten 378, 379
Nougatschnitten mit Honig 380
Nussbeugel 316
Nusskipfel 300

Nusskremschnitten 381
Nusskuchen 353
Nussnudeln 279
Nussplätzchen 333
Nusspudding 430
Nussroulade 364, 365
Nusschnecken 317
Nussstangen 336
Nussstangerl 337
Nusstorte 393

O

Obstkuchen 415, 416
Obstkuchen, Gestürzter 417
Olgaschnitten 382
Orangeade 457
Orangenbowle 461
Orangeneis 448
Orangenkrem 431
Orangenschalen, Verzuckerte 418
Orangensalat 266
Orientalischer Salat 267
Olivensoße 89
Omelette mit Champignon- oder Fleischfülle 40
Omelette mit Käsefülle 41
Omelette mit Zuckererbsen 42

P

Palatschinken 284
Palukes, *siehe* Maisbrei
Paprikasch, *siehe* Hühner- u. Kartoffelpaprikasch
Paprika, Gefüllte 5, 163
Paprikafrüchte (mit Blumenkohl gefüllte) 229
Paprikafrüchte, Grüne (Konservierung) 481, 482, 483, 484
Paprikafrüchte, Rote (Konservierung) 485, 486, 487
Paprikafrüchte, Gebratene 268
Paprikaschnitzel 144

Paprikasoße 90
Paradeissoße 95
Paradeissuppe 74
Pariser Schnitzel 117
Pariser Körbchen mit Eiern 225
Petersilienlaub (Konservierung) 488
Pfefferfleisch 149
Pfirsiche in Dunst 508
Pfirsiche in Dunst, Halbe 509
Pfirsicheis 441
Pfirsich-Kleingebäck 338
Pflastersteine 328
Pflaumen in Dunst 510, 511
Pizza 44
Pofösen, *siehe* Buletten
Polnische Wurst, Gebratene 224
Porree, Gefüllter 167
Preiselbeergelee 512
Preiselbeerlikör 465
Prophetenkuchen 354
Puderwürfel 339

Q

Quarkknödel (Topfenknödel) 253
Quarkkuchen 355
Quarktascherl 301
Quarkstangen 38
Quitten in Dunst 513
Quittengelee 514

R

Radieschenpüree 214
Radieschen in Curry 215
Ragout, *siehe* Rezepte 127, 133, 141, 170, 171, 172, 236
Rahmschnitzel 145
Rapunzelsalat mit Kartoffeln 269
Rehfleisch mit pikanter Soße 194

Rehrückenbraten 195
Rehrücken, kaltserviert 196
Reis mit Champignons, Gedünsteter 212
Reiskoch 432
Reissuppe mit Blumenkohl 70
Reneschnitten 383
Rhabarberkuchen 419
Rhabarbersuppe 71
Ribiselgelee 505
Rindfleischsuppe 45
Rindsgulasch 121
Rogen 19
Rogen, Falscher 20
Rosenkrapfen 288
Rote-Rüben-Salat 272
Rotkrautsalat 270
Rotkrautsalat, Gedünsteter 271
Roulade aus Blätterteig 43
Rumbomben 340
Rumschnitten 384
Russische Torte 395
Russische Elegante 394

S

Sakuska 493, 494
Salade de boeuf 13
Salate 256, 275
Salatsuppe 72
Salzgurken 476
Salzkipfel 318
Salzkartoffeln 206
Salzstangen 26, 30
Sarah Bernhard 341
Sardellensoße 91
Sardinенkipfel 23
Sauerampfersuppe 62
Sauerkraut, Gedünstetes 213

Sauerkraut, Gefülltes 165
Sauerkraut, Gehobeltes 490
Sauerkraut, Gezwungenes 489
Sauerkrautköpfe (Konservierung) 491
Schafffleisch am Rost 129
Schafffleisch auf Weinstеinkraut 130
Schafffleisch mit Soße 132
Schafffleischbeize 128
Schafffleischbraten 131
Schafffleischragout 133
Schäßburger Kipfel 319
Schinken mit Eiern 226
Schinkenbeize 150
Schinkenfleckerl 280
Schinkenkipfel 31, 32
Schleien in Rahmtunke 186
Schmarrn, Feiner 289
Schmierwurst 153
Schneepusserl 342
Schnittlauchsoße 92
Schnitzel, *siehe* Rezepte 116, 117, 122, 143, 144, 145, 146
Schokolade-Eierlikör 466
Schokoladeneis 449
Schokoladenglasur 402
Schokoladenlikör 467
Schokoladenlinzer 302
Schokoladenrollen 376
Schokoladenroulade 366
Schokoladenschnitten 377
Schokoladensülze 433
Schokoladentorte 396
Schwedische Torte 24
Schweinebraten 135
Schweineleber mit Zwiebeln 139
Schweineleber, Gebratene 138
Schweinesülze 3
Schweinekarree, Geräuchertes 137

Schweinegulasch 140
Semmelknödel 209
Semmelschnitten, Ausgebackene 222
Semmelschnitten mit Schinken, Ausgebackene 223
Serbisches Ragout 141
Serviettenknödel 210
Soßen 82-99
Sommernacht-Cocktail 458
Spaghettiauflauf, Pikanter 254
Spanische Schnitten 329
Spanferkel 147
Spargel mit Butter oder Rahm 218
Spargelkoch 255
Spargelsalat 273
Speckknödel 211
Speiseeis 440-452
Speisekürbis, Ausgebackener 221
Speisekürbis, Gefüllter 246
Speisekürbiszuspeise 237
Spiegeleier, Bedeckte 228
Spinatzuspeise 238
Spinatpudding 239
Spitzbuben 303
Spritzkeks 343
Stachelbeeren-Eingemachtes 73
Stachelbeeren (Konservierung) 515
Stachelbeerenkaltschale 420
Stanitzel 344
Stefaniebraten mit Ei 118
Stefanietorte 397
Striezel 320
Strohkartoffeln 207
Strudelteig 408
Studentenbrot 330
Suppen 45-74
Szekler Gulasch 142
Szekler Kuchen 356

T

Tartare-Soße 93
Taubenbraten 110
Teufels-Soße 94
Thunfisch, Falscher 21
Tomaten, Gefüllte 6
Tomatenbraten 134
Tomatenmark (Konservierung) 492
Tomatensalat 274
Tomatensoße 95
Tomatensuppe 74
Topfenknödel 253
Topfenkuchen 355
Tordaer Kuchen 357
Torten 385-400
Truthahnbraten 111
Truthahnbrust, Panierte 112
Tschorba 49, 50
Tutti-Frutti 424

U

Urdakuchen 358

V

Vanilleeis 450
Vanillekeks 298
Vanillekipfel 345
Vanillekränzchen 346
Vanillepudding mit Karamellzucker 435
Venetianertorte 398
Vinete, *siehe* Blaufrucht
»Vinetesalat« 7
Vogelmilch mit Schneeballen 436
Vorspeisen, Kalte 1-24
Vorspeisen, Warme 25-44

W

Walderdbeermarmelade 516
Wasserglasur 403

Weichseleis 451
Weichsellikör 468
Weichselmarmelade 518
Weichseln in Dunst 517
Weichselsoße 96
Wein Chaudeau 437
Weinsoße 97
Weinsteinkraut 130
Wespennester 321
Wiener Schnitzel 146
Wildbretbeize 188
Wildbretsoße 98
Wildente 197
Wildgans 198
Wildschwein 199
Windbeutel 304
Wirtschaftskuchen 359
Wundertorte 399
Wurst, Gekochte geräucherte 154, *siehe* auch Wurstrezepte 151,
152, 153
Wuzzerl 283

Z

Zander in Champignontunke 187
Zacuscă, *siehe* Sakuska
Zimtsterne 347
Zitronade 457
Zitroneneis 452
Zitronenkrem 438
Zitronenkuchen 360
Zitronensäule 439
Zitronentorte 400
Zwetschgen in Dunst 519
Zwetschgen-Knödel 281
Zwetschgenmarmelade 520
Zwetschgenröster 521
Zwiebel-Lauch-Salat 275
Zwiebelschnitzel 122
Zwiebelsoße 99