

# Rezepte aus dem Hessenpark



Liebe Freunde der Rubrik Rezept des Monats,

das Jahr neigt sich dem Ende zu und Weihnachten steht vor der Tür. Diesmal möchte ich Ihnen ein ganz besonderes Rezept für ein Weihnachtsmenü bieten. Als Quelle diente mir das

Praktische Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche  
zuverlässige und selbst geprüfte Rezepte

Mit einem Anhang, enthaltend Arrangements zu kleinen und größeren Gesellschaften und einen  
Küchenzettel nach den Jahreszeiten

Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen von  
Henriette Davidis

20., vermehrte und verbesserte Auflage aus dem Jahre 1875

Zunächst die Tipps der Fachfrau zu den Anordnungen vor einer Gesellschaft:

„Zu einer jeden Gesellschaft, welche man zu geben beabsichtigt, es sei eine größere oder kleinere, arrangiere man alles zu rechter Zeit, überlege und notiere, welche Gäste gebeten, was für Gerichte gegeben werden sollen, und was dazu beschafft werden muss; Sorge auch für das Erforderliche zum Decken der Tafel, lasse vorher, wenn es nötig sein sollte, Silberzeug, Porzellan und Gläser putzen, Sorge für geriebenen Zucker, welcher oft unvorhergesehen bei Tische gebraucht wird; bei Abendgesellschaften, wenn nicht Gaslicht vorhanden ist, für andere Beleuchtung; beim Mittagsessen auch für gebrannten Kaffee, geschnittenen Zucker, stelle das Kaffeeservice vollständig im Nebenzimmer hin; Decke womöglich am vorhergehenden Tage die Tafel, arbeite überhaupt gehörig vor und sei gekleidet, ehe die Gäste erscheinen, damit man durch ihr Erscheinen nicht in Verlegenheit gerate, vielmehr Ihnen sogleich heiter und herzlich entgegen treten könne. Hauptsächlich sehe man darauf, die Gäste mehr durch zuvorkommende Gastfreundschaft und angenehme Unterhaltung bei einigen gewählten und gut zubereiteten Schüsseln, als durch Abspeisung mit mannigfaltigen Gerichten zu bewirten. Da der Luxus unserer Zeit aber oft eine reich besetzte Tafel fordert, so sind auch große Essen neben den kleineren berücksichtigt worden, bei deren Zusammensetzung ich mich auf den Inhalt dieses Kochbuchs bezogen habe.“ Soviel zu den Vorbereitungen. Und nun zu den Rezepten:

## Süddeutsche Kartoffelsuppe

Die Kartoffeln werden gekocht, abgossen, fein gestampft und durch ein Sieb getrieben. Unterdessen kocht man Porree in einem besonderen Töpfchen, auch werden dünne Weißbrotschnitten in Butter gelb gebraten. Beides zu den Kartoffeln geben und soviel kochendes Wasser zugießen, wie zur Suppe notwendig ist. Etwas Fleischextrakt ist ein empfehlenswerter Zusatz.

## Kassler mit Madeirasauce im Reisrand

Das Kassler wird in dünne Scheiben geschnitten und in eine tiefe Schüssel gelegt (ein Stück neben das



## Rezepte aus dem Hessenpark

andere). Anschließend wird eine Madeirasauce recht heiß darüber gegeben. Hierzu nimmt man eine gute Kraftbrühe, bräunt ein bis zwei Löffel Mehl in Butter, rührt von der Brühe dazu, würzt sie mit Salz, Zitronenscheiben und etwas Essig und lässt sie durchkochen. Dann kommen in Scheiben geschnittene Champignons (100 g Champignons auf 3/8 l Brühe) hinzu, eine Messerspitze Cayennepfeffer und eine halbe Flasche Madeira (1/8 l Madeira auf 3/4 l Fleisch-brühe). Ist nun das Fleisch mit dieser Sauce angerichtet, so legt man einen zwei Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel, und gibt sie so heiß als möglich zur Tafel.

Ein Pfund Reis wird abgebrüht, in Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz weich und dick gekocht, die Körner dürfen aber nicht im geringsten zerkoht sein. Dann vermischt man die zurückgestellte Brühe mit einer Tasse Madeira, einer Tasse Sahne, zwei Eidottern und 125 g geriebenem Parmesankäse und rührt dies vorsichtig durch den Reis.

Diese Rezepte erfordern ein bisschen Erfahrung, da die Mengenangaben nicht so genau sind (die Angaben in den Klammern habe ich zur Erleichterung ergänzt). Aber es ist ja noch genug Zeit für ein Probekochen vor Weihnachten.

Zum Nachtisch habe ich ein Rezept aus neuerer Zeit ausgewählt:

### Nachspeise (Tutti Frutti)

Den Boden einer Schüssel mit Lebkuchen bedecken (etwa 250 g, hängt vom Durchmesser der Schüssel ab, Boden muss bedeckt sein). Mit Kirschwasser (etwa zwei Esslöffel) beträufeln. Von einem Glas Sauerkirschen die Kirschen und einen Teil des Safts darüber geben.

Ein Flammeri zubereiten wie folgt:

500 ml Milch (etwas zum Anrühren der Speisestärke zurücklassen), 40 g Zucker, einen Teelöffel Butter, eine Prise Salz und das Mark einer Vanilleschote ankochen. 30 g Speisestärke mit der restlichen Milch und zwei Eigelb verquirlen, einrühren, aufkochen und eine halbe Minute fertig garen. Zwei Eiweiß steif schlagen und locker unterheben. Das Flammeri mit einem Löffel auf das Obst füllen, nicht gießen, dann kaltstellen.

Ich hoffe, Sie haben Spaß an den Rezepten, für Rückfragen stehe ich wie immer gerne zur Verfügung. Allen Lesern des Newsletters und vor allem des Rezepts des Monats wünsche ich eine besinnliche Adventszeit, ruhige und friedliche Weihnachten und einen entspannten Jahreswechsel!

Ihre Sylvia Michels