

Internationale Gerichte

1. Minestra (Gemüsesuppe) Italien

500 g Gemüse, 2 Eßl. Wasser, Salz, 100 g Makkaroni, 30 g Hartkäse, 1 l Brühe

Das Gemüse (Kraut, Sellerie, Möhren, Kohlrabi, Porree, Zwiebel) vorbereiten und in feine Streifchen oder recht kleine Würfel schneiden, mit Öl, wenig Wasser und Salz weich dünsten. Makkaroni kochen und abspülen. Gemüse und Makkaroni mischen, mit dem geriebenen Hartkäse bestreuen und mit kräftiger, kochender Brühe übergießen. Anstelle von Makkaroni kann Reis verwendet werden. Als Einlage eignen sich junge Erbsen, gedünstete Pilze, Geflügelleber und Geflügelmagen.

2. Türkische Hochzeitssuppe (Kräftige Rindfleischsuppe)

500 g Rindfleisch, 100 g Zwiebeln, 1,5 l Salzwasser, 50 g Mehl, Paprika, 10 g Butter, Kräuter

Gutes Kochfleisch (hohe Rippe) mit Zwiebeln und Salzwasser 2 Stunden leise kochen. Das Fleisch herausnehmen, die Brühe durchseihen, abschäumen, das kalt angequirlte Mehl zugießen und nochmals gründlich durchkochen. ½ Teelöffel Paprika mit der zerlaufenen Butter verrühren. Einen Teil des Fleisches, zu Würfeln geschnitten, als Einlage in die Suppe geben und die Paprikabutter hinein tropfen. Mit frischen gehackten Kräutern bestreuen.

3. Borschtsch (Gemüsesuppe) Russland

500 g Fleisch, 2 l Wasser, Salz, 300 g rote Rüben, 200 g Wurzelwerk, 50 g Zwiebel, Brühe, 200 g Kraut, 1 Eßl. Essig, 15 g Zucker, 100 g Tomaten, Pfeffer, 1/8 l Sahne

Das Fleisch waschen, in das siedende Salzwasser geben und 1 bis 2 Stunden kochen. Rote Rüben, Wurzelwerk und Zwiebel vorbereiten und in Scheibchen schneiden, mit wenig Brühe halbweich dünsten, dann das grob gehackte Kraut zufügen, ebenso Essig und Zucker, nach Wunsch auch 500 g Kartoffeln und 1 Lorbeerblatt. Die Fleischbrühe zugießen und alles Zusammen weich kochen. Kurz vor dem Fertigwerden die in Scheiben geschnittenen Tomaten oder dickes Tomatenmark untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ist die Farbe noch etwas fade, dann Brühe von Rotrübensalat zugießen. Als Einlage das in Scheiben geschnittene Fleisch oder, sofern fertige Brühe verwendet wurde, gekochten Schinken, Wiener Würstchen oder andere Wurst geben. Bei Tisch die Sahne zugießen.

4. Hühnersuppe Argentinien

500 g Huhn, 250 g Wurst, 2 l Wasser, 50 g Reis, 50 g Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 50 g Magerspeck, Salz, Pfeffer

Fettes Hühnerfleisch in Stücke schneiden, mit scharf geräucherter Wurst in dem Wasser kochen, Reis oder Mais zugeben, ebenso Zwiebel oder Schalotten, Knoblauch und den in Streifen geschnittenen mageren Speck. Ist alles weich gekocht, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Beim Auftragen werden gern einige zerriebene Blättchen frische Pfefferminze in die Suppe gegeben, oder es wird gehackte Petersilie darüber gestreut.

5. Bearner Sauce Frankreich

2 Eßl. Gewürzessig, 20 g Schalotten, 50 g Butter, 2 Eßl. Bratensaft, 3 Eigelb, Salz, Pfeffer, 1 Eßl. Petersilie

In dem Gewürzessig die fein gehackten Schalotten weich dünsten. Butter, Bratensaft und Eigelb damit verrühren. Im Wasserbad die Masse kremartig schlagen. Mit Salz, Pfeffer und 1 Eßlöffel gehackter Petersilie würzen. Ausgezeichnete Zugabe zu kaltem Braten, zu Fischgerichten, zu Fleischklößchen und Hackbraten, zu verlorenen Eiern. Auch Gemüse, z. B. gebratener Sellerie, gefüllter Kohlrabi, gedünstete Rübchen, wird mit dieser Tunke ein festliches Gericht. Anstelle des Gewürzessigs Kräuteressig verwenden. Darauf achten, dass das Wasserbad nur leise siedet.

6. Vogelnester (pikante Fischspeise) Schweden

200 g Salzhering, 20 g Anschorvis, 20 g Kapern, 50 g Zwiebel, 4 Eigelb

Den gewässerten, abgezogenen, entgräteten und gut abgetropften Salzhering und die gewaschenen Anschorvis, ebenso Kapern oder feste Gewürzgurke und Zwiebel fein hacken. Die Masse zu 4 Klößchen formen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und jeweils 1 rohes oder gekochtes Klößchen auf einem frischen Salatblatt anrichten.

7. Hering in der Tüte Schweden

400 g Salzheringe, Senf, 50 g Zwiebel, Pfeffer, 50 g Margarine

2 große Heringe wässern, den Kopf abschneiden, ausnehmen, die Haut abziehen, die Gräten auslösen. Je 1 Hälfte mit wenig Senf bestreichen, mit Zwiebelscheibchen belegen, mit Pfeffer bestreuen und mit der anderen Hälfte bedecken. 2 Bogen Butterbrotpapier mit je 15 g Margarine bestreichen, die Heringe damit einwickeln und in der restlichen Margarine so lange braten, bis die Tüte gebräunt ist.

8. Fischspeise mit Kraut und eingelegten Gurken (in der Bratpfanne oder Auflaufform bereitet) Russland

1 kg Sauerkraut, 100 g Butter, 100 g Zwiebeln, 4 Eßl. Tomatenmark, 20 g Zucker, Salz, 15 g Mehl, 500 g Fischfilet, Pfeffer, 50 g Kapern, 200 g Salzgurken, ¼ l Brühe Bratfett, 20 g Zwieback

Das Sauerkraut grob hacken. 50 g Butter oder Schmalz erhitzen, das Kraut, 50 g Zwiebelwürfel, 2 Esslöffel Tomatenmark, Zucker und Salz zufügen, wenn nötig auch etwas Wasser, dann weich dünsten. Das Mehl überstäuben und unterrühren. Das Fischfilet in 10 bis 12 gleich große Stücke schneiden, mit Pfeffer und Salz einreiben und in einen kleinen Topf geben. Die restliche Zwiebel erst in 10 g Butter leicht bräunen, dann zufügen, ebenso Kapern, die geschält, entkernt und in Stückchen geschnittenen Gurken, Tomatenmark und Brühe. Alles weich dünsten. Nun eine Bratpfanne oder Form mit Fett ausstreichen, die Hälfte des Krautes hineingeben, glatt streichen, den Fisch darüber verteilen und mit Kraut bedecken. Geriebenen Zwieback obenauf streuen, mit Butterflöckchen belegen und 10 Minuten in der Röhre überbacken. Vor dem Auftragen die Speise mit zerschnittenen Oliven, auch Kirschen, Weinbeeren, Pflaumen oder Preiselbeeren und mit frischer Petersilie belegen. Anstelle des Tomatenmarkes können sehr gut 250 g frische Tomaten verwendet werden.

9. Pörkelt (angeröstetes Fleisch) *Ungarn*

50 g Schweinefett, 100 g Zwiebeln, 250 g Schweinefleisch, 250 g Kalbfleisch, Salz, Wasser, 250 g Tomaten, Paprika

In dem heißen Fett die in Scheibchen geschnittenen Zwiebeln und das gewürfelte Fleisch anbraten. Dabei mit 1 Teelöffel Salz bestreuen, ein wenig kochendes Wasser zufügen und fast weich dünsten. Die abgezogenen, in Scheiben geschnittenen Tomaten oder Tomatenmark zufügen, ebenso $\frac{1}{2}$ Teelöffel Paprika oder 3 grüne, in Streifchen geschnittene Paprikaschoten. Alles zusammen fertig dünsten.

10. Mussaka (Kürbistopf) *Rumänien*

750 g Kürbis, 500 g Kartoffeln, Salz, 250 g Schweinefleisch, Pfeffer, Mehl, Bratfett, 1/8 l Milch, 2 Eier

Kürbis und Kartoffeln schälen, abspülen, in Scheiben schneiden, leicht salzen, zudecken. Das Schweinefleisch durch den Fleischwolf drehen, mit Salz und Pfeffer würzen und unter Rühren durchbraten. Kürbis- und Kartoffelscheiben abtrocknen, in Mehl wenden und auf beiden Seiten braten. Eine Form einfetten und schichtweise Kürbis, Fleisch und Kartoffeln einlegen. Milch, Eier und 1 Prise Salz verquirlen, darauf gießen und das Gericht 4 - 5 Minuten überbacken.

11. Kürbisspeise *Rumänien*

2 Gurkenkürbisse, Salzwasser, 150 g Quark, 25 g Butter, 3 Eier, 1-2 Eßl. Milch, 30 g Margarine

Die kleinen Kürbisse in Scheiben schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den Quark durch ein Sieb streichen und mit Butter und Eiern schaumig rühren. Milch oder Sahne zugeben. Eine Backform mit Margarine streichen, auch mit Semmelbröseln ausstreuen, Kürbisscheiben und Quarkmasse lagenweise einfüllen, etwa 20 Minuten backen.

12. Kaldaunen mit Kürbis *Brasilien*

750 g Kaldaunen, 1 l Wasser, Salz, 500 g Kürbis, 50 g Fett, Pfeffer, Essig

Die sorgfältig gewaschenen Kaldaunen (Flecke) in Salzwasser fast weich kochen und in Stückchen schneiden. Streifen von festfleischigem Kürbis salzen, in heißem Fett anbraten und mit den Kaldaunen weich kochen. Mit Pfeffer und Essig würzen. Soll das Gericht gebunden werden, dann Mehl bräunen, anrühren, zugießen und durchkochen.

13. Puchero (Fleisch- und Gemüsegericht) *Argentinien*

500 g Rindfleisch, 750 g Gemüse, 100 g Schinken, 100 g Räucherwurst, Salz, 50 g Zwiebel, 1 Pfefferschote, 1,5 l Wasser

Fettes Rindfleisch (am besten hohe Rippe) mit dem vorbereiteten Gemüse (Erbsen, jungen, milchigen Maiskolben, Karotten, grünen Bohnen, Kürbis, Kraut, Sellerie), mit Schinken und Wurstwürfeln, Salz, Zwiebel und Pfefferschote in dem Wasser, fest zugedeckt, bei milder Hitze gar kochen. Die Brühe abgießen und gesondert trinken. Das Gemüse mit den in Scheiben geschnittenen Fleisch anrichten. Das Gericht wird fülliger, wenn 250 g Äpfel und 250 g Kartoffeln mitgekocht werden.

14. Hammelfleisch *Indien*

500 g Hammelfleisch, 50 g Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Zitrone, 10 g Zucker, Salz, Ingwer, Nelken, Pfeffer, $\frac{1}{2}$ l Wasser

Fleisch (am besten mageres) und Zwiebel in Scheibchen schneiden. Beides mit Zitronensaft, Zucker, 1 Teelöffel Salz, je 1 Prise Ingwer, Nelken und Pfeffer bestreuen, in einen gut verschließbaren Topf schichten, mit kochendem Wasser begießen und etwa 2 Stunden langsam gar kochen. Dick ausgequollener Reis wird zu diesem Gericht gegessen. Aber ebenso gut kann Kartoffelbrei dazu gereicht werden.

15. Civet (pikantes Kaninchenfleisch) *Frankreich*

1 kg Kaninchen, Salz, 50 g Speck, 50 g Butter, 50 g Steinpilze, 50 g Champignons, 20 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Brühe, $\frac{1}{4}$ l Rotwein, Zitronenschale, Wacholderbeeren, Kräuterbündelchen, Pfeffer, Gewürzkörner, 1/8 l Blut

1 kleines Kaninchen (auch Hase) ganz, von größeren Tieren Brust- und Bauchlappen, Läufchen und Leber verwenden. Das Fleisch in Stücke teilen, mit Salz einreiben. Den gewürfelten Speck in Butter braten, die Grieben herausnehmen und die Fleischstücke in dem Fett anbraten. Die in Scheiben geschnittenen Steinpilze und Champignons zugeben. Das gebräunte Fleisch und die Pilze mit dem Mehl bestäuben, nochmals überbraten. Mit der

kochenden Brühe und dem Rotwein begießen, die Gewürze zufügen und Grieben sowie Fleisch in der Flüssigkeit gar kochen. Das Gericht in eine heiße Form geben. Die Tunke durchgießen, das frische Blut unterziehen, über das Fleisch geben. Die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Leberscheibchen hineinlegen und zugedeckt ziehen lassen, bis die Leber gar ist.

16. Irish Stew (Hammelfleischgericht mit Kraut) Irland

500 g Hammelfleisch, 500 g Kartoffeln, 500 g Weißkraut, Salz, Kümmel, 100 g Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ l Wasser

Von dem Hammelfleisch das Fett abschneiden, hacken und auf den Boden eines feuerfesten Tontopfes geben. Fleisch, die geschälten Kartoffeln und das geputzte Kraut in Würfel schneiden und lagenweise in den Topf schichten, dazwischen Salz, Kümmel und Zwiebelwürfel streuen. Das siedende Wasser darüber gießen und das Gericht in fest verschlossenem Topf 1 Stunde kochen.

17. Huhn in grüner Tunke Mexiko

250 g Kürbiskerne, 1 Salatstaude, 4 Paprikaschoten, 50 g Fett, 1 l Brühe, 1 Huhn

Die Kürbiskerne schälen, rösten und mit der Mandelmühle reiben oder mit dem Wiegemesser zerkleinern. Den geputzten und gewaschenen Kopfsalat und die entkernten grünen Paprikaschoten fein hacken und in dem Fett anbraten. Die Brühe auffüllen, Kürbiskerne und das zerlegte Huhn zufügen und in der Tunke weich kochen.

18. Skuwanki (Kartoffelgericht) Tschechien

1 kg Kartoffeln, 40 g Schmalz, 100 g Mehl, Salz, Kümmel, Brotbrösel

Die frisch gekochten Kartoffeln schälen, durchpressen. In einem Topf das Schmalz zerlassen, die mit Mehl leicht vermeingten Kartoffeln zufügen, mit Salz und Kümmel würzen, auf dem Feuer gut durchröhren. Die Masse mit einem in heißes Fett getauchten Löffel abstechen. Mit in Butter gebratenen Brotbröseln bestreuen oder mit Bratentunke übergießen. Die Skuwanki können auch mit auch mit Zucker und Mohn bestreut aufgetragen werden. Den Kümmel dann weglassen.

19. Dünstkartoffeln Frankreich

50 g Speck, 750 g Kartoffeln, 150 g Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, Kümmel, Salz, Pfeffer, $\frac{1}{4}$ 1 saure Sahne, 1/8 l Brühe

Den in Scheiben geschnittenen Speck in einem feuerfesten Tontopf glasig braten. Kartoffeln und Zwiebeln schälen und in Scheiben schneiden, mit dem gehackten Knoblauch, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Kümmel, Salz und Pfeffer mischen, auf den Speck schütten. Sahne oder saure Milch, auch Buttermilch und Brühe, verquirlen, über die Kartoffeln gießen und fest zugedeckt langsam gar dünsten. Mit einem frischen Salat auftragen.

20. Gefüllte Kartoffeln Chile

600 g Kartoffelteig, 200 g Fleischfülle, 30 g Rosinen, .Ausbackfett, 20 g Zucker

Einen Kartoffelteig aus gekochten Kartoffeln wie zu Kartoffelklößen bereiten. Unter eine Hackbratenmasse die verlesenen und gewaschenen Rosinen mengen. Jeweils ein Stück Teig breit drücken, mit 1 Teelöffel Fülle belegen, wie eine Kartoffel formen. Die Bällchen in siedendem .Ausbackfett backen, mit Zucker bestreuen und zu Salat geben. Ist der süße Geschmack unerwünscht, dann den Zucker weglassen.

21. Zwiebelgemüse Schweiz

500 g Zwiebeln, Salzwasser, 20 g Butter, 20 g Mehl, 1/8 l Sahne, Salz, Paprika

Die Zwiebeln (kleine sind am besten geeignet) in Salzwasser fast weich kochen, abgießen. In der Butter das Mehl lichtgelb werden lassen, mit 1/8 Liter Zwiebelkochwasser ablöschen, die Sahne zugießen, gut durchkochen, mit Salz und Paprika abschmecken, die Zwiebeln zufügen und nochmals aufwallen lassen.

22. Pelmeni (Teigtaschen mit salziger Füllung) Russland

200 g Mehl, 2 Eier Wasser, Salz, 250 g Fleisch, 50 g Zwiebel, Pfeffer, Butter

Das Mehl sieben. 1 Ei, 2 Esslöffel Wasser und 1 Prise Salz verquirlen und zu dem Mehl rühren. Den ziemlich festen Teig recht dünn ausrollen. Zutaten zur Fülle: Fleisch (gewiegt oder gehackt) oder 250 g gehacktes Sauerkraut und 125 g Bratenreste, die angebräunte Zwiebel, 1 Ei, Salz und Pfeffer. Diese Zutaten gut vermengen und in Abständen auf die eine Hälfte des Teiges setzen. Die andere Teighälfte überklappen und mit einem Glas Scheiben ausschneiden. Diese in siedendem Salzwasser etwa 10 Minuten kochen lassen, dann schwimmen sie oben. Die Teigtaschen mit zerlassener oder brauner Butter zu Tisch geben. Sibirische Pelmeni werden mit einer kräftigen Senfbutterunke aufgetragen. Sie können auch in Fleischbrühe gekocht und damit, reichlich mit Petersilie bestreut, aufgetragen werden.

23. Wareniki (Teigtaschen mit Quarkfülle) Russland

Wareniki werden ebenso wie Pelmeni zubereitet. Statt der Fleischfülle aber eine süße Quarkfülle aus 250 g Quark, 1 bis 2 Eiern, 2 Esslöffel Zucker und 1 Teelöffel Mehl herstellen. Auch Wareniki werden mit zerlassener Butter gereicht. Dazu schmeckt Kompott sehr gut.

24. Schikoreesalat Holland

500 g Schikoree, 1 Eßl. Zitronensaft, 2 Eigelb, 2 Eßl. Öl, 2 Eßl. Sahne, 2 Eßl. Wein, Salz, Pfeffer, Zucker

Die Schikoree putzen, waschen, in Streifchen schneiden und mit dem Zitronensaft vermengen. Ein hart gekochtes Eigelb fein verreiben, ein rohes Eigelb zusetzen, nach und nach Öl, Sahne und Wein zufügen. Die Tunke mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit dem Schikoree vermengen. Anstelle der Eiertunke kann Mayonnaise, mit gehackten Kräutern, geriebener Zwiebel und Pfeffergurke vermengt, genommen werden.

25. Hühnersalat Amerika

250 g Hühnerfleisch, 125 g Sellerie, 1 Eßl. Zitronensaft, 50 g Mayonnaise, 1 Salatstaude, Kapern, Radieschen

Gekochtes oder gebratenes Hühnerfleisch und gekochten Knollen- oder gewaschenen Stangensellerie in Würfelchen schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit der Mayonnaise vermengen. In Salatblättern portionsweise anrichten und mit Kapern, Radieschen, auch Tomaten oder Oliven verzieren.

26. Welsh Rarebits (Toast mit Käsekrem) England

100 g Hartkäse, 40 g Butter, 2 Eßl. Bier, Senf, Pfeffer, 100 g Weißbrot

Den geriebenen Hartkäse mit 20 g Butter und dem Bier bei milder Hitze zu Krem röhren, mit Senf und Pfeffer abschmecken. Die gerösteten Weißbrotscheiben heiß mit Butter und Käsekrem bestreichen, in einem Tiegel oder in feuerfester Form kurz überbacken und sofort auftragen.

27. Topfenhalluschka (Nudelgericht mit Quark) Ungarn

250 g Mehl, 1 Ei Salz, 1 l Salzwasser, 50 g Speck, 1/8 l saure Sahne, 250 g Topfen

Aus Mehl, Ei, Salz und ein wenig Wasser einen Nudelteig bereiten, ausrollen, die Fladen etwas trocknen, in 4 cm große Flecke schneiden und in Salzwasser gar kochen. Den gewürfelten Speck ausbraten, die Grieben herausnehmen und in dem Fett die Flecke durchbraten. Dann auf eine heiße Platte häufen. Mit der angewärmten, verquirlten Sahne übergießen. Den leicht gesalzenen Topfen (Quark, Weißkäse) durch ein Sieb streichen, die Mehlspeise damit umranden und mit den Grieben bestreuen. Das Gericht mit einem frischen Salat oder dicker Tomatentunke auftragen.

28. Reisauflauf Russland

125 g Reis, Wasser, ½ l Milch, Salz, 100 g Butter, 4 Eier, 100 g Zucker, ¼ P. Vanillezucker, 50 g Zitronat, 100 g Rosinen

Den Reis in reichlich Wasser 10 Minuten kochen, abgießen. In den Topf zurückschütten, mit der siedenden Milch übergießen und 15 Minuten quellen lassen. Dabei wenig Salz zufügen. Die Butter sahnig rühren. Nach und nach Eigelb, Zucker und Vanillezucker zugeben, ebenso den ausgequollenen Reis, das klein geschnittene Zitronat, die gewaschenen Rosinen. Den steifen Eischnee unterziehen. Die Masse in eine gut gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Auflaufform schütten und bei Mittelhitze 30 bis 40 Minuten überbacken. Mit Kompott oder Fruchttunke auf den Tisch bringen.

29. Rollpudding England

200 g Mehl, ¼ P. Backpulver, 100 g Talg, 2 Eßl. Wasser, Salz, 75 g Marmelade

Mehl und Backpulver sieben. Den Talg fein hacken, mit Mehl, Wasser und ½ Teelöffel Salz zu festem Teig verarbeiten. Reichlich ½ cm dick ausrollen, mit Marmelade bestreichen, zusammenrollen, die Ränder mit Wasser oder Milch bestreichen, fest zudrücken. In ein mit Mehl bestäubtes Tuch binden und, an einen Quirlstiel in siedendes Wasser gehängt, etwa 1 ½ Stunde bei milder Hitze kochen lassen.

30. Topfen-Palatschinken (Eierkuchen mit Quarkfülle) Österreich

4 Eier, 50 g Zucker, Salz, ½ l Milch, 100 g Mehl, Bratfett, 250 g Topfen, 25 g Butter, 25 g Rosinen

Teig: 2 Eier, 25 g Zucker, 1 Prise Salz und ¼ Liter Milch mit dem Schneebesen verrühren, nach und nach das Mehl zusetzen. Den dünnflüssigen Teig kellenweise in die erhitze und gefettete Eierkuchenpfanne geben und auf beiden Seiten goldgelb braten. Fülle: Den durch ein Sieb gestrichenen Topfen (Quark) mit der erwärmten Butter, mit 1 Eigelb und dem restlichen Zucker gut verrühren, die gewaschenen Rosinen und den steifen Eischnee unterziehen. Die Palatschinken mit der Topfmasse bestreichen, zusammenrollen, in eine gefettete Auflaufform schichten und den Guß, 1 Ei und ¼ Liter Milch verquirlt, darüber gießen. 25 Minuten überbacken.

31. Apfel-Palatschinken

500 g Äpfel, geschält und geschnitzelt, oder steifes Apfelmus mit Rosinen, Mandeln, Zucker und Rum mischen. Die Masse auf die Eierkuchen verteilen. Wie Topfen-Palatschinken überbacken.

32. Osterkuchen Russland

1 kg Mehl, $\frac{1}{4}$ l Milch, 50 g Hefe, 300 g Margarine, 250 g Zucker, $\frac{1}{2}$ P. Vanillezucker, Salz, 6 Eier, 150 g Rosinen, 50 g Mandeln, Zwiebackbrösel

Aus Mehl, Milch und Hefe ein Hefestück ansetzen. Die Margarine sahnig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Salz, 5 ganze verquirlte Eier und 1 Eiweiß zufügen, ebenso das Hefestück und das restliche Mehl. Ist der Teig zu doppelter Größe aufgegangen, die gewaschenen und abgetrockneten Rosinen, die abgezogenen und grob gehackten Mandeln dazugeben und unter den Teig arbeiten. Eine gut gebutterte, mit Zwiebackbröseln ausgestreute Form halb voll füllen und warm stellen. Den Teig nach dem Gehen mit dem zurück behaltenen Eigelb bestreichen und bei knapper Mittelhitze 1 Stunde backen. Ist die Oberhitze zu groß, dann den Kuchen mit einem Papier bedecken. Nach dem Backen kann er glasiert und mit kandierten Früchten oder mit Schokoladenfiguren verziert werden.

33. Mandel-Moussolinkrem Frankreich

50 g süße Mandeln, 5 g bittere Mandeln, 80 g Zucker, 5 g Vanillezucker, 3 Eßl. Süßwein, 5 g Gelatine, 2 Eßl. Wasser, $\frac{1}{2}$ l Sahne

Die gebrühten Mandeln abziehen, die süßen grob, die bitteren fein hacken. Die Hälfte des Zuckers und den Vanillezucker mit dem Süßwein lösen, die Mandeln und die in 2 Esslöffel heißem Wasser aufgelöste Gelatine zugeben. Die Sahne steif schlagen. Dabei den Rest des Zuckers und die aufgelöste Gelatine mit den Mandeln zufügen. In eine Glasschale füllen und 1 Stunde auf Eis stellen.

34. Makagigi (Mohnkonfekt) Polen

500 g Mohn, 1/8 l Wasser, 200 g Zucker, 125 g Honig, 150 g Nüsse

Den Mohn unter ständigem Rühren leicht anrösten. Wasser und Zucker verrühren, den Honig zufügen, aufkochen und den Mohn hineinschütten. Die Masse etwa 10 Minuten erhitzen und dabei gut durcharbeiten, damit sie nicht anbrennt. 75 g Nüsse mit der Mandelmühle reiben. Auf ein Backbrett Pergamentpapier legen und mit geriebenen Nüssen bestreuen. Die Mohnmasse mit feuchter Hand darauf breit drücken. 75 g Nüsse in dünne Scheibchen schneiden, aufstreuen und die Masse 1 cm dick ausrollen. Nach dem Erkalten Förmchen ausstechen oder ausschneiden.

35. Savarin Frankreich

375 g Mehl, 15 g Hefe, 6 Eßl. Milch, 6 Eßl. Sahne, 2 Eier, Salz, 150 g Zucker, 200 g Butter, 30 g Mandeln, 6 Eßl. Wasser, 3 Eßl. Rum

Das Mehl sieben, in die Mitte eine Vertiefung machen. Die Hefe in der lauwarmen Milch verquirlen, in der Vertiefung mit etwas Mehl verrühren. Die Eier mit 1 Prise Salz, 75 g Zucker und 150 g flüssiger Butter verrühren. Löffelweise Mehl, Hefestück und Sahne zufügen und den weichen Teig sehr kräftig schlagen. Eine Ringform mit 50 g weicher, aber nicht flüssiger Butter ausstreichen, mit abgezogenen, gehackten Mandeln ausstreuen und die Form $\frac{3}{4}$ voll füllen. Den Teig $\frac{1}{2}$ Stunde warm gestellt gehen lassen. Backzeit: 40 bis 50 Minuten, Ofenhitze: mittel. Wasser und 75 g Zucker zu Sirup verkochen, mit dem Rum verrühren. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, stürzen und sofort mit dem heißen Zuckersirup oder mit Flüssigkeit aus dem Rumtopf bestreichen, bis der Kuchen richtig durchzogen ist. In die Mitte Früchte geben oder mit Schlagsahne auftragen.

36. Salbei-Küchli Schweiz

40 große Salbeiblätter, 4 Eßl. Sahne, 2 Eier, 50 g Zucker, 100 g Mehl, Salz, Ausbackfett, Zimtzucker

Die Salbeiblätter waschen, abtrocknen. Sahne und Eigelb verrühren, den Zucker und löffelweise das Mehl zufügen. Den Eischnee mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig ziehen. Die Salbeiblätter in den dickflüssigen Teig tauchen. In dem siedenden Fett goldbraun backen, auf einem Sieb abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreuen. Sehr gut schmeckt es auch, wenn die gebackenen Küchli, nochmals mit Teig umhüllt, gebacken und dann erst gezuckert werden.

37. Piroski Polen

300 g Quark, 2 Eßl. Milch, 20 g Zucker, 2 Eier, 1 Pr. Muskat, 200 g Semmelbrösel, 50 g Rosinen, Mehl, Bratfett

Den Quark durch ein Sieb streichen, mit Milch, Zucker, Eiern und Muskat verrühren, dabei löffelweise die Semmelbrösel zufügen. Die Rosinen waschen, gut abgetropft in den Teig geben. So viel Mehl zufügen, dass ein fester Teig entsteht. Eine Rolle formen, Stücke abschneiden, mit bemehlten Händen flache Klöße formen und in reichlich Fett auf beiden Seiten goldbraun braten. Mit Zucker bestreuen, mit Kompott oder zu Kaffee auftragen.