

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**

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1833

Ochsenfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-55078

weich, thut 5 — 6 Kochlöffel voll Mehl dazu, rührt es mit einer halben Maß süßem Rahm glatt, thut 2 Gewürznelken, 8 — 10 zerdrückte Pfefferkerne, 1 Lorbeerlaub und einige Blättchen Muskatblüthe dazu, rührt dieses über dem Feuer so lang, bis es zu einem ganz dicken Brey wird, nimmt dann ein Viertelpfund gut gewässertes Ochsenmark, hackt dieß fein, und rührt es mit dem Abgerührten, bis es sich mit einander verbunden hat, läßt es dann unter fortwährendem Rühren kalt werden, treibt es durch ein Sieb, nimmt es in eine Schüssel, rührt es mit 4 ganzen und 5 gelben Eiern schaumig, salzt es gehörig, hackt ein Stückchen abgebratenes Kalbfleisch von ungefähr einem Pfunde fein und thut es zu Obigem, schlägt von den 5 Eyweiß einen steifen Schnee, und rührt ihn langsam darunter, bestreicht ein Torten-Blech mit Butter, bestreut es mit Mutschelmehl und thut die Masse darein, backt sie im Ofen und sticht sie mit einem Eßlöffel in den Suppentopf heraus, und gießt die kochend heiße Suppe langsam darüber.

Ochsenfleisch.

Brust-Kern à la Braise mit einer Kruste.

Für 10 — 12 Personen nimmt man von einem fetten Ochsen 8 — 10 Pfund Brustspiz oder Brustkern (der zuvor 3 — 4 Tage gelegen und dann gut geklopft worden ist), in ein Geschirr mit 3 — 4 Zwiebeln, einer gelben Rübe, einer Selleri-Wurzel, einem Stückchen Knoblauch, 2 Lorbeerblättern, 24 — 30 Pfefferkernen, 6 — 8 Gewürznelken, der fein abgeschälten Schale von einer halben Zitrone und

dem gehbrigen Salz dazu, füllt es mit Wasser und einer halben Maas (1 Boutheille) gutem Wein auf, läßt es darin weich kochen, und, nachdem es zuvor heraus auf ein leinenes Tuch oder reines Brett gelegt worden, erkalten, dämpft hierauf 14 — 16 gehackte Charlotten-Zwiebeln und etwas fein gehackte Petersilie in 4 Loth Butter, rührt alsdann 3—4 Kochlöffel voll Mehl hinein, dämpft dieses auch ein wenig, füllt es mit einem Schoppen saurem Rahm auf, und läßt es eine starke Viertelstunde kochen, verührt hierauf 4 — 5 Egelb, ohne etwas dazu zu thun, und gießt diese an die Crème, läßt sie kalt werden, salzt und pfeffert sie, bestreicht nun den Brustkern mit 1 — 2 verklopften Eiern, streicht die Crème darauf, bestreicht ihn auch oben, und streut gelbes Mutschelmehl darauf, legt ihn auf ein flaches Geschirr (Schüssel), gießt von der Bouillon, worin er gekocht worden, darunter, stellt ihn in einen nicht zu heißen Backofen, begießt ihn, wenn er anfängt gelb zu werden, mit ein wenig zerlassener Butter, und läßt ihn vollends allmählig fertig werden.

Schlacht- oder Lenden-Braten mit Sardellen in Schweins-Netz.

Der für 10—12 Personen 7—8 Pfund schwere Schlachtbraten muß einige Tage alt seyn; man häutet ihn gut, reinigt ein halb Pfund Sardellen (halbirt sie), zieht die Gräten rein heraus, schneidet jeden Theil in 2 Theile, spickt mit einer etwas großen Spicknadel den Braten damit (mit den Sardellen), dämpft 20 — 24 zuvor fein gehackte Charlotten-Zwiebeln in einem Viertelpfund Butter mit ein wenig gehackter Petersilie, hackt $1\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber, wenn sie zuvor gehäutelt worden und die Adern heraus sind, fein, thut dieß nebst ein wenig fein gehacktem Majoran, 3 — 4 fein gestoßenen Nelken,

etwas Muskatblüthe, 8 — 10 Pfefferkernen, Salz, einer Hand voll Nutschelz oder Semmel-Mehl und 3 — 4 Eyygelb zu den Zwiebeln, rührt dieß, bis es anfängt dick zu werden, über dem Feuer ab, läßt es kalt werden, legt den gespickten Schlacht-Braten auf ein rein gewaschenes Schweins-Netz, bestreicht ihn mit der Fars, überschlägt das Netz, legt den Braten in ein langes flaches Geschirr, begießt ihn mit einem halben Pfund zerlassener Butter, bestreut ihn mit braunem Semmelmehl, gießt einen Schoppen Fleischbrühe daran, stellt ihn dann anderthalb Stunden in einen mittelheißen Backofen und begießt ihn während dieser Zeit einige Mal mit zerlassener Butter.

Schlacht-Braten auf dem Rost oder Beef-Steaks
(Bihfstecks).

Man nimmt 5 — 6 Pfund Schlacht-Braten, welcher einige Tage gelegen und dann rein gehäutelt worden ist, schneidet denselben überzwerch zu eines starken Fingers breiten Stückchen, klopft diese mit dem breiten Theil eines Hackmessers tüchtig, reibt sie mit Salz und feinem Pfeffer ein, wendet sie in geklärter Butter um, legt sie auf einen Rost, und grillirt sie auf starkem Kohlenfeuer; man darf sie aber nicht zu lange darauf lassen, sonst würden sie trocken werden. Man kann sie auch in einer Flädleins-Pfanne fertig machen. Es muß Alles schnell geschehen, damit sie saftig bleiben, und sie müssen unmittelbar nachdem sie fertig sind, zu Tische gegeben werden. Gewöhnlich werden dazu kleine runde, in Butter gelb gebackene Kartoffeln gegeben.

