

Möhren-Kuchen

300 g Möhren,
5 Eigelb,
4 Eßlöffel heißes Wasser,
200 g Zucker,
1 Päckchen Vanillinzucker,
5 Eiweiß, 1 Prise Salz,
250 g gemahlene
Haselnüsse,
8 Eßlöffel Semmelbrösel
(80 g),
½ Teelöffel Backpulver,
½ Teelöffel gemahlener
Zimt,
1 Eßlöffel Rum (10 g),
abgeriebene Schale einer
Zitrone.
Margarine zum Einfetten.
Für den Guß:
200 g Puderzucker,
1 Eßlöffel Kakao (10 g),
2 Eßlöffel Rum (20 g),
4 Eßlöffel heißes Wasser.
Zum Garnieren:
Schale einer halben
Orange.

Das Ungewöhnliche an diesem Kuchen: Er enthält kein Mehl. Und gerade darum ist er ein ganz besonders saftiger Kuchen. Genau genommen handelt es sich um einen Biskuit, bei dem Mehl und Speisestärke durch Möhren, Nüsse und Semmelbrösel ersetzt werden.

Möhren unter fließendem Wasser gründlich abbürsten, abtropfen lassen und putzen. Auf einer mittelfeinen Reibe reiben. Eigelb in einer Schüssel mit Wasser schaumig rühren. Nach und nach zwei Drittel des Zuckers und den Vanillinzucker reinrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Eiweiß mit Salz in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen und den restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee über die Eigelbcreme gleiten lassen. Darüber die Möhren, Haselnüsse, Semmelbrösel, Backpulver, Zimt, Rum und Zitronenschale geben. Alles vorsichtig mischen.

Eine Springform von 24 cm Durchmesser einfetten. Teig einfüllen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen.



Wer noch nie Kuchen mit Möhren gebacken hat, weiß nicht, wie prima Möhren-Kuchen schmeckt.

Backzeit: 60 Minuten.
Elektroherd: 160 Grad.
Gasherd: Stufe 2 oder knapp ⅓ große Flamme.
Für den Guß Puderzucker in eine Schüssel sieben. Mit Kakao mischen und mit Rum und Wasser glatt-rühren. Kuchen aus dem Ofen nehmen. Aus der Springform lösen. Auf einen Kuchendraht geben. Oberseite und Rand dick mit Guß bestreichen. Für die Garnierung hauchdünn geschälte Orangenschale in 1 mm breite,

2 cm lange Streifen schneiden. In die Mitte des Kuchens streuen. Kuchen erkalten lassen. Auf eine Kuchenplatte geben. Zugedeckt mindestens 2 Tage an einem kühlen Ort stehen lassen. Dann in 12 Stücke geschnitten servieren.
Vorbereitung: 30 Minuten.
Zubereitung: Ohne Ruhezeit 65 Minuten.
Kalorien pro Stück: Etwa 330.

Die Hälfte der Butter oder Margarine in einem Topf erhitzen. Möhren darin 3 Minuten dünsten. Weißwein zugießen. Zugedeckt 15 Minuten bei kleiner Hitze leise kochen lassen. Dann Lauchringe zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Noch mal 15 Minuten kochen lassen.

Rinderhack mit der Gabel auf einem Teller zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Restliche Butter oder Margarine in einer Pfanne erhitzen. Rinderhack darin 5 Minuten rundherum anbraten. Zum Gemüse geben. Mit Worcestersoße abschmecken. Petersilie unter kaltem Wasser abbrausen, trockentupfen, fein hacken.

Gemüse-Fleisch-Mischung in eine vorgewärmte Schüssel geben. Mit der Petersilie bestreuen.

Vorbereitung: 20 Minuten.
Zubereitung: 40 Minuten.
Kalorien pro Person: Etwa 330.

Unser Menüvorschlag:
Bouillon mit Backerbsen vorweg. Möhrenpfanne und Kartoffelpüree als Hauptgericht. Als Dessert Blaubeeren mit Sahnemilch.

Möhren-pfanne

Bild Seite 2

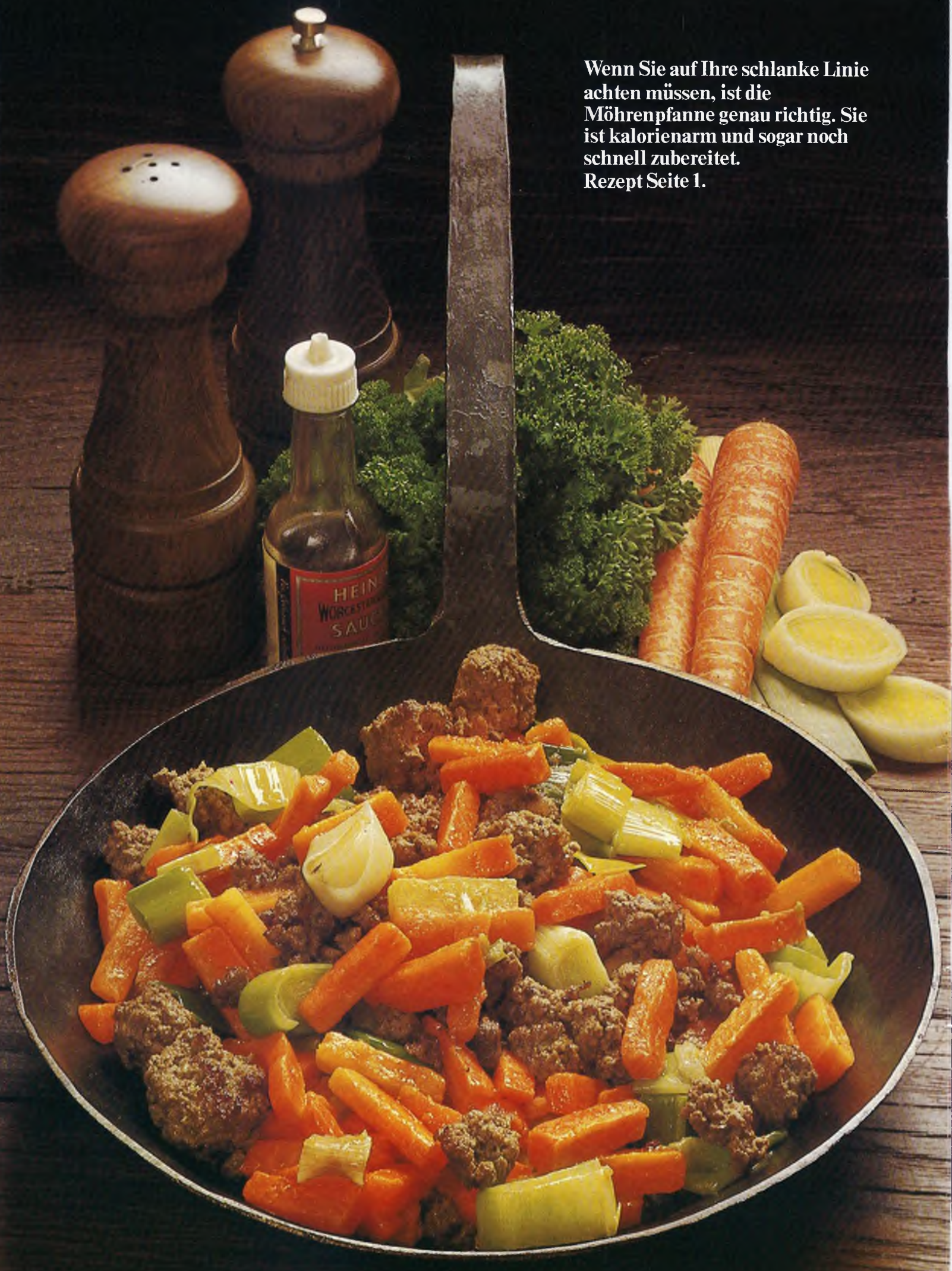
500 g Möhren,
2 Stangen Lauch (240 g),
40 g Butter oder Margarine,
¼ l Weißwein,
Salz, weißer Pfeffer,
250 g Rinderhack,
½ Teelöffel Worcestersoße,
½ Bund Petersilie.

Möhren putzen, waschen, abtropfen lassen und in 2 cm lange Stifte schneiden. Lauch putzen, waschen und abtropfen lassen. In 1 cm breite Ringe schneiden.

TIP

Wenn Sie für den Möhren-Kuchen ganz junge, zarte Möhren bekommen, brauchen Sie sie nicht zu schälen, sondern nur unter kaltem Wasser gründlich abzubürsten.

Wenn Sie auf Ihre schlanke Linie achten müssen, ist die Möhrenpfanne genau richtig. Sie ist kalorienarm und sogar noch schnell zubereitet.
Rezept Seite 1.



MENÜ

INHALT BAND 7

Jeder MENÜ-Band ist fortlaufend nummeriert. In dieser Inhaltsübersicht von Band 7 finden Sie die nach Sachgruppen geordneten Rezepte von »Möhren-Kuchen« bis »Pollo con garbanzos«.

Mit dem zehnten und letzten Sammelband erscheint ein ausführliches Gesamt-Register, in dem die Rezepte unter verschiedenen Stichworten schnell zu finden sind.

Alle Rezepte sind, wenn nicht anders angegeben, für 4 Personen berechnet.

Die Arbeitswerte sind Mittelwerte und setzen sich aus Vorbereitungszeit und Zubereitungszeit zusammen. Zur Vorbereitung zählen alle Arbeiten, die verrichtet werden müssen, bevor Speisen in Topf, Pfanne oder Backofen kommen. Bei Gerichten, die weder gekocht noch gebacken werden, gilt alles, bis aufs Anrichten und Garnieren, als Vorbereitung.

Abendessen

Paprikaschoten spanische Art	211
Petersilien-Schinken	256
Petits ramequins	258
Pfälzer Toast	262
Pfifferlinge mit Eierhaber	271
Pfifferlingpfanne	273
Pfirsich-Toast	294

Aufläufe

Mussaká griechisch	31
Okra mit Mais überbacken	116
Okra-Auflauf ägyptisch	117
Ole	121
Oliven-Lachs-Auflauf	123
Pilzaufbau	323
– spanische Art	324
Polenta-Auflauf	360

Backwerk

Möhren-Kuchen	1
Mokka-Baisers	4

Mokka-Buttercreme-Torte	5
Mokka-Küsse	7
Mokkaplätzchen	8
Mokka-Sahne-Torte	9
Mokkatorte englisch	10
Moppen rheinisch	17
Muffins	25
Mürbeteig	28
Mürbeteig italienisch	29
Muskatringe	30
Muzen	33
Muzenmandeln	35
Nassauer Stollen	40
Neapolitanische Torte	43
Nelkenkugeln	44
Nikolaus	59
Nougat-Nüßchen	64
Nougat-Plätzchen	65
Nougattorte	65
Nürnberger Busserl	78
– Elisenlebkuchen	78
– Lebkuchen	79
Nußblätter-Torte	81
Nußbrot-Torte	81
Nuß-Ecken	81
Nußgipfel	83
Nußkringel	84
Nußprinten	85
Nuß-Sahne-Torte	85
Nußstreifen	86
Nuß-Törtchen	88
– arabisch	89
Nußtorte aus dem Engadin	90
Obstkuchen mit Baiserhaube	95
– mit Biskuitguß	95
– vom Blech	96
Obsttörtchen	101
Obsttorte aus Mürbeteig	102
Ofenchüechli	113
Olgakuchen	122
Orangen-Buttercreme-Torte	144
Orangen-Ecken	146
Orangen-Honigtorte	148
Orangenkekse	152
Orangenkuchen	154
Orangenmakronen	155
Orangen-Nuß-Kuchen	156
Orangenschnitten	159
Orangentorte	161
Osterladen	165
– dänisch	166
Osterhasen	166
Oster-Kränzchen	167
Osterkuchen	167
Osterzopf	167
Ostfriesische Knüppeltorte	169
Ostpreußische Waffeln	171
Paganini	176
Panama-Torte	183
Panettone (Italienischer Hefekuchen)	184
Paprika-Käse-Happen	198
– Käsestangen	199
Paranußkuchen	218
Pariser Stangerln	227
Passionsfrucht-Torte	238
Pastete schwarz-weiß	242
Pecannuß-Plätzchen	246
Petits fours	258
Pfefferkuchen	266

Pfeffernüsse	267
– westfälisch	267
Pfirsich Mäntelchen	282
Pfirsich-Kuchen	290
Pfirsich-Sonnentorte	292
Pfirsich-Törtchen	294
Pfirsich-Torte	295
Pflastersteine	296
Pflaumenbrot kalifornisch	300
Pflaumenkuchen	303
Pflaumentorte	307
Pfnutli aus Basel	307
Philadelphia-Käsetorte	308
Pindakoeckjes	334
Pischinger Torte	336
Pistazien-Kuchen	337
Pistazienstollen	339
Plunderkranz	352

Beilagen

Muskateller-Birnen	30
Nudeln polnische Art	70
Okra amerikanische Art	115
– indisch	116
Olivenreis spanisch	123
Orangen-Chaudeau	145
Orangensalat	157
– pikant	158
Orangensoße englisch	160
Palmito	182
– mit Erbsen und Möhren	182
– überbacken	182
Papas Chorridas (Kartoffeln in Käsesoße)	186
Papaya gratiniert	188
Paprika-Butter	191
Paprikareis	200
Paprikasalat eingelegt	201
Paprikasch aus Siebenbürgen	205
Peperoni sizilianische Art	248
Persischer Reis	254
Pesto alla Genovese	255
Petersilienkartoffeln	256
Petersilienreis	256
Pfälzer Klöße	259
Pfirsich-Chutney indisch	288
Pflaumen in Rotwein	298
Pilaw	317
Pilaw-Reis kalifornisch	318
Pilze überbacken	322
Piroggen mit Quarkfüllung	336
Pizokel	340
Pogatscherl mit Grammel	354

Brunch

Müllers Frühstück	26
-------------------	----

Desserts

Mokka-Eis-Becher	6
Mokkagelee	6
Mokka-Parfait	7
Mokka-Quark-Speise	9
Neuenburger Weinkuchen	49
Normannisches Soufflé	61
Nougat-Creme	64
Nuß-Eis	82
Nußstrudel	87

Obstauflauf mit Quark	94
Obstsaure eiskühlt	97
Obstsalat Kardinalsart	100
Ofenschlupfer	114
Omelett mit Weinbrandsoße	134
Omelette Surprise (Über-raschungs-Omelett)	138
Orangen Ilona	142
Orangen-Beignets	143
Orangen-Creme	146
Orangen-Creme Cordula	146
Orangen-Frucht-Gelee	148
Orangen-Grapefruit-Creme	148
Orangen-Kaltschale	151
Orangenkrapferln	154
Orangenreis	157
Orangenscheiben gebacken	159
Ostfriesische Teecreme	169
Ouzo-Creme	172
Oxford-Dumplings (Oxford-Klöße)	172
Palatschinken	177
– böhmisch	177
– Dejazet	178
– geschichtet	179
– mit Nußfüllung	179
Palfyknödel	181
Papaya	187
– gefüllt	188
Pariser Aprikosen königliche Art	220
– Eisbecher	222
– Himbeer-Savarins	224
Paska	234
Passionsfrucht mit Eis und Sahne	236
Passionsfrucht-Creme	236
Passionsfruchteis	237
Peking-Birnen	246
Pfälzer Kerschplotzer	259
Pfannkuchenstrudel gefüllt	264
Pfirsich andalusische Art	276
– Brillat-Savarin	278
– Colbert	278
– für Feinschmecker	279
– gefüllt	280
– gegrillt	280
Pfirsich Herzogin Art	281
– Kaiserin Art	281
– Kardinalsart	282
– Mary Pickford	283
– Melba	283
– Montreal	285
– Teufelsart	286
– Weiße Dame	287
Pfirsich-Auflauf	287
Pfirsichbecher	287
Pfirsich-Kaltschale	290
Pfirsich-Sorbet	293
Pfritzauf	296
Pflaumen gebacken	297
– kanarische Art	298
Pflaumen-Auflauf	299
Pflaumen-Knödel	302
Pflaumenküchlein dänische Art	303
Pflaumen-Pudding	304
Pistazien-Creme	337
Pistazien-Parfait	338
Plinsen schlesische Art	350

VON MÖHREN-KUCHEN BIS POLLO CON GARBANZOS

Plumpudding	351
Pochierte Äpfel mit Schlag- sahne	353

Dips

Paprika-Quark	199
- Sahne	200

Eierspeisen

Möweneier mit Steinpilzen	23
Neapolitanische Eierkuchen	41
Old Indians (Eierkuchen- rollen mit pikanter Füllung)	120
Omelett	127
- auf Bauernart	128
- chinesisches	129
- Försterart	130
- französisches	130
- italienisches	131
- mit Hühnerleber	132
- nordamerikanisch	134
- Olympia	135
Omelette Agnès Sorel	136
- lorraine	137

Eingemachtes

Obstsalat-Marmelade	101
Orangen-Jam	150
Pfeffergurken	265
Pfifferlinge in Essig	271
Pfirsich-Melonen-Konfitüre	292
Pflaumen-Konfitüre	303
Pflaumenmus	303

Eintopfgerichte

Möhrenpfanne	1
Moourgee shoorva (Hühner- suppe indisch)	15
Moskauer Pfännchen	22
Münchner Pickelsteine	27
Mutton-Broth (Hammelfleisch- Suppe)	32
Navarin de mouton (Hammel- ragout französische Art)	41
Niederrheinische Rindfleisch- suppe	51
Nudeleintopf	71
Ochsenchwanz ostpreußisch	107
Odscha	113
Okra sudanesisch	116
Olla Podrida (Spanischer Suppentopf)	124
Paprika-Bohnen-Suppe	191
Paprikasch	205
Pichelsteiner Fleisch	311
Pilzeintopf	325

Fisch

Norwegischer Fischpudding	61
Odessaer Karpfen	111
Orientalischer Fisch	162
- Fischkebab	162
Paprika-Karpfen Wiener Art	197

Paradiesfisch	217
Pfirsich auf kalifornische Art mit Heilbutt	276
Pichelsteiner Fisch	310
Plötze auf Lausitzer Art - gebraten	350 351

Fleisch

Münsterländer Töttchen	27
Mutton-Chops	33
Neapolitanisches Kalbsragout	44
Nizzaer Spießchen	60
Ochsenbrust Riga	104
- Spreewälder Art	104
Ochsenlende arabisch	105
Ochsenpökelfleisch friesische Art	105 105
Ochsenragout italienisch	106
Ochsenchwanz nach Kuhhirtenart	106 106
Ochsenchwanz-Ragout	108
Ochsenzunge italienisch	110
- mit Champignon- Madeira-Soße	111
Oliven-Schnitzel	123
Orangen-Kalbsbraten	150
Orangen-Leber	155
Orientalische Lammschnitzel	161
Paillard	176
Pannhas	185
Paprika-Fleisch	191
Paprikagulasch jugoslawisch	194
Paprika-Herz-Ragout	196
Paprikakotelett ungarisch	199
Paprika-Sahneschinken	200
Paprikaschnitzel	208
- gedünstet	208
Paprika-Steak chinesisches	214
Paprikatopf	215
Paradeisbraten	215
Pariser Lammkoteletts	225
- Pfeffersteak	226
- Schnitzel	227
Parmesan-Kotelett	232
Paupiettes de veau (Kalbfleischröllchen)	245
Peking-Frühstück	247
Peperoni-Steak	251
Pfannenfleisch mexikanische Art	262
Pfefferklopse	265
Pfefferpotthast	267
Piccata alla Ticinese (Tessiner Kalbsschnitzel)	309
- milanaise (Mailänder Kalbfleisch mit Nudeln)	310
Piemontesischer Kalbsrücken	313
Pikante Hirschkeule	314
- Lammkoteletts italienische Art	315 315
- Zunge	316
Pikantes Hammelragout	316
Pilzragout mit Kalbfleisch	328
Pilzrollbraten	329
Pökelfleisch friesisches	354
Pökeltamm Berliner Art	355
Pökellochsenbrust flämische Art	356 356
Pökeltzunge gekocht	356

Fondue

Neuenburger Fondue	47
--------------------	----

Geflügel

Mo-ku-chi-pien	11
Paprika-Hendl vom Spieß	195
Paprika-Huhn	196
Peking-Ente	246
Perlhuhn gegrillt	251
- Ménagère	252
Pfirsich-Ente	288
Pollo alla fiorentina (Huhn auf Florentiner Art)	361
Pollo con garbanzos (Huhn mit Kichererbsen)	361

Gemüse

Morcheln in Soße	18
Morchelragout	19
Muskalica	30
Okraggericht aus dem Tschad	117
Orangen-Sauerkraut	158
Papaya	187
- gebacken	187
Paprikagemüse römische Art	194
Paprikaschoten Haushälterin- art	209
- mit Mais und Zwiebeln	210
- überkrustet	211
Paradeiskraut	216
Parmesan-Spargel	233
Peperonata	248
Peperoni-Gemüse	249
Pfifferlinge bayrisch	269
Pfifferlinge Berner Art	269
- gebraten	270
- mit Speck und Zwiebeln	273
Pfifferlingragout	274
Piemontesischer Blumenkohl	313
Pilz-Blumenkohl	324
Pilzgulasch	325
Pilzpfanne	326
Pilzragout	328
Plaki	347
Plakia	348

Getränke

Mokka	3
- Java	4
Mokka-Flip	6
Mona Lisa	12
Morning Glory	20
Moskauer Silvesterpunsch	22
Napoleon-Cocktail	37
New Orleans-Fizz	49
New Yorker	50
Night Kiss	58
Nikolaschka	59
Nußwasser aus dem Elsaß	91
Ohio Cocktail	115
Old fashioned Cocktail	119
Olympia Cooler	127
Orange Blossom-Cocktail	139
- Daisy	140

- Egg-Nogg	140
- Frappé	140
- Lady	140
Orangen-Bowle	143
Orangen-Cognac	145
Orangen-Ei-Crusta	147
Orangen-Eier-Drink	147
Orangenlikör	155
Orangenpunsch holländisch	156
Orangen-Tee-Punsch	160
Ostindia-Bowle	170
Papaya mit Gin	189
Papaya-Mix	189
Paradise Cocktail	218
Pariser Cocktail	222
Pernod dry	253
- Fizz	253
- Milch	253
Pfefferminz-Frappé	266
Pfirsichbowle	288
Pfirsich-Punsch	292
Pflaumenschnaps-Tee	305
Pharisäer	308
Pillkaller	321
Pimm's No. 1	333
Pimpernell Drink	333
Planter's Cocktail	349
- Punch	349

Imbisse

Nuß-Tatar	88
Ochsenchwanzsuppe	108
Orientalischer Salat	163
Paprika-Imbiß	197
Paprika-Speck	213

Innereien

Nieren auf Toast	51
- im Topf	52
- in Madeira	53
- mit Makkaroni und Speck	53
- mit Pfifferlingen	54
- mit Sherrysoße	54
- und Schinken	56
Nierenbrötchen	56
Nieren-Plätzchen	57
Nierenragout französisches	57
Nierenreis mit Champignons	58

Kartoffelgerichte

Nepalesische Kartoffel- küchlein	45
Ofentori	115
Ostpreußische Schuster- pastete	170
Paprika-Kartoffeln	198
Pariser Kartoffeln	224
Pellkartoffeln mit Quark	247
Peruanische Ofenkartoffeln	254
Pfannenpickert	263
Pfannkuchen aus Kartoffel- püree	263
Piemonteser Kartoffel- nocken	312
Pillekuchen	319
Plaaten in de Pann	347

MENU

INHALT BAND 7

Fortsetzung

Käsegerichte

Neuenburger Käse-schnitten	49
Oberländer Käsebissen	92
– Käse-Soufflé mit Gemüse	92

Konfekte

Mokka-Bonbons	5
Mokka-Pralinen	9
Mokkatrüffel	11
Mozartkugeln	23
Nougat	63
– bulgarisch	64
Orangenkonfekt israelisch	152
Orangenkugeln	155
Paradies-Kugeln	217
Pilar-Konfekt	317

Mehlspeisen

Pflaumen und Klöße auf Holsteiner Art	299
Pflaumen-Eierkuchen	301
Pflaumenkeilchen	301
Pflaumen-Klöße	301
Pflaumentascherl Wiener Art	305
Pilzpfannkuchen ungarische Art	326

Nudelgerichte

Muschelnudeln italienisch	29
Nudeln auf Großmutter's Art	67
– aus Kartoffelteig	67
– mit Champignons und Anchovis	67
– mit Eiern und Schinken	68
– mit Meeresfrüchten	68
– mit Steinpilzen	69
Nudelgratin Greyerzer Art	72
Nudelpfanne	73
Nudeltopf nach Zürcher Art	76

Partyhappen

Oliven in Speck	122
Paprikaschoten mit Käsefüllung	210

Pasteten

Pastel de Choclo	241
Pastete mit pikanter Füllung	241

– nach Hausfrauen Art	241
– von Hasenklein in der Terrine	243
Pastetenhaus mit Kalb-fleischragout	244
Pelmeni	247

Pizzas

Mortadella-Pizza	20
Party-Pizza	233
Peperoni-Pizza	249
Pilz-Pizza	327
Pizza alla napoletana	341
– auf Mailänder Art	342
– Quattro Stagioni	342
– San Vito	342
– succulenta	343
Pizza Dalina	346

Polenta

Polenta alla calabrese	359
– con fagioli	359

Reisgerichte

Nasi Goreng	37
Orientalisches Reis-fleisch	165
Paella (Spanisches Reisgericht)	174
– Valenciana	175
Pilaw mit Hühnerleber	318

Salate

Möhren-Rohkost	3
Möhren-Weißkraut-Salat	3
Neptun-Salat	45
Norwegischer Salat	62
Nudelsalat	73
– mit Mais	74
Nudelschüssel kalt	75
Nürnberger Ochsen-maulsalat	79
Obst-Käse-Salat	94
Obstsalat	97
– mit Rum-Eier-Soße	100
– türkisch	101
Okrasalat	118
Oktober-Salat	119
Oldenburger Herings-salat	120
Ölsardinen-Salat	126
Opern-Salat	138
Ostpreußischer Kartoffelsalat	171
Oxford-Salat	173
Palmito-Salat	183
Paprika-Fleisch-Salat	194
Paprikasalat	201
– Imperial	203
– indische Art	203

– mit Champignons	204
– mit Thunfisch	205
Pariser Apfelsalat	219
Pariser Kartoffelsalat	225
Parmentier-Salat	230
Party-Salat	234
Pfifferling-Salat	274
Pilzsalat	329

Schalentiere

Mow-Tan-Maz (Chine-sische Krabben-küchlein)	23
---	----

Soßen

Monsalvat-Soße	15
Mornay-Soße	19
Mousselinesoße	22
Neapolitanische Soße	41
Oberjägermeister-Soße	91
Olivensoße	124
Paprikasoße	213
– italienisch	213
Paradeis-Soße	216
Pariser Buttersoße	222
Pariser Soße	227
Petersiliensoße	257
Pfeffersoße	268
Pflaumensoße pikant	305
Piccadilly-Soße	309
Pikante grüne Soße	314
Pikante Soße	315
Pilzsoße	332
– ungarisch	332
Pistaziensoße	338
– griechische Art	339

Suppen

Mulligatawny-Suppe	26
Neapolitanische Suppe	42
Nudelsuppe chinesisches	75
Nürnberger Gemüse-suppe	79
Ochsenchwanzsuppe französisch	109
Okroschka	118
Ostpreußische Brot-suppe	170
Paprikasuppe	214
Pariser Bouillon	221
– Hasensuppe	223
– Zwiebelsuppe	230
Parmentier-Suppe	231
Parmesan-Reis in Fleischbrühe	233
Petersiliensuppe	257
Pilznockerln in Fleisch-brühe	325
Pilzsuppe	333

Teigwaren

Palatschinken pikant	180
Pasta alla Contadina	238
– alla Napolitana	239

Vorspeisen

Monegassischer Salat	14
Monte-Carlo-Salat	15
Morcheln auf Berliner Art	18
Moskauer Eier	21
Nantais Salat	36
Neuchâtel Salat	46
Neuenburger Leber-pastetchen	49
New York-Salat	50
Nizzaer Salat	59
Nußsuppe pikant	88
Oberländer Lauchsuppe	93
Ochsenzungen-Salat	11
Ölsardinen in Blätterteig	126
Omelett mit Räucher-lachs	132
– mit Spargel	132
– russische Art	136
Orangen gefüllt	141
– mit Avocado	142
– mit Oliven	143
Orangenhuhn holländisch	149
Orangensalat mit Zwiebeln	158
Orangen-Tomaten-Suppe	160
Otto-Salat	172
Palmito in Schinken	182
Panata	184
Papaya mit Schinken	189
Paprikaschoten Bostoner Art	209
Petersilie fritiert	255
– im Backteig	255
Pfirsich pikant	285
Pfirsich-Käse-Salat	290
Picante de huevos (Avokado-Eier-Toast)	309
Pilze auf Toast	321
Pilze chinesisches	322
Piroggen mit Fleisch-füllung	334
Pochierte Eier Bar-le-Duc	354

Zwischen-mahlzeiten

Möppkenbrot westfälisch	17
Mozzarella in Carrozza (Käseschnitten in Butter gebraten)	24