

DIALOG

**GUTLENTSTR. 15
6000 FRANKFURT/M. 7**

TEL. 069/235280

DI 13 - 20 Uhr

DO 13 - 20 Uhr

SA 10 - 13 Uhr

Böhmische Kochbücher '89



Tschechische Küche



**1000 altbewährte und
neuerprobte Rezepte**



DM 25,



Palatschinken mit	219,-
Risotto-Omelette	219,-
Dalken	219,-
Kasch-Omelette	220,-
Lehrer-Omelette	220,-
Omelette mit Erdbeeren	220,-
Palatschinken mit frischen Aprikosen	221,-
Palatschinken auf Balkan Art	221,-
Sacher Omelette	222,-
Salzburger Nockerl	222,-
Schönbrunner Omelette	222,-

Torten:	
Apfelorte, fein	241
Biedemeier-Torte	242
Erdbeertorte mit Zuckerschaum	243

4 Karpenstücke à 200 g, Salz,
Müllers Pfeffer schwarz gem.,
Zitronensaft, 2 Eier, Mehl,
Semmelbrösel,
Fett zum Backen
Garzeit ca. 10 Minuten

**Österreichisch-Ungarische
Edelwaarenfabrik**

Werk bei Robert Dornbrat,
Königsbrunn (Gemeinde) Steiermark
In Wien vertreten von Herrn Dr. J. J.
Karl in Salzburg geschäftl.

Edmanferth
Für dieses Buch hat Robert Deutscher,
Kommissar des Bundes Chemiewachstums, Gedächtnis. Welt 0.0
Die Persönlichkeit des Autors wird von Peter Ströber
Freudman Schreier. Hat bei seinem geistlichen.

Hecht mit Sardellen

Den geschliffenen Plattformen in einem Baumstamm sitzen die Krieger in einer Kette. Sie tragen Lederhosen und Lederjacken. Die Krieger tragen Lederhosen und Lederjacken. Die Krieger tragen Lederhosen und Lederjacken.



RYBY, DRŮBEŽ, ZVĚŘINA

1 KOSEK

NA NAŠEM STOLE

Kochbücher - in tschechischer Sprache :

Vrabec : Jihočeská houbařská kuchařka 19.00

Karpatský: Jugoslávská kuchyně 17.50

Vlachova: Zavařujeme ovoce, zeleninu a houby 14.90

Ovocné moučníky a dezerty 19.00

Dietní kuchařka pro zaměstnanou ženu 16.50

Kosek: Ryby, drůbež, zvěřina na našem stole 13.00

Podlešáková: Vaříme elektricky Antikv. 5.00

Receptury studených pokrmů 22.50

Pohunek: Ryby v kuchyni 11.00

Kott: Ovocné a zeleninové nápoje 10.00

Receptury dietních pokrmů 29.00

Hostašová: Domácí konzervování ovoce a zeleniny 18.00

Štěpnička: Recept na pěknou postavu 17.50

Jiné knihy :

Pre šikovné ruky časť 3. Tapiséria, paličkovanie, vyšívanie, viazanie uzlov, háčkovanie, pletenie slovensky väčší formát 19.80

Pre šikovné ruky časť 4. Deťom šijeme, pletenie, háčujeme, vyšívame, robíme hračky 19.80

100 a 1 pokrmů pro dva

MAŘIE VOLDÁNOVÁ
STANISLAV HEJDA



100 a 1 jídel z hub a na houbách



JIHOČESKÁ
HOUBAŘSKÁ
KUCHAŘKA



Georg J. Morava (Hg.)

Altböhmische Kochkunst

Altböhmische Kochkunst

Das Beste aus dem kulinarischen Gesamtwerk der Magdaléna D. Rettigová

Format: 16,5 x 23,5 cm

Leinen mit Schutzumschlag

240 Seiten, zahlreiche Federzeichnungen

S 490.— DM 69.— str 58,80

Semmelspeisen und Schmarren

412. Gebackene Semmelschnitte.

Reibe die Rinde von 2 Semmeln ab, die Semmeln zerschneide in dünne Scheiben und richte sie auf eine mit Butter ausgeschmierte Blech- oder andere Schüssel, welche in die Röhre gestellt werden kann; schlage in ein Töpfchen 8 Eier, quirle sie recht ab, salze sie ein bischen, gieße sie in heiße Butter und mache unter stetem Umrühren kleingerührte, nicht gar zu feste Eier; dann gib sie auf eine Schüssel, füge hiezu 35 Gramm geschälte, kleingeschnittene Mandeln, 35 Gramm gestoßenen Zucker, mische es gut durch und bestreiche damit die Semmelschnitte; nun schlage in 2 Deciliter gekochten ausgekühlten Schmetten 2 Dotter, quirle es recht ab und begieße damit die bestrichenen Semmeln überall gleich; sollten vielleicht die Semmeln zu hart sein, obgleich Tags zuvor gebackene sich am besten dazu eignen, so muß mehr

Magdaléna Dobromila Rettigová (1785–1845) war die populärste böhmische Köchin des 19. Jahrhunderts.

Als Wien beinahe zur größten tschechischen Stadt geworden war, verwendete man ihre Rezepte auch hier und übernahm manches.

Die vorliegende Auswahl längst vergessener, jedoch bis heute nachkochbarer Rezepte wird jeden Feinschmecker begeistern.

413. Semmelschnitzeln mit Rindsmark.

Schneide 2 abgeriebene Semmeln würflich, hacke ein Stückchen Rindsmark fein, vermische es mit kleinen Weinbeeren und geschnittener Pomeranzen- und Lemonischale, schmiere die Form mit Butter aus, gib darein etwas von den Semmelwürfeln, bestreue selbe mit dem Gemisch, dann gib wieder eine Schichte Semmeln, wieder Gemisch, und so fort, bis es gar ist; nun quirle 2 Deciliter guten süßen Schmetten mit einem ganzen Ei und einem Dotter ab, gib darein 36 Gramm gestoßenen Zucker, salze es ein wenig, begieße damit das Gemisch, belege es oben mit Butterbröckchen, bestreue es mit Zucker und laß es in der Röhre schön gelblich backen, dann bestreue es mit Zucker und trage es auf.

414. Geschwinder Semmelkoch.

Sprittle in einem Topf 6 ganze Eier wohl ab, gib darein anderthalb geriebene Semmel, gieße daran 2 Deciliter süßen Schmetten, mische es recht durch, gib dazu so viel Zucker als nöthig ist, ferner ein bischen



Mehlspeisen und kleine Bäckereien

Tschechische Küche



Vorwort

Wie jede nationale Küche, so gründet sich auch die der CSSR im wesentlichen auf das, was im Land angebaut und geerntet wurde. Das galt vor allem für ländliche Gegenden, wo es hauptsächlich Gerichte aus Milch, Quark, Schweinefleisch, Geflügel, Gemüse, Obst sowie Kartoffeln und außerdem viele Mehlspeisen gab. Die Erziehung zur richtigen Ernährung hat aber für die tschechische Küche insofern Veränderungen gebracht, daß mehr als zuvor Gemüse und mageres Fleisch anstatt der bisher vorherrschenden süßen Mehlspeisen und Knödel in den Speiseplan aufgenommen werden.

Tschechische Küche

Joza Břtáková · Maryna Klimentová

Rezeptverzeichnis

DM 22,50



Anchovisaustrich 22
Anisplätzchen 173
Anisstangen 176
Apfelbecher 180
Apfelgelee mit Obst 181
Apfelkuchen 161
Apfel-Meerrettich-Sofle 35
Apfelsalat 181
Apfelsingeleer mit Obst 181
Apfelstrudel 163, 166
Apfelsuppe 17
Appetitshäppchen 24
Auflauf aus Biskuitteig 164
Aufstrich, Liptauer 20
Aufstrich von Kochsalami 22

Bananenbecher 180
Barentaten 172
Béchamelmayonnaise 35
Beefsteaks 56, 57
Biersuppe 16
Biskuitkuchen mit Äpfeln 164
Biskuitkuchen mit Schlagvahn 164
Biskuitorte 167, 170
Blütenrigstrudel 166
Blumenkohl, ausgebackener 126
Blumenkohlbrateten 130
Blumenkohl

in gestockten Eiern 121
Blumenkohlomeletts 130
Blumenkohlplätzchen, ausgebacken
Blumenkohlpudding
mit Hackfleisch 130
Blumenkohlratat 149
Blumenkohluppe, feine 11
Blumenkohl, überbackener 124
Bohnen, grüne, mit Eigeltunde 144
Bohnen, grüne, süßsaure 145
Bohnengulasch 101
Bohnen mit Kartoffeln 101
Brathuhn in Marinade 84
Brathuhn mit Gemüsefülle 83
Brathuhn
mit Feinstheerüberguß 83

Bellegen aus Teigwaren und Semmeln

Ausgebackene Plätzchen von Nudeln

5 Eier, Salz, 3 Tassen gekochter Suppennudeln oder gare Nudelreste, 80 g geriebener Käse, 30 g Speck, 120 g Öl oder Kokosfett.

Eier und Salz mit einer Gabel verschlagen, gekochte, abgeseigte Nudeln, geriebenen Käse und würfelig geschnittenen zerlassenen Speck untermischen. Die Masse mit einem Eßlöffel abstechen, in erhitztes Fett geben und jeweils zu einem Plätzchen glattstreichen. Auf beiden Seiten ausbacken. Zu Fleisch oder Gemüse servieren.

Semmelbrateten

3 große Semmeln oder 500 g Weißbrot, 1/2 l Milch, 4 Eier, Salz, 200 g geriebener Käse, etwa 50 g heißes Öl, etwa 150 g Öl oder Kokosfett.

Die Semmeln in Scheiben schneiden. Die Eier in Milch verschlagen, Salz, geriebenen Käse sowie Mehl nach Bedarf zugeben und zu einem Teig (wie Tropfteig) verrühren. Die Semmelscheiben in den Teig tauchen und sofort auf beiden Seiten in Fett ausbacken. Zu Brathfleisch oder Gemüse reichen.

Das altböhmisches Backbuch

Vorwort

Die böhmische Küche war weltweit – vor allem durch ihre Mehlspeisen und vorzüglichen Bäckereien von der feinen Torte bis zum einfachen, jedoch köstlichen Hefekuchen – bekannt. Böhmisches Köchinnen waren einst in Wien sehr gefragt.

Im Lauf der Geschichte verliert sich leider auch manche Tradition. Viele Spezialitäten sind es deshalb wert, besonders hervorgehoben zu werden.

Meine Mutter hat noch die gute, alte Kochkunst kennengelernt, und sie gab vieles von ihrem Wissen an mich weiter. Ich habe ihr dieses Buch gewidmet. Gern erinnere ich mich während meiner Kinderzeit im Sudetenland an die verführerischen »Zuckerbäckereien« und leckeren Hefekuchen. Es wurden die besten Zutaten genommen: frische Sahne oder dicker, saurer Rahm – Schmetten genannt; aus geschlagenem Schmetten wurde Schlagobers –, gute Butter und Eier, selbstgemachte Marmeladen.

Die Jahreszeiten oder Festtage bestimmten mit das Gebäck, wie Faschingskrapfen, Osterlaib, Kirchweihküchlein und Weihnachtsstriezel.

Das Buch beschreibt viele interessante Torten für Geburts- und Festtage, Kuchen und dergleichen für die Kaffeetafel, traditionelles Kleingebäck sowie Hefebäckereien.

Die Rezepte sind aktuell und verführerisch wie einst. Heute gebräuchliche Backmethoden wurden dabei, falls erforderlich, berücksichtigt.

Selbst eine sehr beschäftigte oder auch kalorienbewusste Frau wird sicher ab und zu Zeit bzw. Lust haben, etwas Selbstgebackenes auszuprobieren und dann ihren Lieben vorzusetzen. Oder man lädt sich einige Freunde ein; denn nirgends läßt es sich gemütlicher plaudern, als bei einer Tasse Kaffee – bzw. Tee – mit einem guten Stück Kuchen.

Der schön gedeckte Tisch spielt bei einer Kaffeetafel eine große Rolle. Vielleicht finden Sie in Ihrer »Schatztruhe« aus Großmutter's Zeiten noch eine handgearbeitete Tischdecke oder Sie legen eine selbstgestickte auf.

Für die gern backende »Hausfrau« gibt es viele Rezeptvorschläge. Nur wenige Rezepte – außer denen mit Hefe – enthalten Backpulver.

Die Tortenteige haben sehr wenig Mehl oder gar keines, dafür Nüsse u. ä. Mit Nüssen ging man früher verschwenderisch um, sie verliehen dem Gebäck stets eine besondere Note. Wichtig dabei ist der steif geschlagene Eischnee. Eine Torte ohne Nüsse ist »wie der Hummel ohne Sterne«.

Adelheid Dobner

Das altböhmisches Backbuch



DM 29,80

Quarkkuchen

Den Hefekuchen wie vornehmend bereiten, nur anstelle des Mehls mit Quark weiche Butter mit 75 g gut abgetropften Quark durch das Sieb streichen. 75 g ren. Hinzugeben des Quark und die abgeriebene Zitronenschale mischen. Die Rosinen bestreuen bzw. belagern.

Powidluchen

Der auf dem Backblech befindliche Hefeteig – siehe vorstehendes Grundrezept – wird mit Powidl bestrichen: 300 g Powidl mit je 1 EL Butter und Zucker erhitzen, vom Herd nehmen und 1 Messerspitze Nelkenpulver sowie den Kuchen obenauf mit Streuseln versehen.

Böhmische Küche

DM 29,80

1000 altbewährte und neuerprobte Rezepte



Und vielleicht sagt dann sogar der Mann am Arbeitsplatz zu seinen Kollegen oder das Kind zu seinen Schulkameraden: „Mutter hat unsere Mutti wieder einmal besonders gut gekocht; es war Böhmische Küche!“

Rindfleisch gekocht 170
500–750 g Rindfleisch (besonders saftig vom Rippen- oder Schwanzstück, Zwerchrippe oder Kronfleisch genannt), Wasser, Salz, Suppengemüse, 1 Zwiebel.

Das Salzwasser zum Kochen bringen, dann das gewaschene, leicht geklopfte Fleisch hineingegeben und es 2–2½ Stunden kochen (größere Fleischstücke entsprechend länger). Nach 1–1½ Stunden das vorbereitete Suppengemüse und die in dicke Scheiben geschnittene, angeröstete Zwiebel hinzugeben.

Schmorbraten 179
500–750 g Rindfleisch (Schwanzstück), Salz, 50 g Speckstreifen, 40 g kleingewürfelter Speck, 40 g Fett, 1 Zwiebel, Suppengemüse, einige Pfeffer- und Neugewürzkörner, ¼ l Rotwein oder Brühe, 40 g Mehl.

Jedes Land und jede Landschaft hat ihre besonderen Speisen, ihre besondere Namensgebung für die Speisen und vor allem auch ihre besondere Zubereitungsart für Gerichte, die zwar auch anderswo gekocht werden, aber eben auch anders schmecken. Unter den gastronomischen Landschaften nimmt Böhmen mit seiner Küche einen guten Platz ein. Neben der Wiener und der französischen Küche spricht man lobend von der „Böhmischen Küche“.

Die Böhmische Küche ist kein Geheimnis, und ihre Erfahrungen sollen auch nicht der Vergessenheit anheimfallen. Im Gegenteil, da nun einmal Liebe durch den Magen geht, könnte man meinen, daß geradezu ein Bedürfnis besteht, auf böhmische Art zu kochen und damit auch der Liebe einen Gefallen zu tun.

Das Kochbuch „Böhmische Küche“ will eine Brücke schlagen zwischen den oft gerühmten, althergebrachten Rezepten der böhmischen Kochkunst und den Ansprüchen, die wir heute an eine gesunde, den wirtschaftlichen Verhältnissen und der Marktlage angepaßte Ernährung stellen. Es ist auch klar, daß die Hausfrau heute, selbst wenn sie täglich auf gut bürgerliche Art kochen möchte, schon aus Zeitmangel einfachere Gerichte wählen muß, als es einst Großmutter vielleicht für erforderlich gehalten hat.

Was kochen – wie kochen?	16
Fachausdrücke aus dem Küchenbereich	17
Suppen	23
Fische	43
Süßwasserfische	47
Seefische	51
Vorspeisen und Eigerichte	57
Warme Vorspeisen	58
Kalte Vorspeisen	63
Eigerichte	69
Omeletten	72
Haus- und Wildgeflügel	75
Wildbret	85
Fleischgerichte	93
Rindfleisch	94
Kalbfleisch	107
Schweinefleisch	119
Schöpfen- oder Hammelfleisch	127
Gemüse	131
Salate	137
Soßen und verschiedene Butterarten	170
Warme Soßen gesalzen	171
Kalte Soßen und Majonäsen	177
Süße Soßen zu Mehlspeisen	180
Buttersoßen und Butterarten	183

VORWORT



So wird Geflügel dressiert



In Portionen geteilte Gans

Truthühner sollst du nach dem Ausnehmen nicht waschen. Sie sollen erst in einem kühlen Raume abhängen, und zwar junge Tiere 5–6, alte 8–10 Tage.

Wildgeflügel soll, wie erwähnt, im Federkleid an einem kühlen Ort abhängen. Dann rupst du es trocken, senkst es ab, nimmst es aus und wischt es innen und außen gut ab. Nach dem Salzen und Dressieren mußt du es, weil Wildgeflügel fettarm ist, reichlich spicken oder mit Speckscheiben umwickeln.

Grundregel für die Zubereitung von Geflügel ist eine gleichmäßige, nicht zu große Hitze im Ofen. Beim Braten muß der Vogel öfter mit dem eigenen Saft begossen werden, damit das zarte Fleisch vollsaftig durchgebraten wird.

Brathuhn gefüllt

166

1 junges Huhn, Salz, 80 g Fett. – Zur Fülle: 1 albackene Semmel, in Milch geweicht, 20 g Butter, 1 Ei, Salz, Pfeffer, 1 Teelöffel feingehackte Zwiebel und Petersilie. Nach Belieben die Hühnerleber und Herz geschabt.

Zwiebel und Petersilie in der heißen Butter rösten, die eingeweichte Semmel, dann Leber, Herz und Gewürze dazugeben und alles auf kleiner Flamme verrühren. Zum Schluß das Ei untermachen. Mit dieser Masse das vorbereitete Huhn füllen, zunähen und wie ein Brathuhn (143) braten.

Brathuhn gepökelt

165

1 junges Huhn, Salz, 80 g Fett, 50 g Speck, wenig Wasser.

Das vorbereitete Huhn mit dünnen Speckstreifen spicken oder mit Speckscheiben umwickeln. Dann das Huhn wie ein Brathuhn braten (143). Etwa 30 Minuten vor dem Anrichten die Speckstücke entfernen und das Huhn nochmals anbraten.

Böhmische Schmankerln von Müller's serviert

DM 25,-

Für dieses Buch hat Marianne Piepenstock
über 450 Rezepte gesammelt
und ca. 250 von Frau Johanna Czech aus den
Rezeptfolgen „So muß die Mahlzeit gelingen“ mitverwendet
sowie Texte und Rezepte geschrieben.
Farbaufnahmen: Christof Piepenstock.
Neu überarbeitet von Frau Erna Horn.

Böhmische Schmankerln

Böhmische Beilagen

Egerländer Spatzen	139
Eier-Makkaroni mit Schinken	139
Einfache Egerländer Grieß-Knödel	135
Feine Prager Grieß-Knödel	135
Fleisch-Knödel	136
Hausgemachte Nudeln	137
Hefe-Knödel	137
Leber-Knödel	136
Makkaroni	138
Makkaroni-, Spaghetti- oder Nudelauflauf	138
Mehl-Knödel	134
Nudeln, Hausgemachte	137
Paradeiser-, Schinken-Eifülle	140
Paradeiser-Speckfülle	140
Pilaf-Reis	139
Prager Grieß-Knödel	135
Prager Mehlknocken	139

Brandteig-Knödel

Brandteig aus 375 g Mehl,
1/2 Liter Wasser, 70 g Butter,
2 Eiern, Salz.

Je ca. 600 g Marillen, Zwetschgen,
Kirschen oder Apfelachtern,
60 g Butter, 2-3 Eßlöffel
Semmelbrösel, Zimtzucker.

Garzeit: 8-10 Minuten.

750-1000 g Marillen;
750 g Kirschen;
750 g Zwetschgen;
600 g Heidelbeeren;
ca. 450 g Powidl oder eine feste
Himbeer- oder Ananas-
marmelade usw.
Hefeteig:
500 g Mehl, 1 Ei, 1/4 Liter Milch,
20 g Hefe, 1 Kaffeelöffel Zucker,
50 g Butter, 60 g Zucker,
6 Kaffeelöffel Rum oder Müllers
Rum-Aroma, Salz, 1 Müllers
Vanillinzucker, einige Tropfen
Müllers Bittermandel-Aroma,
1 Kaffeelöffel Zitronenschale,
ein Hauch Müllers Muskatnuß.
60 g Butter, 50 g Semmelbrösel,
Zimtzucker oder Müllers
Vanillinzucker zum Bestreuen.
Garzeit: 12-15 Minuten.

1 Kopf Blumenkohl (Karfiol),
leichtes Salzwasser, 50 g Butter,
30 g Semmelbrösel, 1 Hauch
Müllers Basilikum.

Garzeit: 20-25 Minuten.

Hefeteig-Obstknoedel

Sie haben die gleiche Grundmasse wie bei Buchtein, die man auch mit allen möglichen Obstsorten füllen kann. Die Auswahl an verwendbarem Obst ist hier noch vielseitiger.

Hefeteig gedeiht nur in sanfter Wärme. Er verträgt es weder kalt noch zu warm. Alle Zutaten daher leicht erwärmt verwenden. Das Mehl mit Vanillinzucker, Salz und Gewürzen in eine tiefe Schüssel geben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Die etwas erwärmte Milch mit 1 Kaffeelöffel Zucker und der zerbröckelten Hefe zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann in die Vertiefung gießen, die zergangene, nur wenig erwärmte Butter ebenfalls zufügen und alles von der Mitte aus zu einem glatten Teig schlagen, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt in warmem Raum, neben dem Herd, aber nicht auf ihm, gehen lassen. Wenn er doppelt so hoch ist – nach einer Stunde – auf das Nudelbrett nehmen, mit bemehlten Händen nochmals gut durcharbeiten, ausrollen. Quadrate ausschneiden, die nach der Größe der verwendeten Früchte gehalten sind, eine Marille, Apfel-Achtel, 1 Kaffeelöffel Heidelbeeren oder 1 Eßlöffel Marmelade einlegen, Knödel formen und so in siedendes Salzwasser legen, daß sie gut nebeneinander schwimmend kochen können. Man kann auch die geformten Knödel nochmals etwas gehen lassen, aber sie werden im Salzwasser ohnehin schön locker.

Blumenkohl (Karfiol)

Die Blätter und den unteren Teil des Strunks abschneiden, die Rose umgekehrt in Salzwasser 10 Minuten liegen lassen, unter fließendem Wasser waschen. Dann in Salzwasser nicht zu weich kochen. Inzwischen Butter und Semmelbrösel bräunen, über den Blumenkohl gießen und einen winzigen Hauch Basilikum darüber streuen. Gut schmeckt Blumenkohl auch mit Holländischer Soße!

„Böhmische Schmankerln“ – das schönste Geschenk!
Ein Kochbuch der weltberühmten böhmischen Küche, das für
Freunde guten Essens unentbehrlich ist! Eine neu überarbeitete
und erweiterte Auflage ist vor kurzem erschienen.