



# Menüvorschlag No. 1



## *Suppe*

Bouillon-Suppe mit Schwemmkloßen.

## *Fleisch und Gemüse*

Rind in Bouillon gekocht nebst einer Matelot-Sauce. Grüne Bohnen und Kartoffeln dazu.

## *Fisch*

Karpfen in Bier mit geschmolzener Butter und Meerrettich nebst geröstetem Brot.

## *Braten*

Hasenragout mit schwarzem Johannisbeergelee und Rote-Beete-Salat.

## *Gebackenes*

Chocoladen-Auflauf

## *Dessert*

Früchte, Butter und Käse





## *Suppe*

### Bouillon-Suppe mit Schwemmklößen.

Man nimmt gekochtes Rindfleisch, wobei man für jede Person ein halbes Pfund rechnet, schneidet es in dünne Scheiben, hackt es recht fein und legt es nebst in Stücke geschnittenen Schinken in eine Kasserole. Dann gibt man das nötige Quantum Wasser, etwas Wurzelwerk, einige Pfefferkörner und Salz dazu, lässt alles zusammen noch eine halbe Stunde kochen, gießt es dann durch ein Sieb und bringt es wieder ins Kochen, worauf man es mit weißer Mehlschwitze sämig macht.

Für die **Schwemmklöße** nimmt man zwei Tassen Milch, setzt es mit 100 Neuloth (1 Neuloth = 10 gr) Butter auf das Feuer, rührt dieses mit 15 Neuloth feinem Mehl so lange, bis es vom Topfe abbläst. Nach dem Kalten vermischt man es mit 4 Eidotter, dem zu schaumgeschlagenen Weißen der 4 Eier, Muskatnuss und Salz, sticht mit dem Löffel kleine Klöße davon ab und lässt diese ganz langsam in kochender Bouillon binnen 5 Minuten garen, Klöße sofort in die angerichtete Suppe legen

## *Fleisch und Gemüse*

### Rindfleisch in Bouillon gekocht, nebst einer Matelot-Sauce.

Kommt es auf ein schmackhaftes Stück Fleisch an, so verfährt man folgendermaßen: man nimmt ein gutes Stück Rindfleisch, legt es in kochende Bouillon. Sollte keine Bouillon vorrätig sein, nimmt man Wasser. Dazu kommt das nötige Salz und, nach dem Abschäumen, allerlei Wurzelwerk, Sellerie und Petersilie hinein. Da das Fleisch saftig bleiben soll, so darf man es nicht so lange wie bei Bereitung einer Bouillon kochen lassen, sondern nimmt es, sobald es weich ist, heraus. Nun entfernt man alle lappigen und fettigen Teile und die Knochen, richtet das Fleisch sauber an, bestreut es mit ein wenig Salz.

Das Fleisch kann mit Gemüse gereicht werden, oder als selbstständiges Gericht zum Beispiel mit einer Matelot-Sauce serviert werden.

**Matelot-Sauce.** Man lässt Bouillon mit etwas Salbei, Thymian, Petersilie, einigen Schalotten, einem Lorbeerblatt, Zitronenschale, eine Hand voll zerstörten Trüffel und einigen Pfefferkörnern eine Viertelstunde durch Kochen, gießt sie durch ein Sieb und zieht sie mit einigen Eidotter ab. Dann schwitzt man Mehl in Butter gelb, rührt es mit einigen Löffeln voll Bouillon glatt, quillt Essen nebst einigen Kapern und etwas Zitronensaft zu dem übrigen und lasse das Ganze noch einmal aufkochen.





## *Fisch*

### Karpfen in Bier mit Butter und Meerrettich.

Nachdem man die Karpfen abgestochen und das Blut in einem bereitstehenden Gefäß aufgefangen hat, werden die Fische geschuppt, ausgenommen, gereinigt und in Stücke geschnitten. Dann bestreut man sie mit Salz, lässt sie einige Zeit stehen, trocknet sie darauf mit einem Tuche sauber ab und legt sie mit geschnittenen Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Zitronenscheiben, englischen Gewürz (Englisches Gewürz kennt man auch als Piment oder Nelkenpfeffer), Pfefferkörner, Nelken, Lorbeerblättern, Salz und den Eingeweiden ohne die Galle in eine Kasserolle und zwar so, dass die Gräten nach unten gekehrt sind. Nun gießt man eine halbe Tasse Essig und so viel Weiß- und Braunbier drüber, dass es eine Handbreit über dem Fisch steht lässt, lässt alles eine halbe Stunde bei ziemlich starken Feuer kochen. Zuletzt gibt man ein großes Stück Butter, einen halben Löffel Zucker und das mit etwas Mehl dickgerührte Blut hinzu und lässt alles zusammen allmählich einkochen. Wenn die Karpfen gar sind, richtet man sie zierlich an, gießt die dicke dunkle Sauce drüber und gibt in

Salzwasser gar gekochte Kartoffeln hinzu.  
Dazu wird geschmolzene Butter und Meerrettich gereicht

## *Braten*

### Hasenragout mit schwarzem Johannisbeergelee und Rote-Beete-Salat.

Nachdem der Hase gewaschen, in Stücke zerlegt und gespickt mit Speck ist, lässt man ihn eine Nacht in einer Marinade liegen. Am anderen Tag bräunt man Butter, lässt das Fleisch mit einigen Schalotten mehrere Male darin

durchschwitzen und kocht es in einer Bouillon mit Zitronensaft, Nelken und schwarzem Pfeffer eine gute Stunde. Dann gießt man die Brühe durch ein Sieb, kocht kleine Fleischklöße in derselben gar und gibt echte, in Butter und Bouillon weich gedämpfte Kastanien, braun gebranntes Mehl und Zitronenscheiben daran.

**Rote Beete Salat.** Die rote Beete werden gewaschen, 2-3 Stunden gekocht, geschält, nach dem kalten in Scheiben geschnitten und mit Essig und Öl vermischt. Man kann dazu auch nach Belieben ganz fein geschnittenen Meerrettich, Sellerie oder auch Kümmel geben.

**Johannisbeergelee.** Man kocht die Beeren ohne die Stängel, bis sie aufspringen, presst sie dann gut aus und lässt den Saft einige Stunden stehen. Nun nimmt man Zucker und Saft zu gleichen Teilen, lässt diese so lange kochen, bis ein Tropfen, auf Zinn gegossen, stehen bleibt. Dann gießt man den Saft ziemlich heiß in die Gläser, legt oben auf Brantweinpapier und bindet sie zu. Für das servieren bei Tisch füllt man das Gelee in gläserne Schalen.





***Gebackenes***  
**Chocoladen-Auflauf**

Man schlägt vier ganze Eier und vier Eidotter auf, reibt 8 Neuloth (1 Neuloth = 10 gr) Schokolade dazu, gibt 1/4 Pfund zu Schaum gerührte Butter, 20 Neuloth (20 x 10 gr) gestoßenen Zucker und 1/4 Pfund abgezogene und geriebene Mandeln daran und rührt das Ganze eine gute halbe Stunde lang durch, lockert das zu schneegeschlagene Weiße der vier Eier darunter, bestreicht eine runde Form mit Butter und backt darin den Auflauf in 20-25 Minuten gar.

**Guten Appetit  
wünscht  
Ihre**

*Anja Marschall*

*Original-Rezepte aus: „Das illustrierte Hamburger Kochbuch“ 1879*

