

Martha Liess

ie BenDnirn s ciie s
h b

• SCHILLER
HER-MANNSTADT
2007

Inhalt

Ein paar Worte zu Anfang	9
Wörterklärung	• • • • 12
Maße und Gewichte.	14
Suppen	••••• 15
Klare Brühen mit Einlagen.	16
Gebundene Suppen.	28
Einmachsuppen.	38
Kächen.	42
Brotsuppen (siebenbürgisch: Brock).	45
Krebs- und Fischsuppen.	47
Milchsuppen.	50
Kaltschalen.	51
Beilagen und Garnierungen	53
Die Verwendung der Kartoffel.	54
Die Zubereitung von Reis (Risotto).	60
Soßen und Mayonnaisen	67
Warme Soßen.	68
Kalte Soßen, Mayonnaisen.	75
Vorspeisen	79
Warme und kalte Speisen aus Ei.	80
Belegte Brötchen.	89
Einfache Brotaufstriche.	93
Kalte Fleischspeisen	94
Käse und Speisen aus Käse.	95
Gesalzene Aufläufe.	98
Warme Puddings, Rouladen, Pfannkuchen.	100
Pikante, leichte Speisen.	110
Rasch gebackene Auflagen für Gemüse.	111

Gemüse113
Zubereitung der Gemüse ~.114
Allgemeines zur Spinatbereitung.135
Pilze (Schwämme).143
Salate147
Frische Salate.148
Gekochte Salate.153
Salate mit Mayonnaise.157
Rohkost161
Fische163
Das Vorrichten der Fische.164
Fische, blau zubereitet166
Forelle und Aal.166
Zander (Schill, Fogosch).169
Waller (Wels).171
Karpfen.173
Weißfische und Seefische.175
Krebse und ihre Zubereitung176
Eintopfgerichte179
Knödel, Nudeln, Maisbrei213
Aspik225
Fleischspeisen227
Kalbfleisch228
Rindfleisch248
Der Lungenbraten.257
Zubereitung von Beefsteaks oder Filets.260
Schweinefleisch264
Das Vorrichten des Spanferkels.271
Schinken und Selchfleisch.279

Lamm, Schaf, Kaninchen	284
Lammfleisch	284
Wildbret	295
Der Hase und seine Zubereitung	296
Das Reh und seine Zubereitung	301
Der Hirsch	304
Das Wildschwein	306
Geflügel	308
Vorbereiten der Enten und Gänse.	308
Vorbereiten der Hühner.	316
Tauben	320
Truthahn oder Indian	322
Rebhühner und Schnepfen.	324
Speisen aus Obst	327
Obstsalate.	328
Kompotte	329
Milch und Milchprodukte	337
Warme, leichte Milchspeisen.	341
Kalte Milchspeisen, zum Teil mit Sahne.	346
Mehlspeisen und Gefrorenes	349
Warme süße Aufläufe, Köche und Puddings	350
Der Guß und seine Zubereitung	358
Krems und süße Speisen	361
Krems.	361
Sulzen.	369
Süßspeisen aus Schlagsahne.	373
Einfache, leichte Mehlspeisen mit und ohne Obst	375
In Fett gebackene Mehlspeisen	384
Süße Kuchen und Brote.	393

Brot- und Hefebäckereien	405
Brotbacken.	406
Brotteig-Mehlspeisen. i	409
Bereitung des Hefeteigs.	410
Blätter- oder Buttermteig	434
Torten und Rouladen	446
Regeln zum Tortenbacken und Glasieren.	446
Krems zum Füllen von Torten.	466
Glasuren für Torten und Kleingebäck	469
Feines Gebäck mit und ohne Butter.	474
Honiggebäck	493
Eiklargebäck.	497
Konfekt	499
Gefrorenes (Speiseeis).	505
Obstkonservierung • - •	
Dunstobst.	513
Einfache Zubereitung von Verbrauchskompott	516
Zuckerobst.	519
Marmeladen- und Obstmus-Bereitung	521
Obstgelee.	529
Obstkäse (Fruchtmark).	532
Obstsäfte.	534
Gemüsekonservierung	537
In Dampf eingekochtes Gemüse.	538
Die Bereitung von Tomatenmark.	542
In Salz und Essig konserviertes Gemüse.	544
Essigbereitung im Hause.	554
Gedörrtes Gemüse.	556
Verzeichnis der Rezepte.	557