

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

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

Schmid, Gustav

Cannstatt, 1918

Verschiedene Wurstarten

urn:nbn:de:bsz:31-34430

Diese Pastetenschnitten können zu allen möglichen Gemüsen und Salaten gegeben werden. Siehe Anerkennungs-schreiben Seite 17 bis 21.

Nr. 50. **Pasteten-Schnitzel mit Ei.**

Man schneidet die Pasteten in kleine Schnitzel und bratet sie wie Leberklösse bei scharfer Hitze braun.

Nr. 51. **Pasteten-Ringe.**

Man nehme kleine Ringformen (Savarin) bestreiche dieselben mit Fett und fülle sie mit Streckfleisch aus. Man kocht diese im Wasserbad oder backt sie im Ofen.

Diese Ringe können zu allen möglichen Speisen ge-reicht werden z. B.:

Pastetenringe mit Tomatenkartoffeln,
" mit Kartoffelmuss und Tomatentunke,
" mit Kraut und Kartoffelmus,
" mit Heringskartoffeln,
" mit Salzkartoffeln und Kräutertunke,
" mit Erbsen-, Bohnen-, Spargel- oder
Pilzgemüse usw.

diese Ringe eignen sich sehr gut für Gasthausplatten.

Verschiedene Wurstarten.

Nr. 52. **Fleischwurst.**

Man fülle die Streckfleischmasse in einen gut gereinig-ten Kranzdarm, aber so, dass der Darm nur $\frac{2}{3}$ bis $\frac{3}{4}$ ge-füllt ist da die Masse sehr aufgeht und sonst der Darm reißen würde. Die Fleischwurst legt man in sehr heisses Wasser und lässt sie 25—30 Min. ziehen, nimmt sie heraus, lässt sie 5 Minuten in kaltem Wasser abkühlen und hängt sie an einem kühlem Ort auf.

Nr. 53. **Münchener Weisswürste.**

Man verfare wie in Nr. 52 beschrieben. jedoch ver-wende man hierzu nur Streckfleisch, welches mit Frisch-gemüse gestreckt wurde.

Nr. 54. **Bratwurst.**

Die rohe Masse fülle man in einen Bratwurst darm und mache davon Bratwürste in der üblichen Form. Die Würste lässt man 15 Min. in heissem Wasser langsam ziehen und kühlt sie dann einige Minuten in kaltem Wasser ab. Zum Verbrauch brate man die Würste mit etwas Fett an, wie man auch sonst Bratwurst zubereitet.

Nr. 55. **Brühwurst** (sauer).

Die Zubereitung ist dieselbe wie die Bratwürste, nur

werden sie nicht gebraten, sondern mit einer sauren Tunke verabreicht.

Nr. 56.

Pilzwurst.

Auf 1 Pfund Streckfleisch rechnet man 120 Gr. mit Petersilie gedämpfte, gut ausgedrückte, fein gehackte Pilze, mischt beide Teile gut durcheinander und füllt sie in Kranzdärme. Im übrigen verfähre man wie bei Fleischwurst.

Nr. 57.

Tomatenwurst.

Auf 1½ Pfd. Streckfleisch rechnet man 200 Gr. dreifach eingekochtes Tomatenmus (Puree) und etwas Tomatenessenz. Die Masse ist gut durchzuarbeiten und weiter wie Fleischwurst Nr. 52 zu verfahren.

Nr. 58.

Zungenwurst.

Auf 2 Pfd. Streckfleisch nimmt man 200 Gr. gesalzene, in kleine Würfel geschnittene Zunge, vermengt beide Teile gut zusammen und füllt die Masse in Kranzdärme. Im übrigen verfähre man weiter wie in Nr. 52 beschrieben.

Nr. 59.

Sardellenwurst.

Zu 2 Pfund Streckfleisch nehme man 200 Gr. feingehackte Sardellen, Sorge für eine gute Mischung beider Teile und verfähre im übrigen wie mit Fleischwurst Nr. 52.

Nr. 60.

Heringswurst.

1—2 gute Heringe werden in der üblichen Weise gewässert, gereinigt, die Gräten entfernt und in kleine Würfel geschnitten und mit 2 Pfund Streckfleisch gut vermischt. Die weitere Behandlung wie in Nr. 52.

Nr. 61.

Nierenfett auszulassen.

Meistens hat das Nierenfett einen unangenehmen, schmirgelichen Geschmack, was daher rührt, dass viele das Nierenfett auslassen wie Schweinefett, was aber nicht richtig ist.

Man nehme das Nierenfett, schneide es in kleine Würfel oder lasse es durch die grobe Scheibe der Fleischhackmaschine, bringe es in eine Fettpfanne und giesse so viel Wasser daran, dass das Wasser fingerdick über dem Fett steht und lasse es nun so lange kochen, bis die Grieben hellbraun sind. Dieses Fett wird in den feinsten Küchen zum Backen verwendet und ist bekömmlicher wie Schweineschmalz.

Nr. 62. **Unreines Schmalz geniessbar zu machen.**

Man schütte Wasser an das unreine kalte Fett u. lasse es solange kochen, wie man es zum Backen verwendet, werfe dann einige Zwiebelscheiben hinein und lasse es auskühlen.