VERZEICHNIS DER KOCHREZEPTE

	Seite
Aal oder Lachs in Gelee	47
Aal-Gulasch	48
Äpfel, maskierte	174
Apfelmus	178
Apfelreis	82
Artischoken	78
Bananen, gebackene	176
Bauernkalbfleisch	103
Beefsteak von Filet	110
Beefsteakpastete	110
Beignets von Äpfeln	174
Birnen, geschmorte	179
Blumenkohl	68
Blumenkohl, gebackener	68
Blumenkohlsalat	162
Blumenkohlsuppe	20
Bohnen, grüne	69
Bohnen, weiße	84
Bohnensalat	163
Bouillonkartoffeln	92
Bouillonreis	81
Bouletten von Kalbfleisch	121
Bratfisch, Hecht oder Zander	35
Bratkortoffeln	88
Bratkartoffeln von rohen Kartoffeln	89
Bratwurst in Bier	129
Bratwurst mit Kartoffeln	129
Brötchen, feine	183
Brötchen, holländische	184
Brötchen, pikante, geröstete	192
Bruchspargel	66
Champignons	75
Eier, gefüllte	53
Eier, gefüllt mit Mayonnaise	53
Eier mit Saucischen	55
Eier, saure	54
Eierbrötchen	183
Eierkuchen, einfacher	55
Eierkuchen, französischer	55
Eierkuchen, gefüllter	119
Eisbein, Schweinepökelfleisch	128
Endivien, Kresse	160
Ente, gebratene	144
Erbsen, grüne; Schoten	64
Erbsensuppe	84
Erbsensuppe m. Schweinsohren	26
Eskorialsalat, Rapünzchen	160
Fasanensuppe	32
Filet mit Champignons	111

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seite

Filet von Wild: Renntier oder Hirsch 153
Fisch, gefüllter. . . . 38
Fischgratin 41
Fisch in grüner Sauce . 35
Fischpfännchen. . . . 44
Fischragout „Matelote". 40
Fischsalat 167
Fischsuppe, englische . 24
Fischsuppe, südfranzösische 25
Flammerie von Gries . 173
Fleischtomaten, gebackene 190
Fricco, spanisch . . . 102

Gans in Gelee oder Gänseweissauer 143
Gänsebraten. 142
Gänseklein mit Reis . . 143
Gänseleberbrötchen . . 186
Grütze, rote 176
Gulasch, ungarisches . . 104
Gurkensalat . . . - . 163

Hachee von Kalbsbraten 120
Hammelfleisch mit grünen Bohnen 99
Hammelfleisch mit Gemüsen 97
Hammelfleisch m. Zwiebel und Kümmel . . . 134
Hammelkeule gebraten . 133
Hammelkoteletten. . . 135

Seite

Hammelkoteletten mit Käseauflauf 135
Hammelniere in Scheiben 136
Hammel- oder Rindfleischroulade mit Wirsingkohl 98
Hammelrücken gespickt. 133
Hase, falscher (farcierter Braten) 128
Haselhühner. 149
Hasenbraten. 149
Hecht oder Zander mit Ragout. 37
Hecht oder Zander mit Sauerkohl. 36
Heringe, grüne d. h. frische, gebacken . . 38
Heringssalat. 166
Hirschbraten: Rücken od. Keule 152
Hirschsteak 153
Hoppelpoppel oder Bauernfrühstück 189
Huhn, gefülltes im Topf gebraten 140
Huhn, junges, gebraten . 139
Huhn mit Reis . . . 141
Hummermayonnaise. . 188

Ingwer Pfannkuchen (englisch) 179
Irisch Stew mit Weißkohl 101
Jägerfleisch vom Hirsch 154

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seite
Kalbsbraten, aufzuwärmen 117
Kalbsbraten mit holländischer Sauce . . . 117
Kalbsbratensalat . . . 120
Kalbfleisch mit Eiern . 119
Kalbfleisch, ungarisches 102
Kalbsfrikassee 118
Kalbsgulasch mit Spätzle 122
Kalbskeule, gebraten. . 116
Kalbskoteletten . . . 124
Kalbsleber, gebraten. . 123
Kalbsleber, gespickte . 123
Kalbsschnitzel 124
Karotten, junge . . . 65
Kartoffelbrei, pikanter . 87
Kartoffelklöße 90
Kartoffeln, gefüllte . . 87
Kartoffeln, Straßburger . 91
Kartoffelpuffer 89
Kartoffelsalat 161
Kartoffelsalat mit Wallnüssen 161
Kartoffelsuppe, französische 22
Kartoffelsuppe mit Gemüse und Brühwürsten 22
Käse-Eierkuchen . . . 57
Kaiser-Eier 57
Käsepastetchen 186
Käsereis, gebackener . 83
Kastanien, geschmorte . 79
Kastanienpuree. . . . 80
Kohlrabi 70

Seite
Kohlrouladen, gefüllte . 73
Kohlrüben 75
Kompott von Äpfeln . 177
Kopfsalat 159
Koteletten, russische. . 121
Kräuter- oder Chester Käsebrötchen . . . 185
Krautsalat 163
Kressebrötchen . . . 184
Kuschele Musch . . . 47

Leberbrötchen 185
Leberkuchen oder Leberpastete. 189
Linsen. 83
Linsensuppe. 27

Milchreis. 82
Mohrrüben und Schoten 64

Nierensuppe 20
Non plus ultra 29
Nudelsuppe, italienische 23

Ölsardinen mit Parmesankäse 188
Omelette 59
Omelette gefülltes. . . 59
Omelette als süße Speise 60

Pfannkuchen, italienischer 57
Pfeffer-Potthast (westfälisch) 97
Pfifferlinge 76

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seite
Pfirsiche mit Sabayone . 175
Pflaumenkompott . . . 178
Pilzsuppe 29
Polenta 80
Polenta, gebacken . . 81

Quarkbrötchen 184

Rebhühner, alte, geschmort 147
Rebhuhn, junges, mit Sauerkohl 147
Rebhuhn in Linsensuppe 148
Rehblatt, gedämpft . . 151
Rehkeule 150
Rehleber 151
Rehrücken 150
Reis, Florentiner . . . 172
Rinderfiletbraten . . . 107
Rindersauerbraten . . 108
Rinderschmorbraten . . 109
Rindfleisch m. Reiskruste 114
Rindfleisch mit Schwarzwurzeln 112
Rindfleischsuppe . . . 19
Roastbeefschnitten m. gebackenen Zwiebeln . 113
Romainsalat 160
Rosenkohl 72
Rostbraten mit Gemüse 96
Roulade von Rindfleisch 113
Rübchen, Teltower . . 74
Rührei 51
Rührei mit Bückling . 52
Rührei mit Schnittlauch 51

Seite
Salat, bunter 164
Salat v. Fleisch u. Sellerie 168
Salat, italienischer . . 166
Salat, Pariser 165
Salat, Russischer . . . 164
Savoyardenkartoffeln . . 90
Sauerkohl 73
Sauerkrautsuppe, ungar. 23
Schellfisch mit Maccaroni 41
Schellfisch mit Senfbutter 42
Schellfisch à la Soubise . 43
Schinken mit Eiern: Ham and eggs 52
Schmorkohl (Rothkohl) 72
Schnee-Eier 171
Schneehühner 149
Schnitten, kalte, a. Fleischresten 187
Schwarzer Peter von Wild 156
Schwarzwurzeln mit holländischer Sauce . . 78
Schweinebraten (Schweineschinken) 126
Schweinefleisch mit Gemüse 95
Schweinefleischragout . 126
Schweinefleisch mit gelben Rüben und Klößen 95
Schweinefilet mit Sahnensauce 131
Schweinekotelette, Karbonade 127
Seezunge auf franz. Art 39
Souflè von Fisch . . . 44

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Seite
Spargel-Auflauf . . . 67
Spätzle 82
Spätzle, geröstete . . 86
Speck-Eierkuchen . . 57
Spiegel-Eier 51
Spiegel-Eier mit Brot u. Käse 52
Spinat 63
Spinat mit Reis . . . 63
Stachelbeerenkompott . 177
Stangenspargel . . . 66
Steinpilze mit Setzei . . 75
Stockfisch in Ölzwiebelsauce 47
Stockfisch auf provençalische Art 46
Stockfisch auf rheinische Art 45
Suppe, einfache, legierte 21
Suppe, russische ‚Bortsch' 26

Tagliarini mit Kirschen 175
Tauben, junge, im Topf 139
Timbale von Trüffeln oder Champinons 191
Tomaten, gefüllte . . . 77
Tomaten-Pudding mit Champinongsauce . . 76
Tomatensalat 162

Weinspeise, kalte (Riz à la Malte) 171
Weißkohl, gedämpfter mit Bratwurst u. Kartoffeln 100
Wildeierkuchen . . . 58
Wildeierkuchen . . . 155
Wildenten 149
Wildragout 154
Wildsuppe 28
Wirsingkohl, gestovter . 71
Wurst, frische, mit Kartoffelsalat 130
Wurstspatzen 86

Zuckerkartoffeln . . . 88
Zungenbrötchen . . . 183
Zwiebeln, geschmorte . 79

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Gedruckt in Leipzig
bei Poeschel & Trepte

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf

Inches 1 2 3 4 5 6 7 8

Centimetres 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19

TIFFEN® Color Control Patches

© The Tiffen Company, 2007

Blue	Cyan	Green	Yellow	Red	Magenta	White	3/Color	Black

Universitäts- und
Landesbibliothek Düsseldorf