

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Schmid, Gustav

Cannstatt, 1918

Gemüse

urn:nbn:de:bsz:31-34430

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-