

# INHALTSVERZEICHNIS

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

<b>SALATE .....</b>	<b>180</b>
<b>MEHLSPEISEN .....</b>	<b>189</b>
Gekochte Mehlspeisen .....	189
Gebackene Mehlspeisen .....	193
<b>BACKWERK UND SÜSSPEISEN .....</b>	<b>197</b>
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
<b>GETRÄNKE .....</b>	<b>292</b>
<b>GEMÜSE UND OBST .....</b>	<b>299</b>
Gemüse .....	299
Obst .....	306
Gemüsekonservierung .....	312
Obstkonservierung .....	325
<b>ALPHABETISCHES REZEPTVERZEICHNIS .....</b>	<b>333</b>

## 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 gequirldem 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 Gebrilltem 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, 1/2 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 Buttermteig 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 Buttermteigblatt bestreichen. Das zweite Buttermteigblatt (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 eingölten 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 Krim darüber.

Aus 6 Eidottern mit Zucker einen festen Guss rühren, auf den ausgekühlten Kuchen streichen und trocknen lassen. Für die Krim 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 zerbröselt. 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**

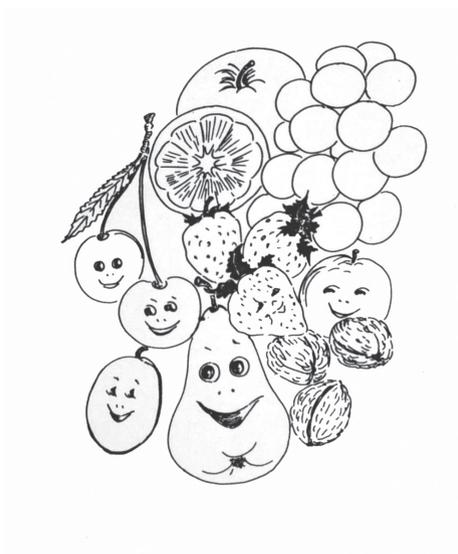
*Teig: 250 g Butter, 450 g Staubzucker, 11 Eier, 300 g Mehl, 2 Essl. Kakao*

*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 vermengt 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**

Backhühnchen 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  
Eiweißwieback 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 Eieguss 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 Weinstekkraut 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