

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten

Anhang

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1840

Anweisung, um gute Fleischbrühe (Bouillon) zu machen.

urn:nbn:de:bsz:31-55098

Anweisung,

um gute Fleischbrühe (Bouillon) zu machen.

Zwei Pfund Rindfleisch, eben so viel Kalbsknochen, Etwas von einer alten Henne legt man zusammen in einen zmäßigen Hasen, setzt es mit kaltem Wasser und etwas Salz an das Feuer, verschäumt es, wenn es zu kochen anfängt, fleißig, thut hierauf Etwas von Petersilien- und Selleri-Wurzeln, gelbe Rüben, einige Borrageblätter, ein Lorbeerblatt nebst einer Zwiebel, mit 4 Nägelein (Gewürz-Nelken) besteckt, dazu, und läßt es zusammen bei gelindem Feuer kochen, bis das Fleisch weich ist. Nun nimmt man dieses heraus, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, und schöpft das Fett davon ab. Sie kann zu allen weißen Saucen, wie auch zu jeder Suppe gebraucht werden.

Braune Bouillon (Fleischbrühe) oder Jus.

Dazu wird ein mageres Stück Rindfleisch von der Keule 2 bis 3 Pfund, je nachdem man mehr oder weniger Bouillon haben will, genommen, und auf jede Person ungefähr ein halbes Pfund Fleisch gerechnet. Dieses Fleisch schneidet man in fingersdicke Scheiben, streicht eine Kastrol oder Kachel mit kalter Butter aus, legt die Fleischscheiben, nebst einem Stückchen magern und zuvor in Würfel geschnittenen Schinken darein, und läßt dieß zusammen langsam auf Kohlen braten, bis es auf beiden Seiten braun, aber ja nicht schwarz wird. In Ermanglung einer Fleischbrühe gießt man nur kochendes Wasser darauf, thut nun einige ganze Gewürznelken und

Pfefferkörner, etwas Kräuter (was davon gerade zu haben ist) und das nöthige Salz dazu, und läßt dieß zusammen langsam kochen, bis das Fleisch weich ist. Hierauf wird die Brühe durch ein Haarsieb gegossen, das Fett davon abgeschöpft, und die Jus oder Brühe zu Suppen von geröstetem Brod oder auch zu Fleischsaucen aufbehalten.

Braune Coulis (Kulli), oder Kraftbrühe.

Zwei Pfund mageres Rindfleisch nebst einem Stücklein magerem Schinken werden auf die nehmliche Art verfertigt wie zur Jus; wenn es braun genug ist, aber ja nicht schwarz, nimmt man das Fleisch heraus, röstet in dem zurückgebliebenen Fett einen starken Kochlöffel voll Mehl, legt das Fleisch wieder hinein, füllt es mit Fleischbrühe oder Wasser auf, thut von allen Sorten ganzes Gewürz oder Kräuter und Wurzeln dazu, läßt es langsam kochen, bis das Fleisch weich ist, treibt es durch einen engen Seiber, schöpft das Fett ab, und bewahrt die Kulli auf. — Will man nun in der Geschwindigkeit eine Sauce an Geflügel oder übriggebliebenen Braten verfertigen, so nimmt man ein wenig von dieser Kulli, gießt etwas Fleischbrühe oder Wasser daran, gibt ihm die gehörige Säure mit Essig oder Zitronensaft, und läßt es ein wenig aufkochen.

Eine Coulis mit Wein

wird auf die so eben angezeigte Art verfertigt, nur der Schinken bleibt weg, alsdann werden 2 Schoppen (1 Bouteille) Wein und eben so viel Fleischbrühe oder Wasser darüber gegossen. — Diese Coulis wird zu allen Arten saurer Ragouts gebraucht.

Eine Flare oder glänzende Bouillon auf Fleischspeisen zu verfertigen.

Von der vorhergehenden braunen Bouillon thut man 1 oder 2 Schöpfbüffel voll in eine Kastrol oder

Fleischbrühe, Jus &c. zu machen. 3

Rachel, ein Pfund Kalbfleisch oder Kalbsknochen dazu, und setzt es auf starke Kohlen. Wenn dieß auf die Hälfte eingekocht, und das Fleisch weich ist, wird das letztere herausgenommen, und die klare Brühe so lange gekocht, bis sie wie ein Syrup ist. — Hievon wird nun mit einem Pinsel auf jedes gebratene Fleisch, das glasirt werden soll, gestrichen, wodurch es ein schönes Ansehen erhält. Man macht davon auf alle Sorten Frikandeaur (Frikando's), Fleischvögel, junge Hasen, Kalbs-Carres, auch gewöhnliche Kalbsbraten Gebrauch.

Eine Consomme (Consommé) zu machen.

Man nimmt ein Stück mageres Rindfleisch, mageres Kalbfleisch, auch gutes Hammelfleisch, von jeder Gattung 2 Pfund, auch noch einmal so viel, wie es die Küche nöthig hat. Eine alte Henne kommt auch noch hinzu, und wenn es noch kräftiger werden soll, auch ein Rebhuhn und ein Fasan. Dieß also nimmt man in ein Geschirr, ein Stück magern Schinken und von allen Arten Wurzeln dazu, füllt es mit Wasser an, läßt es langsam sieden, verschäumt es dazwischen gut, bis das Fleisch recht ausgesotten hat, und läßt es hernach durch eine Serviette laufen, welche man zuvor aus kaltem Wasser gezogen hat, daß die Consomme keinen Geruch bekommt. Hievon wird nun zu Saucen aller Art genommen, und sie erhalten dadurch einen starken guten Geschmack.

Braun-Mehl vorrätzig zu rösten.

Weil man in großen Küchen oder Wirthshäusern oft nicht schnell genug Mehl rösten kann, so hält man es auf folgende Art in Deckelschüsseln vorrätzig. In einem Fußhafen läßt man 1 oder 2 Viertelpfund Butter vergehen, rührt so viel Mehl darein, daß es wie ein dicker Brei ist, röstet es braun, thut es in das dazu bestimmte Geschirr, deckt es,

wenn es erkaltet ist, zu, und bewahrt es auf. Es kann zu gebrennten Suppen und auch zu allen braunen Ragouts gebraucht werden.

Bemerkung. Auf die nehmliche Art wird auch weißes geröstetes Mehl gemacht und aufbewahrt, nur daß dieses bei dem Rösten weiß bleiben muß. Dieses wird zu Eiergersten und zu weißen Saucen gebraucht. Es ist auch sehr bequem und nützlich für eine Köchin, wenn sie sich gebröckelten Weck oder Semmel, wie auch Weckschnitten auf dem Kofte geröstet, vorrätzig hält, damit sie in der Geschwindigkeit eine Suppe oder einen Ragout fertig hat.

S u p p e n.

Suppe von Aepfeln.

Für 4 Personen schält man 4 große saure Aepfel, schneidet sie von einander, und das Kernhaus rein heraus, kocht sie dann mit einem Schoppen Wasser, einem Stückchen ganzen Zimmet, und einem fingerslangen Stückchen Zitronenschale schnell über dem Feuer weich, und treibt sie alsdann durch einen engen Seiher. Nun zerläßt man 2 Loth Butter in einem Geschirr, röstet 3 Messerspitzen voll Mehl hellgelb darin, thut 4 Loth Zucker und anderthalb Schoppen Wein dazu, läßt dieß mit den Aepfeln zusammen durchkochen, röstet hierauf von einer Semmel oder einem Weck (es kann auch anderes Brod dazu genommen werden) Bröcklein im Schmalz, und richtet die Suppe darüber an.

Bemerkung. Wenn von Wein hier die Rede ist, so ist immer weißer Wein darunter verstanden, wenn nicht ausdrücklich rother genannt wird.