

Online – Leseprobe

Zum Navigieren benutzen Sie bitte die im Dokument enthaltenen »Lesezeichen«, die Sie beim »Adobe Reader« in der Spalte links unter diesem Zeichen finden:



Dieter Froelich

Topografie der Gemengsel und Gehäcksels

Ein Kochbuch nebst weiteren Betrachtungen
über vermengte und gehackte Speisen

416 Seiten, 24 x 20,5 cm, Hardcover, Schutzumschlag,
mit 126 Duotone-Abbildungen und 8 ausklappbaren,
farbigen Tafeln im Format 24 x 33 cm

€ 39,- (D), € 40,30 (A), sFr 56,- (CH)

ISBN 978-3-941684-01-0

www.tinto-verlag.de



Dieter Froelich

Topografie der Gemengsel und Gehäcksel



Kloß, Knödel, Pudding, Klops, Wurst, Pastete und Terrine

Ein Kochbuch nebst weiteren Betrachtungen
über vermengte und gehackte Speisen

Dieses Buch ist eine grundsätzliche Abhandlung über Knödel, Klöße, Puddinge, Klopse, Würste, Terrinen und Pasteten – sowie über das Kochen selbst.

»Gemengsel und Gehäcksel« entstanden im Ursprung aus Mangel und der mit ihm einhergehenden Resteverwertung. Wer keinen Hasenbraten hatte, der bereitete aus Kleinfleisch den »Falschen Hasen« zu und altbackenes Brot wurde zu Knödeln und Puddingen verarbeitet. Mit der Zeit verloren diese Speisen den Beigeschmack der Not und gingen in den Rezeptkanon unserer Küchen ein. Bis heute sind sie Zeugen eines nachhaltigen Wirtschaftens, bei dem nichts weggeworfen wurde.

Anhand von über 350 Rezepten, meist aus deutschsprachigen Kochbüchern des 18. und 19. Jahrhunderts, stellt der Autor die Prinzipien dieser Speisengruppe dar.

Die Topografie der Gemengsel und Gehäcksel ist keine Anleitung zum »kreativen« Kochen, denn gerade bei der Zubereitung von Speisen wird deutlich, dass alle angestrebten Bemühungen zur Selbstverwirklichung überflüssig sind. Bestrebungen nach Originalität und Kreativität haben – nicht nur beim Kochen – meist die Karikatur zum Ergebnis. Erfahrung und Kenntnis vorausgesetzt, trägt eine Speise immer die Signatur ihres Kochs.

Durch die Vermittlung dieser grundsätzlichen Erkenntnisse möchte das Buch einen Beitrag zum Erhalt des handwerklichen Kochens leisten. Es ist für Leser gedacht, die nicht einfach Rezepte »nachkochen«, sondern die den Aufbau einer Speise verstehen wollen. Denn wer zum Beispiel das Prinzip des Knödels erkannt hat, ist in der Lage, jede Art von Knödel herzustellen.

Die am Ende des Buches enthaltenen acht ausklappbaren Karten machen die Prinzipien der Gemengsel und Gehäcksel auch visuell erfahrbar.

Dieter Froelich

Topografie der Gemengsel und Gehäcksel

Kloß, Knödel, Pudding, Klops,
Wurst, Pastete und Terrine

Ein Kochbuch nebst weiteren Betrachtungen
über vermengte und gehackte Speisen

© 2010

*Alle Rechte beim Autor
und dem Tinto Verlag
Menschingstraße 15
30173 Hannover
www.tinto-verlag.de*

*Konzept, Gesamtgestaltung und Satz:
Dieter Froelich, Hannover*

*Alle Abbildungen:
Archiv der Restauration a.a.O.
Dieter Froelich, VG Bild-Kunst Nr. 438256*

*© Abbildung Seite 22:
André Chales de Beaulieu, Hannover*

*© Text Seite 374–378:
Harald Lemke, Hamburg*

*Druck:
BWH, Die Publishing Company, Hannover*

*Buchbinderische Verarbeitung:
Integralis, Hannover*

*ISBN 978-3-941684-01-0
Printed in Germany*

*Besonderen Dank an:
Petra Wilms, Elze
für die Geduld und Unterstützung
Renate Lichtsteiner, Wehmlingen
für das kompetente Lektorat
Karsten Goslar, Hannover
für die engagierte Druckbegleitung*

ClimatePartner 
**klimaneutral
gedruckt**

Daher kann die wahre Beschaffenheit (veritas) und die Genauigkeit des Löffelseins, die nicht vervielfacht und nicht übertragen werden kann, niemals durch irgendeinen Menschen in vollkommener Weise sichtbar gemacht werden. In allen Löffeln strahlt eben nur jene einfachste Form wider, in dem einen mehr und in dem anderen weniger, in keinem ganz genau.

Daher sind die Gattungen und Arten, so wie sie unter eine Benennung fallen, Verstandesdinge, die der Verstand sich auf Grund der Übereinstimmung und Unterschiedlichkeit der sinnlichen Dinge gebildet hat.

Diese Forschung ist dem Menschen lieb, weil er dabei dank der Betätigung des Verstandes von Punkt zu Punkt weiterschreitet.

Nikolaus von Kues (1450)

Vorbemerkung

Schon wieder die Zahl der Kochbücher vermehrt?

Als der »Churfürstlich Meintzsche Mundkoch« Marx Rumpolt im Jahre 1581 sein »New Kochbuch« herausgab, konnte er noch mit Fug und Recht behaupten, dass »dergleichen vor nie ist außgegangen«. Es gilt bis heute als das erste große, reich illustrierte Werk seiner Zeit. Gut zweihundertfünfzig Jahre später stellte Henriette Davidis ihrem Kochbuch die Frage voran »Schon wieder die Zahl der Kochbücher vermehrt?«, um dann auf ihre Freundinnen und Bekannten zu verweisen, die sie zum Veröffentlichen ihrer Erfahrungen aufgefordert hätten. Das war eine gängige Floskel in den Kochbüchern des 19. Jahrhunderts. Damals wurde die Frage nach Sinn und Zweck der einsetzenden Kochbuchschwemme zumindest noch pro forma gestellt.

»Niemand aber wird mißdeuten können, daß ich die unter uns übernehmenden Kochbücher oder Rezeptsammlungen nicht zu den Geisteswerken zähle, noch als einen Beweis anerkenne dafür, daß unsere Zeitgenossen auf eine verständige und würdige Weise sich mit der Kochkunst beschäftigen«, bemerkt Karl Friedrich von Rumohr in seinem 1822 erschienenen »Geist der Kochkunst«.

Für den Zeitraum von 1485 bis 1914 nennt die zeitgenössische Standardbibliografie deutschsprachiger Gastronomie von Hans U. Weiss 4.364 Titel. Die bekannteste Internetbuchhandlung verzeichnet unter dem Suchwort »Kochbuch« zur Zeit über 46.000 Einträge. Das World Wide Web selbst aber ist die größte Rezeptsammlung. Die Suchanfrage »Kochrezept Semmelknödel« erzielt bei »Google« momentan rund 16.500 Einträge und für »Semmelpudding« sind es immerhin noch rund 2.000 Treffer.

Das Fernsehen als größter und effektivster Produzent kollektiver Bilder hat das Kochen längst als Unterhaltungsformat entdeckt und in vielen Fällen zum Wettbewerb degradiert. Dazu passend mutierte die Dunstabzugshabbe beim Küchenhersteller Siemens allen Ernstes zur »Multi-Media-Esse mit Flachbildschirm-Fernseher und integriertem DVD-Player«. Man könnte also meinen, wir Deutschen würden mittlerweile viel Wert legen auf das,

was unsere Teller und Mägen füllt. Das Gegenteil ist der Fall. Nicht nur in den so oft erwähnten bildungsfernen Schichten mangelt es an elementarer Kochkompetenz. Und je mehr die Fähigkeit zur differenzierten Herstellung, Wahrnehmung und Beurteilung von Speisen abnimmt, desto lauter wird der Ruf nach Erlebnis und Inszenierung. An dieser Situation wird kein Kochbuch etwas ändern können.

Gleichwohl möchte das vorliegende Werk dazu beitragen, sich mit dem Kochen auf »würdige Weise« beschäftigen zu können. Es ist daher auch kein Kochbuch im Sinne einer bloßen Aneinanderreihung von großformatigen Fotografien und Rezepten (die in der Regel doch nur aus älteren Publikationen abgeschrieben sind), sondern der Versuch einer umfassenden Darstellung. In ihr steht nicht das raffinierte Einzelrezept im Vordergrund, sondern die Erörterung prinzipieller Aspekte bestimmter Speisengruppen. In diesem Sinne ist die Topografie der Gemengsel und Gehäcksel auch keine Anleitung zum »kreativen« Kochen. Glaubt man den bunten Medienbildern, die alle Bereiche unseres hyperindividualisierten Lebens beeinflussen wollen, so soll sich der Einzelne auch beim Kochen verwirklichen – als ob er vorher unwirklich gewesen wäre.

Gerade bei der Zubereitung von Speisen wird aber deutlich, dass alle angestregten Bemühungen zur Selbstverwirklichung überflüssig sind. Erfahrung und Kenntnis vorausgesetzt, trägt eine Speise immer die Signatur ihres Kochs. Bestrebungen nach Originalität und Kreativität haben, nicht nur beim Kochen, meist die Karikatur zum Ergebnis. Die affektierte Speise, der überpuderte Dessertteller oder der maniert daher kommende Appetitthappen zeugen von dieser falsch verstandenen Kreativität.

So möchte dieses Buch einen Beitrag zum Erhalt des handwerklichen Kochens leisten. Es ist für Menschen gedacht, die nicht einfach Rezepte »nachkochen«, sondern die den Aufbau einer Speise verstehen wollen. Denn wer das Prinzip eines Knödels erkannt hat, ist in der Lage, jede Art von Knödel herzustellen.

Die Formen der vermengten und gehackten Speisen sind ein interkulturelles Phänomen. In allen Küchen der Welt sind sie in spezifischen Ausprägungen

anzutreffen, aber dieses Buch beschränkt sich aus Gründen der Konzentration auf die Kochtradition im deutschsprachigen Raum. Die zitierten Rezepte stammen überwiegend aus deutschsprachigen Kochbüchern des neunzehnten Jahrhunderts, denn sie sind das kollektive Gedächtnis unserer Küche(n). Diese Kochanleitungen sind exemplarischer Natur und vermitteln, ergänzt durch die Anmerkungen des Autors, die grundsätzlichen Kenntnisse und Fertigkeiten zum Verstehen und Zubereiten der Speisen aus dem Bereich der Gemengsel und Gehäcksel. Die am Ende des Buches angefügten Karten stellen viele Sachverhalte dieser Topografie visuell dar. Vielleicht vermag dieses Werk dazu beitragen, Speisenzubereitungen zu verstehen und dem Kochen jenseits von Moden wieder etwas von seiner vornehmsten Dimension zurückzugeben: einfache Speisen von hoher Qualität zu kochen und Gäste mit Liebe und Sorgfalt zu bewirten.

Hannover, im August 2010 Dieter Froelich

Inhalt

- Vorbemerkung – 7
 - Über das Kochen – 13
 - Geschmackssachen – 17
 - Archetypen von Speisen – 23
 - Das Flüssige – 23
 - Mus und Brei – 24
 - Gebäck und Alkohol – 24
 - Diätetik – 25
 - Fermentierte Speisen – 25
 - Ekel und Genuss – 26
 - Konservieren – 27
 - Metaphysische Speisen – 27
 - Manierismus und Surrogat – 28
 - Zugemüs und Fleisch – 29
 - Gemengsel und Gehäcksel – 30
 - Zur Notation der Rezepte – 32
 - Am Anfang war der Kloß – 34
 - Knödel und Klöße – 37
 - Grundmaterialien – 37
 - Bindungsarten – 37
 - Formgebung – 38
 - Zubereitung – 38
 - Brotknödel – 41
 - Eiermilch-Massen – 42
 - Abgetriebene Massen – 42
 - Abgebrannte Massen – 42
 - Zubereitung – 43
 - Rezepte – 45 ff.
 - Vorbemerkung über die Kartoffel – 57
 - Klöße von rohen Kartoffeln – 61
 - Rezepte – 63 ff.
 - Klöße von gekochten Kartoffeln – 70
 - Rezepte – 71 ff.
 - Klöße auf Grundlage von Getreide – 81
 - Graupen, Gries und Mehl – 82
 - Reis – 83
 - Grundmassen – 84
 - Rezepte – 85 ff.
 - Klöße von Gemüsen – 109
 - Rezepte – 110 ff.
 - Knödel und Klöße mit Obst – 114
 - Rezepte – 115 ff.
 - Klöße von Quark oder Käse – 123
 - Grundsätzliches – 124
 - Rezepte – 126 ff.
 - Knödel von Fischen und Seetieren – 131
 - Rezepte – 132 ff.
 - Klöße und Knödel von Fleisch – 137
 - Rezepte – 138 ff.
 - Puddinge – 159
 - Zubereitung – 161
 - Abgetriebene Massen – 161
 - Angeteigte Massen – 162
 - Abgebrannte Massen – 162
 - Garen der Puddinge – 162
 - Garzeiten und Mengen – 165
 - Rezepte – 166 ff.
-

Klopse, Frikadellen und Fleischküchle – 206

Zubereitungen – 208

Rezepte – 210 ff.

Würste – 232

Herstellung – 234

Rohwürste – 235

Brühwürste – 237

Kochwürste – 239

Därme und Wursthüllen – 239

Abfüllen des Brätes – 239

Räuchern – 241

Häusliche Würstherstellung – 243

Rezepte – 244 ff.

Pasteten – 289

Namen und Arten – 291

Mürbteig, auch geriebener Teig – 299

Weitere Teige – 300

Blätterteig, auch (Englischer)

Butterteig oder Feuilletage – 305

Hefeteige – 311

Strudelteige – 315

Nudelteig – 318

Frittierteig – 318

Panierung – 318

Panaden – 321

Farcen – 321

Garnitur – 321

Marinieren und Würzen – 322

Ragouts, Frikassees, Salmis',

Salpicons – 322

Rezepte – 330 ff.

Terrinen – 351

Auflauf und Soufflé – 351

Schöberl, Wanneln, Pfanzln – 352

Pains, Fleischkuchen, –käse – 352

Rillettes oder Schmalzfleisch – 352

Quenelles, Quenèfes oder Kneffs – 352

Schaumbrot (Mousse)

und –brötchen (Mousseline) – 353

Parfait – 353

Gesulzte Speisen, Sülzen – 353

Herstellung von Terrinen – 353

Rezepte – 355 ff.

Nachbemerkungen zur Molekularküche – 374

Froelichs Restauration – 381

von Harald Lemke

Thematisches Rezeptverzeichnis – 388

Verzeichnis verwendeter Kochbücher – 396

Ausklappbare Karten

Kochverfahren – 401

Archetypen von Speisen – 403

Aspekte der Gemengsel und

Gehäcksel – 405

Namen der Gemengsel und

Gehäcksel – 407

Knödel, Klöße und Puddinge – 409

Klopse und Würste – 411

Pasteten und Terrinen – 413

Die Restauration a.a.O. – 415

Über das Kochen

»Kochen bedeutet die Behandlung von essbaren Stoffen mit Wärme«, lautet eine verbreitete Definition der Speisenzubereitung. Bevor wir aber wärmen, wählen wir aus, was für die Erwärmung infrage kommt. Dieser Auswahlprozess hat neben der biologischen Unterscheidung von giftigen und essbaren Substanzen auch kulturelle Dimensionen. Wir essen nicht alles, was wir essen könnten. Was wir als Nahrung akzeptieren, ist zuerst aufgrund kultureller Normen festgelegt. Somit ist die Auswahl der Nahrungsmittel das erste elementare Kochverfahren. Erst wenn wir uns entschieden haben, **was** wir essen wollen, können wir die uns zur Verfügung stehenden Zubereitungsarten wählen.

Siehe
die Karte
Seite 401

Die beiden anderen elementaren Zubereitungsverfahren sind Kombinatorik und Formgebung. Wie wir welche Substanzen für den Verzehr zusammenstellen, ob simultan oder sukzessiv gegessen wird und in welche Form die Materialien gebracht werden, beeinflusst wesentlich die kollektive und individuelle Geschmacksbildung.

Neben dem Verzehr von rohen Nahrungsmitteln existieren einige Zubereitungsarten, für die kein Feuer notwendig ist. Fermentation und Gärung sind solche Verfahren. Mittels materialeigener oder hinzugefügter Enzyme und Bakterien wird die zum Essen bestimmte Substanz biochemisch verändert. Das Abhängen von Fleisch, in der Fachsprache Reifung genannt, wie auch die Zubereitung von Käse basieren auf diesem Prinzip. Käse ist nichts anderes als gesteuert verdorbene Milch. Ob ein Zustand von Fermentation als ungenießbar oder als Delikatesse gilt, resultiert zuerst aus kollektiver Übereinkunft und erst dann aus individueller Ansicht. Die Spannweite reicht beim Käse vom foliengereiften Industrieprodukt bis zum Milbenkäse, bei dem die Ausscheidungen der kleinen Lebewesen die Reifung hervorrufen.

Außer Fermentation und Gärung sind noch das trockene oder feuchte Einsalzen und das Marinieren als feuerlose Kochverfahren zu erwähnen. Oft schließt sich daran das Lufttrocknen an. Dessen Gegenteil, das Wässern, der kalt gewonnene Auszug, zählt wie das Gefrieren gleichfalls zu

Geschmackssachen

Der Begriff Geschmack bezeichnet sowohl die chemosensorische Wahrnehmung stofflicher Qualitäten durch die Geschmacksrezeptoren der Zunge als auch die entsprechenden Eigenschaften dieser Stoffe. Das was allgemein mit Geschmack im Sinne gustatorischer Wahrnehmung bezeichnet wird, ist ein Zusammenwirken verschiedener Faktoren. Im übertragenen Sinn gilt Geschmack als die Fähigkeit des Menschen, kulturelle Werte zu erkennen und zu unterscheiden.

Schon im vierten Jahrhundert v. Chr. erklärte der Philosoph Aristoteles süß, sauer, salzig, bitter, scharf, herb, fett und gewürzhaft als die grundsätzlichen Geschmackseindrücke. Diese Annahme entwickelte sich über die Jahrhunderte zu einem Modell des Schmeckens vermittelt vier grundlegender Geschmackswahrnehmungen, die als süß, sauer, salzig und bitter bezeichnet wurden. Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts wurde dann »Umami« als fünfte Grundgeschmacksqualität entdeckt. Diese Geschmacksrichtung wird durch Aminosäuren hervorgerufen und ist mit »würzig, herzhaft« am treffendsten beschrieben. Die Existenz von weiteren speziellen Geschmacksrezeptoren, unter anderem für die Wahrnehmung von Fett und Kalzium, ist momentan strittig.

Veraltete Wahrnehmungsmodelle (Abb. links) ordneten den verschiedenen Geschmackswahrnehmungen spezielle Areale auf der Zunge zu. So wurden die Geschmacksrezeptoren für süß auf der Zungenspitze und die für bitter im hinteren Zungenbereich vermutet. Salzig und sauer wurden den beiden Zungenrändern zugeordnet. Dieses Modell basiert auf einer 1901 durchgeführten Studie des Wissenschaftlers Hans Hennig, bei der Zahlenwerte falsch in die englische Übersetzung übertragen wurden. Diese Fehlinformation fand Eingang in die Fachliteratur und wurde weiterverbreitet.

Heute weiß man, dass Geschmacksknospen nicht mehr auf ausschließlich eine Geschmacksempfindung spezialisiert sind. Vielmehr enthält jede Knospe Rezeptoren für alle Geschmacksqualitäten. Durch unterschiedlich starke Reizung derselben entstehen im Gehirn Aktivierungsmuster, die gespeichert werden. Geschmackseindrücke werden dann aufgrund dieser

Archetypen von Speisen

Gäbe es ein Kochbuch, in dem die Speisenzubereitungen aller Kulturen verzeichnet wären, so würde man feststellen, dass die Gerichte in einige wenige Kategorien zu fassen wären. Während der nahe Blick die Unterschiede bei ähnlichen Gerichten wahrnimmt, treten mit zunehmender Distanz die Gemeinsamkeiten deutlicher hervor. So lassen sich wenige Grundformen von Speisen erkennen, die man als Archetypen bezeichnen könnte. Im Folgenden sollen einige dieser Grundformen kurz vorgestellt werden.

Siehe
die Karte
Seite 403

Das Flüssige

Die erste Nahrung des werdenden Menschen ist das Blut seiner Mutter, und darauf folgend, ihre Milch. Das Flüssige, also Blut, Milch, Schleim und alles Wässrige, ist die elementarste Grundform unserer Nahrung. Wir können uns über relativ lange Zeit ohne feste Nahrung am Leben erhalten, ohne Flüssigkeit hingegen stirbt unser Organismus innerhalb von Tagen. Das Flüssige ist übrigens auch eine Voraussetzung unseres Schmeckens, denn nur Flüssigkeit löst Aromen und Geschmacksstoffe und macht sie so für uns wahrnehmbar.

Getränk, Suppe, Brei und Mus sind ähnliche Stationen auf dem Weg vom Flüssigen zum Festen. Die Wortherkunft von Suppe aus dem niederdeutschen »supen«, also »saufen«, verweist noch auf diese fließende Grenze. Oft entscheidet einzig die Art des Servierens, ob wir von Getränk oder Suppe sprechen. Eine kalte, passierte Tomatensuppe würde im Glas serviert auch als Tomatensaft gelten können, und als die lange Zeit übliche Morgensuppe durch den Kaffee abgelöst wurde, entstand die Kaffeesuppe: Brot wurde in Kaffee gekocht.

Auch der heute zur Weihnachtszeit servierte Glühwein oder Punsch hat im »Weinwarm« einen Vorläufer, der aus dem Teller gelöffelt wurde. In der zeitgenössischen Gastronomie ist es Mode, Suppen in traditionellen Trinkgefäßen zu servieren und diese auch nach Getränken zu bezeichnen. So findet sich heute auf Speisekarten ein »Latte macchiato von Erbsen mit Pfifferlingen« oder ein »Espresso von Hummeressenz«.

Gemengsel und Gehäcksel

Das Ganze ist mehr als die Summe seiner Teile.

»Gemengsel und Gehäcksel« meint bestimmte Arten von vermengten und gehackten Speisen. Genau genommen sind zwar alle mehr als aus einem Grundstoff bestehenden Gerichte Vermengungen, doch in der »Topografie der Gemengsel und Gehäcksel« liegt das Augenmerk bei jenen, die durch Vermählung der einzelnen Zutaten eine neue Gestalt und ein neues Wesen gewinnen. So besteht beispielsweise ein Salat oftmals zwar aus vielen einzelnen Zutaten, doch diese bleiben in ihrer spezifischen Qualität erkennbar. Ein Gemengsel für Knödel oder Wurst dagegen ergibt eine konsistente Masse von neuer Qualität und ist deshalb mehr als nur die Summe seiner Teile.

»Die Franzosen sind, wenn nicht die ersten Erfinder, doch die Verbreiter aller Gehäcksel und Vermengungen«, notierte Karl Friedrich Freiherr von Rumohr 1822 in seinem »Geist der Kochkunst«. Er war kein Freund der überfeinerten, artifiziellen Küche, die zu dieser Zeit vom französischen Bürgertum geschätzt wurde und deren Rezepte Eingang in viele zeitgenössische deutsche Kochbücher fanden. Rumohr dagegen suchte die »eigentümliche Güte und Schmackhaftigkeit der eßbaren Naturstoffe« in der Zubereitung zu bewahren. Mit Gehäcksel und Vermengungen bezeichnete er ausschließlich den Bereich der Pasteten und Terrinen. Die Topografie der Gemengsel und Gehäcksel versucht nun die Gesamtheit dieser speziellen Speisenart zu erfassen.

Die Unschärfen in den Randbereichen eines solchen Unterfangens liegen in der Natur der Sache. Nicht nur die Kartografie lehrt, dass Abbildung immer Annäherung sein wird und jede Ordnung der Dinge unvollständig bleiben muss. Dieser Sachverhalt ist aber nicht etwa ein Manko, denn er zeigt, dass die Vielfältigkeit von Welt sich nur begrenzt in eine Struktur zwängen lässt. In diesem Sinne werden in diesem Buch auch immer wieder Speisen aufgeführt, die im strengen Sinne nicht direkt zu den Gemengseln und Gehäckseln zu zählen sind, aber die jeweilige Speisekategorie erweitern. »Erfunden« wurden die unzählbaren Arten von Vermengungen sicher

nicht, sondern sie entwickelten sich aus Notwendigkeit. Ein wesentliches Moment dieser Entwicklung war Armut und die mit ihr einher gehende Resteverwertung. Wo altes Brot sich ansammelte, sind Arten von Semmelknödeln, Brotpuddingen oder –suppen entstanden. In Ermangelung eines wirklichen Bratens entstand der aus Kleinfleisch hergestellte »Falsche Hase« und mit Fischresten aromatisierter Kartoffelbrei wurde in Italien zum »pe-sce finto«, dem falschen Fisch. So bildeten die Gemengsel und Gehäcksel ursprünglich die Antithese zum »pièce de résistance«, dem Hauptstück der feudalen wie der bürgerlichen Tafel. Mit der Zeit verloren diese Gerichte aber den Beigeschmack der Not und gingen in den Rezeptkanon der verschiedenen Küchen ein.

Bis heute sind diese Speisen Zeugen eines nachhaltigen Wirtschaftens, bei dem nichts weggeworfen wurde. Zusätzlich zur Notwendigkeit von ökologischer Landwirtschaft, artgerechter Tierhaltung nebst einer neuen Ethik des Schlachtens ist auch ein Umdenken bezüglich unserer Speisegewohnheiten erforderlich. Wenn wir schon Tiere zu unserem Verzehr töten (lassen), dann sollten wir sie auch »aufessen« und nicht nur die vermeintlich guten, weil nicht mehr an das Tier erinnernden Stücke verspeisen.

Unterscheiden lässt sich die Vielfalt der Gemengsel und Gehäcksel durch die zur Verwendung kommenden Grundstoffe und Beigaben, nach Art ihrer Formgebung, der Bindung und der Zubereitung. Des Weiteren bezüglich ihrer Funktion innerhalb eines Mahles und natürlich durch ihre verschiedenen Namen. Kloß, Knödel, Pudding, Klops, Wurst, Pastete und Terrine heißen die Hauptkategorien der Gemengsel und Gehäcksel in der deutschsprachigen Küche.

Siehe
die Karten
Seite 405
und 407

Zur Notation der Rezepte

Der überwiegende Teil der in diesem Buch zitierten Kochrezepte stammt aus Kochbüchern des 19. Jahrhunderts. Ihnen fehlen die erst mit Beginn des 20. Jahrhunderts üblich gewordenen, separat aufgeführten Zutatenlisten. In vielen früheren Rezeptüberlieferungen fehlen Mengenangaben und detaillierte Kochanweisungen ganz, da die Adressaten dieser Kochbücher in der Regel professionelle Köche waren. Der besseren Übersicht wegen sind die Zutatenlisten den zitierten Rezepten nachträglich vorangestellt. Anmerkungen des Autors innerhalb der zitierten Rezepte stehen in [eckigen] Klammern, Nachbemerkungen stehen *kursiv*. Um der sprachlichen Schönheit willen wurde bei der Wiedergabe der Rezepte die historische Schreibweise beibehalten. Fehlende oder nicht mehr verständliche Mengenangaben sind in das heute übliche Maßsystem übertragen. War dieses nicht möglich, so wurden die Mengen durch Vergleich mit ähnlichen Rezepturen und aufgrund von Erfahrungswerten geschätzt. Durch die mehr oder weniger exakten Umrechnungen sind die manchmal absurd anmutenden Maßangaben zu erklären.

Man muss sich vor Augen halten, dass vor Einführung und Durchsetzung des metrischen Systems ab Mitte des 19. Jahrhunderts eine ziemlich undurchschaubare Vielfalt an Maßsystemen koexistierte. So wog beispielsweise das Pfund in Bayern 560 g, während es in Danzig 435 g umfasste; in Bremen wie in Stuttgart waren es 468 g und in Breslau nur 402 g. Das Gleiche galt natürlich auch für die Hohlmaße.

Denkt man noch weiter zurück, so waren es die von den Menschen und Dingen abgeleiteten Maße, die benutzt wurden: eine Hand voll, eine Eierschale voll, ein Becher, eine Kanne oder ein Eimer. Daraus entwickelten sich im Laufe der Zeit die unterschiedlichen Maßsysteme. Auch Zeitangaben waren oft sehr subjektiv. Conrad Hagger gibt in seinem »Salzburgischen Kochbuch« bezüglich des Eierkochens ein schönes Beispiel: »... wann sie den ersten Sud thun / so seynd sie in einem paar Vatter Unser lang fertig ...« und nicht selten heißt es nur: »Laß es sieden, bis dich däucht, daß es genug ist«. Exakte Mengen- und Zeitangaben sind beim Kochen übrigens weitaus

Am Anfang war der Kloß

Am Anfang war der Kloß. Jedenfalls im deutschen Sprachraum. Das ab dem 12. Jhd. belegte mittelhochdeutsche Wort »klôz« bezeichnete ursprünglich ein Holzstück und wurde später sowohl auf eine klumpige Masse wie auch auf Speisen übertragen. Viele mundartliche Worte lassen noch diese Urform erkennen. So bedeutet das bayrisch-österreichische »kleuzen« spalten (von Holzstücken). »Kletzen« nennt man in Tirol die halbierten, gedörrten Birnen, die in einem Innsbrucker Rezeptbuch aus der Mitte des 15. Jahrhunderts als »klotzenpirn« erwähnt werden. In Ostpreußen wurden einige Klöße »Keilchen« genannt, »Klumpen« oder »Klumpen« heißen im niederdeutschen Holzschuhe, welche im Ravensberger Land wiederum als »Klössken« bezeichnet wurden.

Der ab dem 14. Jahrhundert vornehmlich im süddeutschen Sprachraum verbreitete Begriff »Knödel« gehört zu den Ausdrücken für verdickte Gegenstände, die oft mit dem Anlaut »kn« beginnen. Knolle, Knopf, Knospe, Knösel gehören in diese Familie, mit der wahrscheinlich auch Begriffe für zusammendrücken, wie z.B. »kneipen«, »kneten« oder »knucheln« verwandt sind. Erschwert wird die Orientierung im Gebiet der Benennungen nicht zuletzt dadurch, dass verschiedene Namen durchaus das Gleiche meinen können und umgekehrt derselbe Name für unterschiedliche Gemengselarten stehen kann. So wird in einigen Gebieten Schwabens »Knopf« oder »Knöpfle« (Knöpfla, Gnepfla) sowohl für Klöße oder Klößchen als auch für die Nudelart »Spätzle« gebraucht.

Ob nun Kloß, Knödel oder eine der zahlreichen mundartlichen Bezeichnungen: sie alle nähern sich der Kugel, dem idealen Körper. Und während nach Luthers Bibelübersetzung der Mensch aus dem »Erdenklos« gemacht wurde, erzählt uns Aristophanes in Platons Gastmahl von dessen Erschaffung aus jenen kraftvollen »Kugelwesen«, die großen Sinnes waren und die die Götter versuchten. Deshalb zerschnitt Zeus die Wesen in »zwei Hälften, wie man Birnen zerschneidet, um sie einzumachen«. Aus Sehnsucht und Begierde taten die beiden Hälften nun nichts anderes, als sich zu umschlingen und so starben sie vor Hunger und Untätigkeit. Da erbarmte sich

Bällchen	Klinse	Kneff
Bölken	Kliss	Kneple
Buchteln	Klöss	Knepp
Chnodo	Klößche	Kneppsche
Chnöpfli	Klößchen	Kneteln
Cluss	Klößel	Kniddel
Diebichen	Klößle	Knodo
Dommkes	Klôs	Knödel
Dumke	Kloß	Knödlein
Glees	Klôz	Knölla
Hebes	Klümpffe	Knöpfe
Herrbehütes	Kluesz	Knöpfle
Hiebes	Klüt	Knöpfli
Hüdel	Klüten	Knötlein
Hütes	Klütjen	Knollen
Hietes	Klütken	Knoop
Keilchen	Klüttschen	Knopf
Keulchen	Kluinz	Knoto
Khilke	Klump	Knuddel
Kilke	Klunker	Knudel
Klääser	Klunt	Külken
Klecker	Klunz	Pfüttli
Klesse	Kluß	Pflutte
Kleis	Klut	Piragge
Klieben	Klute	Pragge
Kliibo	Klutt	Tiebechen
Klimpen	Knedl	...

Knödel und Klöße

Viel länger noch als die Namensliste dieser mehr oder weniger kugeligen Speisen wäre die Aufzählung der zur Verwendung kommenden Zutaten. Nahezu alle als Nahrung dienenden Stoffe lassen sich in diesen Formen denken. Bei näherer Betrachtung ist diese Vielfalt aber auf einige grundsätzliche Aspekte zu reduzieren.

Grundmaterialien

Als erste Unterscheidungshilfe kann das Grundmaterial einer Masse dienen. Den größten Bereich bilden Rezepte mit vegetabilen Zutaten: Mehl–Grieß– und Grützgemeine von verschiedenen Getreiden. Sehr viele Rezepte basieren auf altbackenem Brot, auch in Form von Paniermehl bzw. Semmelbrösel. Das zweite große Feld der vegetabilen Massen bilden diejenigen aus Kartoffeln. Sie werden sowohl roh, gekocht oder in einer Mischung von beidem verarbeitet. Rezepte auf Grundlage von Reis sind hierzulande seltener. Obst wird meist als Füllung oder Zusatz bei Mehl– oder Semmelmassen verwendet und auch Gemüse, Kräuter und Pilze fungieren in der Regel eher als Beigabe zu einem der genannten Grundgemenge.

Siehe
die Karte
Seite 409

Unter den Massen mit Zutaten tierischen Ursprungs sind zuerst die aus Topfen beziehungsweise Quark zu nennen. Dieser wird oft mit Grieß und Eiern gemischt, um die notwendige Bindekraft zu erzeugen. Fleisch und Fisch, seltener Krusten–, Schalen– oder Weichtiere, fungieren sowohl als Zusatz zu Semmel–, Kartoffel– oder Getreidemassen als das sie auch, bei rohem Ausgangsmaterial, in Reinform vorkommen. Werden diese Fleischklöße gebraten, so werden sie zu Klopfen, Bouletten und Fleischküchle.

Bindungsarten

Damit die Massen bei der Zubereitung zusammenhalten, werden bindende Substanzen zugesetzt. Bei Semmelmassen übernehmen Eier und eine geringe Menge Mehl die Bindungsfunktion. Mehlmassen selbst haben bereits so viel Bindekraft, dass keine weitere Zugabe nötig ist. Auch die meisten Kartoffelsorten haben genug Eigenbindung, wenn sie zu rohen Massen verwendet werden. Knödel und Klopse auf Grundlage von rohem Fleisch weisen ebenfalls genügend Eigenbindung auf. Bereits gegarte Fleischreste

Brodknödel

MARIE SCHANDRI,
REGENSBURGER KOCHBUCH, REGENSBURG 1895

500 g Brot
5 Eier
½ ltr Milch
4 Kochlöffel Mehl
Salz

»Brodknödel.

Zehn Weißbrode werden in ganz feine Scheiben aufgeschnitten, fünf Eier, ein Schoppen kalte Milch und etwas Salz gut verrührt und dasselbe damit eingeweicht, eine Stunde stehen gelassen und während dem noch einmal durcheinandergemengt. Ist das Brod ziemlich weich geworden, staubt man vier Kochlöffel Mehl daran, vermengt es gut mit dem Brode und dreht eine Viertelstunde vor dem Kochen feste Knödel daraus, welche man eine halbe Stunde in siedendem Salzwasser kocht. Es ist gut, zuerst einen Knödel zur Probe einzulegen; zerfällt er, so gibt man etwas Mehl nach, sollte er aber zu fest sein, schlägt man noch ein Ei daran, oder gießt etwas Milch nach.«

In diesem Rezept haben wir es mit einer klassischen Eiermilch-Masse zu tun.

Semmel=Knödel

CONRAD HAGGER, NEUES SALZBURGISCHES
KOCHBUCH, AUGSBURG 1719

Semmelbrösel, Butter
Milch, Muskatnuss
Eier, Salz
Fleisch- oder Erbsenbrühe

»Semmel=Knödel.

Nimm geriebne Semmel/rösts ein wenig in gutem Butter/damit die Semmel den Butter an sich zieht/gewürtzt mit Muscatnuß/gieß wenig gute Milch daran/rührs untereinander/dann schlag Eyer nach/und rührs wieder untereinander/mit wenig Salz/und laß anziehen/dann siede ein Knödel zur Prob/wird er zu fest/so hilf mit Semmel=Brosen und Eyer/biß sie recht und gut seynd/dann machs nacheinander auf ein Brett/oder breite Schüssel/und wans bald Zeit zum Anrichten ist/so wirffs zugleich in die dazu bereite wol=gemachte Fleisch= oder Erbsenbrühe/sie seynd bald fertig. NB. Dem es beliebt/der nimmt auch gleich Anfangs kleingehackten Zwibel und Petersil darunter/und der kein Milch hat/der nimmt Fleisch= oder Erbes=Brühe.«

Hier werden Eier und Milch getrennt an das Brot gegeben. Erbsenbrühe fungierte schon in der mittelalterlichen Küche als Ersatz für Fleischbrühe.

Abgetriebene Semmelknödel

MARIA ELISABETHA MEIXNER,
LINZER KOCHBUCH, LINZ 1828

420 g Semmel
Milch
Butter
6 Eier
Salz
Mehl

»Abgetriebene Semmelknödel.

Schneide um 6 Kreuzer Semmeln klein gewürfelt, feuchte sie mit Milch ein wenig an, treibe ein Stück Butter schön pflaumig ab, schlage 6 Eyer, eines nach dem anderen, hinein, rühre die Semmel darunter, salze es, und staube soviel Mehl daran, daß die Knödel nicht zerfallen, dann schlage sie schön rund in ein siedenes Salzwasser, laß sie eine Weile sieden, bis sie schön aufgehen, und richte sie hernach in eine Schüssel.«

In diesem Rezept wird eine klassische »abgetriebene« Semmelmasse beschrieben.

Eingesetzte Knödel

MARIA ELISABETHA MEIXNER,
LINZER KOCHBUCH, LINZ 1828

280 g Semmel, Sahne
¼ Pfd. Schmalz
7–8 Eier
2 EL Mehl
½ ltr Milch, Butter

»Eingesetzte Knödel.

Nimm um 4 Kreuzer Semmel, schneide die Rinde davon weg, schneide die Schmolzen klein gewürfelt, feuchte sie ein wenig mit Obers an, dann treibe einen Viertel Schmalz schön pflaumig ab, schlage 7 oder 8 ganze Eyer daran, rühre die geschnittene Semmel darunter, salze es, staube 2 Eßlöffel voll schönes Mehl daran, rühre es gut unter einander, mache die Knödel nach beliebiger Größe davon, gib in ein Kasterol eine Halbe Milch, ein Stückel Butter, laß es siedend werden, setze die Knödel ordentlich hinein, gib oben und unten Gluth, und laß sie so lange dünsten, bis sie oben und unten eine Farbe haben, richte sie auf eine Schüssel, und gib sie geschwind zur Tafel.«

Hier handelt es sich um eine Variante der vorstehend beschriebenen »abgetriebenen« Knödel. Ähnlich den bayrischen Dampfknödeln werden sie im Ofen gedünstet. Bemerkenswert sind die vielen Eier. Wahrscheinlich müssen weitere Semmel hinzu gegeben werden.



Puddinge

Pudding bezeichnet im heutigen Sprachgebrauch eine Süßspeise. Ursprünglich meinte der aus dem Englischen entlehnte Begriff aber Mehlspeisen mit einem Zusatz von Rindernierenfett. Die bekanntesten englischen Varianten sind der Yorkshire Pudding und der Plum Pudding. Black Pudding ist eine Art Blutwurst, die an seinen französischen Ursprung »boudin« erinnert. Dieser »boudin noir« wurde in Tierdärme abgefüllt und in einigen alten französischen Kochbüchern war »boudins« auch die Bezeichnung für die verwendeten Därme selbst. Diese Gleichsetzung findet sich auch in manchen englischen Rezepten, so zum Beispiel im 1827 erschienenen »The Art of French Cookery«, einer Übersetzung des »L'art du cuisinier« von Antoine Beauvilliers aus dem Jahre 1814, in dem es heißt: »Take the puddings of hogs or sheep ...« Und im »French Cookery adapted for English Families, London 1853« ist zu lesen: »Have the puddings well cleaned, and take care there are no wholes.« Von daher ist zu vermuten, dass die Bezeichnung Boudin und Pudding mit dem lateinischen Begriff für Darm, »botellus« in Verbindung steht.

In der niederdeutschen Mundart stand »puddig« für dick und so war die »Pudde-Wurst« sowohl eine dicke (Blut)Wurst als auch die despektierliche Bezeichnung für einen dicken Menschen. Sowohl boudin wie auch Plum Pudding sind übrigens weihnachtliche Speisen und gerade beim Plum Pudding ist die Verwandtschaft mit Stollen, Klöven und Kletzenbrot offensichtlich.

Zu uns kamen die »Puddinge« also von Frankreich über England. Der Volkskundler Günter Wiegmann stellt in seinem 1967 veröffentlichten Aufsatz mit dem wundervollen Titel »Der Serviettenkloß und seine Stellung in den Festmahlzeiten« die Entwicklung und Verbreitung dieser Speiseform dar. Demzufolge breitete sich der Mehlpudding in Norddeutschland aufgrund der im 17. Jahrhundert zunehmenden Handelsbeziehungen zwischen England und Hamburg aus. »In der Blütezeit, um 1800, fand man den Mehlbeutel in vielen deutschen Landschaften, auch auf süddeutschen und österreichischen Tafeln. Seit Ende des 18. Jahrhunderts wird er in allen

Sack=Kuchen

MARIE SOPHIE SCHELLHAMMER, DAS
BRANDENBURGISCHE KOCH=BUCH, BERLIN 1723

Eigelb
Sahne
Safran
Muskatblüte
Salz
Butter
Weizenmehl

»Die Sack=Kuchen werden auf folgende Art gebacken: Man nimmt das Gelbe von Eyern, süßen Rahm, Saffran, Muscaten=Blumen, ein wenig Saltz und geschmoltzene Butter, und menget es mit so viel Weizen=Mehl, bis der Löffel recht aufgerichtet darinnen stehen kan. Dieses thut man in einen Beutel, und nehet ihn zu, daß er wird wie ein Küssen, denn muß man den Beutel in heiß Wasser werffen, und gahr kochen; hernach in Scheiben schneiden, und in ausgeschmoltzener Butter backen.«

Mehlpudding

BREMISCHES KOCH= UND WIRTHSCHAFTSBUCH
NACH BETTY GLEIM, BREMEN 1817

1,9 kg Mehl,
0,4 ltr Milch, 442 g Butter
40 g Hefe
484 g Korinthen
4 Eier
1 Zitrone

»Mehlpudding.

Man nimmt zu 4 Pfd. Mehl ½ Pfd. Butter, 1 Pfd. Korinthen, 4 Eyer, die Schale von 1 Citrone fein geschnitten, 3 bis 4 Eßlöffel voll Gäst, (Hefen).

Dann läßt man ½ Quartier Milch aufkochen, [die] Butter darin zergehen, rührt das Mehl mit den übrigen Ingredienzien zu einer steifen Masse an, thut sie in eine mit Butter ausgeschmierte Form, läßt sie eine Stunde in der Nähe des Feuers stehen, damit die Masse aufgeht, und kocht sie 3 Stunden bis sie gar ist.«

Die Triebkraft der damaligen Hefe lässt sich schwer beurteilen. Ein heute handelsüblicher Würfel Hefe (42g) würde für die angegebene Mehlmenge reichen. Allerdings müsste eine Puddingform schon sehr groß sein, um eine Masse von fast 2 kg Mehl aufzunehmen – schließlich geht der Teig noch auf! Für eine durchschnittliche Puddingform sollten Mehl, Hefe und Korinthen auf ein Drittel reduziert werden.

A boiled plum pudding

HANNAH GLASSE, THE ART OF COOKERY,
LONDON 1774

»A boiled plum pudding.

TAKE a pound of suet cut in little pieces, not too fine, a pound of currants and a pound of raisins stoned, eight eggs, half the whites, the crumb of a penny loaf grated fine, half a nutmeg grated, and a tea spoonful of beaten ginger, a little salt, a pound of flour, a pint of milk; beat the eggs first, then half the milk, beat them together, and by degrees stir in the flour and bread together, then the suet, spice, and fruit, and as much milk as it will mix it well together very thick. Boil it five hours.«

450 g Rindernierenfett

450 g Korinthen

450 g Rosinen

4 Eier

4 Eigelb

Semmelbrösel (200–300 g)

½ geriebene Muskatnuß

1 TL gehackten Ingwer

Salz

450 g Mehl

gut ½ ltr Milch

Ein gekochter Plumpudding.

Nimm ein Pfund in nicht zu kleine Stücke geschnittenes (Rindernieren–) Fett, ein Pfund Korinthen und ein Pfund (entsteinte)

Rosinen, acht Eier, davon nur die Hälfte des Weissen, fein geriebene Semmelbrösel (eines »penny loaf«), eine halbe geriebene Muskatnuß, ein Teelöffel gehackten Ingwer, etwas Salz, ein Pfund Mehl, gut einen halben Liter Milch; verschlage zuerst die Eier, dann gib die Hälfte der Milch dazu und verschlage beides, und nach und nach gib Mehl, Semmelbrösel, das Fett, Gewürze und Früchte dazu, und soviel Milch wie nötig, um einen sehr dicken Teig zu erhalten. Koche ihn fünf Stunden.

Das Gewicht eines »penny loaf« ist ähnlich schwer zu bestimmen wie das der in deutschen Kochbüchern dieser Zeit verwendeten »Kreuzerwecken« oder »Groschenbrote«. Da der Preis gesetzlich festgeschrieben war, variierte je nach Weizenpreis das Brotgewicht. Als zum Beispiel der Preis für Weizen 60 Pence per Bushel (rd. 36 Liter) betrug, wog ein penny loaf 11 Unzen troy weight = 341 g.

Pasteten

Die Urform des Gebackenen ist der Fladen. Im Mittelalter dienten Brotfladen manchmal als Teller, von dem andere Speisen gegessen wurden. Vom Belegen eines Fladens bis zum Zusammenklappen desselben ist es nur ein kleiner Schritt. In diesem Sinne sind das belegte und zusammengeklappte Brot, wie auch der noch heute in vielen Kulturen anzutreffende, gefüllte Brotfladen Urformen der Pastete, die variiert und weiterentwickelt wurden.

Einer der ersten Schritte dieser Weiterentwicklung besteht im Füllen des Teiges vor dem Garen desselben. Diese gefüllten Teigtaschen sind in nahezu allen Küchen der Welt zu finden. Indische Parathas, spanische und lateinamerikanische Empanadas und Tortillas, italienische Ravioli, russische Piroggen, schwäbische Maultaschen oder wie auch immer die Varianten in den verschiedenen Sprachräumen genannt werden mögen. Das Prinzip ist immer gleich: Gemengsel und Gehäcksel werden von einem Teigmantel umschlossen. Die unterschiedlichen Formen und Garmethoden, die Arten der Teige und der Füllungen haben unzählbare Variationen entstehen lassen.

Vermutlich sind in allen Brotkulturen mehr oder weniger entwickelte Formen der Pastete gegessen worden. Bereits die »Große kulinarische Tafel von Yale«, eine in Keilschrift beschriebene Tontafel aus der Mitte altbabylonischer Zeit um 1700 v. Chr., verzeichnet unter anderem auch sechs Rezepte für Geflügelpasteten beziehungsweise –torten. Im antiken Griechenland sollen Pastetchen während der Trägödienaufführungen verkauft worden sein und Petronius berichtet in seinem »Gastmahl des Trimalchio«, einer Satire über dekadente Prassereien zur Zeit Kaiser Neros, über aus Teig gebackene Pfaueneier, gefüllt mit in Eigelb gebetteten Fettammern, sowie von einem gebratenem Wildschwein, an dessen Zitzen gebackene Ferkel aus Teig hingen. (Diese Teigferkel wurden mit bronzenen Formen hergestellt, ähnlich den blechernen Hasen- oder Lammformen, die wir noch heute für Osterbäckereien verwenden.) Ein anderes Gericht bestand aus einer Pastete von Wacholderdrosseln, getrockneten Trauben, eingelegten

Siehe
die Karte
Seite 413

Pastete mit lebendem Wildkaninchen

M. MARXEN RUMPOLT, EIN NEW KOCHBUCH,
FRANCKFORT AM MAYN, 1581

1 lebendiges Wildkaninchen

1 Pastete

»Wiltu ein lebendig Küniglein eynmachen/
in eine Pasteten / so mach ein teig an mit
weissem oder schwarzem Mehl / das ist
stärker und Fester / treib die Pasteten so
hoch auff / daß das Küniglein kan darinnen
sitzen. Und wenn du die Pasteten hast
auffgetrieben / so mach sie gar voll Kleien /
Mach darnach den Deckel darüber / scheuß
in Ofen / und backs / nims herauß / und
laß kalt werden / unnd wens kalt ist / so
schneidt unten auff den Boden ein Loch /
schüt die Kleyen herauß / so wird sie hol.
Mach das Loch so groß / daß du kanst das
Küniglein hinein schieben. Und wenn du
es wilt aufftragen / so scheub das Küniglein
hinein / setz in eine Schüssel / und laß auff
ein Tisch tragen. Und du mußt mit dem
Fürschneider reden / daß er die Pasteten
auff dem Tisch auffschneidt / wens aufgeschnitten
ist / so springt es herauß / so ist es fein
höflich und zierlich.«

Kartoffel=Pastetchen

JOHANN GEORG SARTORY, DIE SCHWÄBISCH
=BAYERISCHE KÜCHE, AUGSBURG 1846

Gekochte Kartoffeln

Eier

Butter

Salz und Muskatnuß

Mehl

Schmalz

»Kartoffel=Pastetchen.

Nach Bedürfniß nimmt man gekochte
geriebene Kartoffeln, mit 1 Paar Eier, ein
Stückchen zerlassene Butter, Salz und
Muskatnuß, nebst 1 Kochlöffel voll Mehl,
alles gut vermengt, in Butter bestrichene
Förmchen fest eingedrückt, dann heraus-
gestürzt und im Schmalz gebacken, hierauf
schneidet man einen Deckel davon, höhlt
ihn mit Sorgfalt aus und füllt ihn mit ei-
nem beliebigen Ragout.«

Gestürzte Maccaroni-Pastete mit Feldhühnern

JULIUS ROTTENHÖFER, ILLUSTRIRTES KOCHBUCH,
MÜNCHEN 1885

Maccaroni

Butter

Trüffelscheibe oder rundes Stück Zunge

dünne Scheiben grünen Specks

Eiweiß

Kalbfleischfarce

Ragout von Feldhühnern o.a.

Trüffelsauce

»Gestürzte Maccaroni-Pastete mit
Feldhühnern. Timbale de macaroni au
chasseur royal.

560 Gramm ächte italienische federkiel-
dicke, lange Maccaroni werden in einem
langen Geschirr in kochendes, gesalzenes
Wasser gelegt und einige Minuten blancirt,
sodann auf ein Sieb abgegossen, mit kal-
tem Wasser abgekühlt und auf ein reines
Tuch zum Abtropfen gelegt. Eine kuppel-
artige Stürzform wird sodann mit Butter
ausgestrichen und mit ganz dünnen weißen
Speckscheiben ausgefütert; in die Mitte
wird ein in der Größe eines zweimark-
stücks ausgestochenes, schwarzes Trüffel-
oder recht rothes Zungenstück federkiel-
dick eingelegt und um dieses die Macca-
roninudelstücke schneckenartig herum
gelegt. Wenn diese etwa zweifingerhoch

so eingelegt sind, werden sie innen mit
einem Pinsel mit Eierklar bestrichen und
fingerdick mit gerührter, haltbarer [stabi-
ler] Kalbfleisch=Farce überstrichen, wel-
ches [...] am besten geschieht, wenn man
einen Löffel in's heiße Wasser taucht und
damit die Farce leicht andrückt und glatt
ebnet. Wenn die erste Einlage so beendet
ist, werden die Maccaroni wieder am Ende
der ersteren angepaßt und schneckenartig
die ganze Form damit ausgefütert, wel-
ches aber nur immer in kleinen Bändern
geschehen kann, weil sie jedesmal sogleich
mit Farce überstrichen werden müssen.
Der Rest der Maccaroni wird in 3 cm lange
Stückchen geteilt, in eine Casserole ge-
than und zugedeckt bei Seite gestellt.«

[Rottenhöfer fertigt dann ein Ragout von
Feldhühnern an, was aber auch wieder eine
halbe Seite in Anspruch nimmt...]

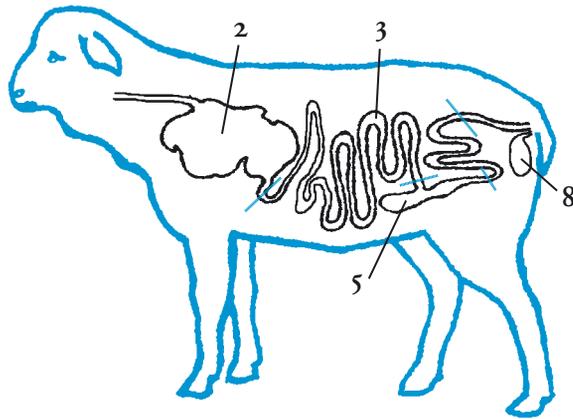
Also in Kurzform: man kocht ein braunes
Ragout von Feld- oder anderen Hühnern
oder Wachteln oder was gerade zu bekom-
men ist. Das Ragout wird bis fingerdick
vom Rand in die vorbereitete Form gege-
ben und mit Farce gut abgedeckt und im
Wasserbad und Backofen gegart. Dann
auf eine Platte gestürzt, die Speckscheiben
entfernt und serviert.] »Eine Trüffel= Sauce
wird extra nachserviert.«

Würste

Deutschland ist Wurstland. Nirgendwo anders gibt es so viele Wurstsorten. Wo sich aber die wirklich wahre Heimat der Würste befindet, erzählt uns François Rabelais Mitte des 16. Jahrhunderts in seiner Geschichte vom Riesen Gargantua und seinem Sohn Pantagruel: »Wie Pantagruel auf der Insel der Grimmigen, dem alten Wohnsitz der Fleischwürste, an Land ging.« Dort werden er und die Seinen überraschend von Wurst-Heerscharen angegriffen. »Die Ordnung, in der sie vorrückten, ihre stolze Haltung und der selbstbewußte Ausdruck ihrer Minen« überzeugten Pantagruel und seine Mitstreiter, dass sie es »keineswegs mit weichlichen Frikadellen, sondern mit erprobten Kriegswürsten« zu tun hatten. Diese wurden durch »eine staatliche Schar Rotwürste, Preßköpfe und Kochsalami zu Pferd unterstützt. [...] Würste bleiben Würste und sind immer heimtückisch, man darf ihnen nicht trauen.« heißt es vor der großen Schlacht, in der die Würste durch die Truppen der Hauptmänner »Darmspeiler und Wurstmesser« niedergemetzelt werden. »Das ganze Schlachtfeld war mit toten oder verwundeten Würsten bedeckt, und die Geschichte meldet, wenn Gott nicht ein besonderes Einsehen gehabt hätte, so würde das ganze Wurstgeschlecht von den Küchensoldaten vernichtet worden sein.« Die Rettung aber kam in Gestalt eines fliegenden Ebers namens »Fastnacht«, dem Ahnherren des ganzen Wurstgeschlechts, der mehr als siebenundzwanzig Tonnen Senf aus der Höhe auf sie herabfallen ließ. So wurden die Wunden geheilt, denn Senf sei der himmlische Balsam, der verletzte Würste in kürzester Zeit wieder heile und sogar die toten wieder lebendig machen würde. Soweit François Rabelais.

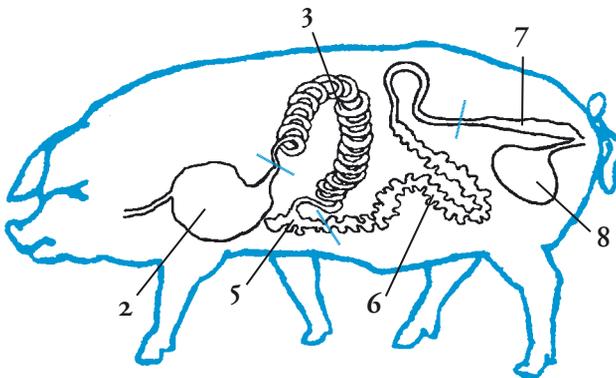
Der Begriff Wurst ist in unserem Sprachraum seit dem 11. Jahrhundert bekannt. Seine Herkunft ist unklar, aber am ehestens aus wirren (indogermanisch wers-) abzuleiten, »so daß von Gemengsel o.ä. auszugehen wäre« (Kluge). Die Bezeichnungen für Wurst in den romanischen Sprachen, wie »saucisse« im Französischen oder »salsiccia« im Italienischen, leiten sich vom Lateinischen »salsicius« ab, was »einsalzen« bedeutet. »Isicium« bezeichnete das Hackfleisch, die Farce, während »isiciatus« gestopft bedeutet. Das Einsalzen ist eine der ältesten Konservierungsmethoden und noch

Siehe
die Karte
Seite 411



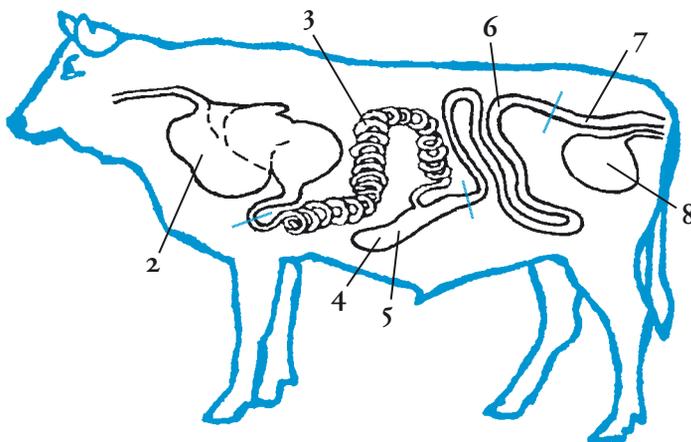
Vom Schaf

- 2 – Magen
- 3 – Dünndarm, Saitling /22 m
- 5 – Blinddarm, Hammelkappe /1 m
- 8 – Harnblase, Blase



Vom Schwein

- 2 – Magen (mit Netz), Schweinsmagen
- 3 – Dünndarm, enger Darm, Bündel /18 m
- 5 – Blinddarm, Säckchen, Kappe, Butte /0,4 m
- 6 – Grimmdarm, Krausdarm /3 m
- 7 – Mastdarm, Fettende, Schlacke /0,8 m
- 8 – Harnblase, Schweinsblase



Vom Rind

- 1 – Speiseröhre, Schlund /0,7 m
- 2 – Pansenwand, Pansen
- 3 – Dünndarm, Kranzdarm /30–40 m
- 4 – Serosa (Oberhaut) des Blinddarms, Goldschlängelhäutchen
- 5 – Blinddarm, Butte /1–2 m
- 6 – Grimmdarm, Mitteldarm, Schloßdarm /0,8 m
- 7 – Mastdarm, Fettende, Fettdarm, Schlacke, Pinkel /0,5 m
- 8 – Harnblase, Blase

Vom Pferd

- Dünndarm, P-Darm /bis 20 m

Bratwürste ohne Därme

MARIA ELISABETHA MEIXNER, LINZER KOCHBUCH,
LINZ 1828

280 g Schweinefleisch
2 Finger groß frischen Speck
Zwiebel, Pfeffer, Ingwer, Salz, evtl.
Majoran
Backfett

»Bratwürste ohne Därme.

Hacke ein halbes Pfund Schweinefleisch recht klein, schneide 2 Finger groß frischen Speck ganz klein gewürfelt darein, rühre es in einer Schüssel mit dem Kochlöffel wohl um, rühre nach und nach ein kleines Trinkglas voll Wasser, ein wenig fein geschnittene Zwiebel, Pfeffer, Imber und Salz, und, wenn du willst, auch Magran daran; wenn der Teig recht durch einander ist, streue auf ein Deckel oder Bret Mehl, nimm ein Löffel voll von dem Gehäck heraus, mache ein 2 Finger dickes und 1 Finger langes Würstel daraus, und so fort, bis der Teig gar [aufgebraucht] ist; setze eine Pfanne mit Butter oder Schmalz aufs Feuer, laß es heiß werden, leg die Würstel hinein, und laß sie schön gelb backen.«

Ordinaire Brat=Wurst

MARCUS LOOFFT, NIEDER=SÄCHSISCHES
KOCH=BUCH, ALTONA 1758

Schweinefleisch
grünen Speck
Salz
Pfeffer
Nelken
Korianderkörner
Zitronenschale
Butter
Bier

»Ordinaire Brat=Wurst

Man nimmt schier Schweinefleisch und so viel Fett dazu als nach Gutdünken nöthig ist, auch kein Bauchfett, sondern von dem rechten Speck, denn alle Haut und Sehnen wohl ausgesucht, kleingeschnitten und zusammen gröblich durchgehackt, denn Salz, ein wenig Pfeffer, Negelein, gestossenen Coriander und klein gehackte Citronenschalen, alles zusammen durch einander gemenget und geknettet und denn in Därmen gemacht, wenn man sie braten will, so thut man sie in eine Pfanne mit einem kleinen Stückchen Butter und ein paar Löffel voll Bier, und denn auf Kohlfeuer gesetzt, etwas darauf gedecket und gar gebraten und zuweilen umgekehret, denn kann man sie geben und gebrauchen wie und wozu man will.«

Froelichs Restauration

Während Peter Kubelka aufgrund seiner Professur für das Kochen als Kunstgattung eine Eat Art praktiziert, die im Wesentlichen innerhalb der Kunsthochschule und des Kunstbetriebs verortet bleibt, entwickelt Dieter Froelich, der bei Kubelka das Kunstkochen studierte, koch-artistische Aktivitäten in der konzeptuellen Form eines mobiles Speiselokals weiter: Einem barocken Wanderkoch gleich, betreibt Froelich seit 2003 die temporäre Künstlerküche »Restauration a.a.O.«. Diese in der gesellschaftlichen Öffentlichkeit agierende interventionistische Kochpraxis stellt wieder stärker Bezüge her zu Eat Art Aktivisten wie Daniel Spoerri oder Gordon Matta-Clark und deren außerhalb des institutionellen Kunstbetriebs inszenierten Künstlerküchen. Wie bei ihnen schon, so gewinnt auch bei Froelich wieder ein avantgardistischer Impetus an konzeptueller Bedeutung, indem die Koch-Kunst im Leben verortet wird. Während Spoerri oder Matta-Clark und andere jedoch eigene Speiselokale in Betrieb nehmen, um dadurch neuartige Kunsträume zu etablieren, bei denen das Kochen und Essen tendenziell zugunsten anderer (Kommunikations- und Vernetzungs-)Zwecke in den Hintergrund treten, arbeitet Froelich mit einer »Restauration a.a.O.«, die weder eine feststehende Lokalisation noch geregelte Öffnungszeiten hat. Ort und Zeit der Restauration werden jeweils rechtzeitig vor dem Ereignis in der Tagespresse, per Newsletter und auf der Website angegeben: daher a.a.O. – am angegebenen Ort. Wenn die ästhetische Praxis der »Restauration a.a.O.« das Ess-Kunstgeschehen aus dem institutionellen, musealen Kontext befreit, schließt dies nicht aus, dass sie zeitweise auch wieder in den Kunstraum einwandert und dort eine Zeitlang ihre Feuerstelle einrichtet. Entscheidend ist die Mobilität und Mobilmachung der kulinarischen Praxis. So kann mit dem französischen Philosophen Gilles Deleuze gesagt werden, Froelichs mobile Küche »deterritorialisiert« die Kunst des Kochens, indem sie den Transfer des Essenmachens und des Essensgenießens von der häuslichen Privatsphäre in den öffentlichen Raum zeigt und auf diese Praxis gesellschaftlich aufmerksam macht, indem sie an jedem erdenklichen Ort – einem leerstehenden Ladenlokal, einer Werkstatt, einer Galerie, einem Museum oder ähnlichen Lokalitäten – »reterritorialisiert« wird.

Siehe
die Karte
Seite 415

Konzeptuell steht Froelichs Kunst-Kochkunst für eine Alltagsküche ein, die den Ästhetizismus sowohl der professionellen Kochkunst als auch einer plakativen Koch-Kunst untergräbt. Genie-Kreationen aus bizarren Kombinationen und Zutaten oder extravaganten Spezialitäten und anderen spektakulären Augenweiden einer repräsentativen Kochhochkultur wird, wie bei Beuys, die unkomplizierte Schönheit einer regionalen Küche entgegengestellt. Dementsprechend müssen die Gäste und Teilnehmer der »Restauration a.a.O.« auf alle »Effekte« der Erlebnisgastronomie: auf Arrangements, Potpourris, Carpaccios, Variationen von[...] und an[...], überpuderte Desserteller, manierierte Amuse Gueules, gut gemeinte Tischdekorationen, Hintergrundmusik und spaßigem Begleitprogramm verzichten. »Die Kochkunst«, so erläutert Froelich das eigene Konzept, »wird nicht in einer ›falsch verstandenen Kreativität« im Zubereiten oder Erfinden von Speisen gesucht. Der in der Gastronomie verbreitete Hang zur angestregten Selbstverwirklichung und Originalität ist überflüssig.« Stattdessen übt sich Froelich lieber im Ungekünstelten einer alltagsweltlichen Kulinarik, um mit einer Möhrensuppe oder einer sauer gekochten Schweinswurst ein anderes Weltbild entstehen zu lassen als das von Elefantenrüttelsteaks oder Blumenkohlparfaits unter der Kaviarhaube mit sautiertem Rochenflügeln. Trotz, oder gerade wegen, der anti-ästhetizistischen Programmatik einer Hausmannskost richtet sich seine Kunst des Kochens an Menschen, die sich auch auf ungewohnte und fremdartige Speisen einlassen wollen. Statt das Ungewohnte wie üblich durch eine Effekt erheischende Küchenexotik des Fremdländischen und Skurrilen zu erzwingen und letztlich den mittlerweile an dererlei Ungewohntes gewöhnten Geschmack der Konsumenten oberflächlich zu bedienen, wertet Froelich die Kategorie des Ungewohnten und einverlebten Fremden gastrosophisch um. Seine Küche erzeugt die ästhetische Erfahrung des Fremden durch die Wiederaneignung des entfremdeten Eigenen: Den Gästen werden kulinarische Erkundungen der Regionen und die site-specificity der jeweiligen Gegebenheiten der landwirtschaftlichen Erzeugnisse und lokalen Biodiversität nahegebracht. Mit der Philosophie, traditionelle Gerichte beziehungsweise in Vergessenheit geratene Nahrungsmittel, Zutaten und Zubereitungsweisen neu zu entdecken, will



Froelich keinen altbackenen Traditionalismus auftischen. Statt die konservative Nostalgie der »guten alten Rezepte der Großmutter« als vermeintlich letzten Ausweg zu beschwören, dem Verfall der Kochkunst entgegenzuwirken, wird der Begriff »Restauration« als eine »Wiederherstellung« wörtlich genommen, die nicht nur die physischen Lebenskräfte wiederherstellt, sondern eben auch ein kulinarisches Grundwissen und Kochen-Können. Seine Seminare zum »Kochen als Kunstgattung« an der Fachhochschule Hannover (1999–2002) beschäftigen sich beispielsweise mit Grünkohl, dessen regionalen Varianten und Zubereitungsarten, oder mit Speise-Archetypen wie Nudeln, Suppe, Wurst, Gemengsel und deren spezifischen Gestaltungsprinzipien. Unter der Kategorie Gemengsel werden Falaffel, Semmelknödel, Griesklößchen und andere Kloß-, Klops- und Knödelparameter unter allgemeinen Gesichtspunkten wie Zutatenauswahl, Produktionsmethoden, Aufbau, Größe, Konsistenz, Kochzeit und chemisches Reaktionsverhalten

Thematisches Rezeptverzeichnis

Brot- und Semmelknödel

- Brodknödel – 45
- Semmel=Knödel – 45
- Abgetriebene Semmelknödel – 46
- Eingesetzte Knödel – 46
- Brodknödel auf andere Art – 47
- Brodknödel auf dritte Art – 47
- Semmelknödel – 48
- Semmel=Knödel oder Klöße – 48
- Schrotbrotnödel – 49
- Brod-Farce zu Klümpchens – 50
- Semmelklößchen – 51
- Kapuzinerknödel. – 51
- Wein=Knödel – 52
- Große saure Klöße – 52
- Speck=knödel oder klößer – 53
- Speck=Knödel (Klöße) – 53
- Tiroler=Knödel – 54
- Waldmeister=Knödel – 54
- Zwiebackklößchen – 55
- Rumkugeln – 55

Klöße von rohen Kartoffeln

- Gekochte Klöße – 63
- Klöße von bloß rohen Kartoffeln – 63
- Die zweite Art Glöße – 64
- Thüringer Klöße – 65
- Klöße aus rohen Kartoffeln (Vogtländische, Thüringer Klöße) – 66
- Eine andere Art roher Kartoffel=Klöße – 67
- Gefüllte Kartoffelklöße – 67

- Kartoffel=Klöße mit Reis= oder Waitzengries – 68
- Reibernudln – 68

Klöße von gekochten Kartoffeln

- Die erste Art Glöße – 71
- Kartoffel=Klöße – 71
- Kartoffel=Klümpe – 72
- Kartoffelknödel – 72
- Große Kartoffelklöße – 73
- Watteklöße – 73
- Kartoffelknödel – 74
- Klöße von gekochten Kartoffeln – 74
- Gebackene Kartoffelklöße – 75
- Kartoffelknödel mit Hefe – 75
- Erdäpfel=Knödel (gebackene) – 76
- Kartoffel=Klöße mit Speck (und süßer Sauce) – 77
- Knödel aus Kastanien und Kartoffeln – 77
- Süße Kartoffelklöße – 78
- Erdbirn=Nudeln – 78
- Gnoki de Pommes de terre.
- Kartoffel-Nocken – 79
- Erdäpfelnudeln (Schupfnudeln) – 79

Klöße von Getreide

- Gemeine Klöße – 85
- Mehlknödel – 86
- Mehl=Klöße auf andere Art – 87
- Mehlbälle (Klümpe) – 87
- Einfache Mehlklöße – 88
- Mehl=Klöße – 88
- Böhmische Knödel – 89
- Gute böhmische Knödel – 89

Schweden=Klöße – 90
 Bawren knödlein – 91
 Haiden=Knödel – 91
 Ganz ordinäre aufgegangene oder
 bayerische Dampfnudeln – 92
 Hefen= oder Gest=Klöße – 94
 Kartoffelmehlklöße – 95
 Reismehlklöße – 95
 Reißmehlklöße – 96
 Schokoladeklöße – 96
 Weißmehlknöpflein (Klößel)
 – [Spätzle] – 97
 Geigenmehlklößchen – 97
 Feine Klöße zu gleichen Theilen – 98
 Abgebrennte Griesknödel – 98
 Bauern=Knötlein – 99
 Bauern=Klöße – 99
 Abgetriebene Kriesknödel – 100
 Gries=Pfluten – 100
 Gries=Knödl oder Klöße – 101
 Klöße von Reißgries – 101
 Grützklöße von Buchweizen – 102
 Bälle (Klümpe) von Eyergrütze – 102
 Grützklöße – 103
 Sagoklößchen – 103
 Hirs=Klöße – 104
 Hirseknödel – 104
 Reiß=knödel oder klößer – 105
 Reis=Knöpflein – 105
 Croquetten von Reis – 106
 Eingesetzte Knödel von Reiß – 106
 Gebackene Reibirnen – 107
 Gebackene Reis=Klöße – 108

Klöße mit Gemüsen

Köhl=Knödel – 110
 Krautklöße – 110
 Käse=Kohl=Klösser – 111
 Bayerische Scherrübenknödel – 111
 Wurzel=Klöße – 112
 Gemüseknödel – 112
 Kürbis=Klümpe – 113
 Spinat=Kartoffelknödel – 113

Klöße mit Obst

Birn=Knötlein zu machen – 115
 Saure Klöße – 116
 Aepfel=Klöse – 117
 Aepfelklöße – 117
 Klöße von Quitten – 118
 Weixel= oder kirsch knödel
 oder klößer – 119
 Mandel=Klöße – 119
 Leichte Klöße von Pistazien – 120
 Rosinen=Klösser – 121
 Ein Braten von Feigen – 121

Klöße von Quark oder Käse

Polnische Klöße – 126
 Topfen=Knödel – 126
 Topfenknödel mit Grieß – 127
 Gebackene Topfenknödel – 127
 Quark=Klöße, gebackene – 128
 Topfenknödel oder weiße Käse-Klöße – 128
 Quarkklösse – 129
 Käß=Knödel – 129
 Kartoffelklöße mit Käse – 130
 Kasknödel – 130

Klöße von Fischen und Seetieren

- Hecht=Klöße – 132
- Fisch=Knödel – 132
- Haussen=Speck=Knödlein / so gut – 133
- Haussen=Leber=Knödlein – 134
- Gebackene Fischknödel – 134
- Krebs=Klösser – 135
- Krebs=Knöderl – 136
- Austern=Klümpe – 136

Klöße und Knödel von Fleisch

- Ein ander in gemacht vleisch – 138
- Knöpflin von flaisch – 138
- Von huner fuessen ein essen – 139
- Bratwurst=Knötlein – 140
- Knödel vom Kalbfleisch zu machen – 140
- Schweinen Knödel – 141
- Knödel von Küniglein – 141
- Hirschknödel – 141
- Brustknödel von der Hennen – 141
- Gemischte Knödeln – 142
- Klöse von übriggelassenem Fleisch – 142
- Kalb=Fleisch=Klumpgen – 143
- Fleisch=(hier Breet)Knöpflein – 143
- Kloppts zu Kartoffeln – 144
- Weißes Ballfleisch – 144
- Braunes Ballfleisch – 144
- Saure Klopse (Königsberger Klopse) – 145
- Kloppts, preußischer oder Königsberger – 146
- Türkische Knödel – 147
- Saure Klopse von Hammelfleisch – 148
- Capaunen= oder Hünen=Knötlein – 148
- Baier'sche Leberknödeln – 149

- Soldaten=Klöse – 149
- Leber=Knöpflein – 150
- Leber=Klöße [süß] – 151
- Klöße von gebratener Kalbsniere – 151
- Klöße von Kalbsmilch – 152
- Lungen=Klöser – 153
- Mark Klöse – 153
- Abgetriebene Knödel mit Gänseblut – 154
- Hirn=Knöpflein – 155
- Knodeln von kutteln – 155
- Schnecken=Knötlein – 156
- Klein essen von Schnecken und Froschen zu machen – 156

Puddinge

- Sack=Kuchen – 166
- Mehlpudding – 166
- Mehl=Pudding oder Mehl=Beutel, Dithmarscher – 167
- A Yorkshire Pudding – 168
- A boiled plum pudding – 169
- Plum=Pudding – 170
- Englischer Pudding – 171
- Bisquitpudding – 171
- To make Puddings (Klöße) – 172
- Englische Klümpe zu machen – 172
- Serviettenkloß – 173
- Gesottener Knopf zu allerley Soosen – 173
- Semmelpudding – 174
- Roggenbrotspudding – 174
- Schwarzbrotspudding (auf andere Art) – 175
- Kartoffel=Serviettenkloß – 175
- Kartoffeln=Bouding – 176
- Boudin von Reis – 177

Reißpudding mit Rosinen – 178
 Pudding von feinem Weizen=Gries – 178
 Pudding von Eyergrütze, Reismehl
 oder Gries – 179
 Grünkernpudding – 180
 Wurst=Pudding, holsteinischer – 181
 Pudding von Wurzeln – 181
 Boudin (Budin) von Erbsen – 182
 Spinatpudding – 183
 Englischer Spinatpudding – 183
 Knopf von Braun= oder Winterkohl – 184
 Steinpilzpudding – 185
 Pudding von Kürbis – 186
 Apfel=Pudding – 186
 Birnenpudding – 187
 Zwiebacks=Boudin – 187
 Kaffee=Pudding – 188
 Gebackener Orangenpudding – 188
 Budding von Mohn – 189
 Reispudding mit Orangen – 190
 Vanille=Pudding – 191
 Chocoladen=Pudding, kalt – 192
 Salz=Pudding – 193
 Boudin von saurem Flott – 193
 Käsepudding oder Käserand – 194
 Käsepudding – 194
 Boudin von Schnepfen – 195
 Pudding von gebratenem Geflügel – 196
 Fisch=Pudding – 196
 Hummer=Pudding – 197
 Stockfischpudding – 197
 Pudding von Hering – 198
 Einen Lungen= oder Gekröspudding – 199

Pudding von Lebern – 199
 Pudding von Kälberbriesen
 und Eutern – 200
 Milz=Scheiben – 201
 Pudding von Kalbsfüßen – 201
 Pudding von Kalbsfüßen – 202
 [Gehacksels im Floor=tuch] – 202
 Eingebundenes – 203
 Fleischbudding – 203
 Fleisch=Pudding – 204
 Hasenpudding mit Sauce – 204

Klopse, Frikadellen und Fleischküchle

Beefsteaks à la Tartare – 210
 Tatar à la Kichka – 210
 Deutsches Beefsteak – 211
 Gehacktes Beefsteak – 211
 Escallops als Beilage – 212
 Fricadellen von gehacktem Fleisch – 212
 Bouletten – 213
 Croquets – 214
 Fricadellen von rohem Schinken – 214
 Fricandellen von Mett und Kartoffeln – 215
 Ein Fasch von Kapaunenfleisch
 mit Austern – 215
 Hirschfricandellen – 216
 Gebackene Fasch=Laibeln – 216
 Isicia – Frikadellen – 217
 Kleine Fricandeaux von Fischfarce – 218
 Fricandellen von Granat (Garnälen) – 218
 Fisch=Fricandellen – 219
 Schellfisch=Fricandellen – 219
 Fricadellen von Austern – 220
 Frikadellen von Kartoffeln – 220

Gemüse-Schnitten – 221
 Klops [Grünkern,
 Linsen oder Bohnen] – 221
 Reis=Coteletten – 222
 Fricadellen von Eiern – 222
 Die grüne Spinat=Würstlein – 223
 Frikedellen in Kopff=Lacktuke – 223
 Gefüllter Kohlkopf – 224
 Erdäpfel-Laiberl im Netze – 225
 Falsche Netzwürste – 225
 Kälberne würste zu machen – 226
 Crépinettes truffées. Getrüffelte
 Netzwürstchen – 226
 Crépinettes Cendrillon – Netzwürstchen
 nach Aschenbrödel-Art – 227
 Farcirter Reiß im Netz – 227
 Leberkuchen im Netz – 228
 Gebratene Fricadelle – 229
 Gebratene Fricadelle
 [von Pferdefleisch] – 230

Würste

Bratwürste ohne Därme – 244
 Ordinaire Brat=Wurst – 244
 Norddeutsche Bratwurst – 245
 Nürnberger Bratwürstchen – 245
 Kleine Saucischen – 246
 Lionerwürsteln – 246
 Cervelatwürste – 247
 Spanische Paprikawürstchen – 248
 Merguez – 249
 Bayerische Wollwurst (Geschwollene) – 249
 Kalbfleisch=Wurst – 250
 Wildbret-Wurst – 250

Hirsch=würstlein zu machen – 251
 Biber=Bratwürste – 251
 Würste von Geflügel – 252
 Kapaunenwürste – 253
 Würst von Fischen – 253
 Serveladewurst von Lachs – 254
 Haussen=Leber=Wurst in die Därme – 254
 Krebswurst – 255
 Boudin blanc – 256
 Boudins blancs ordinaires – 257
 Münchner Weißwurst – 258
 Boudin noir. Schwarzwurst
 (Blutwurst) – 259
 Blutwürste – 259
 Hannoversche Beutelwurst – 260
 Beutelwurst – 261
 Landleberwurst – 262
 Leberwürste – 262
 Tomatenleberwurst andere
 Zubereitung – 263
 Leber=Wurst – 264
 Würste von Gänselebern – 264
 Hannoveraner Hirnwürste – 265
 Würste von Gekrös zu machen – 265
 Französische Schweinsdarmwürste.
 Andouilles – 266
 Semmel-Schweinswurst – 267
 Schlesische Wellwurst – 267
 Pinkeln – 268
 Bremer Pinkel – 269
 Bremer Pinkel – 270
 Panhas – 270
 Oldenburger Rulken – 271

Eine zweite Sorte Rindfleisch=Wurst – 271
 Saumagen – 273
 Schwartenmagen – 274
 Warme Galantine – 275
 Spanferkel gefüllt als Galantine – 276
 Gefüllte Schweinsfüße mit Trüffeln – 278
 Gänsehals, gefüllter, auf
 israelitische Art – 280
 Ballons von Kalbfleisch – 280
 Wachtel Suwarow – 281
 Prottwurst inn der Fastenn – 282
 Äpfel- und Quittenwürstchen – 282
 Mandel=Würste – 283
 Fasten-Reiswürste – 284
 Würste von Blumenkohl – 284
 Würste von gelben Wurzeln – 285
 Würste auf Reisen mitzunehmen – 285
 Eine Servolat=Wurst von
 Marzipan=Teige – 286
 Einen guten Marzipan zu machen – 286

Pasteten

Tourtes, Krustaden, Quiches – 296
 Das Auskleiden von hohen
 Pastetenformen mit Teig – 297
 Torten- oder Pastetenkruste
 nach alter Art – 298
 Das Backen der Pasteten – 298
 Mürbteig, auch geriebener Teig – 299
 Gebrannter Wasserteig zu Pasteten – 300
 Einen schwarzen Rockenteig – 300
 Gebrühter Pastetenteig – 301
 Unterricht / wie der Teig zu den
 Pasteten=Häfen zu machen – 301

Teige für Pasteten in Formen – 302
 Pastetenteig – 302
 Mürber Teig – 303
 Pasteten Mürbteig (pâte à pâté) – 303
 Pâte sucrée – Zuckerteig – 304
 Blätterteig, auch (Englischer) Buttermteig
 oder Feuilletage – 305
 Französische Pasteten von Kalbfleisch – 307
 Wohlgeschmacke Spannische
 Pasteten zu bereiten – 307
 Ein spanischer Brodteig – 308
 Blätterteig (Feuilletage) – 309
 Feuilletage. Blätterteig – 309
 Kruste für Blätterteigpastete
 (Vol-au-vent) – 310
 Pizzateig (1–3) – 312
 Mousseline-Briocheteig – 313
 Gewöhnlicher Briocheteig
 (Apostelkuchen) – 314
 Strudelteig – 316
 Ausgezogener Rahmstrudel – 317
 Eiernudelteig – 319
 Bierteig – 319
 Ausbackteig für Römische Pastetchen – 320
 Panaden – 323
 Panade mit Reis. – 324
 Kartoffel-Panade. – 324
 Béchamel zur Farcebereitung – 325
 Kalbseuter als Grundstoff für Farcen – 325
 Farcen – 326
 Fischfarce – 327
 Marinade für Pastetenfarce – 328
 Pastetengewürz – 329
 Tarte von Kalbfleisch – 330

Eine Speck=torte zu machen – 330
Quiche au fromage – Käsekuchen – 331
Hopfenpasteteln – 332
Pastetgen von Semmel – 332
Pain surprise – 333
Kulebiaka oder Kulebak, russische – 334
Saucisson in Brioche – 335
Kleine Pasteten von Kalbsbraten – 335
Hüner=raviol – 336
Maultaschen oder Krapfen – 336
Reichen=Ragu – 338
Straßburger Gänseleber=Pastete – 339
Entenpastete mit Orangen – 340
Gänseleberpastete – 342
Eine Pastete von Gemüse,
als von Zuckerwurzeln – 344
Birn=Pasteten – 344
Igel in Pastete – 345
Pastete mit lebendem Wildkaninchen – 346
Kartoffel=Pastetchen – 346
Gestürzte Maccaroni-Pastete
mit Feldhühnern – 347
Eine Spargel=Pastete – 348
Bombe nach Pappenheimer Art – 349

Auflauf von Quitten, oder
Quittenschnee – 363
Gänseleberparfait – 364
Lamm- oder Hammelleber-Pastete
[Terrine] – 365
Scheinsleberkäse – 366
Kleine Kuchen (Pains) von
Fleischpüree – 366
Salbei=Schöberl – 367
Kartoffelpastete [Auflauf] – 368
Rilletten von Tours – 368
Gänse-Rillette – 371
Schmalzfleisch – 372
Igel nach Zigeuner-Art – 373

Terrinen

Mousses, Mousselines
et Soufflés froids – 355
Auflauf oder Pustkuchen – 357
Päng von Hecht – 358
Fisch-Soufflé – 359
Käse-Soufflé – 359
Kalte Gemüse-Terrine – 360
Citronenaufauf, carlsbadisch – 362

**Auf den folgenden ausklappbaren Seiten finden sich
die Karten zur Topografie der Gemengsel und Gehäcksel**

- Kochverfahren – 401
- Archetypen von Speisen – 403
- Aspekte der Gemengsel und Gehäcksel – 405
- Namen der Gemengsel und Gehäcksel – 407
- Knödel, Klöße und Puddinge – 409
- Klopse und Würste – 411
- Pasteten und Terrinen – 413
- Die Restauration a.a.O. – 415

