

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Anleitung zum Braten, Backen und Kochen mit  
Schmid'schem Streckfleisch**

**Schmid, Gustav**

**Cannstatt, 1918**

Gefüllte Speisen

**urn:nbn:de:bsz:31-34430**

## Gefüllte Speisen.

Nr. 16.

### Gefülltes Weisskraut.

Man schneidet die grossen Blätter ab, entfernt die dicken Rippen — kleine Blätter können die Rippen behalten, koche dieselben in klarem Wasser einigemal auf und zwar so, dass die Blätter ganz bleiben. Darauf schütte man sie ab und kühlte sie mit kaltem Wasser.

Nun nimmt man die Blätter vorsichtig aus dem Wasser, breitet die grossen Blätter auf einen Tisch aus, legt auf diese 4—5 kleine Blätter. Hiernach macht man von dem Streckfleisch kleine, runde Klösschen und legt diese auf die ausgebreiteten Blätter, dann nimmt man ein starkes Tuch (Serviette) auf die linke Hand, legt darauf die Blätter mit den Klösschen, macht dann die linke Hand zu und dreht das Tuch oben mit der rechten Hand zusammen wodurch das Wasser ausgepresst und ein schöner runder Kloss geformt wird.

Diese Klösse lege man in eine mit Fett bestrichene Kasserolle eng aneinander, sodass sie in derselben keinen Spielraum haben, da sie sonst aufblättern. Darauf giesse man etwas Wasser oder Fleischbrühe oder Bratentunke zu und lasse sie gut zugedeckt 1—1½ Stunde ziehen.

Dieses gefüllte Weisskraut schmeckt vorzüglich mit Kartoffelmuss oder Salzkartoffeln.

Nr. 17.

### Gefüllte Tomaten.

Man schneidet von den Tomaten den Stieldeckel ab, drückt die Kerne und den Saft aus, füllt den Hohlraum mit Streckfleisch aus, setzt sie dann dicht beieinander in eine mit Butter oder Oel bestrichene Kasserolle, bestreut sie mit geriebenem Weissbrot und übergiesst sie mit etwas heisser Butter, worauf man die gefüllten Tomaten etwa ¼ Stunde in einem heissen Ofen backt.

Nr. 18.

### Gefüllte Gurken.

3—4 Stück Schlangengurken werden geschält, unten und oben abgeschnitten, und das Kernhaus herausgenommen. Hierauf lässt man sie in Wasser aufkochen, kühlte sie in kaltem Wasser ab und lässt sie gut abtrocknen.

Alsdann werden die Gurken mit 1—1½ Pfd. Streckfleisch gefüllt und in eine mit Fett bestrichene Kasserolle gelegt, etwas Petersilie, Salz, Pfefferkörner, und eine kleine Zwiebel oder Lauch, ein Glas Weisswein mit so viel Wasser zugegeben, dass die Gurken gut bedeckt sind. Darauf lässt man sie ½ Stunde kochen, nimmt sie heraus, verrührt die Brühe mit einer braunen Mehlschwitze, die man eine kurze

Zeit ankochen lässt und mit Zitronensaft abgeschmeckt wird. Die Brühe wird dann über die inzwischen heissgestellten Gurken gegossen und zu Tisch gegeben.

**Nr. 19.                    Gefüllte Sellerie.**

Die rohen Sellerie werden rund geschält, oben eine dicke Scheibe abgeschnitten, dann ausgehöhlt und  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salzwasser gekocht, worauf man sie gut ablaufen lässt. Nun füllt man den Hohlraum mit Streckfleisch aus, legt die abgeschnittene Scheibe als Deckel wieder darauf und verschnürt die Sellerie mit Deckel, worauf man sie in eine mit Fett bestrichene Kasserolle dicht zusammensetzt, giesst noch eine gute weisse Tunke über die Sellerie und lässt sie  $\frac{1}{2}$  Stunde gut zugedeckt kochen, worauf sie angerichtet werden können.

**Nr. 20.                    Gefüllte Artischockenböden.**

Die eingemachten Artischockenböden lässt man gut ablaufen, füllt sie mit etwas Streckfleisch, legt sie in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle, gibt etwas kleingehackte Rauch- oder Kalbfleischknochen, einige Scheiben Zwiebeln und 1 Glas Weisswein dazu, lässt das Ganze 20 Min. gut zugedeckt dämpfen, nimmt dann die Artischocken heraus und stellt sie bis zum Anrichten warm. Die Brühe verdickt man mit etwas Mehl und lässt sie tüchtig einkochen, legiert sie mit Eigelb und begiesst hernach die Artischocken damit.

**Nr. 21.                    Gefüllte Kohlkoteletts.**

Grosse Kohlblätter werden gut gewaschen, weich gekocht und einige kleine Blätter daraufgelegt. Von dem Streckfleisch werden Koteletts geformt, diese auf die Blätter gelegt und damit umwickelt, dann in Mehl umgewendet und in heisser Butter oder Fett gebacken.

**Nr. 22.                    Gefüllte Laubfrösche.**

Die Zubereitung geschieht wie bei Kohlkoteletts (siehe Nr. 21) nur werden anstelle der Kohlblätter, Spinatblätter verwendet.

**Nr. 23.                    Gefüllte Zwiebeln.**

Grosse Zwiebeln werden geschält,  $\frac{1}{4}$  Stunde in Salzwasser gekocht, in frischem Wasser abgekühlt und darauf gut ablaufen lassen. Dann höhlt man die Zwiebeln aus und füllt sie mit Streckfleisch.

Alsdann werden die Zwiebeln in eine mit Fett gestrichene Kasserolle gesetzt und mit Fleischbrühe, etwas Butter, mit wenig Salz und Zucker zugegeben, gut zuge-

deckt, langsam gekocht. Zu Hammel oder Kalbfleisch werden sie verabreicht.

**Nr. 24. Gefüllte Kartoffeln.**

10—12 grosse Kartoffeln werden in der Schale halb weich gekocht, dann geschält und ausgehöhlt, mit Streckfleisch gefüllt und mit halb weich gekochten Kartoffelscheiben zugedeckt. Darauf legt man sie in eine mit Fett ausgestrichene Kasserolle, giebt etwas Bratentunke oder Wasser hinzu und lässt sie dann etwa  $\frac{3}{4}$  Stunden gut zugedeckt dämpfen. Diese gefüllten Kartoffeln können zu jedem Gemüse gegeben werden.

**Nr. 25. Gefüllte Kohlraben.**

Die Kohlraben werden geschält und dann genau behandelt wie gefüllte Kartoffeln (siehe Nr. 24) aber nur in Fleischbrühe oder Wasser ohne Zusatz von Tunke gedämpft.

Sind die Kohlraben weich, werden sie herausgenommen, die Brühe darauf mit einer weissen Mehlschwitze verdickt, mit Citronensaft abgeschmeckt und mit Eigelb abgezogen.

**Nr. 26. Krautpudding.**

Das Kraut wird wie in Nr. 16 behandelt, dann nimmt man eine Puddingform, streicht sie mit Fett oder Butter gut aus, darauf wird der Boden der Form mit einer dünnen Schicht Krautblätter ausgelegt, hiernach eine fingerdicke Schicht Streckfleisch gelegt, dann wieder Krautblätter und so fort bis die Form gefüllt ist. Der Schluss bildet eine dichte Lage Krautblätter.

Die Form lässt man 1 Stunde lang gut zugedeckt im Wasserbad kochen oder  $\frac{3}{4}$  Stunde im Ofen backen, darauf wird die Form auf eine Schüssel gestülpt und mit einer Weisswein- oder Bratentunke aufgetragen.

**Nr. 27. Gefüllte Kalbsbrust.**

Die Vorbereitung der Kalbsbrust geschieht in der üblichen Weise. Die Füllung kann mit purem Streckfleisch geschehen, wie auch das Streckfleisch in bekannter Art mit Brot, Ei, gedämpfte Zwiebeln und Petersilie verlängert werden kann.

Das Braten geschieht wie gewöhnlich.

**Nr. 28. Rollierte gefüllte Kalbsbrust.**

Man nehme eine ausgebeinte Kalbsbrust, trenne sie in der Mitte auseinander, lege sie ausgebreitet auf den Tisch und bestreiche sie mit Streckfleisch, alsdann rolle man sie zusammen, und verschnüre sie in der üblichen Weise mit dünnem Kordel.

In einer Kasserolle brate man sie schön an, bestäube

sie mit etwas Mehl, lösche es mit Wasser oder etwas Fleischbrühe ab u. lasse die Kalbsbrust dann zugedeckt weichdünsten.

**Nr. 29.                    Gefüllte Ochsenzunge.**

Man nehme eine schöne, grosse, gesalzene Ochsenzunge, achte darauf, dass sie am unteren, angewachsenen Teil nicht aufgerissen ist — ist dieses der Fall, dann nähe man den Riss zu — lege sie auf den Rücken, nehme ein langes, scharfes Messer, steche damit bis an die Zungenspitze vor, schneide sie nach unten und nach oben, nach links und rechts ein, achte aber darauf, dass das Fleisch nicht ganz durchschnitten wird. Darauf fülle man die Zunge — am besten mit einer Spritze oder Dressiersack — mit 1—1½ Pfd. Streckfleisch und nähe sie mit Kreuzstichen zu, worauf man sie in Wasser so lange kochen lässt, bis sie weich ist.

**Nr. 30.                    Gedämpfte, gefüllte Ochsenzunge.**

Hierzu nehme man eine frische Ochsenzunge, behandle und fülle sie wie in Nr. 29 beschrieben. Hernach wird die Zunge mit etwas Fett, kleingehackten Knochen, Zwiebeln und gelbe Rüben schön angebraten, dann herausgenommen.

Darauf werden die Knochen mit etwas Mehl bestäubt und mit so viel Wasser oder Fleischbrühe soweit aufgefüllt, dass die Zunge damit bedeckt ist und lässt dieselbe in der Brühe weichdünsten.

**Nr. 31.                    Gefülltes Geflügel.**

Jede Art Geflügel kann mit verlängertem oder unverlängertem Streckfleisch in der üblichen Weise gefüllt werden.

Das Verlängern der Füllung geschieht wie in Nr. 27 beschrieben.

**Nr. 32.                    Gemüse.**

Sämtliche dick gekochten Gemüse wie: Wirsing, Weisskohl, Rotkohl, Kümmelgemüse, Kartoffelgemüse, Petersilienkartoffeln, Brühkartoffeln, gelbe Rüben usw. werden in der bekannten Weise mit Wasser gar gekocht. Hierauf werden von dem Streckfleisch mit einem Löffel Klösse eingelegt und lässt das Ganze 25—30 Min. langsam ziehen und dann entsprechend gesalzen und nachgewürzt, soweit dieses noch erforderlich ist. Der Geschmack und die Kraft der so zubereiteten Gemüse entspricht demjenigen mit Fleischbrühe zubereiteten.

**Gemüsebeilagen und Zwischengerichte.**

**Nr. 33.                    Deutsch-Beefsteak.**

Man bestäube ein Brett mit Mehl, lege von dem Streck-