

	Seite		Seite
Kaninchenkochfleisch . . .	461	Karpfen im Ofen gebraten	521
„ koteletten mit Toma-		„ auf polnische Art . . .	523
„ tensauce	458	„ mit pikanter Sauce . . .	524
„ gebacken mit Eiersalat	458	„ mit Sauerkraut . . .	524
„ gebacken mit Gemüse	458	Karthäuserklöße	832
„ gebacken mit Senfsauce	459	Kartoffelauflauf mit	
„ gebraten	459	Heringen	284
„ gebraten, ital.	459	„ i. Bechamel	284
„ gebraten m. Rahmsauce	459	„ =brei od. =purée	282
„ gedämpft	460	„ =croquetten	284
„ gebeizt	460	„ à la duchesse	284
„ gefüllt	460	„ gebacken, frits	286
„ m. Macaroni	461	„ gedämpfte	283
„ mit Milchreis	461	„ gefochte	285
„ à la Provence	462	„ gefüllte	287
„ =ragout	623	„ geröstete	283
„ =suppe	145	„ =gemüse gewöhnliches	283
„ mit Klößen	145	„ glacierte	287
„ mit Kräutern	146	„ m. Jus	287
„ fleischwürste	737	„ =knopf gesotten	286
Kapaun	84.476	„ =knopf süß gebacken	792
„ gebraten	477	„ =klöße z. Suppe	204
„ gedämpft, weiß gekocht	478	„ =klöße rohe	205
„ gefüllt u. gebraten	478	„ =klöße geriebene	205
„ m. Gemüschchen	623	„ =kochhasen	31
„ gespickt m. Nudeln	623	„ kuchen	1045
„ m. Reis oder fricas-		„ =kuchen süß	872
„ siert	624	„ à la Lyonnaise	286
„ zu tranchieren	103	„ à la maitre d'hôtel	285
„ m. Trüffeln gefüllt	478	„ i. Milch	283
Kapuzinerbrot	894	„ auf Niedernauer Art	286
Kapernsauce z. Fisch . . .	257	„ =puréesuppe	168
Kapernsauce	258	„ „ à la Alexandra	168
Karotten f. gelbe Rüben.		„ in Rahmsauce	283
Karlsbader Kolatschen	831	„ saure	287
Karpfen blau gesotten . . .	520	„ zu servieren	109
„ à la Chambord	521	„ m. Schinken	287
„ farciert	522	„ =suppe	185
„ =filets gebacken	523	„ m. Spazzen	287
„ =filets fines herbes	523	„ =torte	855
„ gebacken	521	Käseauflauf	233
„ grilliert	522	„ anzurichten u. zu gar-	
„ à la matelotte	523	nieren	114