



Henriette
Davidis

Praktisches Kochbuch

für die gewöhnliche
und feinere Küche

Claude Monet

[Dörrbohnenalat](#)
[Sauerkrautsalat oder Russischer Salat](#)

Saucen

Allgemeines

[Die Bedeutung der Saucen](#)
[Das Schwitzmehl zu Saucen](#)
[Das Würzen der Saucen](#)
[Das Abrühren der Saucen](#)
[Das Binden mit Kartoffelmehl](#)

Warme Saucen zu Fisch, Fleisch und Gemüse

[Grundsauce oder Coulis](#)
[Braune Kraftsauce](#)
[Weiße Kraftsauce](#)
[Trüffelsauce](#)
[Braune Champignonsauce](#)
[Weiße Champignonsauce](#)
[Morchelsauce](#)
[Gurkensauce](#)
[Kapernsauce](#)
[Austernsauce](#)
[Krebssauce](#)
[Weiße Sardellensauce](#)
[Heringssauce](#)
[Holländische Sauce mit Wein](#)
[Holländische Sauce einfach](#)
[Holsteinische oder Travemünder Sauce](#)
[Sächsische Fischesauce](#)
[Buttersauce zu feinen Seefischen](#)
[Russische Sauce zu Seefisch](#)
[Berner Sauce oder Bertramsauce](#)
[Zerlassene Butter](#)
[Genfer Sauce zu Lachs](#)
[Sensauce zu Fisch](#)
[Sensauce zu Suppenfleisch](#)
[Meerrettichsauce zu Suppenfleisch](#)
[Olivensauce](#)
[Rotweinsauce mit Rosinen \(zu Ochsenzunge\)](#)
[Rosinensauce einfach](#)
[Feine Ragoutsauce](#)
[Kalbskopfsauce](#)
[Feine Zwiebelsauce](#)

[Blumenkohlsauce](#)
[Blumenkohlsauce à l'anglaise](#)
[Spargelsauce](#)
[Braune Zwiebelsauce mit Speck](#)
[Bechamelsauce](#)
[Tomatensauce](#)
[Majoransauce](#)
[Sauerampfersauce](#)
[Schnittlauchsauce](#)
[Dillsauce](#)
[Saure Eiersauce zu Salatböhnchen](#)
[Saure Sahnesauce](#)

Kalte Saucen zu Fisch, Fleisch und Kartoffeln

[Sauce diable zu Wildschweinskopf](#)
[Remouladen- oder kalte Senfsauce](#)
[Mayonnaisensauce](#)
[Mayonnaisensauce mit Stand](#)
[Sardellensauce \(kalt\)](#)
[Kräutersauce](#)
[Rohe Merrettigsauce mit Sahne](#)
[Meerrettich mit Essig](#)
[Cumberlandsauce](#)
[Tomatensauce \(kalt\)](#)
[Kräuterbutter](#)
[Salatsauce](#)

Süße Milch- und Obstsaucen

[Weißweinsauce](#)
[Schaumsauce oder Chaudeau](#)
[Punschsauce](#)
[Rotweinsauce](#)
[Vanillensauce mit Wein](#)
[Vanillensauce](#)
[Schokoladensauce](#)
[Mandelsauce](#)
[Johannisbeersauce](#)
[Fruchtsaftsauce](#)
[Schaumsauce von Johannis- oder Himbeersaft](#)
[Hagebuttensauce](#)
[Pflaumenmussauce](#)
[Kirschsauce](#)
[Rote Weinsauce mit Korinthen](#)

[Kalte Sahnesauce mit Gelee oder rotem Wein - zu Milchspeisen passend](#)

[Erdbeersauce](#)

[Apfelsinensauce](#)

[Aprikosensauce](#)

[Aprikosengeleesauce](#)

Puddings

Allgemeines

[Die Puddingform](#)

[Das Puddingtuch](#)

[Die Puddingmasse](#)

[Das Kochen des Puddings](#)

[Das Anrichten des Puddings](#)

Verschiedene Puddings

[Plumpudding](#)

[Plumpudding mit Weißbrot](#)

[Englischer Rollpudding](#)

[Englischer Apfelpudding](#)

[Englische Apfelpastete oder Apple-pie](#)

[Englische Rhabarberpastete](#)

[Englischer Korinthenpudding](#)

[Reispudding mit Makronen](#)

[Reispudding mit Rosinen](#)

[Grießmehlpudding](#)

[Kabinettpudding](#)

[Korinthenpudding](#)

[Sagopudding](#)

[Portugiesischer Pudding](#)

[Schwammpudding](#)

[Makkaronipudding](#)

[Biskuitpudding, warm und kalt](#)

[Mandelpudding, warm und kalt](#)

[Zwiebackpudding](#)

[Schokoladenpudding warm und kalt](#)

[Weißbrotpudding oder Semmelpudding](#)

[Kartoffelpudding](#)

[Mehlpudding mit Bärme](#)

[Mehlpudding mit Weißbrot](#)

[Schwarzbrotpudding](#)

[Schwarzbrotpudding mit Mandeln](#)

[Prinzregentenpudding](#)

[Obstpudding](#)

[Kalbsbratenpudding](#)
[Roastbeefpudding](#)
[Fischpudding](#)
[Krebspudding](#)
[Süßer Krebspudding](#)

Aufläufe

Allgemeines

[Die Auflaufform](#)
[Das Backen der Aufläufe](#)
[Das Anrichten](#)

Verschiedene Aufläufe

[Makronenauflauf](#)
[Sagoauflauf](#)
[Reisauflauf](#)
[Grießmehlaufauf](#)
[Kartoffelauflauf](#)
[Schwarzbrotlaufauf](#)
[Biskuitauflauf](#)
[Sahnenlaufauf](#)
[Kirschauflauf](#)
[Äpfelauflauf](#)
[Brotlaufauf mit Äpfeln](#)
[Reisauflauf mit Äpfeln](#)
[Apfelmuslaufauf](#)
[Marmeladenlaufauf](#)
[Leipziger Punschauflauf](#)
[Fruchtauflauf](#)
[Reisauflauf mit Aprikosen](#)
[Schwarzer Magister, Weißbrotlaufauf mit Backpflaumen](#)
[Käselaufauf](#)
[Heringslaufauf](#)
[Fleischlaufauf](#)
[Reisauflauf mit Krebsbutter](#)
[Makkaroniauflauf](#)
[Italienischer Reisauflauf](#)
[Kastanienlaufauf](#)
[Haselnußlaufauf](#)

Plinsen, Omeletten, Pfannkuchen

Allgemeines

[Die Pfannen](#)

[Das Backfett](#)
[Das Anrühren](#)
[Das Backen](#)

Plinsen

[Plinsen auf einfache Art](#)
[Plinsen von saurer Sahne](#)
[Plinsen mit Restefüllung](#)
[Plinsen mit Schinken gefüllt als Beilage](#)
[Plinsen mit Hechtfarce](#)

Omeletten

[Ohrfeige oder Omelette soufflée](#)
[Omelette oder Eierkuchen](#)
[Omelette au confiture](#)
[Omelette mit Fleischresten](#)
[Omelette aux fines herbes](#)
[Omelette mit Geflügellebern](#)

Pfannkuchen

[Eier- oder Pfannkuchen](#)
[Pfannkuchen von Stärke](#)
[Pfannkuchen von feinem Mehl](#)
[Pfannkuchen auf andere Art](#)
[Abgebackene Eierkuchen](#)
[Maispfannkuchen](#)
[Buchweizenpfannkuchen](#)
[Johannisbeerkuchen](#)
[Äpfelpfannkuchen](#)
[Äpfelpfannkuchen auf andere Art](#)
[Kuchen von Schwarzbrot und Äpfeln oder Apfelcharlotte](#)
[Zwetschenpfannkuchen oder Pflaumeneierkuchen](#)
[Heidelbeerpfannkuchen](#)
[Pfannkuchen mit Makronen](#)
[Kümmelkuchen](#)
[Reispfannkuchen](#)
[Kartoffelpfannkuchen](#)
[Mehlschmarren oder Kaiserschmarren](#)
[Weizenmehlpuffer](#)
[Kartoffelpuffer oder Reibekuchen mit Bäreme](#)
[Westfälische Kartoffelpuffer oder Reibkuchen](#)
[Billige Kartoffelpuffer](#)
[Preißelbeerschnitte](#)