

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

I. Grünes Schweinefleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

1. Grünes Schweinefleisch.

1. Abgekochtes Schweinefleisch.

Man kocht frisch geschlachtetes Schweinefleisch, das man einige Tage in eine Salzlacke gelegt hat, mit allen Zutaten von Gewürz wie bei dem Rindfleisch. Die Schweinefleischbrühe kann in diesem Falle auch zur Suppe verwendet werden.

Das Fleisch bringe man möglichst heiß zu Tisch. Die besten Gemüse hierzu sind Erbsenbrei und Sauerkraut.

2. Schweinebraten.

Ein Stück frisches ungesalzenes Schweinefleisch entweder vom Rücken oder Lendenstück, oder auch ein kleiner Schinken mit etwas Salz bestreut wird mit $\frac{1}{4}$ l Wasser nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel, sowie einem Stückchen Gelbrübe in eine Bratpfanne gelegt und unter öfterem Begießen fertig gebraten. Ist das gebratene Fleisch herausgenommen, so wird das Fett abgeschöpft, der Bodensatz mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb über den Braten gegossen. Zu eingemachten Gemüsen, zu bayrischem Krant und Rotkraut, sowie zu dürren Erbsen und Bohnen ist Schweinefleisch eine sehr gute Speise.

3. Saurer Schweinebraten.

Ein schönes Stück Schweinefleisch wird in eine Beize gelegt bestehend aus Wachholderbeeren, Zitronenschalen, Lorbeerblättern, Gewürznelken, Pfefferkörnern und Essig, nach Belieben mit etwas heißem Weine übergossen, und 3—4 Tage in der Beize gelassen. Man gibt nun etwas Fett in die Bratpfanne, nimmt das Fleisch aus der Beize, läßt es abtropfen, bestreut es mit Salz und Pfeffer, gibt es in das heiße Fett und läßt es unter öfterem Begießen

braten. Dem Braten kann auch etwas Essigbeize beigegeben werden. Kurz vor dem Anrichten gießt man 1 Löffel voll sauren Rahm darüber und läßt dann den Braten einige Minuten im offenen Bratofen stehen.

4. Gebeizter Schweinebraten.

Ein Stück vom Bug oder Rücken, das einige Tage in der Beize gelegen ist, wird etwas abgewaschen und mit einem Stück Butter und mit den übrigen Zutaten (Zwiebel, Sellerie, Lorbeerblatt und 2 Nelken) nebst Brotkruste in die Bratpfanne gegeben, und zwar die Fettdede nach oben. Man läßt es nun braun braten, fügt nachher noch etwas Wasser bei und läßt den Braten vollends weich werden. Ist derselbe angerichtet, so wird etwas Mehl in die Sauce gestreut und diese nach dem Aufkochen durch ein Haarsieb über den Braten gegossen.

5. Gerolltes Schweinefleisch.

Man schneidet von der Keule lange dünne Scheiben, reibt sie mit Salz und Pfeffer ein, rollt sie auf, umwickelt sie mit 2—3 Salbeiblättern, bindet sie und setzt sie nebeneinander in eine Kasserolle mit etwas zerlassener Butter. Man gießt später etwas Wasser bei und läßt sie zugedeckt gelb dünsten. Vor dem Anrichten entfernt man die Salbeiblätter und gibt etwas Zitronensaft darüber.

6. Schinken mit Wein.

Ein frisch ausgehauener Schinken wird 2 Tage in gute Salzbeize gelegt. Am Vorabend des Tages, an dem man ihn brauchen will, wird er herausgenommen, über Nacht abgewässert, dann trocken gemacht und in einem Gefäße, in welchem er gut Platz hat, eingerichtet. 1 Flasche Madeira oder anderer starker Wein wird darüber gegossen,

2 Lorbeerblätter, 3 Pfefferkörner, 2 Nelken, 2 frische Zitronenscheiben dazu getan, und so läßt man ihn nun gut zugedeckt 4—5 Stunden unter öfterem Schütteln weich dämpfen. Kocht der Saft etwas ein, so wird gute Fleischbrühe nachgegossen. 1 Stunde vor dem Servieren wird die Schwarte sorgfältig abgezogen, worauf man das Fleisch im Ofen noch Farbe nehmen läßt.

7. Gebeizter Schinken.

Man entfernt das meiste Fett nebst Haut vom Schinken, reibt ihn mit Salz und Pfeffer ein und läßt ihn 2—3 Tage liegen. Dann werden etwa $\frac{1}{2}$ l Essig, einige Lorbeer- und Salbeiblätter, Pfefferkörner, Wachholderbeeren und Nelken siedend gemacht und heiß über den Schinken gegossen. Dieser bleibt unter öfterem Wenden 6—8 Tage in der Beize liegen. Beim Kochen wird der Schinken mit etwas Beize zugesetzt doch ohne deren Zutaten. Er muß öfters begossen werden, wenn nötig unter Beifügung von frischem Wasser. Zum Garwerden braucht der Schinken 5—6 Stunden.

8. Röllschinken gefüllt.

Schweinsbug oder ein kleiner Schinken wird ausgebeint und 4 Tage in Salzlacke gelegt. 1—2 gebeizte Kalbszungen werden $\frac{1}{2}$ Stunde abgekocht und abgezogen. Der Bug wird auseinander gelegt, die Mitte mit Kalbszungen und Schweinsohren belegt, fest zusammengerollt, zugenäht und mit Bindfaden unwickelt; das Ganze kann noch in einen Darm getan werden. Der Röllschinken wird sodann schwach geräuchert und beim Kochen in kaltem Wasser über Feuer gebracht, wobei er aber nicht zum Sieden kommen darf.

9. Spanferkel.

Ein Milchschweinchen, welches 5—6 Wochen alt ist, wird geschlachtet, gereinigt, gewaschen und wieder abgetrocknet. Dann gießt man ein wenig Essig in den hohlen Leib nebst etwas Pfefferkörnern und hängt das Ferkel einige Tage in den Keller. Darauf wird das Schweinchen ausgetrocknet, innen und außen mit Pfeffer und Salz eingerieben und in das innere des Tierchens ein Topf ohne Fenchel oder ein Stück Brot getan, damit es seine Form behält. Die vordern Füße befestigt man an der Brust, die hintern legt man unter den Leib, in das Maul steckt man einen Holzspan, später beim Anrichten einen Apfel oder eine Zitrone. Ohren und Schwänzchen wickelt man mit einem in Öl getauchten Papier ein, den Rücken entlang besticht man die Haut und bestreicht sie mit feinem Olivenöl, damit sie beim Braten keine Blasen wirft. So zugerichtet gibt man das Schweinchen auf einem Bratenblech $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden in einen anfangs nicht zu heißen Ofen, bestreicht es von Zeit zu Zeit mit Öl, fügt jedoch keine weitere Flüssigkeit hinzu. Beim Anrichten entfernt man Topf und Papier, verziert das Ferkel mit Petersilie und gibt Kartoffel-, Haring- oder grünen Salat dazu. An den Bratensatz gießt man nun etwas Fleischbrühe und kocht ihn auf, worauf er zum Ferkel angerichtet wird. Der Braten soll heiß aufgetragen, er kann aber auch kalt gegeben werden mit Gallert und Petersilie verziert.

10. Gefülltes Spanferkel.

Das rein gepuzte und dressierte Spanferkel wird mit folgender Füllung gefüllt: Die Leber, Lunge und das Herz werden mit einer Zwiebel fein gehackt, dann mit 250 g Bratwurst-Füllung, mit 4 abgeriebenen in Milch eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Milchbrot, sowie mit 2 ganzen Eiern gut gemengt, endlich mit Salz,

Pfeffer, Muskatnuß und etwas Majoran gewürzt. Besser ist es, wenn man diese Füllung für sich allein fertig macht. Sie wird dann in einer Kasserolle auf schwachem Feuer unter öfterem Umrühren langsam geröstet und bei Tische mit dem Spanferkel herumgereicht.

Das Dressieren geschieht auf folgende Art: die Schenkel werden flach niedergedrückt und mit einem Spießchen, das quer durchgesteckt ist, in dieser Lage erhalten; dann macht man neben dem Kopfe, beinahe am Halse, auf jeder Seite zwei 5 cm lange Einschnitte fingerbreit von einander, fährt mit dem Zeigefinger in den Einschnitt und löst so die Haut los, ohne sie jedoch abzureißen. In diese losgelöste Haut werden die Vorderfüße so weit wie möglich hineingesteckt; in den Leib bringt man zwei Becken, damit die Form besser bleibt.

11. Schweinsrippchen.

Ein Rippenstück wird auf beiden Seiten gesalzen, mit einem Glase Weißwein, mit Lorbeerblättern, Zitronenscheibchen, Muskatnuß und Nelken mit Zwiebel in heiße Butter gegeben und zugedeckt weich gedämpft. Hierauf werden die Rippen geschnitten, in Eiweiß und geriebenem Brot paniert und schnell gebraten. Zur Sauce wird ein Löffel voll Mehl in Butter geröstet, die Bratenjus dazu gegeben, unter Beimischung von etwas Wein (wenn nötig) aufgekocht und mit den Rippen serviert.

12. Schweinskotelette.

Schweinskotelette werden zubereitet wie Kalbskotelette.

13. Schweinsnieren.

Die Nieren werden in Scheiben geschnitten, in Butter mit Zwiebel gedünstet, mit Essig und Fleischbrühe abge-

löscht, indem man zugleich nach Belieben etwas Wein nebst Pfeffer und Salz beifügt. Vor dem Anrichten gibt man ein wenig Mehl in die Sauce.

14. Sulz von Schweinefleisch.

Der Rüssel, die Füße und die Ohren vom Schweine werden einige Male gut gewaschen, mit 1 l Wein, $\frac{1}{8}$ l Essig und so viel Wasser, daß das Fleisch bedeckt wird, in einem nicht zu weiten Topfe rasch zum Kochen gebracht und gut abgeschäumt. Hierauf läßt man sie, nachdem eine Handvoll Salz, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, einige Lorbeerblätter und einige Wachholderbeeren hinzugefügt wurden, gut zugedeckt langsam weiter kochen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Herausgenommen läßt man es zuerst erkalten und schneidet es dann in Streifen, die in einem reinen Tuch fest zusammengerollt und zwischen zwei Platten gepreßt an einen kühlen Ort verbracht werden. Die Brühe läßt man bis zum andern Tage ebenfalls an einem kühlen Orte stehen, kocht sie dann, nachdem zuvor das Fett und der Bodensatz weggenommen wurden, mit 2 Eiweiß nochmals auf, siebt sie durch ein reines Tuch und gießt sie nun lauwarm an das in Scheiben geschnittene Fleisch. Die so bereitete Sulz ist eine sehr gute kalte Speise, die man entweder selbstständig oder mit gebratenen Kartoffeln zu Tische gibt.

15. Ragout von Schweinefleisch.

Rüssel, Zunge und Ohren werden eingesalzen und 1—2 Tage stehen gelassen, worauf man sie weich kocht, pußt und in längliche dünne Streifen schneidet. In Butter wird gewiegte Zwiebel gelb gedämpft, das Fleisch beigegeben, nach einiger Zeit etwas Mehl nebst $\frac{1}{2}$ Glas Wein, 2 Teelöffel voll Senf und Saft einer Zitrone beigefügt, worauf man alles nochmals aufkochen läßt.