

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1830

II. Rindfleisch auf verschiedene Art.

urn:nbn:de:bsz:31-56302

Teig wird, füllt alsdann saubere Rindsdärme damit, und setzt sie mit kaltem Wasser über das Feuer, doch müssen die Därme nur halb aufgefüllt werden, weil es zu stark aufgeht; man läßt sie langsam sieden, und wenn es gut ist, nimmt man die Därme davon, und schneidet die Würste in beliebige Stückchen.

21. Reisknödel. Man setzt $\frac{1}{2}$ Vierl. erlesenen und gebrühten Reis mit 1 Schoppen Milch über Kohlen, rührt öfters darin, und gießt bisweilen Milch nach, damit er nicht ansetze; wenn er weich und ganz dick eingekocht ist, rührt man ein Stückchen Butter und 2 ganze Eier miteinander ab, thut den gekochten Reis, Salz und Muskatnuß darunter, und läßt Knödel davon, in Fleischbrühe oder kochendem Wasser, hinlänglich kochen.

II. Rindfleisch auf verschiedene Art.

Bei allen diesen Arten Fleisch zu kochen, ist zu bemerken, daß man zum Nachgießen warmes Wasser statt Fleischbrühe nehmen kann.

1. Rindfleisch zu sieden. Man nehme ein beliebiges Stück Rindfleisch, setze dieses mit lauwarmem Wasser zum Feuer; auf 1 Pf. gutes Rindfleisch darf 2 Maas Wasser genommen werden; man läßt es langsam sieden, und schäumt es fleißig ab; $1\frac{1}{2}$ Stunde bevor es gegessen wird, nimmt man Petersil, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, Lauch, Selleri, gelbe Rüben und Pastinawurzeln, und bindet dieses alles in ein Büschel zusam-

men, läßt es noch fortsieden, thut Salz nach Gutbefinden dazu; ehe man das Grüne in die Suppe thut, wird das Fett sauber abgeschöpft; das Fleisch läßt man noch so lange langsam fortsieden, bis es genossen werden muß. Es ist zu bemerken, daß man das Rindfleisch, wenn es die Zeit erlaubt,

1) Mit ganz frischem Wasser zusetzen soll; überhaupt wird das Fleisch, wenn es mit kochendem Wasser zusetzt wird, gerne schwarz;

2) Wird das Rindfleisch zum Essen kräftig, wenn es sogleich mit Salz zusetzt wird, die Suppe aber wird heller und besser und das Fleisch früher weich, wenn es erst nach dem Verschäumen gesalzen wird;

3) Um die Fleischsuppe recht hell zu haben, lege man beim Zusetzen ein Stück Rindermilz darein; und wenn das Fleisch recht fleißig abgeschäumt ist, und das Grüne darein gelegt wird, so kann die Zwiebel sammt den Schelfen darein gethan werden, weil Zwiebelschelfen hell machen;

4) Um die Suppe ganz kräftig zu haben, kann ein Stück Rinderleber, Kalbsknochen und ein Ochsenzehen dazu gelegt werden; wenn das Fleisch einmal anfängt zu sieden, so muß es nur langsam fortsieden und der Hasen halb zugedeckt seyn; besonders muß man im Schaumen recht fleißig seyn.

2. Rindfleisch sehr saftig zu kochen. Ein Stück Rindfleisch vom Hochrücken schabt man ein wenig vom Knochen, gießt heißgemachten Essig darüber, und läßt es über Nacht stehen. Des Morgens breitet man ein fettes Kalbsnetz oder zwei Schweinsnetze auseinander, legt das Rindfleisch darauf, reibt es mit Salz ein, legt verwięgte Zwiebeln, Petersil und ziemlich Zitronenschale, auch ein Lorbeerblatt, etwas Majoran über das Fleisch, gießt 1 Löffel voll Provencer-Öel dazu, bindet die

Neze zusammen, legt es in eine Platte, gießt zwei Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, läßt es in einem Ofen langsam braten, wendet aber das Fleisch fleißig um, und ehe es zu sehr weich wird, giebt man es auf die Tafel. Man thut aber die Neze davon, und drückt ziemlich viel Zitronensaft über das Fleisch.

3. Rindfleisch auf schwäbische Art. Ein gutes Stück Rindfleisch klopft man, reibt es mit Salz und ein wenig Pfeffer stark ein, legt in Würfel geschnittenen geräucherten Speck in eine Kachel, gießt so viel Wasser daran, bis es halb an das Fleisch hinauf geht, und läßt es mit diesem 3 Stunden langsam fortkochen; wenn es schön gelb und weich ist, zerschneidet man nach Gutfinden geschälte rohe Erdäpfel in würfelartige Bröckelchen, wäscht sie aus frischem Wasser, verwiegt eine Handvoll Zwiebeln, ein paar Knoblauchzinken, etwas Petersil und Schnittlauch recht fein, thut alles zu dem Rindfleisch, gießt noch einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, und läßt es kochen, bis die Erdäpfel weich sind. Vor dem Anrichten werden 2 Sardellen sauber gewaschen, ausgegräthet, verwiegt und zu dem Fleisch gethan; dann läßt man es noch ein wenig kochen.

4. Rindfleisch mit Kräutern. Ein gutes Stück Rindfleisch legt man in eine Kachel, thut Salz, ein Glas Essig, ein Lorbeerblatt, ziemlich viel Zwiebeln, auch ein Stückchen magern Schinken dazu, gießt ziemlich Wasser daran, deckt das Geschirr zu, und läßt das Fleisch auf Kohlen fort dünsten, bis es recht weich ist und eine schöne Farbe hat. Eine Handvoll Sauerampfer, eben so viel Körbelkraut, ziemlich Petersilkraut, einen Stock Salat, ein Köpflein abgefottenen Kohl verwiegt man so fein als möglich, nimmt das Lorbeerblatt und die Zwiebeln vom Fleisch heraus, legt die gehackten Kräuter dazu,

und läßt es mit diesen noch eine Zeitlang dünsten. Das Gelbe von 2 hart gesottene[n] Eiern verrührt man mit 2 starken Eßlöffeln voll sauren Rahm, rührt es daran, legt das Fleisch auf die Platte, zerschneidet das Weiße von den hart gesottene[n] Eiern, legt es mit Petersilgrün zierlich oben auf das Fleisch, und gießt die Sauce neben herum.

5. Rindfleisch mit Linsen. Vom Backen, oder Schwanzstück schneidet man Handbreite, sehr dünne Scheiben, klopft sie, macht sie mit dem Messer zurecht, und läßt sie mit einigen Stückchen Speck, einigen geschälten Zwiebeln, 1 Selleri, 1 Petersil und 1 gelben Rübe gelb dämpfen, aber nicht sehr weich werden. Nun treibt man weich gekochte Linsen durch ein Haarsieb, läßt in einer Casserole ausgefottene Butter recht heiß werden, dämpft etwas zartgeschnittene Zwiebeln darin hellgelb, thut die Linsen dazu, salzt und würzt sie, und gießt gute Fleischbrühe dazu, jedoch vorsichtig, damit die Linsen nicht flüssig werden; dann richtet man das Rindfleisch auf die Platte, und die Linsen im Ring herum.

6. Rindfleisch im Ofen. Ein beliebiges Stück Rindfleisch wird wie gewöhnlich gesotten; $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten thut man es heraus, legt es auf eine Platte, und gießt Fleischsuppe daran, daß sie aber nicht ganz über das Fleisch geht; verrührt dann 1 Ei, überstreicht das Fleisch damit, nimmt verwiegte Zwiebeln, etwas Petersil, Pfeffer und Salz, vermischt dieses mit geriebenem Brd, streut es dick über das Fleisch, legt dünne Stückchen Butter darauf, stellt es in einen Ofen, läßt es schön gelb werden, richtet es dann auf eine Platte an, und gießt eine Zwiebelsauce neben herum.

7. Gesottenes Rindfleisch mit rothem Wein. Man nimmt ein Rippenstück von 3 bis 4 Pfund, klopft

es, und thut es mit 2 geschälten Selleriwurzeln, 2 ganzen mit Melken besteckten Zwiebeln, einem Lorbeerblatte und ein wenig Esdragon in ein irdenes Gefäß, gießt so viel rothen Wein daran, bis er darüber geht, und läßt es wohl zugedeckt dämpfen, bis das Fleisch weich und der Wein bis auf $\frac{1}{2}$ Schoppen eingekocht ist; nun nimmt man eine Handvoll geriebenes Brod, röstet es in Butter schön gelb, läßt es in der kurz eingekochten Sauce noch ein wenig aufkochen, und überzieht damit das indessen auf eine Platte gerichtete Fleisch.

8. Rindfleisch auf französische Art. Ein Stück Rindfleisch klopft man, spickt es mit magerm Speck, legt es in eine Kachel, thut Salz, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Petersil, gelbe Rüben, Pastinat- und Selleri-Wurzeln dazu, und gießt ein halbes Glas Essig und so viel Wasser daran, daß es über das Fleisch geht; ein Stück schwarze obere Brodrinde tunkt man in Kirschwasser, legt es nebst einigen ganzen Pfefferkörnern auch dazu, thut dann ein Kalbsnez über das Fleisch, deckt es mit einem passenden Deckel zu, stellt es in einen heißen Backofen, und läßt es so lange kochen, bis die Sauce ganz eingekocht ist und das Fleisch eine schöne Farbe hat; nimmt dann ungefähr eine Handvoll geriebenes Roggenbrod, welches aber im Schmalz schön geröstet seyn muß, thut es zu dem Fleisch, läßt es noch eine Zeitlang kochen, gießt nun das Fett rein von dem Fleisch weg, gießt einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt es noch eine Zeitlang aufkochen, richtet das Fleisch auf eine Platte an, und treibt die Sauce sammt den Wurzeln durch einen Schaumlöffel darüber. Das Fleisch darf während dem Kochen nicht oft aufgedeckt werden, damit es seinen Geschmack nicht verliere.

9. Rindfleisch auf italienische Art. Ein Stück

Rindfleisch vom Backenstück legt man in eine Kachel, worin ein Stück fetter Speck, eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, Selleri, Petersil, gelbe Rüben und, wer den Geschmack liebt, eine weiße Kürbe, seyn muß; auch ein Lorbeerblatt und einen Zitronenschniß legt man dazu. Man salzt das Fleisch, gießt Wasser daran, daß es beinahe darüber geht, deckt das Geschirr zu, stellt es auf Kohlen, und läßt es während 3 Stunden langsam kochen, bis die Brühe ganz eingekocht ist, und das Fleisch schön gelb wird. Dann gießt man wieder einen Schöpfloffel voll gute Fleischbrühe daran. Man thut $\frac{1}{2}$ Bierl. erlesenen Reis in ein Tuch, bindet es zu, so daß es halb leer bleibt, hängt den Reis in kochende Fleischbrühe, läßt ihn aber nicht zu sehr weich sieden, nimmt ihn heraus, läßt ihn ablaufen, nimmt die Wurzeln und Kräuter von dem Fleisch, legt den gekochten Reis dazu, und läßt es nur noch einmal aufkochen; wenn der Reis zu dick seyn sollte, wird noch ein wenig Fleischbrühe an das Fleisch gegossen; man legt es auf eine Platte, garnirt es oben schön mit Petersilkraut und zerschnittenen rothen Rüben, und richtet den Reis neben herum an.

31 10. Rost-Braten. Man nimmt Rindfleisch vom Rückenstück oder Hochrücken, schneidet selbes 1 Zoll dick, klopft es dünn aus, thut Salz und Gewürz darauf, kehrt selbes in Butter und geriebener Semmel um, und läßt es auf dem Rost langsam braten; macht eine Sauce von Knoblauch, Zwiebeln und Kapern, ein wenig Essig und geröstetem Mehl, und gießt diese, wenn sie ein wenig gefocht hat, neben herum.

11. Beef-staek. Ein Stück Rindfleisch von der Schwanzfeder oder vom Backenstück schneidet man zu handbreiten und fingerdicken Stückchen, spickt dieselben, bestreut sie mit Salz, legt sie aufeinander, und läßt sie

so $\frac{1}{2}$ Stunde liegen; dann wendet man eins um das andere in zerlassenem Abschöpf Fett um; hernach bestreut man sie stark mit vermiegeten Petersilie, Zwiebeln, Knoblauch, Pfeffer und Salz, legt dann eins an das andere in heißgemachtem Nierfett in ein breites Geschirr, deckt selbes zu, läßt die Beef $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen, gießt während dem aber öfters einige Tropfen Wasser oder Fleischbrühe daran; wenn sie schön gelb und durchgekocht sind, wird eine braune Kapernsauce darüber gegossen oder besonders dazu gegeben.

12. Boeuf a la mode. Ein Stück Rindfleisch vom Backenstück oder von der Schwanzfeder legt man zweimal 24 Stunden in guten Essig; wenn es zubereitet ist, klopft man das Fleisch stark, reibt es mit Pfeffer und Salz ein, und läßt es eine Stunde liegen; dann legt man in Stückchen geschnittenen geräucherten Speck in eine Rachel, legt das Fleisch darauf, thut Selleri, Petersil und gelbe Rüben dazu; ein wenig Esdragon, Timian und Basilikum bindet man in ein sauberes Luchlein, legt es, nebst einem Zitronenschnitz, etlichen Lorbeerblättern und einem Stück schwarzer oberer Brodrinde, auch zum Fleisch, gießt ein Glas Weinessig und zwei Löffel voll Fleischbrühe daran, thut eine mit Nägelein besteckte Zwiebel dazu, deckt das Geschirr gut zu, und stellt es auf Kohlen, läßt das Fleisch langsam fortkochen, bis die Sauce ganz eingekocht ist, streut dann eine Handvoll Mehl darüber, und läßt es noch so lange kochen, bis es recht schön dunkelbraun ist, gießt dann so viel Fleischbrühe oder Wasser daran, daß es eine recht dicke Sauce giebt; wenn es mit diesem noch $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht hat, richtet man das Fleisch auf eine Platte, und gießt die Sauce, wenn vorher das Fett davon abgeschöpft ist, durch einen Schaumlöffel darüber.