

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Schmid, Gustav

Cannstatt, 1918

Gemüsebeilagen und Zwischengerichte

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-

fleisch kleine, runde Häufchen darauf, drücke diese dann mit den in Mehl getauchten Händen etwas flach, worauf sie mit ganz wenig Fett und starker Hitze schön braun gebraten werden.

Nr. 34. **Frikandellen.**

Man verlängere das Streckfleisch wie in Nr. 27 angegeben, forme die Frikandellen in der üblichen Weise, wende sie in Mehl um und brate sie in der Pfanne mit ganz wenig Fett schön braun.

Nr. 35. **Würzfleisch-Krapfen** (Kromesqui).

Man nehme 1½ Pfd. Streckfleisch, giebt demselben ein feingehacktes, gekochtes Kalbsbrieschen, etwas feingewiegtes Rindermark, feingehackte Champignon und etwas sehr fein geschnittene, gedämpfte Zwiebeln und Petersilie dazu, mischt alles gut durcheinander und formt davon fingerlange Würstchen.

Darauf mache man einen dicken Ausbackteig (Pfannenkuchen- oder Bierteig) tauche die Würstchen hinein und backe sie in heissem Fett heraus.

Nr. 36. **Streckfleisch-Krusteln** (Croquets)

Das Streckfleisch wird wie in Nr. 27 angegeben, verlängert und aus der Masse fingerlange Würstchen geformt, wendet dieselben in Ei und Paniermehl um und backt sie in heissem Fett aus.

Nr. 37. **Netzwürstchen** (Crépinettes).

Man verwendet das wie in Nr. 27 angegebene, verlängerte Streckfleisch, vermischt dieses mit ¼ Pfd. feingewiegte Leber, dann schneidet man von einem Schweinsnetz handgrosse Stücke ab, legt mit einem Esslöffel von der Masse darauf, wickelt sie in länglicher Form zusammen, drückt sie darauf etwas flach und bratet sie in heissem Fett gar.

Nr. 38. **Uebergrustete Ochsen gaumen.**

Die Ochsen gaumen wässere man in öfter-gewechseltem Wasser einige Stunden lang, setzt sie dann mit kaltem Wasser auf's Feuer und lässt sie langsam bis zum kochen kommen, nimmt sie dann heraus und schält mit einem Löffel die harte Haut ab, wascht sie nochmals in frischem Wasser und setzt sie dann mit klarem Wasser auf's Feuer, schäumt sie öfters ab, giebt einen Kräuterbündel, etwas Pfefferkörner, Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gelberüben, und etwas Wein dazu und kocht sie dann 6—8 Stunden,

darauf werden sie herausgenommen und in viereckige Stückchen geschnitten, dann nimmt man eine feuerfeste Tonplatte (Gradinierplatte) bestreicht den Boden und den Rand so hoch und breit als die viereckigen Stücke sind fingerdik mit Streckfleisch und setzt die Stücke so nebeneinander, dass immer dazwischen zwei Messerrücken dick Streckfleisch kommt und überziehe dann das Ganze nochmals mit einer fingerdicken Schicht Streckfleisch.

Aus der Brühe, in welcher der Ochsen gaumen gekocht wurde, wird dann eine gute, braune Tunke gemacht, welche mit Tomaten ziemlich dick eingekocht wird. Diese sieht man durch, giebt noch einige feingehackte Charlottenzwiebeln und Champignon dazu, übergiesst dann den Ochsen gaumen mit der Tunke und schüttet den Rest in die Mitte der Platte, bestreut die ganze Platte mit geriebenem Parmesankäse und Paniermehl, giesst etwas zerlassene Butter darüber und backt sie $\frac{3}{4}$ Stunden im Ofen.

Verschiedenen Braten.

Nr. 39. Hackbraten oder falscher Hase.

Man verlängere Streckfleisch wie in Nr. 27 beschrieben, forme länglichrunde Stücke, lege sie in eine Bratpfanne mit etwas Fett und brate sie 1 Stunde lang im Ofen bei starker Hitze.

Nr. 40. Kalbsvögel.

Man schneidet schöne, grosse Kalbfleischschnitzel vom Schlegel, klopft sie breit, bestreicht sie zwei Messerrücken dick mit Streckfleisch, rollt sie zusammen und umschnürt sie mit dünnem Kordel, alsdann bratet man sie mit Zwiebeln und gelbe Rüben in der Kasserolle oder im Bratofen gut an, bestäubt sie mit etwas Mehl und lösche sie mit Fleischbrühe oder Wasser ab und dämpfe sie gut durch.

Nr. 41. Rindsrolladen.

Von der Rindschosse schneidet man fingerdicke Scheibe ab, klopft diese recht breit und behandelt sie weiter wie Nr. 40.

Nr. 42. Wildschwein-Rolladen.

Die Zubereitung erfolgt genau wie in Nr. 40 beschrieben, nur wird dazu Fleisch vom Wildschwein verwendet.

Nr. 43. Gefüllte Kalbsbrust.

Genau wie in Nr. 27 beschrieben.

Nr. 44. Rollierte gefüllte Kalbsbrust.

Siehe Beschreibung in Nr. 28

Nr. 45. **Gedämpfte Ochsenzunge.**

Ausführung genau wie Nr. 30.

Pasteten.

Nr. 46. **Streckfleisch-Pastete.**

Man nehme eine viereckige, sich nach oben erweiternde Pastetenform, streiche diese mit etwas Fett aus, fülle von dem Streckfleisch 3—4 Finger hoch in die Form, sehe aber darauf, dass beim Einfüllen die Masse satt eingefüllt wird, da sonst die Pastete beim Backen reißt, worauf sie in einem sehr heissen Ofen mit viel Unterhitze $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken wird.

Die Hausfrauen werden davor gewarnt, die Pasteten selbst zu backen, da die Küchenherde nicht genügend Hitze entwickeln und ist es vorzuziehen, die Pasteten fertig zu beziehen, oder beim Bäcker backen zu lassen.

Nr. 47. **Paste von Makaroni.**

Man koche $\frac{1}{2}$ Pfd. lange Macaroni in Salzwasser nicht ganz weich, nehme dann eine Puddingform, streiche dieselbe mit Butter aus, bedecke den Boden mit Macaroni und überstreiche sie fingerdick mit Streckfleisch, ebenso belege man den Rand mit Macaroni und muss man dabei mit dem Streckfleisch nachhelfen damit sie nicht abfallen. Ist nun die Form so ausgelegt, dann werden noch einmal $\frac{1}{2}$ Pfund Macaroni in Salzwasser abgekocht, in 8 cm lange Stücke geschnitten, dann in Butter und Parmesankäse mit etwas Salz und Rahm oder Milch geschwenkt, darnach in die ausgelegte Form geschüttet und das Ganze in einer gut zugedeckten Kasserolle 1 Stunde lang im Wasserbad gekocht.

Mit einer Sardellentunke wird das Gericht aufgetragen.

Nr. 48. **Schüsselpastete von Hühnern.**

Man nehme eine grosse, runde Schüssel, streiche dieselbe mit Butter aus und nachdem mit einer fingerdicken Schicht Streckfleisch. Dann wird ein Ragout von Hühnern mit Champignon, Morcheln und Kalbsbriesschen gemacht und in die aufgelegte Schüssel gefüllt. Die Schüssel dann mit einem Pastetenteig überdeckt und eine Stunde auf einem Blech bei mässiger Hitze im Ofen gebacken.

Nr. 49. **Gebratene Pasteten-Schnitten.**

Man schneidet von der Streckfleisch-Pastete (Nr. 46) fingerdicke Schnitten, bratet sie mit ganz wenig Fett in der Pfanne auf beiden Seiten bei scharfer Hitze braun.