

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Badisches Kriegskochbüchlein

Wundt, Emma

Karlsruhe i. B., 1915

Fleisch und Fleischgerichte

urn:nbn:de:bsz:31-34379

Fleisch und Fleischgerichte.

33. Gekochtes Ochsenfleisch mit Gemüse.

Zut.: 1½ Pfd. Fleisch, 4 l Wasser, 4 Eßl. Salz, 1 kleiner Wirsingkopf, 1 kleiner Weißtrautkopf, 1 Sellerieknollen, einige Gelbrüben, 1 Pfd. Kartoffeln.

Das Fleisch, am besten Zwerchrippe, wird entbeint, geklopft und gewaschen. Das Wasser wird mit den zer kleinerten Knochen zum Kochen gebracht und sobald es anfängt zu kochen, gesalzen und das Fleisch zugegeben. Nach ¼ Std. Kochzeit gibt man die gepuhten gewaschenen Gemüse zu. (Kraut- und Wirsingkopf werden von den äußeren schlechten Blättern befreit und je nach der Größe 1—2 mal durchgeschnitten.) Man läßt das Fleisch gut zugedeckt etwa 2 Std. langsam kochen, gibt hierauf die geschälten, in möglichst große Würfel geschnittenen Kartoffeln zu und kocht alles weich. Sodann nimmt man das Fleisch heraus und schneidet es in schöne Scheiben. Diese setzt man in die Mitte einer großen, heißen Platte und garniert sie mit den Gemüsen, die man zu diesem Zwecke, je nach der Art, zer kleinert hat.

Nach Belieben kann man noch 80 g Reis mitkochen und hat dann sofort eine fertige Suppe.

34. Gekochtes Hammelfleisch.

Zut.: 1½ Pfd. Hammelfleisch, 3 l Wasser, Sträußchen Suppengrün, 1 Zwiebel, 1½ Eßl. Salz.

Zum Kochen eignen sich am besten Hals, Brust, Bug und Rippenstück. Bei Hals, Brust und Rippenstück müssen vor der Zubereitung die Knochen etwas eingehackt werden, damit sich diese Stücke beim Anrichten leichter teilen lassen. In das kalte Wasser gibt man die zer kleinerten Knochen, in die heiße Brühe das Suppengrün und in die kochende das Salz und das Fleisch. Man läßt es auf der Seite des Herdes langsam 1½ Std.

*

fochen. Beim Anrichten streut man über das aufgeschnittene Fleisch eine Prise Salz und gießt etwas Brühe darüber.

55. Sparbraten.

Zut.: 1½ Pfd. Fleisch, 4 l Wasser, 3 Eßl. Salz, 1 Sträußchen Suppengrün, Zwiebel. Zum Braten: 1½ Eßl. Fett, 1 Teel. Salz, Zwiebel, 1 Gelbrühe, ½ l Fleisch- oder Knochenbrühe, 1 Teel. eingerührtes Kartoffelmehl.

Das Fleisch (Schwanzstück) wird, um Fleischbrühe zu erhalten, 1 Std. gekocht und hierauf wie Rindsbraten noch 1 Std. gebraten. Der Beiguß wird wie bei jedem anderen Braten fertig gemacht.

56. Geißlein, gebraten.

Zut.: 1 Geißlein, 1½ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, 125 g Fett, 1 Zwiebel, 1 Gelbrühe, ¼ l Fleischbrühe, 4 Eßl. Milch.

2—3 Wochen alte, mit Milch aufgezogene Ziegen, auch Geißlein genannt, geben leicht verdauliche Braten, welche im Frühjahr etwas Abwechslung in unsere Speisezettel bringen. Man achte beim Einkauf darauf, daß die Geißlein nicht mager sind; solche, die 6—8 Pfd. wiegen, sind die besten. Sie werden meistens ganz verkauft. Man verwendet den Kopf, Hals, die beiden Vorderfüße sowie Herz und Leber zu Ragout. Der Rücken, an welchem man Bauchlappen und Hinterfüße stehen läßt, wird wenig gehäutet, gesalzen, mit Pfeffer eingerieben und die Bauchlappen nach innen gedrückt, wobei man die Rippen leicht einknickt. Nun umschnürt man den Braten mit einem Bindfaden, gibt ihn nebst Zwiebel und Gelbrühe in das heiße Fett und bratet ihn unter fleißigem Begießen etwa 30 Min. Alsdann gibt man wenig Milch darüber und bratet das Fleisch weitere 15—20 Min. Kurz vor dem Anrichten wird der Beiguß entfettet, mit Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht. Das Geißlein wird beim Anrichten wie ein Hase zerlegt und mit einem Gemüse oder grünem Salat aufgetragen. Bei der Zubereitung des Ragout wird der Kopf aufgehackt, das Hirn und die

Zunge herausgeholt und ersteres gebacken dem fertigen Gericht, das wie Hasenpfeffer hergestellt wird, beigegeben.

37. Eingemachtes Kalbfleisch.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsbrust oder Bug, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, 1 Sträußchen Petersilie, 1 mit zwei Nelken besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Eßl. Essig. — Zum Beiguh: 2 Eßl. Stärkemehl, 2 Eßl. Milch oder Rahm, 1 Eigelb.

In das kochende, mit den Gewürzen versehene Wasser gibt man das abgeriebene Fleisch und läßt es 1 Std. kochen. Ist es weich, wird es herausgenommen und in Stücke geschnitten. Dann rührt man das Stärkemehl mit etwas durchgeseihter, abgekühlter Kochbrühe glatt an, gibt es in die übrige, wieder zum Kochen gebrachte Flüssigkeit, läßt es etwa 8—10 Min. kochen, gibt die Fleischstücke zu und rührt das Ganze mit Eigelb und Rahm oder Milch ab.

38. Schweinepfeffer.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefleisch. — Zur Beize: $\frac{1}{10}$ l Essig, $\frac{1}{4}$ l Obstwein, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 1 mit vier Nelken besteckte Zwiebel, 4 Pfefferkörner, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Sträußchen Suppengrün, 1 Eßl. Salz. — Zum Beiguh: $\frac{1}{10}$ l Blut, 30 g Braunmehl.

Das Fleisch, welches man vom Kamm oder Bug nimmt, wird geklopft, gewaschen, in Stücke geschnitten und 24 Stunden in die Beize gelegt. Bei der Zubereitung kocht man es in der Beize weich (1 Std.), rührt das mit Blut angerührte Mehl in den Sud ein und läßt es nochmals 20 Min. weiterdämpfen. Als Zugabe gibt man Kartoffelklöße u. dgl.

39. Geißleragout.

Zut.: Herz, Leber, Hals, Vorderfüße. — Zur Beize: $\frac{1}{8}$ l Weinessig, $\frac{1}{8}$ l Wasser, $\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, 2 Pfefferkörner, 1 kleine Zwiebel mit 2 Nelken besteckt, eine Zitronenscheibe, 1 Gelbrübe, $1\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt. — Zum Braten: 2 Eßl. Fett, 2 Eßl. Braunmehl, $\frac{1}{8}$ l Beize, $\frac{1}{2}$ l Fleischbrühe, $\frac{1}{2}$ Eßl. Salz.

Der Kopf wird aufgehackt, das Hirn und die Zunge herausgeholt und ersteres dem fertigen Ragout, das wie Hasenpfeffer hergestellt wird, beigegeben. Reicht

für etwa 3—4 Personen. Nach Belieben kann man das Ragout mit Kalbfleisch verlängern.

40. Hackbraten.

Zut.: 1 Pfd. Fleisch vom Ochs, Schwein und Kalb mit Zugabe, 200 g am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Ehl. Mehl, 1 Ei, 1 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, Mustat, 1 Ehl. fein verriebene Zwiebel und Petersilie. — Zum Belegen: 1 Stückchen Speck. — Zum Braten: 1½ Ehl. Fett, Zwiebel und Gelbrühe, ¼ 1 Knochenbrühe, 1 Teel. angerührtes Kartoffelmehl.

Das Fleisch wird durch die Hackmaschine getrieben oder in Ermangelung einer solchen gehackt gekauft. Den Fleischteig mengt man mit Kartoffeln, Mehl, Ei und den Gewürzen und formt einen länglichen Stollen davon. Diesen belegt man mit Speckstreifen und bratet ihn in dem heißen Fett nebst Bratenzutaten unter fleißigem Begießen im Bratofen ¾ Std. Hierauf gibt man auf der Seite die heiße Brühe zu, mengt den Bratenansatz von der Seite der Pfanne nebst dem angerührten Kartoffelmehl darunter und läßt den Beiguß aufkochen. Nach Belieben kann man den Braten in ein Schweineneß füllen; in diesem Falle läßt man den Speck weg.

41. Gedämpfte Fleischküchlein.

Zut.: ⅓ Pfd. Ochsenfleisch, ⅓ Pfd. Kalbfleisch, ⅓ Pfd. Schweinefleisch, 1 Ei und 1 Eiweiß, 180 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ehl. Zwiebel und Petersilie, 1 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, Prise Mustat. — Zum Dämpfen: 1½ Ehl. Fett, 6 Ehl. Rahm, ⅓ 1 Grünsbrühe, 2 Ehl. Wein.

Das Fleisch wird zweimal durch die Fleischhackmaschine getrieben und mit Eiern, Kartoffeln und dem Gewürz gut vermengt. Von dieser Fleischmasse formt man gleichmäßige, runde Küchlein, die keine Risse haben dürfen, und bratet sie in heißem Fett auf beiden Seiten braun an. Sodann gibt man Grünsbrühe, Rahm und Wein zu und dämpft die Küchlein im heißen Backofen gar. (Bratezeit ¾ Std.)

42. Gedämpfte Fleischklöße.

Zut.: Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch, zusammen $\frac{5}{4}$ Pfd., 1 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, Mustat, 1 Ehl. feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, 150 g am Tag zuvor gekochte Kartoffeln, 2 Eier. — Zum Braten: $1\frac{1}{2}$ Ehl. Fett, 1 Ehl. Zwiebel und Petersilie, $\frac{1}{4}$ l Grünsbrühe, $\frac{1}{8}$ l sauren Rahm oder Milch.

Das gewaschene Fleisch wird durch die Maschine getrieben und nebst den Gewürzen, den Kartoffeln und den Eiern zu einem Teig verarbeitet. Davon werden mit der naßgemachten Hand runde Klöße geformt. In einer Bratpfanne läßt man Fett heiß werden, dämpft darin die feingeschnittene Zwiebel und Petersilie gelblich, gibt die Grünsbrühe sowie die Klöße hinein und läßt sie in gut heißem Ofen unter fleißigem Begießen $\frac{3}{4}$ Std. dämpfen. Nun gießt man Rahm oder Milch darüber, läßt die Klöße nochmals 15 Min. dämpfen, füllt den Beiguß mit heißer Brühe auf und reicht die Klöße zu Rahmkartoffeln od. dgl.

43. Königsberger Klops.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefl., $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsenfl., 150 g am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, 1–2 Eweiß, 1 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, wenig Mustat, 1 Ehl. Zwiebel und feingeschnittene Petersilie. — Zum Beiguß: $1\frac{1}{2}$ Ehl. Fett, 3 Ehl. Mehl, $\frac{3}{4}$ l Grünsbrühe, $\frac{1}{3}$ Ehl. Salz, 1 mit 2 Nelken besteckte Zwiebel, 2–3 Ehl. Essig.

Schweine- und Ochsenfleisch, ersteres vom Schlegel, letzteres vom Schwanzstück, werden nebst den gekochten, geschälten, geriebenen Kartoffeln durch die Fleischmaschine getrieben, mit den Eiern, Salz, Pfeffer, Mustat, gedämpfter Zwiebel und Petersilie verarbeitet und mit den naßgemachten Händen Klöße geformt. Mit Fett, Mehl und der nötigen Grünsbrühe bereitet man einen gelben Beiguß, würzt mit den angegebenen Gewürzen und läßt den Beiguß $\frac{1}{2}$ Std. gut durchkochen. Sodann gibt man die Klöße hinein, läßt sie in geschlossenem Topfe $\frac{3}{4}$ Std. dämpfen, entfernt Zwiebel und Nelken und gibt die Klöße mit einer Kartoffelspeise zu Tisch.

44. Frikandellen.

Zut.: 1 Pfd. Fleisch (Reste), $\frac{1}{2}$ Pfd. am Tag zuvor gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, 1 Ehl. Zwiebel und Petersilie, 1 Teel. Salz, Prise Pfeffer, wenig Muskat, 1—2 Eier, Backfett.

Fleischreste jeder Art werden fein vermiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben und mit den geriebenen Kartoffeln, Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat und den Eiern zusammen gearbeitet und 12—15 Klöße geformt, welche man zu runden, fingerdicken Röchlein drückt. Diese werden in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken, wozu man 8 Min. rechnet. Sind nicht genügend Fleischreste vorhanden, kann man auch etwas frisches Hackfleisch oder bei magerem Fleisch auch etwas Speck dazu verwenden. Frikandellen schmecken am besten zu Salat.

45. Fleisch mit Kartoffeln, gedämpft.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. Ochsenfleisch vom Schwanzstück, $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch vom Schlegel, 2 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, 2 Ehl. feingeschnittene Zwiebel, 3 Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{3}$ l dicker, saurer Rahm oder Milch.

Die Kartoffeln werden gewaschen, geschält und in feine Blättchen geteilt. Schweine- und Ochsenfleisch werden gewaschen und in 4—5 cm große Stücke geschnitten. Eine Puddingform wird mit Fett bestrichen und auf folgende Weise eingefüllt: Eine Lage Kartoffelblättchen, eine Lage Fleischstücke, Salz, Pfeffer, fein vermiegte Zwiebeln, dann wieder Kartoffeln, Fleisch, Gewürz usw., bis die Form voll ist. Auf die letzte Lage gibt man sauren Rahm oder Milch, schließt die Form und läßt das Gericht im Wasserbad 3—4 Std. kochen.

46. Pichelsteiner.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsenfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbfleisch, 1 Stückchen Knochenmark, $\frac{1}{2}$ Pfd. Gelbrüben, 1 Sellerieknollen, 1 kleine Zwiebel, 2 Ehl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Teel. vermiegte Petersilie, $\frac{5}{4}$ l Knochenbrühe.

Das Fleisch wird geklopft, gewaschen und in 4 cm große Würfel geschnitten. In eine gut verschließbare

Kasserolle gibt man das zerkleinerte Knochenmark, eine Lage Fleischwürfel, Salz, Pfeffer, feingeschnittene Zwiebel und Petersilie und $\frac{1}{2}$ em große Selleriewürfel. Sodann folgt eine Lage Kartoffelwürfel und Gelbrübenscheiben, welchen man wieder Fleisch, Gewürz usw. folgen läßt. Nun wird die Knochenbrühe zugegossen. Der Topf muß gut verschlossen und der Deckel des Topfes womöglich mit Steinen beschwert werden, damit kein Dampf entweicht. Man läßt das Gericht auf der Seite des Herdes 3 Std. dämpfen.

47. Frische Hammelspeise.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Hammelfleisch, 2 Eßl. Salz, 1 Eßl. feingeschnittene Zwiebel, 1 Eßl. feingeschnittene Petersilie, 1 Pfd. gepuhtes, gewaschenes Weißkraut oder Bohnen, $\frac{1}{2}$ Pfd. blättrig geschnittene Gelbrüben, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{3}{4}$ l Grünsbrühe.

Das Hammelfleisch, und zwar am besten Brust oder Rippenstück, wird gewaschen, geklopft und in Stücke geschnitten. Ebenso werden die geschälten Kartoffeln in 3—4 em große Würfel geteilt. Ein kleiner Weißkrautkopf oder Bohnen werden gepuht und gewaschen. In eine gut schließende Kasserolle gibt man eine Lage Fleisch, Gewürz, Gelbrübe, Weißkrautblättchen oder Bohnen, eine Lage Kartoffeln und das nötige Salz, wieder Fleisch, Gemüse und Kartoffeln. Dazu gibt man heiße Grünsbrühe oder Wasser, schließt den Topf möglichst dicht und läßt das Gericht $2\frac{1}{2}$ —3 Std. dämpfen, wobei man die Kasserolle öfters schüttelt, damit die Kartoffeln nicht anbrennen können.

48. Schweinefleisch auf Elsäßer Art.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Schweinefleisch, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 2—3 Eßl. Essig.

Die Kartoffeln werden geschält, in $\frac{1}{2}$ em dicke Scheiben geschnitten, die Zwiebel in 4 Teile geteilt. Das Fleisch, am besten vom Bug oder der Kammrippe, mit einer dicken Fettschicht versehen, wird gewaschen, geklopft und mit Salz eingerieben. In einen breiten

irdenen Kochtopf oder in Ermangelung eines solchen eine irdene Schüssel gibt man Wasser, Essig und die Hälfte der Kartoffeln, bestreut mit Salz, legt das Fleisch nebst Zwiebel in die Mitte darauf und schichtet den Rest der Kartoffeln außen herum. Man stellt das Gefäß in den heißen Backofen, wo man die Speise im Zeitraum von 2 Std. gar werden läßt. Von Zeit zu Zeit übergießt man die Oberfläche mit der ausgekochten Brühe. Sollten die Kartoffeln besonders mehlig sein, muß man etwas mehr Wasser zugießen.

49. Jägerfleisch.

Zut.: 1 Krautkopf, etwa 3 Pfd. wiegend, 2 Ehl. Salz, $2\frac{1}{2}$ l Wasser, 1 Pfd. Dürfleisch, 2 Pfd. Kartoffeln.

Das Kraut wird fein gehobelt, gesalzen und etwa 24 Stunden gut beschwert. Sodann mit dem Wasser und dem Dürfleisch beigestellt und ungefähr 2 Stunden gekocht. Alsdann nimmt man das Fleisch heraus, gibt dafür die geschälten, in 3—4 cm große Würfel geschnittenen Kartoffeln zu und kocht diese im Kraut weich. Währenddessen schneidet man das Fleisch in gleichmäßige Scheiben, röstet sie in einer Pfannkuchenpfanne auf beiden Seiten leicht an und gibt das dabei austretende Fett über das Gemüse. Beim Anrichten des Gerichtes legt man das Fleisch in Kranzform um das Gemüse.

50. Gedämpftes Weißkraut mit Dürfleisch.

Zut.: 3 Pfd. Weißkraut. — Zum Abkochen: 3 l Wasser, 2 Ehl. Salz. Zum Dämpfen: 1 Pfd. Dürfleisch, 1 Ehl. feingewiegte Zwiebel, 1 Teel. gewiegte Petersilie, 1 Teel. Salz.

Ein großer Weißkrautkopf wird gepuht, alle schlechten Blätter, der Strunk und die starken Rippen entfernt, die Blätter gewaschen, in kochendem Salzwasser 5 Min. vorgekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gelegt. Der Speck wird in feine Scheiben geschnitten und die Zwiebeln und Petersilie fein gewiegt. Nun belegt man eine Bratpfanne mit den Speckscheiben, legt Krautblätter darauf, würzt mit Salz, Pfeffer, läßt wieder pe & folgen usw., bis alle Zutaten eingelegt sind.

Nun gibt man $\frac{1}{4}$ l Brühe darüber, stellt das Gericht in den heißen Backofen und läßt es 2 Std. dämpfen. Man reicht Salzkartoffeln dazu.

51. Salzfleischmakkaroni.

Zut.: $\frac{3}{4}$ Pfd. Makkaroni, 3 l Abkochwasser, 3 Egl. Salz. — $\frac{1}{2}$ Pfd. Salzfleisch, $\frac{1}{4}$ l Milch, 1 Egl. Fett.

Die Makkaroni werden in Salzwasser weichgekocht und auf ein Sieb geschüttet. Sodann legt man in eine vorbereitete Auflaufform eine Lage Makkaroni, belegt diese mit feinverwiegtem Salzfleisch und Milch und gibt wieder eine Lage Makkaroni darüber. Nun folgt wieder Salzfleisch und Milch, bis man die vorgeschriebene Menge eingelegt hat. Die letzte Lage müssen Makkaroni sein. Nachdem man die Form mit Fettküchlein belegt hat, stellt man sie in den gut heißen Ofen und läßt den Auflauf $\frac{3}{4}$ Std. aufziehen. Man gibt die Speise mit grünem Salat zu Tisch.

52. Kartoffelauflauf mit Salzfleisch.

Zut.: 3 Pfd. gekochte, durchgetriebene Kartoffeln, 1 Egl. Fett, nußgroß Butter, 2 Eier, 1 Egl. Mehl, 3 Egl. Milch, 1 Egl. Salz, Prise Muskat, $\frac{1}{4}$ Pfd. gekochtes, verwiegtes Salzfleisch.

Butter und Fett werden zusammen glatt gerührt, Mehl, Milch, Eigelb, Gewürz, Kartoffeln, zuletzt der steife Eierschnee darunter gemengt. In eine gestrichene Auflaufform füllt man die Hälfte der Kartoffelmasse, streut das Salzfleisch darüber und bedeckt es mit dem Rest der Kartoffelmasse. Man stellt den Auflauf 1 Std. in den heißen Backofen und gibt ihn mit grünem Salat zu Tisch.

53. Kartoffelküchlein mit Fleisch.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch, 1 Egl. Salz, Prise Pfeffer, 1 Egl. feingeschnittene Zwiebel und Petersilie, 2 Eier, 4 Egl. Mehl, Badfett.

Man verwendet dazu Fleischreste, welche zu anderer Verwertung zu unansehnlich sind, und zwar werden die gekochten, geschälten Kartoffeln mit dem von allen

Knorpeln befreiten Fleisch durch die Fleischhackmaschine getrieben. Alsdann gibt man die anderen Zutaten darunter, mengt den Teig und formt Küchlein, die fingerdick und 6—7 cm breit sind. Kurz vor dem Gebrauch werden sie in heißem Fett auf beiden Seiten goldbraun gebraten (6—8 Min.) und mit Salat oder einem Gemüse aufgetragen.

In Ermangelung einer Fleischhackmaschine kann man die Kartoffeln reiben und die Fleischreste fein verwiegen.

54. Kartoffelwürstchen.

Zut.: 1 Pfd. Salzfleisch, 1 Pfd. gekochte, durchgetriebene Kartoffeln, $\frac{1}{2}$ Eßl. Salz, Prise Pfeffer, Prise Majoran, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 20 g Fett.
— Zum Füllen: $1\frac{1}{2}$ m Därme. — Zum Braten: Fett.

Mageres Salzfleisch wird in $\frac{1}{2}$ cm große Würfel geschnitten und mit der feingeschnittenen Zwiebel in heißem Fett 10 Min. gedämpft. Die gekochten, geschälten Kartoffeln werden durchgetrieben und mit dem Fleisch und dem Gewürz gut gemengt. Nun wäscht man den möglichst weiten Darm gut durch, legt ihn $\frac{1}{2}$ Std. in warmes Wasser und füllt den Teig mit Hilfe eines Wursthörchens ein. Man bindet die Würstchen in gewünschter Länge ab, legt sie einige Minuten in heißes Wasser, trocknet sie ab und bratet sie wie Bratwürstchen etwa 8—10 Min. (12 Würstchen.)

55. Fleischpfannkuchen.

Zut.: $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{2}$ Pfd. gekochte, geschälte, geriebene Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ l Milch, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleischreste, 1 Eßl. Salz, Backfett.

Die Fleischreste werden von den Knorpeln befreit und verwiegt. Mit Mehl, Kartoffeln, Milch, Eiern, Fleisch und Salz bereitet man einen Pfannkuchenteig, von welchem man knusperige Kuchen bäckt, zu welchen man am besten Gemüse oder Salat gibt.

56. Lungenmus.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbslunge, 3 l Wasser, 2 Eßl. Salz, Suppengrüns.
— Zum Beiguß: 1 Eßl. Fett, 60 g Mehl, $\frac{3}{4}$ l Lungenbrühe,
1 Eßl. Essig.

Kalbslunge wird gewaschen und in kochendem Salzwasser, dem man Suppengrüns zugegeben hat, 2 Std. gekocht. Die Lunge wird hierauf in 1 cm große Würfel geschnitten. Von Fett, Mehl und der nötigen Lungenbrühe bereitet man einen hellen Beiguß, den man gut durchkochen läßt und mit Essig würzt. Man gibt sodann die Lungenwürfel zu und läßt das Mus noch einmal aufkochen. Schmachhafter wird daselbe, wenn man mit Bratenbeiguß würzt.

57. Saure Sülz.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Sülz, 1 Eßl. Bratenfett, $\frac{1}{2}$ feingehackte Zwiebel,
1 Eßl. Salz, $\frac{1}{4}$ l Grünsbrühe, 1 Eßl. Essig, 2 Eßl. Kartoffelmehl,
 $\frac{1}{8}$ l Wasser.

Die vom Metzger weichgekochte Sülz, an manchem Ort Kutteln genannt, wird tüchtig gewaschen, wenn schleimig, mit Salz abgerieben, und in möglichst feine Streifen geschnitten. Nun gibt man sie in das heiße Fett, in welchem man die Zwiebel gelb gedämpft hat, läßt sie 15 Min. mitdämpfen. Sodann löscht man mit Fleischbrühe ab, gibt die vorgeschriebenen Gewürze und nach $\frac{1}{2}$ Std. Dämpfzeit das mit Wasser angerührte Mehlsleiglein zu. Nach dem Aufkochen und tüchtigen Durchmengen gibt man das Gericht mit Schalenkartoffeln zu Tisch.

58. Kalbsgekröse, gedämpft.

Zut.: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsgekröse, 40 g Fett, 1 Teel. feingehackte
Zwiebel, 3 Eßl. Mixmehl, $\frac{1}{2}$ l Brühe, 1 Eßl. Salz.

Das vom Metzger weichgekochte Gekröse wird mehrmals durchgewaschen und fein geschnitten. In heißem Fett dämpft man die feingehackte Zwiebel und, wenn man das Gericht kräftiger herstellen will, 40 g würfelig geschnittenen Speck gelblich, gibt das Gekröse zu und läßt es 15 Min. unter Wenden dämpfen. Hierauf

streut man das Mehl darüber, und nachdem dieses 10 Min. mitgedämpft hat, gibt man Fleischbrühe und Gewürz zu und läßt das Gekröse nochmals $\frac{1}{2}$ Std. dämpfen.

Will man das Mehl sparen, kann man, wie bei saurer Sülz, dem abgelöschten, weichgekochten Gekröse 5 Min. vor dem Auftragen angerührtes Kartoffelmehl zugeben.

59. Leberkartoffeln.

Zut.: 3 Pfd. Kartoffeln, 1 Egl. Fett, 1 Egl. Salz, 3 Leberwürste,
1 Ei, 5–6 Egl. Milch.

Gekochte, geschälte Kartoffeln schneidet man in 1 cm große Würfel. In einer Bratpfanne erhitzt man das Fett, gibt die Kartoffeln nebst Salz hinein, brät sie unter vorsichtigem Umwenden etwa 5 Min., mengt die gehäuteten, in Scheiben geschnittenen Leberwürste darunter und bratet die Kartoffeln noch weitere 5 Min. Kurz vor dem Anrichten gießt man das mit Milch oder Rahm verquirlte Ei darüber.

60. Leberreis.

Zut.: 1 Pfd. Reis, 3 l Wasser, 2 Egl. Salz. — 1 Pfd. Leber, 1 Egl. Fett, 1 Egl. feingeschnittene Zwiebel, 2 Egl. Braunmehl, $\frac{1}{2}$ l Grünsbrühe, 1 Egl. Essig, 1 Egl. Salz, 2 Egl. geriebenen Käse,
1 Egl. Fett.

Der gewaschene Reis wird in das kochende Salzwasser gegeben, 25 Min. gekocht und zum Abtropfen auf ein Sieb gegossen. Inzwischen dämpft man in dem heißen Fett die feingeschnittene Zwiebel gelblich, gibt die gehäutete, in kleine, feine Blättchen geschnitzte Leber und nach weiteren 5 Min. Dämpfzeit das Mehl zu und löscht mit heißer Brühe ab. Nach dem Würzen mit Essig, Salz, Pfeffer füllt man in eine vorgerichtete Auflaufform eine 2 cm hohe Lage Reis, bedeckt diese mit der Leber, läßt wieder Reis folgen usw., bis aller Reis eingefüllt ist. Auf die letzte Lage kommt geriebener Käse und Fettstückchen. Der Auflauf wird $\frac{3}{4}$ Std. in gut heißen Ofen gestellt und nach Belieben mit grünem Salat gereicht.