

Macaroni à la Nantua.**Makkaroni nach Nantuaer Art.**

Blanchieren, mit Krebs-Creme (S. 131) binden, mit Krebsschwänzen vermischen und in tiefe Schüssel anrichten. Jülienne von Trüffeln daraufstreuen.

Macaroni à la Napolitaine.**Makkaroni nach neapolitanischer Art.**

Dicke Makkaroni etwas fest blanchieren, in Stücke schneiden und Butter dazugeben. — Von Ochsenfleisch, mit Rotwein und Tomaten eine Estouffade zubereiten, die man 10 bis 12 Stunden zu einem Püree kochen läßt, das man durchs Sieb passiert. In eine Schüssel eine Schicht geriebenen Käse geben, darauf eine Lage Püree und dann eine Lage Makkaroni. So mit Käse, Püree und Makkaroni die Schüssel abwechselnd füllen und so servieren.

Macaroni à la Sicilienne.**Makkaroni nach sizilianischer Art.**

Blanchieren wie für à l'Italienne, mit Käse binden und ein mit Velouté verdünntes Püree von Hühnerlebern dazugeben.

Macaroni aux Truffes blanches.**Makkaroni mit weißen Trüffeln.**

Den oben beschriebenen Makkaronis à l'Italienne 200 Gr. weiße Piemonteser Trüffeln (pro $\frac{1}{2}$ Kg.) in dünnen Spänen beifügen. Vor dem Servieren 5 Minuten zugedeckt stehen lassen.

Nouilles.**Nudeln.**

Werden gewöhnlich ganz fertig gekauft. Wenn man sie in der Küche zubereitet, stellen sich die Proportionen wie folgt: 500 Gr. Mehl, 15 Gr. Salz, 4 ganze Eier und 5 Eigelb. Anrühren, zweimal durchkneten, damit der Teig recht glatt wird, und vor dem Verarbeiten 1 oder 2 Stunden ruhen lassen.

Alle für Makkaroni angegebenen Rezepte lassen sich auch für Nudeln anwenden. Bei „Nouilles à l'Alsacienne“ = „Nudeln nach elsässischer Art“ ist es üblich, auf die Nudeln, nachdem man sie angerichtet hat, einige frische, in Butter sautierte, knusperig und goldgelb gehaltene Nudeln zu streuen.

Polenta.**Italienische Polenta.**

250 Gr. Maismehl unter Umrühren in 1 Liter mit 15 Gr. Salz gewürztes kochendes Wasser schütten. 25 Minuten kochen lassen und dem Teig 60 Gr. Butter und 75 Gr. geriebenen Parmesan beifügen.

Wenn die Polenta als Gemüse oder Garnitur zubereitet wird, breitet man sie als dünne Schicht auf einem angefeuchteten Blech aus. Nach dem Erkalten schneidet man sie in runde Scheiben oder schräge Vierecke, die man erst in Butter Farbe nehmen läßt, dann auf eine Platte anrichtet, mit Käse bestreut und mit goldgelber Butter begießt.

Soufflé de Polenta Piémontais.**Polenta-Auflauf n. piemontesisch. Art.**

In $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch, die man mit 6 Gr. Salz gewürzt hat, 60 Gr. Maismehl geben, gut miteinander vermischen, zudecken und in 25 Minuten im mäßigwarmen Ofen garmachen. Die Masse in eine andere Kasserolle geben, mit 40 Gr. Butter und ebensoviel geriebenem Parmesan verarbeiten und dann 1 ganzes Ei, 2 Eigelb und 3 zu recht festem Schnee geschlagene Eiweiß beifügen. In eine gebutterte mit geriebenem Käse bestreute Schüssel dressieren und wie einen anderen Auflauf fertigmachen.

Timbale de Polenta.**Polenta-Pastete.**

Nach der in der Vorbemerkung angegebenen Art einen Teig bereiten, den man in eine gebutterte Timbaleform gießt. Erkalten lassen und stürzen. Einen