

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch für den einfachen und gutbürgerlichen Haushalt mit Berücksichtigung der vegetarischen und Krankenkost**

**Silbermann, Marie**

**Hamburg ; Mannheim, 1910**

Gerichte vom Schwein.

**urn:nbn:de:bsz:31-55749**

## Gerichte vom Schwein.

### 209. Geräucherten Schinken zu kochen.

Der Schinken wird gut gewaschen, die Schwarte etwas abgekratzt, der ganze Schinken auch noch mit Salz und Mehl abgerieben und nochmals gewaschen. Er wird abends in das zum Kochen bestimmte Wasser gelegt, am nächsten Tag zum Kochen gebracht, dann bei Seite  $3\frac{1}{2}$ –5 Stunden, je nach der Größe des Schinkens, gesotten, d. h. das Wasser darf nicht wellen. Nach Belieben gibt man auch Zwiebel und Suppenwürze daran.

### 210. Schweinsknöchel (Salzbein, Eisbein).

Diese läßt man sich in Portionstücke vom Metzger hacken, pußt sie gehörig ab, wäscht sie gut und kocht sie mit Zwiebel und Grünem, bis sich die Schwarte leicht zerdrücken läßt,  $1\frac{1}{4}$ – $1\frac{1}{2}$  Stunden. Man rechnet auf jede Person  $\frac{1}{2}$  Pfund, gibt die Schweinsknöchel zu Sauerkraut, Meerrettichsauce und dergl.

### 211. Schweinebauch.

Dieser wird, wenn er gesalzen, wie Schweinsknöchel ohne, wenn frisch, mit Salz gekocht. Paßt zu Bohnen, Sauerkraut, Meerrettichsauce, gelben Rüben usw.

Anmerkung: Man kocht Schweinebauch nach Belieben auch mit Gewürz und Majoran. (Wellfleisch.)

### 212. Salzrippchen.

Ein gesalzenes Rippenstück wird gewaschen, in kochendes Wasser, Suppengrün und ein wenig Gewürz hinzugegeben und langsam gar gekocht. Man zerteilt das Fleisch vorsichtig in einzelne Ripppchen, gibt sie warm und kalt zu Tisch.

### 213. Saure Schweinsrippchen.

Zutaten: 1 frischer, mittelgroßer Schweinschinken, 2 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 5 gestoßene Gewürzkörner, 1 Zwiebel,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz,  $\frac{1}{2}$  Liter guter Weinessig,  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel,  $\frac{1}{4}$  Liter Rahm, 60 Gramm Palmona, 40 Gramm Butter.

Zubereitung: Der frische Schinken wird bis auf eine durchsichtige Decke vom Fett befreit, der Beinknochen recht sauber gepuht, mit dem gestoßenen Gewürz eingerieben, in eine tiefe Schüssel gelegt, mit der Essigmischung, in welcher man Zwiebel und Lorbeerblatt kochte, die man aber wieder erkalten läßt, übergossen und 5–6 Tage unter öfterem Wenden mariniert. Am Tage des Gebrauchs wird der Schinken mit dem Fleischtuch abgetupft, mit Salz bestreut, mit brauner Butter und Palmona übergossen, unter Begießen mit Butter und Rahm  $\frac{1}{2}$  Stunde, dann unter Zugießen von Wasser und öfterem Begießen 3–3 $\frac{1}{2}$  Stunden, je nach der Größe des Schinkens, gebraten. Der Saucenwürfel kommt wie immer zu Anfang des Bratens und zwar mit dem Wasser zugleich hinzu. Von der Marinade verwendet man nach Belieben. Man kann den Schinken auch mit fein geriebenem Weißbrot bestreuen, nachdem er  $\frac{1}{2}$  Stunde gebraten hat. Die Sauce wird sämig gemacht, gut abgeschmeckt.

#### 214. Schinken in Burgunder.

Zutaten: 1 frisch gekochter, geräucherter Schinken,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser,  $\frac{1}{4}$  Liter Burgunder,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 1 Teelöffel Salz, 3–4 Trüffeln, 50 Gramm Butter, 50 Gramm Palmona, 1 Prise Cayennepfeffer.

Zubereitung: Der Schinken wird bis auf eine strohhalm-dicke Lage vom Fett befreit, das Bein frei gemacht vom äußersten Fleisch. Nachdem der Schinken sehr gleichmäßig mit Trüffelstiftchen gespickt ist, wird er mit hellbrauner Butter übergossen und unter Zugießen von Wasser und Burgunderwein unter öfterem Begießen fertig gebraten wie in voriger Nummer. Die Sauce wird sämig gemacht, mit Salz und Burgunder, sowie mit 1 Prise Cayennepfeffer abgeschmeckt.

#### 215. Schweinebraten.

Zutaten: Dazu nimmt man am besten Carréstück (Kotelettstück) 3–4 Pfund,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, 20 Gramm Palmona, 1 Messerspitze Fleischextrakt, nach Belieben einige Tropfen Suppenwürze.

Zubereitung: Soll das Fleisch ausgelöst werden, was sehr vorteilhaft ist, so braucht man 4 Pfund ohne das Fett. Bis auf eine dünne Schicht wird dasselbe abgelöst, das Fleisch

geklopft, mit Salz bestreut, mit Mehl bestäubt, in die Pfanne gelegt, mit 20 Gramm hellbrauner Palmona übergossen, Saucenwürfel und Wasser, sowie Zwiebel hinzugegeben und 1— $1\frac{1}{4}$  Stunden unter öfterem Begießen gebraten. Nach halbstündigem Braten ritzt man die Oberfläche des Bratens mit einem scharfen Messer gitterähnlich ein, wodurch sich diese weitet, und bestreut dann den Braten mit hellbraun geröstetem, geriebenem Schwarzbrot oder Semmel, was eine schöne, mürbe Kruste gibt. Die Sauce wird fertig gemacht wie andere Bratensaucen, wenn nötig, entfettet.

### 216. Schweinsrücken.

Derselbe wird, nachdem er zurecht gerichtet, gebraten wie Carré, er kann für festliche Zwecke mit Trüffelstiftchen gespickt werden. Dies geschieht, indem man mit einer geraden Spicknadel kleine Löcher sticht und das Trüffelstiftchen nachsteckt. Der Rücken wird tranchiert wie Kalbsrücken.

### 217. Kasseler Rippespeer.

Darunter versteht man das gesalzene, angeräucherte Kotelettstück vom Schwein. Es wird gut gewaschen, eventl. mit Mehl abgerieben, wodurch der schärfste Rauchgeschmack genommen wird, und ohne Salz, sonst aber wie frisches Kotelettstück (Carré) gebraten.

### 218. Schweinefleisch mit Birnen und Hefekloß.

Für Stadt und Land. Ein in verschiedenen Gegenden Mittel- und Norddeutschlands beliebtes Gericht.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund frischer halbfetter Schweinebauch oder ein Kammstück, 3 Pfund große Kochbirnen,  $1\frac{1}{2}$  Pfund Mehl, 35 Gramm Hefe, 1 Eßlöffel Salz, 1 Stückchen Zimt,  $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 30 Gramm Palmona,  $\frac{3}{8}$  Liter Milch.

Zubereitung: Die Birnen werden geschält, halbiert, von Stiel und Blüte befreit. Aus Mehl, Milch und Hefe, 1 reichlichen Teelöffel Salz wird ein fester Hefeteig gemacht, welcher etwas aufgehen muß. Das Schweinefleisch wird geklopft, mit 1 Teelöffel feinem Salz eingerieben, wenn Gelegenheit ist, mit Palmona angebraten. Um das Fleisch werden die Birnen verteilt und zwar so, daß noch ein Kranz um den länglich geformten, auf das Fleisch gelegten Kloß kommt.

Nun wird das ganz leicht gesalzene, kochende Wasser neben den Kloß zugegossen, dieser mit Palmona bestrichen, der Deckel auf die Pfanne gegeben und zum Bäcker getragen oder, wo Zeit und ein Herd zur Verfügung stehen,  $1\frac{1}{4}$  Stunden bei mäßiger Hitze im Bratofen gedämpft. Der Kloß wird herausgehoben, mit einem scharfen Messer zerlegt oder zerrissen.

### 219. Schweinskoteletten.

Zutaten: 6 gleichmäßig geschnittene magere Koteletten, 1 Eßlöffel Salz, 6 Prisen Pfeffer, 100 Gramm Palmin, Panade von Ei, 1 Eßlöffel Milch, 1 Teelöffel Salz, einige Eßlöffel geriebenes Weiß- oder geröstetes Schwarzbrot.

Zubereitung: Die Koteletten werden geklopft, geformt, dabei die Rippenenden bloßgelegt und wenn nötig ein Stück abgehakt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, durch die Panade gezogen, in geriebenem Brote gewendet, auf beiden Seiten in reichlich Palmin goldgelb gebraten. Das Fett wird bis auf den braunen Bratenfond abgegossen, 2 Löffel Wasser daneben gegeben und noch einige Minuten nachgeschmort. Mit Buttersauce, zu welcher man den Bratenfond gibt, gereicht.

### 220. Geschmorte Schweinskoteletten.

Zutaten wie oben, dazu noch  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel,  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser, 1 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Senf, 1 Teelöffel Zitronensäure, 1 Messerspitze Fleischextrakt, einige Tropfen Suppenwürze, 1 Zwiebel.

Zubereitung: Die vorbereiteten Koteletten werden nur mit Mehl bestäubt (nicht paniert), in reichlich Palmin rasch von beiden Seiten angebraten, mit dem aufgelösten Saucenwürfel, der geschnittenen Zwiebel, dem Wasser und Salz in einen Schmortopf gegeben,  $\frac{1}{2}$  Stunde geschmort, das Gericht mit Senf, den man in der Sauce verrührt, mit dem Fleischextrakt und Suppenwürze abgeschmeckt. Der Bratenfond wird zur Sauce gegeben, mit dieser einmal aufgekocht.

### 221. Schweinesteaks.

Zutaten und Zubereitung wie bei Schweinskoteletten, statt dieser 6 gleichmäßig geschnittene magere Fleischstücken aus der Keule je 100–120 Gramm.

### 222. Bratklopse von Schweinefleisch.

Zutaten:  $1\frac{1}{2}$  Pfund mageres Schweinefleisch,  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz, 1 Ei,  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Pfeffer, 2 Eßlöffel kalte, geriebene Kartoffeln, 1 Zwiebel, nach Belieben 1 Prise Muskat, 100 Gramm Palmin. Das Fleisch wird zweimal durch die Fleischmaschine genommen, die Zwiebel feingewiegt, in ein wenig Palmin geschwitz, dann aus allen Zutaten (außer Palmin) eine Farce gemischt, die man gut abschmeckt. Es werden runde Klopse geformt, die man in feingeriebenes Semmelmehl oder geröstetes Schwarzbrot taucht, in reichlich Palmin auf beiden Seiten je 3 Minuten bratet, mit Butter-sauce serviert.

Anmerkung: Man nimmt zu diesen Klopsen auch gern  $\frac{1}{2}$  Rind- und  $\frac{1}{2}$  Schweinefleisch oder statt Rindfleisch auch Fleischreste jeder Art.

### 223. Frikandellen.

Dieselben Zutaten und Zubereitung wie im vorigen Rezept, nur formt man die Klopse mit zwei Holzformern länglich.

### 224. Falscher Hase.

Zutaten wie bei Klopsen. Aus der Farce, welcher man noch einige Löffel Kapern zusehen kann, formt man ein längliches Brot auf einem mit Mehl und geriebenem Schwarzbrot bestreuten Brett. Legt dieses vorsichtig in die Bratpfanne, in welcher man 20 Gramm Palmona hellbraun werden ließ, begießt den Braten mit weiteren 20 Gramm Palmona, tut  $\frac{1}{8}$  Liter sauern Rahm daneben und bratet ihn unter öfterem Begießen 10–15 Minuten, dann gibt man  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel,  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Zwiebel, 1 Teelöffel Salz hinzu und bratet ihn fertig. Die Sauce wird durchgeseiht, sämig gemacht, mit Extrakt und Suppenwürze abgeschmeckt.

Anmerkung: Man läßt den Braten erst etwas abkühlen, bevor man ihn tranchiert.

### 225. Bratwurst zu braten.

Die Bratwürste werden in eine Schüssel gelegt, mit kochendem Wasser übergossen – wodurch das Plazen verhütet wird – dann gut abgetrocknet und in Palmona zuerst

mäßig, dann etwas schärfer gebraten, dabei gewendet, was nie mit der Gabel geschehen darf. Sie werden mit einer Schaufel aus der Pfanne genommen, auf das Bratenfett wird ein Teil Mehl gestäubt, mit soviel Wasser aufgekocht, als man Sauce benötigt.

### 226. Schweinsülze.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch: Schweinsfuß, Schnauze, Kopf usw., 2 Salzgurken, 2 Eßlöffel Kapern, 1 Eßlöffel Zitronensäure, 1 Teelöffel Fleischertrakt, 1 Stückchen Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner und eine Hand voll Grünes, 1 $\frac{1}{2}$  Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz.

Zubereitung: Das Fleisch wird gut geputzt, gewaschen, mit Wasser, Salz, Gewürz und Grünem gut weich gekocht, in kleine Stücke geschnitten. Aus der durchgeseihten, entfetteten, mit Säure und Extrakt abgeschmeckten Brühe wird Aspik bereitet (siehe da). Die Gurken werden geschält, ebenfalls fein geschnitten, mit dem Fleisch vermischt, alles in eine längliche Form gefüllt, mit dem gut geklärten Aspik übergossen, so daß das Fleisch lose darin liegt, und sobald die Sülze erstarrt ist, gestürzt.

Garnieren kann man die Sülze, indem man in die Form etwas Aspik gibt, den man erstarren läßt. Nun belegt man den Aspik mit beliebigen Figuren aus gekochtem Ei (weiß und gelb), Kapern, Pfeffergurken, abgespülten roten Rüben zc., tropft nochmals, aber sehr vorsichtig, Aspik darauf, läßt diesen wieder erstarren, damit die Garnitur festhält, gibt dann das Fleisch und den übrigen Aspik darauf und läßt die Sülze, wie oben bemerkt, gut erstarren.

### 227. Sauere Schweinsnieren.

Diese werden zubereitet wie Hammelnieren, gesäuert nach Liebhaberei.

### 228. Schweinsleber gebraten und geschmort.

Wird zubereitet wie Ochsenleber, nur erfordert sie weniger Brat- und Schmorzeit.

### 229. Sauere Schweinsleber.

Wird bereitet wie saure Leber von Rind und Kalb.

### 230. Gebackene Schweinszunge.

Die Zungen werden gut gesäubert, mit 1 Lorbeerblatt, 5 Gewürz-, 5 Pfefferkörnern, Sellerie, Petersilienwurzel und dem nötigen Salz weich gedämpft, während des Dämpfens 1 Teelöffel Säure und  $\frac{1}{8}$  Liter Weißwein zugegossen; dann werden die Zungen abgezogen, der Länge nach in 3 Teile geschnitten, diese durch Panade (wie bei Kotelett) gezogen, in geriebener Semmel gewendet, in reichlich Butter und Palmona goldgelb gebacken. Zu jungen Gemüsen oder mit Sauce, die man sich aus der Dämpfbrühe durch Sämigmachen und Abschmecken mit Suppenwürze herstellt, gereicht.

## Wild.

### 231. Hasenbraten.

Zutaten: Ein junger fleischiger Hase, 120 Gramm Speck,  $\frac{1}{4}$  Liter sauren Rahm, 100 Gramm Palmona,  $\frac{1}{2}$  Saucenwürfel, 1 Eßlöffel Salz, soviel Wasser als man Sauce braucht ( $\frac{1}{2}$  –  $\frac{3}{4}$  Liter.)

Zubereitung: Der Hase wird, nachdem er abgezogen und ausgeweidet, Pfoten und Kopf abgeschnitten sind, gut gewaschen, mit einem Fleischtuch abgetupft, Bauchlappen und die Rippen soweit abgehackt, wie zu einer guten Lage für den Braten nötig ist. Er wird nun sehr sorgfältig gehäutet, recht gleichmäßig mit Speckfäden durchzogen, mit Salz bestreut. Da die Keulen mehr Bratzeit erfordern als der Rücken, trennt man diese mittels eines starken Tranchier- oder Knochenmessers vom Rücken, legt sie mit den Beinen nach der leeren Pfanne zu in diese, begießt sie mit der Hälfte der angebräunten Palmona und bratet sie 10 Minuten vor. Der Rücken wird nun zwischen die Keulen geschoben, wodurch ziemlich viel Raum gespart wird, die ebenfalls gut gehäuteten und gespickten Borderläufchen neben den Rücken gelegt, wiederum mit Palmona begossen, der aufgelöste Saucenwürfel und der Rahm daneben gegeben und unter Begießen mit diesem 15 Minuten weiter und später unter Zugießen von