

Kochbuch
Böhmische Küche
Von M.Gaida
Auszug

Weihnachtsbäckerei

Zur Langen-Nacht, (Abend),
abgeleitet von der längsten Nacht zur Wintersonnenwende (22.12.)
wird vor dem Heiligabend gefeiert
und dabei bereits der Weihnachtsbaum geschmückt!

Dazu gehören:

Grock: Rum (1Stamper) auf 1Glas heißes Wasser; oder Punsch mit Rum

Rumkugeln: Haselnüsse, gemahlen, 100 g
Schokolade 1 Tafel - in 2 Eßl. warmen Wasser einweichen;
Kristall-Zucker, 100 g nussgroße Kugeln formen, in
Rum 1 – 2 Eßl. geriebenen Nüssen mit Grieß-Zucker
Eidotter 1 einwickeln und trocknen lassen..

Vanille-Kipferln:

Butter	140 g	alles vermischen, Teig machen, Hörnchen
Mehl	140 g	formen, backen, am Ende mit
Mandeln, gemahlen	140 g	Vanille-Zucker bestäuben.
Zucker	70 g	
Eidotter	1	

Weihnachts-Suppe

Süße Vorsuppe

Pflaumen-Suppe:

Dörr-Pflaumen , vorher einweichen	alles in Wasser kochen,
Pilze, getrocknet	zum Schluß etwas abgeriebene Zitronen-
Nüsse, geraspelt	schale dazu und Mehl einquirlen
Korinthen od. Rosinen	
Feigen	
Zucker, Zimt, Pfeffer	muß süß und etwas pfeffrig schmecken

Weihnachtsbraten

Karpfen-Schnitzel: : Karpfen-Stücke, eventuell filetiert,
wie Schnitzel zubereiten,
mit Salz-Kartoffeln
Sauerkraut
braune Butter
(Sahne-Meerrettich, eventuell z. Karpfen blau)

Herbst-Braten

Pilz-Schnitzel: Herrenpilz-Kappen (große) in dicke Scheiben schneiden (auch Rotkappen od. ä.)
Zubereiten wie Schnitzel

