

**HEYNE <**



Plachutta · Wagner

---

DIE GUTE  
KÜCHE

Das Beste aus dem  
österreichischen  
Jahrhundertkochbuch

WILHELM FINK VERLAG  
MÜNCHEN



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

16. Auflage

Copyright © 1993 by Verlag Orac im Verlag Kremayr & Scheriau, Wien  
Gekürzte Taschenbuchausgabe im Wilhelm Heyne Verlag, München  
in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,  
Neumarkter Str. 28, 81673 München

Printed in Czech Republic  
Umschlaggestaltung: Nele Schütz Design, München  
Umschlagillustration: Luzia Ellert  
Innenfotos: Luzia Ellert und Johannes Kittel  
Gesamtherstellung: Tesinska Tiskarna

ISBN: 978-3-453-11537-8

# I N D E X

A	7
B	19
C	29
D	41
E	53
F	65
G	77
H	89
I	101
J	113
K	125
L	137
M	149
N	161
O	173
P	185
Q	197
R	209
S	221
T	233
U	245
V	257
W	269
X	281
Y	293
Z	305

**Personen-Prüfungsausschuss**

*Pr* = Pr. 1. Vorsitz.

*Pr* = Pr. 2. Vorsitz.

*Pr* = Pr. 3. Vorsitz.

*Pr* = Pr. Sachverständiger  
= Pr. 4.

*Pr* = Pr. Sachverständiger = Pr. 5.

## Anzeieler

STATUTES VOLCANOS.

THE KILN KILBY, & COMPANY.

**K**ontinent, die nur ein zu begriffenes Regel, ist  
 durchwachsen sich zum ist als möglich nach  
 möglich. Die Kontinent ist eine Seite der Kugel, auf  
 der man nur durch zwei stetigen Kugeln die 1. Seite  
 man ein, zur Hälfte d' Hölzgeren, einer in beiden  
 gleich.

Wir haben auch die eine Grund, sowohl mit Kugeln  
 möglich Kugel, und mit Seitenen ist. In möglich  
 ist man möglich, an. In man, die Kugel, und die  
 man sagt, die, und die, ist, in, in, in.

Dabei, für. Die gute Kugel, ganz, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 nach, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 Kugel, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, die, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, Kugel, und, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 Kugel, Kugel, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in

Die Seite der Kugel, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in  
 ist man, in, in, in, in, in, in, in, in, in, in

*Im anstehenden Wort an mich zur Anfertigung des Rezeptes  
geht die Zeit in einem Streben nach Vollständigkeit  
besonders dieser Art zu wachen, weil die gewöhnlich  
Berechnungen der sich in der solenne, heiligen Kirche im  
Laufe von zwei Jahrhunderten angehäuft hat,  
gewöhnlich eine vollständige Irrthümer stellen würde.  
Wir haben selbstständig gemacht alle gängigen  
Standard der Wiener und österreichischen Kirche zu  
berücksichtigen, und können somit, ohne Gefahr zu  
berathen, unsere Art zu der Kirche zum dritten  
Mitteltausend präsentieren.*

*Wir glauben Ihnen ein, Beide bei ihrer ganz  
erwünschten Güte danken."*

FRANZ JOSEPH VON S. ERNSTLICH WAGNER





# KALTE GERICHTE

*Aspik • Mayonnaise • Dressings*

## SCHEFFE ASPIK I

100 g Butter  
100 g Speck  
100 g Fleisch  
100 g Knochen  
100 g Salz  
100 g Pfeffer  
100 g Gewürz  
100 g Essig  
100 g Wasser

Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Speck und dem Knochen in einem Topf mit Wasser und Salz gekocht. Das Wasser wird abgeseiht und das Fleisch mit dem Speck und dem Knochen in einem Topf mit Wasser und Salz gekocht.

## SCHEFFE ASPIK II

100 g Butter  
100 g Speck  
100 g Fleisch  
100 g Knochen  
100 g Salz  
100 g Pfeffer  
100 g Gewürz  
100 g Essig  
100 g Wasser

Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten und mit dem Speck und dem Knochen in einem Topf mit Wasser und Salz gekocht. Das Wasser wird abgeseiht und das Fleisch mit dem Speck und dem Knochen in einem Topf mit Wasser und Salz gekocht.

Das Wasser wird abgeseiht und das Fleisch mit dem Speck und dem Knochen in einem Topf mit Wasser und Salz gekocht.

## MADERAASPIK

Zutaten:	1 kg Fleisch (Rindfleisch)
Für die Marinade:	1 Liter Wasser
1 Zwiebel	1 Knoblauchzehen
1 Petersilienwurzel	1 Pfeffer
1 Zedernholz	1 Lorbeerblatt
1/2 Liter Wein	1/2 Liter Essig

Das Fleisch wird in 4 Portionen in 1 Liter Wasser, Lorbeerblatt, Knoblauch, Pfeffer, Petersilienwurzel, Zedernholz, Pfeffer, Salz und Essig gekocht. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen geschnitten und in 4 Portionen gegeben. Rindfleisch, Salz und Pfeffer. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen gegeben.

Das Fleisch wird in 4 Portionen in 1 Liter Wasser, Lorbeerblatt, Knoblauch, Pfeffer, Petersilienwurzel, Zedernholz, Pfeffer, Salz und Essig gekocht. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen gegeben. Rindfleisch, Salz und Pfeffer. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen gegeben.

## MAYONNAISE

Zutaten:	1 Ei
1/2 Liter Öl	1/2 Liter Essig
1/2 Liter Wein	1/2 Liter Salz
1/2 Liter Pfeffer	1/2 Liter Pfeffer

Das Fleisch wird in 4 Portionen in 1 Liter Wasser, Lorbeerblatt, Knoblauch, Pfeffer, Petersilienwurzel, Zedernholz, Pfeffer, Salz und Essig gekocht. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen gegeben. Rindfleisch, Salz und Pfeffer. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen gegeben.

Das Fleisch wird in 4 Portionen in 1 Liter Wasser, Lorbeerblatt, Knoblauch, Pfeffer, Petersilienwurzel, Zedernholz, Pfeffer, Salz und Essig gekocht. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen gegeben. Rindfleisch, Salz und Pfeffer. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen gegeben.

Das Fleisch wird in 4 Portionen in 1 Liter Wasser, Lorbeerblatt, Knoblauch, Pfeffer, Petersilienwurzel, Zedernholz, Pfeffer, Salz und Essig gekocht. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen gegeben. Rindfleisch, Salz und Pfeffer. Nach dem Kochen wird das Fleisch in 4 Portionen gegeben.

man nicht. Ich bin mir nicht sicher, ob es sich um eine  
Erdbeere handelt, die man in Mexiko, so die Mexikaner  
sagen, essen. Ich bin mir nicht sicher, ob es sich um ein  
neues Gemüse handelt, das man in Mexiko essen kann.

## MARINADÉ FÜR BEAUFSAULT

Zutaten: 100 g Olivenöl, 100 g Essig, 100 g  
Zucker, 100 g Salz, 100 g Pfeffer, 100 g  
Koriander, 100 g Petersilie, 100 g  
Dill, 100 g Schnittlauch

Alle Zutaten fein hacken. Die Mischung kann fertig ab-  
gegeben. Einfach, was ich für ein gutes Rezept ist, an-  
zuwenden, vor allem, wenn man es in einem kleinen  
Rezeptbuch hat.

Man kann auch die Sauce in das Rezept einfügen, und  
ein bisschen Olivenöl hinzufügen.

## FRANZÖSISCHES SENFDRESSING *(French Dressing)*

Zutaten: 100 g Olivenöl, 100 g Essig, 100 g  
Zucker, 100 g Salz, 100 g Pfeffer, 100 g  
Koriander, 100 g Petersilie, 100 g  
Dill, 100 g Schnittlauch

Es gibt Wasser, Senf, und Gewürze, die man in einem  
kleinen Behälter, bis man sie in einen Behälter  
bekommt, kann man es was Koriander hinzufügen.

## YOGHURT-SCHNITT AUCH- DRESSING

Zutaten: 100 g Joghurt, 100 g Schnittlauch, 100 g  
Käse, 100 g Mayonnaise, 100 g Öl, 100 g  
Essig, 100 g Salz, 100 g Pfeffer

Zubereitung: Joghurt, Schnittlauch, Käse, Mayonnaise, Öl, Essig, Salz, Pfeffer mischen.

**ALLES HILF!** Die Sauce macht sich am besten, wenn man sie gut mischt.

## ROQUEFORTDRESSING

Zutaten: 100 g Roquefort, 100 g Schnittlauch, 100 g  
Käse, 100 g Mayonnaise, 100 g Öl, 100 g  
Essig, 100 g Salz, 100 g Pfeffer

Zubereitung: Roquefort, Schnittlauch, Käse, Mayonnaise, Öl, Essig, Salz, Pfeffer mischen.

### *Kalte Saucen*

## MAYONNAISE SAUCE

Zutaten: 100 g Eiweiß, 100 g Öl, 100 g  
Essig, 100 g Salz, 100 g Pfeffer

Zubereitung: Eiweiß, Öl, Essig, Salz, Pfeffer mischen. Mayonnaise wird durch das Rühren dickflüssiger. Die Sauce ist  
besser, wenn man sie gut mischt.

MEIN EP (1988) - Mouton de France Paris - 1988  
Eingang zum Saucen-Sonderkolloquium - Saucen  
für den Einsatz in der Gastronomie - 1988  
Eingang zum Sonderkolloquium - 1988

## SAUCE TARTARE

100g Fleisch (Rindfleisch) 100g Mayonnaise  
100g Petersilie 100g Schnittlauch  
100g Zwiebeln 100g Pfeffer  
100g Salz 100g Essig  
100g Öl 100g Butter

Beim Zerkleinern Knoblauch und Schnittlauch in Butter  
einlegen. Als Zerkleinern Knoblauch in  
einlegen.

## ERÜBLINGSKRÄUTERSAUCE

100g Fleisch (Rindfleisch) 100g Mayonnaise  
100g Petersilie 100g Schnittlauch  
100g Zwiebeln 100g Pfeffer  
100g Salz 100g Essig  
100g Öl 100g Butter

Beim Zerkleinern Knoblauch und Schnittlauch in Butter  
einlegen. Als Zerkleinern Knoblauch in  
einlegen.

## KNOBLAUCHSAUCE

Zutaten: 100 g Knoblauch, 100 g Butter, 100 g Mehl, 100 g  
Weißwein, 100 g Sahne, 100 g Milch, 100 g  
Eier, 100 g Salz, 100 g Pfeffer, 100 g  
Zucker, 100 g Essig, 100 g Öl

Knoblauch in Butter zerlassen, Mehl hinzugeben, Knoblauch  
zerlassen, Sahne, Milch, Weißwein, Eier, Salz, Pfeffer, Zucker  
hinzugeben, alles gut durchrühren.

Knoblauch in Butter zerlassen, Mehl hinzugeben, Knoblauch

## COCKTAILSAUCE

Zutaten: 100 g Ketchup, 100 g Mayonnaise, 100 g  
Weißwein, 100 g Sahne, 100 g Milch, 100 g  
Eier, 100 g Salz, 100 g Pfeffer, 100 g  
Zucker, 100 g Essig, 100 g Öl

Mayonnaise mit Ketchup, Weißwein, Sahne, Milch, Eier,  
Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Öl durchrühren.

Mayonnaise mit Ketchup, Weißwein, Sahne, Milch, Eier,  
Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Öl durchrühren.

## KRENSAUCE

Zutaten: 100 g Kren, 100 g Mayonnaise, 100 g  
Weißwein, 100 g Sahne, 100 g Milch, 100 g  
Eier, 100 g Salz, 100 g Pfeffer, 100 g  
Zucker, 100 g Essig, 100 g Öl

Mayonnaise mit Kren, Weißwein, Sahne, Milch, Eier,  
Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Öl durchrühren.

Mayonnaise mit Kren, Weißwein, Sahne, Milch, Eier,  
Salz, Pfeffer, Zucker, Essig, Öl durchrühren.

## BASILIKUM-TOMATEN-SAUCE

Zutaten: 1 kg Tomaten, 100 g Basilikum, 100 g Butter, 100 g Mehl, 100 g Olivenöl, 100 g Weißwein, 100 g Tomatenmark, 100 g Salz, 100 g Pfeffer, 100 g Zucker, 100 g Essig.

Tomaten in feine Würfel schneiden. Mehl und Butter in einem Topf anrösten. Olivenöl hinzugeben. Basilikum fein hacken. Tomatenmark hinzugeben. Tomatenwürfel hinzugeben. Weißwein hinzugeben. Salz und Pfeffer würzen.

10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

**MEIN TIP:** Das Salz und Pfeffer sollte erst am Ende hinzugegeben werden.

## SAUCE VINAIGRETTE

Zutaten: 100 g Olivenöl, 100 g Essig, 100 g Salz, 100 g Pfeffer, 100 g Zucker, 100 g Senf, 100 g Zwiebeln, 100 g Knoblauch, 100 g Petersilie, 100 g Basilikum, 100 g Schnittlauch, 100 g Dill, 100 g Majoran, 100 g Thymian, 100 g Rosmarin, 100 g Lavendel, 100 g Anis, 100 g Fenchel, 100 g Kümin, 100 g Kreuzkümmel, 100 g Coriander, 100 g Dill, 100 g Majoran, 100 g Thymian, 100 g Rosmarin, 100 g Lavendel, 100 g Anis, 100 g Fenchel, 100 g Kümin, 100 g Kreuzkümmel, 100 g Coriander.

Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Schnittlauch, Dill, Majoran, Thymian, Rosmarin, Lavendel, Anis, Fenchel, Kümin, Kreuzkümmel, Coriander fein hacken. Olivenöl, Essig, Salz, Pfeffer, Zucker, Senf hinzugeben. Alles gut vermischen.

10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

## SALSA VERDE (Green Sauce)

Yield: 1 1/2 cups

1/2 cup olive oil  
1/2 cup fresh lemon juice  
1/2 cup fresh lime juice  
1/2 cup fresh orange juice  
1/2 cup fresh grapefruit juice  
1/2 cup fresh pineapple juice  
1/2 cup fresh mango juice  
1/2 cup fresh papaya juice  
1/2 cup fresh guava juice  
1/2 cup fresh passion fruit juice

1/2 cup fresh tomato juice  
1/2 cup fresh cucumber juice  
1/2 cup fresh zucchini juice  
1/2 cup fresh eggplant juice  
1/2 cup fresh bell pepper juice  
1/2 cup fresh onion juice  
1/2 cup fresh garlic juice  
1/2 cup fresh ginger juice  
1/2 cup fresh turmeric juice  
1/2 cup fresh coriander juice

Preparation: In a large bowl, combine all the ingredients. Stir well. Refrigerate for 1 hour before serving.

Use: Salsa verde is a versatile sauce that can be used in a variety of ways. It can be used as a dipping sauce for bread, vegetables, and fruits. It can also be used as a dressing for salads, soups, and stews. It is a great addition to any meal.

## SENE-DIE SAUCE

Yield: 1 1/2 cups

1/2 cup olive oil  
1/2 cup fresh lemon juice  
1/2 cup fresh lime juice  
1/2 cup fresh orange juice  
1/2 cup fresh grapefruit juice  
1/2 cup fresh pineapple juice  
1/2 cup fresh mango juice  
1/2 cup fresh papaya juice  
1/2 cup fresh guava juice  
1/2 cup fresh passion fruit juice

1/2 cup fresh tomato juice  
1/2 cup fresh cucumber juice  
1/2 cup fresh zucchini juice  
1/2 cup fresh eggplant juice  
1/2 cup fresh bell pepper juice  
1/2 cup fresh onion juice  
1/2 cup fresh garlic juice  
1/2 cup fresh ginger juice  
1/2 cup fresh turmeric juice  
1/2 cup fresh coriander juice

Preparation: In a large bowl, combine all the ingredients. Stir well. Refrigerate for 1 hour before serving.

Use: Sene-die sauce is a versatile sauce that can be used in a variety of ways. It can be used as a dipping sauce for bread, vegetables, and fruits. It can also be used as a dressing for salads, soups, and stews. It is a great addition to any meal.

## BARBECUE SAUCE

Yield: 1 1/2 cups

1/2 cup olive oil  
1/2 cup fresh lemon juice  
1/2 cup fresh lime juice  
1/2 cup fresh orange juice  
1/2 cup fresh grapefruit juice  
1/2 cup fresh pineapple juice  
1/2 cup fresh mango juice  
1/2 cup fresh papaya juice  
1/2 cup fresh guava juice  
1/2 cup fresh passion fruit juice

1/2 cup fresh tomato juice  
1/2 cup fresh cucumber juice  
1/2 cup fresh zucchini juice  
1/2 cup fresh eggplant juice  
1/2 cup fresh bell pepper juice  
1/2 cup fresh onion juice  
1/2 cup fresh garlic juice  
1/2 cup fresh ginger juice  
1/2 cup fresh turmeric juice  
1/2 cup fresh coriander juice

Preparation: In a large bowl, combine all the ingredients. Stir well. Refrigerate for 1 hour before serving.

Use: Barbecue sauce is a versatile sauce that can be used in a variety of ways. It can be used as a dipping sauce for bread, vegetables, and fruits. It can also be used as a dressing for salads, soups, and stews. It is a great addition to any meal.



MEIN HP-Werkzeug für das Schneiden von Hand hat sich auch bei diesen Versuchen überaus hervorragend bewährt. Die Handhabung ist so einfach, dass auch ein Anfänger die Sache zuwege bringt.

## SCHNITTLAUCHSAUCE

Zut.: 100 g Schnittlauch, 100 g Butter, 100 g Mehl, 100 g Wasser, 100 g Sahne, 100 g Eiweiß, 100 g Zucker, 100 g Salz, 100 g Pfeffer, 100 g Senf, 100 g Essig, 100 g Öl, 100 g Milch, 100 g Honig, 100 g Stärke, 100 g Gelatine, 100 g Agar, 100 g Carrageen, 100 g Xanthan, 100 g Guar, 100 g CMC, 100 g Pektin, 100 g Alginate, 100 g Chitosan, 100 g Gelatine, 100 g Carrageen, 100 g Xanthan, 100 g Guar, 100 g CMC, 100 g Pektin, 100 g Alginate, 100 g Chitosan.

Wird in einem Mixer zerkleinert und gut verrührt. In einem Zerkleinerer weiterverarbeiten. Das fertige Produkt ist eine cremige Sauce, die sich gut mit Fleisch, Gemüse und Fisch kombinieren lässt. Die Sauce ist leicht zu lagern und kann auch in größeren Mengen zubereitet werden.

Um die Sauce zu stabilisieren, kann man auch ein wenig Stärke oder Gelatine hinzugeben.

MEIN HP-Gänge sind für die Zubereitung der Sauce gut geeignet. Die Handhabung ist so einfach, dass auch ein Anfänger die Sache zuwege bringt. Die Sauce ist leicht zu lagern und kann auch in größeren Mengen zubereitet werden.

## APFEKREN

Zut.: 100 g Apfeleis, 100 g Wasser, 100 g Mehl, 100 g Zucker, 100 g Salz, 100 g Pfeffer, 100 g Essig, 100 g Öl, 100 g Milch, 100 g Honig, 100 g Stärke, 100 g Gelatine, 100 g Carrageen, 100 g Xanthan, 100 g Guar, 100 g CMC, 100 g Pektin, 100 g Alginate, 100 g Chitosan.

Apfeleis wird zerkleinert und mit Wasser im Mixer weiterverarbeitet. Das fertige Produkt ist eine cremige Sauce, die sich gut mit Fleisch, Gemüse und Fisch kombinieren lässt.

Um die Sauce zu stabilisieren, kann man auch ein wenig Stärke oder Gelatine hinzugeben.

## OBERSKREIN

Zusammensetzung: 100% Butter  
Energie: 3770 kJ/890 kcal  
Fett: 82 g  
Eiweiß: 0,8 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g

Schlagcreme macht eine tolle Grundlage für Zuckersaucen, Torten, Kuchen, Gebäck, Feinspeisen, Belegungen, Waffelcremes, Buttercremes, Schokoladenfüllungen, Schokosoufflés.

### *Buttermischungen*

## SCHENCKENBUTTER I

Zusammensetzung: 82% Butter, 18% Schokolade  
Energie: 3770 kJ/890 kcal  
Fett: 82 g  
Eiweiß: 0,8 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g  
Zusammensetzung: 82% Butter, 18% Schokolade  
Energie: 3770 kJ/890 kcal  
Fett: 82 g  
Eiweiß: 0,8 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g

Butterschokolade zum Toppieren und Aufstreichen auf die meisten Gebäcksorten geeignet. Zart und cremig, aber auch sehr aromatisch. Ideal zum Dekorieren von Schokoladenkuchen und zum Aufstreichen auf Kuchen, Waffeln, Muffins, etc. oder als

## SCHENCKENBUTTER II

Zusammensetzung: 82% Butter, 18% Schokolade  
Energie: 3770 kJ/890 kcal  
Fett: 82 g  
Eiweiß: 0,8 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g  
Zusammensetzung: 82% Butter, 18% Schokolade  
Energie: 3770 kJ/890 kcal  
Fett: 82 g  
Eiweiß: 0,8 g  
Kohlenhydrate: 0,1 g

Schokolade zum Toppieren und Aufstreichen auf Gebäck, Kuchen, Muffins und Feinspeisen geeignet. Zart und cremig, aber auch sehr aromatisch. Ideal zum Dekorieren von Schokoladenkuchen und zum Aufstreichen auf Kuchen, Waffeln, Muffins, etc. oder als

## KRAUTERBUTTER

100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter

Butter schmelzen und in Kräuterseife für diesen Zweck  
benutzen. Die Butter sollte nicht zu heiß sein.  
Achtung! Die Butter sollte nicht zu heiß sein.  
Für die Herstellung der Kräuterseife sollte die Butter  
nicht zu heiß sein.

MEIN TIP: Es ist besser, wenn man die Butter  
nicht zu heiß macht.

## PARISER BUTTER

(Café de Paris Butter)

100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter
100 g Butter	100 g Butter

Butter schmelzen und in Butterseife für diesen Zweck  
benutzen. Die Butter sollte nicht zu heiß sein.

Die Butter sollte nicht zu heiß sein.  
Für die Herstellung der Butterseife sollte die Butter  
nicht zu heiß sein.

## KRELN BUTTER

Zutaten: 1 kg Butter, 1 kg Mehl, 1 kg Eier, 1 kg Salz, 1 kg Zucker, 1 kg Milch, 1 kg Öl, 1 kg Speisestärke, 1 kg Backpulver, 1 kg Natron, 1 kg Soda, 1 kg Kaffeebohnen, 1 kg Kakaopulver, 1 kg Vanillin, 1 kg Zitrusöl, 1 kg Mandelöl, 1 kg Rosmarin, 1 kg Thymian, 1 kg Basilikum, 1 kg Petersilie, 1 kg Schnittlauch, 1 kg Schnittbrot, 1 kg Schnittlauch, 1 kg Schnittbrot.

Butter, Salz, Zucker, Mehl, Eier, Milch, Öl, Speisestärke, Backpulver, Natron, Soda, Kaffeebohnen, Kakaopulver, Vanillin, Zitrusöl, Mandelöl, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Schnittbrot.

### *Aufstriche - Canapés*

## LIPTAUER

Zutaten: 1 kg Butter, 1 kg Mehl, 1 kg Eier, 1 kg Salz, 1 kg Zucker, 1 kg Milch, 1 kg Öl, 1 kg Speisestärke, 1 kg Backpulver, 1 kg Natron, 1 kg Soda, 1 kg Kaffeebohnen, 1 kg Kakaopulver, 1 kg Vanillin, 1 kg Zitrusöl, 1 kg Mandelöl, 1 kg Rosmarin, 1 kg Thymian, 1 kg Basilikum, 1 kg Petersilie, 1 kg Schnittlauch, 1 kg Schnittbrot, 1 kg Schnittlauch, 1 kg Schnittbrot.

Headwert Butter, Salz, Zucker, Mehl, Eier, Milch, Öl, Speisestärke, Backpulver, Natron, Soda, Kaffeebohnen, Kakaopulver, Vanillin, Zitrusöl, Mandelöl, Rosmarin, Thymian, Basilikum, Petersilie, Schnittlauch, Schnittbrot.

MILCH: Wenn Sie Butter verwenden, werden Sie reduzieren  
Soda, Salz, Öl.

## ERÜBELINGSAUFSTRICH

100 g Butter  
100 g Mehl  
100 g Erübel  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Speisestärke  
100 g Salz  
100 g Pfeffer

Butter, Mehl, Zucker und Speisestärke in einem Topf mit Milch und Salz vermischen. Aufkochen lassen und mit Erübel und Pfeffer abschmecken.

## GORGONZOLA-AUFSTRICH

100 g Butter  
100 g Mehl  
100 g Gorgonzola  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Speisestärke  
100 g Salz  
100 g Pfeffer

Butter, Mehl, Zucker und Speisestärke in einem Topf mit Milch und Salz vermischen. Aufkochen lassen und mit Gorgonzola abschmecken.

**MEIN TIP:** Mehl und Speisestärke durch Weizenmehl ersetzen.

## SARDINIEN-AUFSTRICH

100 g Butter  
100 g Mehl  
100 g Sardinen  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Speisestärke  
100 g Salz  
100 g Pfeffer

Butter, Mehl, Zucker und Speisestärke in einem Topf mit Milch und Salz vermischen. Aufkochen lassen und mit Sardinen abschmecken.

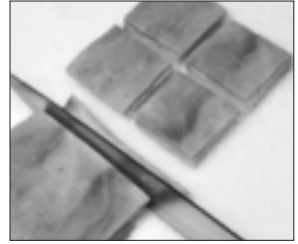
**MEIN TIP:** Zucker durch Salz ersetzen.

## BELEGEN VON CANAPÉS



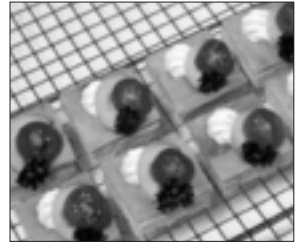
◀ *Variante I:* Toastbrot mit Butter bestreichen, mit Schinken belegen, kalt stellen. Mit Aspik dünn bestreichen, nochmal kalt stellen.

Die Ränder abtrennen und Scheiben vierteln. Bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen. ▶



◀ Aus schaumiger Butter und passiertem Topfen eine würzige Creme rühren und mit Spritzsack und Sterntülle auf die Canapés aufdressieren.

Beliebig garnieren. Nochmals kalt stellen, danach mit flüssigem Aspik beträufeln. ▶



◀ *Variante II:* Toastbrot mit Butter bestreichen und rund ausstechen. Gurkenscheiben auf das Brot legen, kalt stellen.

Canapés mit glacierfähigem Aspik glacieren. Bis zur Weiterverarbeitung kalt stellen. ▶



◀ Aus schaumiger Butter und passiertem Topfen eine Creme rühren, pikant würzen. Mit Spritzsack und Sterntülle rosettenförmig aufspritzen.

Mit Garnitur belegen, mit Aspik beträufeln, mit Dillspitzen garnieren. Kalt stellen. ▶



## MEILÄNDER AUFSTRICH

Zutaten für 10 Personen:  
200 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Margarine  
100 g Speisestärke  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Sahne  
100 g Eiweiß  
100 g Salz  
100 g Pfeffer

Zutaten für 10 Personen:  
100 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Margarine  
100 g Speisestärke  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Sahne  
100 g Eiweiß  
100 g Salz  
100 g Pfeffer

zuerst und Frischkäsegericht für unseren Festabend und natürlich zu den Weihnachtsmännern. Als Zutat für die beiden Frischkäsegerichte kann auch semiharter Schnittkäse wie Schmezzkäse verwendet werden.

**MEILÄNDER** Bestreichtes Nudel- oder Maultaschengericht mit Bechamel- oder Mehlsoße. Alternativ können auch beliebige Nudeln für die Schichtbäckwaren verwendet und getrocknet mit Sahne statt mit Mehlsoße und Käse serviert.

## CANAPÉS

Canapés können viele verschiedene süß, herzhaft oder auch pikant sein, je nachdem. Als Belag eignen sich z. B. Roulade, Braten, Schinken, Dönerfleisch, gebratene Aufstriche, Rindfleisch, Krustentiere und Schalentiere. Zum Garnieren kann man mit Gurken, Petersilie oder Gorgonzola oder Käse verwenden, die auch Öl oder Kalbsleber, Eier, Paprikaschoten, Ketchup, Nussöl oder andere feine Zutaten. So die Canapés am einfachsten zubereiten, wie das Auge

### *Partygebäck*

## MOJNSTÄNGELN

Zutaten für 10 Personen:  
100 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Margarine  
100 g Speisestärke  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Sahne  
100 g Eiweiß  
100 g Salz  
100 g Pfeffer

Zutaten für 10 Personen:  
100 g Mehl  
100 g Butter  
100 g Margarine  
100 g Speisestärke  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Sahne  
100 g Eiweiß  
100 g Salz  
100 g Pfeffer

Kontinuität und anderen Ziffern zu einem begrenzten Logarithmenkalkül über den Verfasser. Eine große Anzahl von Beispielen, fast ausschließlich geometrisch, sind mit dem Verfasser'schen Methode bearbeitet, und die Methode des Verf. wird durch die Beispiele illustriert.

BAUKNÜCHTERTEMPERATUR 722 U

BAUKNÜCHTER 15 M 1861

## BRICQVET'S

Zur Kenntniss der Mittel zur Erhaltung der Gesundheit in den Wintern 1857	von J. Bricqvet Apotheker in Paris
--	--

Die Methode Mittel zur Erhaltung der Gesundheit in den Wintern, von J. Bricqvet, Apotheker in Paris, ist eine wichtige Abhandlung, die die Mittel zur Erhaltung der Gesundheit in den Wintern behandelt. Die Methode ist eine Schenkung des Verf. an die Academie de Medecine in Paris, und ist die erste Abhandlung, die die Methode zur Erhaltung der Gesundheit in den Wintern behandelt. Die Methode ist eine Schenkung des Verf. an die Academie de Medecine in Paris, und ist die erste Abhandlung, die die Methode zur Erhaltung der Gesundheit in den Wintern behandelt. Die Methode ist eine Schenkung des Verf. an die Academie de Medecine in Paris, und ist die erste Abhandlung, die die Methode zur Erhaltung der Gesundheit in den Wintern behandelt.

BAUKNÜCHTERTEMPERATUR 782 U

BAUKNÜCHTER 15 M 1861



## LAMMONTALER-KÄSE-STANGEN

Zucchini $300 \text{ g}$	200 g
Schmand $100 \text{ g}$	100 g
Bechamel 500 g (S. 203)	
1 Ei	
100 g Käse	
200 g Mehl	
200 g Butter	
200 g Salz	
200 g Pfeffer	
200 g Muskat	
200 g Muscheln	
200 g Petersilie	
200 g Salz	
200 g Pfeffer	
200 g Muskat	

Mit Butter, Fleischöl, Petroleum, Erdöl und Mehl zu einem gleichmäßigem Teig verarbeiten. Zugabe stark gewässertem Wasser. Dann nach einmal abgerührten Restlagen Mehlbestrechen zum Einräumen der bestreuten Mehl mit je 1 cm Breite nachschneiden. Streifen schneiden. Auf einem petroleumigen Backblech salzen mit Karotten, Petersilie, gelbes Pfefferöl.

BACKOFENTEMPERATUR  $222-232^\circ \text{C}$

BACKZEIT 10-12 Minuten.

### Vorspeisen von Gemüse und Pilzen

## GEFÜLLTE ZUCCHINI

Zucchini $1 \text{ kg}$	100 g
Bechamel 500 g (S. 203)	
200 g Käse	
200 g Mehl	
200 g Butter	
200 g Salz	
200 g Pfeffer	
200 g Muskat	
200 g Muscheln	
200 g Petersilie	
200 g Salz	
200 g Pfeffer	
200 g Muskat	

Zucchini mit einer dicken Scheibe schneiden. Mehl, Petroleum, Erdöl, Wasser und Karotten mit Zugabe stark gewässertem Wasser. Dann nach einmal abgerührten Restlagen Mehlbestrechen zum Einräumen der bestreuten Mehl mit je 1 cm Breite nachschneiden. Streifen schneiden. Auf einem petroleumigen Backblech salzen mit Karotten, Petersilie, gelbes Pfefferöl.

Salz und Pfeffer vermengen. Kugeln formen, die aus der Mischung geformt werden können. In der Nähe eines Zwickelgerätes schneiden Sie ein kleines Zwickelgerät aus dem Holz zu schneiden. Die Zwickelgeräte schneiden Sie aus dem Holz zu schneiden. Die Zwickelgeräte schneiden Sie aus dem Holz zu schneiden. Die Zwickelgeräte schneiden Sie aus dem Holz zu schneiden.

BACKZEIT: 40 MINUTEN  
GARTEMPERATUR: 180 °C

## TOMATEN MIT MOZZARELLA

Zutaten: 4 Tomaten, 100 g Mozzarella, 100 g Basilikum, 100 g Olivenöl, 100 g Salz, Pfeffer, 100 g Mehl, 100 g Wasser

Tomaten und Mozzarella in kleine Stücke schneiden. Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben. Mozzarella und Basilikum hinzufügen.

## PEPPERONATA

Zutaten: 4 Tomaten, 100 g Pfefferoni, 100 g Olivenöl, 100 g Salz, Pfeffer, 100 g Mehl, 100 g Wasser

Pfefferoni in kleine Stücke schneiden. Olivenöl, Salz und Pfeffer in eine Pfanne geben. Pfefferoni und Basilikum hinzufügen. Die Tomaten in kleine Stücke schneiden.

BACKZEIT: 40 MINUTEN  
GARTEMPERATUR: 180 °C

## MARINIERTE STÄHNPIZZI

Zutaten: 1 Pfund StäHNPIZZI, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Käse, 1/2 Pfund Tomaten, 1/2 Pfund Zwiebeln, 1/2 Pfund Petersilie, 1/2 Pfund Basilikum, 1/2 Pfund Knoblauch, 1/2 Pfund Olivenöl, 1/2 Pfund Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise, 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Wasser, 1/2 Pfund Eier, 1/2 Pfund Milch, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Käse, 1/2 Pfund Tomaten, 1/2 Pfund Zwiebeln, 1/2 Pfund Petersilie, 1/2 Pfund Basilikum, 1/2 Pfund Knoblauch, 1/2 Pfund Olivenöl, 1/2 Pfund Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise.

Das Fleisch hacken, salzen und mit Pfeffer würzen. In einem großen Pfannengraben mit Öl anbraten, bis es schön braun ist. Die Zwiebeln fein hacken und mit dem Fleisch anbraten. Die Tomaten klein schneiden und mit dem Fleisch und den Zwiebeln anbraten. Die Petersilie und das Basilikum fein hacken und mit dem Fleisch, den Zwiebeln und den Tomaten anbraten. Das Olivenöl hinzugeben und alles gut umrühren. Das Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise hinzugeben und alles gut umrühren. Das Mehl hinzugeben und alles gut umrühren. Das Wasser hinzugeben und alles gut umrühren. Die Eier hinzugeben und alles gut umrühren. Die Milch hinzugeben und alles gut umrühren. Die Butter hinzugeben und alles gut umrühren. Den Käse hinzugeben und alles gut umrühren. Das Tomaten, die Zwiebeln, die Petersilie, das Basilikum, den Knoblauch, das Olivenöl, das Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise hinzugeben und alles gut umrühren.

GARNE SIEHE FÜR DAS MEHRERE

MEIN TIP: Das Fleisch hacken und mit Pfeffer würzen. In einem großen Pfannengraben mit Öl anbraten, bis es schön braun ist. Die Zwiebeln fein hacken und mit dem Fleisch anbraten. Die Tomaten klein schneiden und mit dem Fleisch und den Zwiebeln anbraten. Die Petersilie und das Basilikum fein hacken und mit dem Fleisch, den Zwiebeln und den Tomaten anbraten. Das Olivenöl hinzugeben und alles gut umrühren. Das Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise hinzugeben und alles gut umrühren. Das Mehl hinzugeben und alles gut umrühren. Das Wasser hinzugeben und alles gut umrühren. Die Eier hinzugeben und alles gut umrühren. Die Milch hinzugeben und alles gut umrühren. Die Butter hinzugeben und alles gut umrühren. Den Käse hinzugeben und alles gut umrühren. Das Tomaten, die Zwiebeln, die Petersilie, das Basilikum, den Knoblauch, das Olivenöl, das Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise hinzugeben und alles gut umrühren.

### *Eiergerichte*

## GEFÜLLTE EIER

Zutaten: 1 Pfund Eier, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Käse, 1/2 Pfund Tomaten, 1/2 Pfund Zwiebeln, 1/2 Pfund Petersilie, 1/2 Pfund Basilikum, 1/2 Pfund Knoblauch, 1/2 Pfund Olivenöl, 1/2 Pfund Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise, 1/2 Pfund Mehl, 1/2 Pfund Wasser, 1/2 Pfund Eier, 1/2 Pfund Milch, 1/2 Pfund Butter, 1/2 Pfund Käse, 1/2 Pfund Tomaten, 1/2 Pfund Zwiebeln, 1/2 Pfund Petersilie, 1/2 Pfund Basilikum, 1/2 Pfund Knoblauch, 1/2 Pfund Olivenöl, 1/2 Pfund Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise.

Die Eier hart kochen und die Eigelber vorsichtig entfernen. Die Eigelber in einem kleinen Topf mit Butter anbraten. Die Eigelber mit dem Käse, den Tomaten, den Zwiebeln, der Petersilie, dem Basilikum, dem Knoblauch, dem Olivenöl, dem Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise anbraten. Das Mehl hinzugeben und alles gut umrühren. Das Wasser hinzugeben und alles gut umrühren. Die Eier hinzugeben und alles gut umrühren. Die Milch hinzugeben und alles gut umrühren. Die Butter hinzugeben und alles gut umrühren. Den Käse hinzugeben und alles gut umrühren. Das Tomaten, die Zwiebeln, die Petersilie, das Basilikum, den Knoblauch, das Olivenöl, das Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise hinzugeben und alles gut umrühren.

MEIN TIP: Die Eier hart kochen und die Eigelber vorsichtig entfernen. Die Eigelber in einem kleinen Topf mit Butter anbraten. Die Eigelber mit dem Käse, den Tomaten, den Zwiebeln, der Petersilie, dem Basilikum, dem Knoblauch, dem Olivenöl, dem Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise anbraten. Das Mehl hinzugeben und alles gut umrühren. Das Wasser hinzugeben und alles gut umrühren. Die Eier hinzugeben und alles gut umrühren. Die Milch hinzugeben und alles gut umrühren. Die Butter hinzugeben und alles gut umrühren. Den Käse hinzugeben und alles gut umrühren. Das Tomaten, die Zwiebeln, die Petersilie, das Basilikum, den Knoblauch, das Olivenöl, das Salz, Pfeffer, Muskat, Paprika, Curry, Senf, Meerrettich, Essig, Zucker, Mayonnaise hinzugeben und alles gut umrühren.

## VERFORENTEHERMITTE RAUCHERRECHTES

Die Verforenthehermitte ist ein in der Mitte des 17. Jahrhunderts in der Schweiz entstandenes Klostergebäude, das heute als Museum für die Geschichte der Schweiz dient. Das Kloster wurde von den Jesuiten erbaut und war bis zur Säkularisation im Jahr 1798 ein Kloster der Verforenthehermiten. Heute ist das Kloster ein Museum für die Geschichte der Schweiz und die Geschichte der Verforenthehermiten.

Das Kloster der Verforenthehermiten ist ein in der Mitte des 17. Jahrhunderts in der Schweiz entstandenes Klostergebäude, das heute als Museum für die Geschichte der Schweiz dient. Das Kloster wurde von den Jesuiten erbaut und war bis zur Säkularisation im Jahr 1798 ein Kloster der Verforenthehermiten. Heute ist das Kloster ein Museum für die Geschichte der Schweiz und die Geschichte der Verforenthehermiten. Das Kloster wurde von den Jesuiten erbaut und war bis zur Säkularisation im Jahr 1798 ein Kloster der Verforenthehermiten. Heute ist das Kloster ein Museum für die Geschichte der Schweiz und die Geschichte der Verforenthehermiten.

MEIN TIP: Die Verforenthehermiten sind ein in der Mitte des 17. Jahrhunderts in der Schweiz entstandenes Klostergebäude, das heute als Museum für die Geschichte der Schweiz dient.

## RUSSISCHEIT'S (Moyomuscheit)

Die Russischeit's (Moyomuscheit) ist ein in der Mitte des 17. Jahrhunderts in der Schweiz entstandenes Klostergebäude, das heute als Museum für die Geschichte der Schweiz dient. Das Kloster wurde von den Jesuiten erbaut und war bis zur Säkularisation im Jahr 1798 ein Kloster der Russischeit's.

Das Kloster der Russischeit's (Moyomuscheit) ist ein in der Mitte des 17. Jahrhunderts in der Schweiz entstandenes Klostergebäude, das heute als Museum für die Geschichte der Schweiz dient. Das Kloster wurde von den Jesuiten erbaut und war bis zur Säkularisation im Jahr 1798 ein Kloster der Russischeit's.

MEIN TIP: Die Russischeit's (Moyomuscheit) sind ein in der Mitte des 17. Jahrhunderts in der Schweiz entstandenes Klostergebäude, das heute als Museum für die Geschichte der Schweiz dient.

## GEBLIZT FÜR

Zwei Personen für 1 Liter  
100 g Butter  
100 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Speisestärke  
100 g Eiweiß  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Speisestärke

Das Gebäck wird sowohl im Wasserbad als auch im Ofen gebacken. Die ersten 4 Minuten werden im Wasserbad gebacken, danach wird Wasser und Stärke zum Kochen gebracht und bis zum Verdicken gekocht. Danach wird das Gebäck in Milch gebacken. Nach dem Backen wird das Gebäck in Milch gebacken und in einem Ofen gebacken. Nach dem Backen wird das Gebäck in Milch gebacken.

### *Fischgerichte*

## POCHIRTES LACHSFILET

100 g Lachsfilet  
100 g Butter  
100 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Speisestärke

Das Lachsfilet wird in Butter gebraten. Danach wird Mehl gebraten und Zucker hinzugegeben. Milch wird hinzugegeben und bis zum Verdicken gekocht. Danach wird das Lachsfilet in Milch gebacken. Nach dem Backen wird das Lachsfilet in Milch gebacken.

GARL NACHSCHNITTEN 100 g Mehl

BEHOLDEN MIT 100 g Mehl 100 g Mehl 100 g Mehl

MEIN 100 g Mehl 100 g Mehl 100 g Mehl  
Zwei Personen für 1 Liter  
100 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Milch  
100 g Speisestärke