

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Alte Familienrezepte und solche, die es werden wollen

Schmidt-Pecht, Elisabeth

Karlsruhe i.B., 1927

5. Fleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56586

5. Fleischspeisen.

1. Fleischbrühe.

Vasler Rezept.

Um eine gute Fleischbrühe herzustellen, braucht die erfahrene Hausfrau nicht einfach ein sehr großes Stück Fleisch zu nehmen; es gibt noch mehrere Hilfsmittel, die besonders eine schöne goldne Farbe und eine gewisse Konsistenz garantieren. In Basel wird in den alten Familien jedesmal braungebähtes Weißbrot mitgekocht, zu 2 Pfd. etwa 2 ziemlich große Schnitten. Außerdem einige braungebähte Erbsenhülsen, die eine besonders schöne Farbe geben. Gibt's kein frisches Selleriekraut im Winter, so verwendet man sanft gedörertes. Nur darf es nicht ohne weiteres in den Ofen wandern, sondern das frische Kraut wird mit kochendem Wasser gebrüht, bleibt $\frac{1}{2}$ Stunde drin liegen, wird getrocknet auf Tüchern auf dem Radelbrett und dann erst im Ofen gedörret. Ungebrüht schmeckt es nach Heu, ist ohne jedes Aroma.

Die Knochen werden mit kaltem Wasser ohne Salz aufgesetzt; das stark geklopfte Fleisch kommt erst ins kochende Wasser, dazu Salz, Weckscheiben, Erbsenschalen und Grünes. Sanft kochen lassen.

Verwendung von Resten siehe Starbinasalat, Rindfleischreste in Sauce usw.

2. Gedämpfte Schweinskoteletten.

Selbst.

4 Koteletten, 2 Löffel Bratenfett, 2 Zwiebeln, $1\frac{1}{2}$ Löffel Mehl.

Laß dir 4 schöne Koteletten ohne Stiel, aber mit dem Lummel drin, von einem jungen Tier stammend, geben.

Lege sie in eine Bratenskachel, in der 2 Löffel Butterfett heißgemacht sind. Füge sogleich 2 zerschnittene Zwiebeln bei und stelle das Fleisch auf schwaches Feuer, daß es ganz weiß bleibt, ebenso die Zwiebeln. Lege die Roteletten um nach 8—10 Min. und salze nun die nach oben gekommene Seite. Wiederhole dies und füge nun mit einem Löffel so viel Mehl direkt auf das Fleisch, daß es davon gepudert erscheint. Decke stets fest zu und schütte jeweils etwas kochendes Wasser an die Seite, schiebe auch die Fleischstücke herum, damit sie nicht anhängen. Nach 30—40 Min. sind sie gar, werden angerichtet auf sehr heißer tiefer Platte und die mittels Wasser zur richtigen Dicke gebrachte Sauce darüber geseiht.

3. Rindfleischreste.

Heidelberger Rezept.

1 Pfd. kaltes Rindfleisch, 1 Löffel Fett, Zwiebeln, Paprika, 1 Löffel Mehl, 1 Löffel Tomaten.

Schneide übriges kaltes Rindfleisch ohne Fett noch Haut in nicht zu dünne Scheiben. Brate sie auf beiden Seiten in gutem Fett mit reichlich zerschnittenen Zwiebeln, Paprika und etwas Mehl, je nach Quantität 1—1½ Löffel. Lösche ab mit 1 starken Löffel Tomatenmark, das mit Fleischbrühe aufgelöst ist. Lasse rasch aufkochen und richte in einer heißen Schüssel voll Risotto an.

4. Gulasch.

von Fabrice, Gottlieben.

100 g Speck, 1 Zwiebel, 2 Pfd. Ochsenfleisch, 1 Pfd. Hammelfleisch, $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch, $\frac{3}{4}$ Flasche Wein, Pfeffer, Nelken, Kümmel, Lorbeer, 8 Zwiebelchen, Paprika.

Große Portion: Lasse 100 g Speck in einer großen Bratenskachel leicht ausbraten. Füge 1 große zerschnittene

Zwiebel bei, lasse leicht mitbraten. Zerschneide 2 Pfd. stark geklopftes Ochsenfleisch in hübsche Stücke, gib sie zu den Zwiebeln und rühre oft um. Füge nun 1 Pfd. bestes Hammelfleisch und $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch mager bei, sobald das Ochsenfleisch fast fertig ist. Wenn alles ungefähr eine Stunde gekocht hat, füge etwas Wasser und $\frac{3}{4}$ Flasche guten Wein an. Nun würze mit Pfeffer, Gewürznelken, Kümmel, etlichen Lorbeerblättern und etlichen ganzen Zwiebelchen. Erst $\frac{1}{2}$ Stunde vorm Anrichten gib Salz und Paprika dazu. Salzkartoffeln dazu.

5. Székely-Gulasch.

Ungarisches Rezept von den Székeln, die Deutsche sind und also zu allem Sauerkraut essen.

1 Pfd. Sauerkraut, 2 Löffel Schweinefett, 2 große Zwiebeln, 1 Schweinslummel, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Paprika, $\frac{2}{10}$ Lit. süßen Rahm, 1 Löffel Tomatenmark.

Für 3 Personen dämpfe 1 Pfd. Sauerkraut, koche es trocken ein. In eine Kasserolle gib 2 gute Löffel Schweinefett, schneide die Zwiebeln in Ringe, den Schweinslummel oder 1 Pfd. Koteletten in mundgerechte Stückchen. Brate das Fleisch sorgfältig $\frac{3}{4}$ Stunde vor dem Anrichten, ohne Salz. Füge $\frac{1}{2}$ Teelöffel Rosenpaprika und, wenn es bräunt, 1 Löffel Mehl zu. Schmore alles sehr weich, schaufle fleißig. Nun gib 2 Deziliter besten süßen Rahm dazu und 5 Min. vor dem Anrichten 3 Löffel mit Wasser verdünntes Tomatenmark, so daß die Masse hellrot gefärbt ist. Füge nun so viel von dem Kraut zu, daß es etwas suppig, nicht dick, nicht dünn ist. Nimm nach Befund eher noch Rahm dazu. Das Kraut darf nicht vorschmecken, drum gib es löffelweise hinein und höre sofort auf, wenn die richtige Konsistenz da ist. Salz ist kaum nötig.

6. Weihnachtzunge.

Familie Pecht, Konstanz.

1 Ochsenzunge, Essig, 4 Löffel Mehl, 65 g Zucker, 2 Löffel Butterfett, Nelken, Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Pfd. Rosinen.

Die Zunge ohne Schlund wird sehr sorgfältig in warmem Wasser gewaschen und 3 Tage in gewässertem Essig gebeizt, nachdem man kleine Schnitte in die Haut gemacht hat. Am Gebrauchstag kocht man die Zunge 3 Stunden ohne die Beizbrühe in Wasser und schält sie. Röstet 4 Löffel Mehl in 65 g Zucker und 2 Löffel Butterfett hellbraun, lösche mit dem Sud ab und füge 1 Messerspitze gestoßene Nelken, 1 zerschnittene Zwiebel und $\frac{1}{4}$ Pfd. große Rosinen nebst der Zunge bei, lasse alles sanft $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Reiche zu der kochend heißen Zunge ungefüllte Pastetchen.

7. Irish Stew.

2 Pfd. Hammelfleisch, 6 Kartoffeln, Zwiebel, Gelbe Rüben, $\frac{1}{2}$ Lit. Fleischbrühe.

Schneide das Fleisch in fingerdicke Stücke, würze es mit Pfeffer und Salz. Schneide die geschälten Kartoffeln in kleine Vierecke, belege mit einem Teil den Boden einer Emailkasserolle, etwas Salz darauf, dann Fleischstücke. Dann schichte darauf kleingeschnittene Gelbe Rüben oder feine Seltower Rüben, Zwiebelscheiben sowie eine Handvoll grüner Erbsen. Dann wiederhole Kartoffeln, Fleisch, Gemüse, beschließe mit Kartoffeln und Salz. Nun gieße an die Seite etwa $\frac{1}{2}$ Lit. Fleischbrühe, im Notfall aus Maggi-Fleischbrühwürfelchen; setze den fest schließenden Deckel drauf und lasse alles 2 Stunden dämpfen, wobei die Kasserolle zuweilen geschüttelt wird. Setze sie auch nicht etwa auf offene Feuer. Es können noch andere Gemüse dazu verwendet werden.

8. Kalbsherz gedämpft.

Familie Sachs, Wertheim.

Kalbsherz, Schwarzbrot, 80 g Speck, 4 Wacholderbeeren, 1 Glas Wein.

Feingeschnittenes Schwarzbrotinneres, feingeschnittener Speck, zusammen von so viel Masse, die in ein Kalbsherz hineingehen kann je nach seiner Größe, wird vermischt mit Salz, Pfeffer, zirka 4 zerdrückten Wacholderbeeren und einer zerschnittenen Zwiebel. Das Herz wird ausgewaschen, dann die Masse hineingestopft, etwa Übrigbleibendes beiseite gestellt. Nun kommt in eine enge Kasserolle gute Schmelzbutter mit wenig Zwiebel; darin wird das gefüllte Herz etwas gelb angebraten; dann gieße ein Glas leichten Wein oder Most zu und füge den eventuellen Rest von Fülle bei. Schließe jetzt den Deckel und dämpfe das Herz im ganzen 1 Stunde. Manchmal kochendes Wasser nachgießen. Es muß zuletzt Sauce bis zur halben Höhe des Herzens in dem engen Gefäß sein.

9. Weddigen-Roteletten.

Ehemals Nelson, seit 1914 nach Unterseebootkapitän Weddigen genannt.

2 Pfd. Kalbsfleisch, 1 Milchbrot, $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch, Butter, Zwiebel, Muskat, 100 g Parmesan, $\frac{3}{8}$ Lit. Rahm, 2 Löffel Schmelzbutter.

Zerschneide das Fleisch in einzelne Stücke wie Roteletten; gut klopfen, dann auf einer Seite salzen, $\frac{1}{2}$ Stunde lang aufeinander gelegt lassen. Weiche 1 Milchbrot ein; das Schweinefleisch wird durch die Maschine getrieben. Zerühre das ausgedrückte Milchbrot und dämpfe es in wenig Butter, füge nußgroß Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, zuletzt das Schweinefleisch kurze Zeit bei.

Reibe einen kleinen Teller voll Parmesan; in einer großen Bratenskachel mache die Schmelzbutter heiß, lege die Kalbfleischstücke mit der gesalzenen Seite nach unten hinein, bestreiche sie glatt mit der Farce, die auf die Zahl der Koteletten ausgeteilt wird, und lasse sie auf sehr sanftem Feuer dämpfen. Dann streiche auf jedes einen Löffel Rahm und so viel Käse, als darauf festhält; schiebe die Kachel in den Backofen. Dies wiederhole noch zweimal, so daß sich oben eine schöne gelb und braune Kruste bildet. Richte auf heißer Schüssel an und gieße die etwa sich ergebende, mit etwas Wasser losgekochte Sauce daran.

10. Dolmas.

Türkisches Rezept.

1 Pfd. Schweinefleisch, 50 g Ochsenierenfett, Zwiebel, Petersilie, 100 g Reis, 35 junge Rebblätter, Fleischbrühe, 1 Ei, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Treibe Fleisch und Nierenfett durch die Maschine. Dämpfe in Butter Zwiebel und Petersilie kleingeschnitten, gib dies zum rohen Fleisch mit Salz und Pfeffer. Lasse 100 g Reis quellen, so daß die Körner noch fest bleiben, und mische sie unter die Masse. Nun wasche die jungen, zarten Weinblätter; ausgewachsene, steife sind nicht zu gebrauchen, auch sonst gibt's keinen Ersatz. Lege mit dem Löffel kleine Häufchen von der Masse auf jedes Rebblatt, forme damit eine Kugel und lege sie fest gewickelt mit den Spitzen der Blätter nach unten. Wenn alle fertigen Kugeln dicht nebeneinander in einer Bratenskachel von zirka 26 cm Durchmesser sitzen, so übergieße sie mit Fleischbrühe (aus Maggi's Fleischbrühwürfeln) so hoch, als die Dolmas selbst sind. Streue noch etwas Salz darüber und lasse sie fest

geschlossen 1 Stunde sehr sanft köcheln. Richte dann die Dolmas auf einer heißen, tiefen Platte an und zerrühre die in der Kasserolle gebliebene Sauce mit einem ganzen verklepperten Ei und dem Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone. Gieße dies auf die Dolmas. Sieh während des Kochens nach, ob Brühe nachgefüllt werden muß.

11. Salmiertes Kalbfleisch.

Baronin Gemmingen, Karlsruhe.

3—4 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel, Salz, Salpeter, 2 Zwiebeln, Zitronenscheiben, Lorbeer, Nelken, 4 Wachholderbeeren, Esdragon, Wurzelwerk, Essig, 6 Sardellen, 1 Zwiebel, Petersilie, $\frac{1}{4}$ Lit. Olivenöl.

Lege das mit Salz und Salpeter eingeriebene Fleisch in eine Schüssel, dazu die zerschnittenen Zwiebeln, Zitronenscheiben, Lorbeerblatt, Nelken, Wachholderbeeren, Esdragon und Wurzelwerk. Übergieße das Fleisch völlig mit halb Wasser, halb Essig und lasse es darin 5 Tage liegen bei täglichem Wenden. Dann schütte die Brühe ab; richte nochmals halb Wasser, halb Essig, dazu das abgeseigte Gewürz und koche darin das Fleisch sehr langsam nur halb weich. Nimm es heraus, lasse es ganz erkalten und schneide es dann mit sehr breitem Messer in feine Scheiben, die gleich wieder zusammengefügt werden müssen. Zerwiege nun die Sardellen, Zwiebel und Petersilie sehr fein, lege dies auf die Oberkante des fest in einer Porzellanschüssel befindlichen rosigen Fleisches, gieße das Olivenöl darüber. Schöpfe dasselbe öfters über das Fleisch, bis es das Öl aufgesogen hat. Den Sud kann man als Gallert benutzen. Beim Gebrauch lege die schön rosigen Scheiben mit dem Sardellenmus auf eine Platte, verziere mit Petersilie. Ohne Beigaben servieren.

12. Hasenpastete.

Familie Röchling, Saarbrücken.

2 Hasen ohne Ziemer, 3 Pfd. Schweinefleisch, Essig,
2 Kalbsfüße, Pfeffer, Zwiebeln, Gelbe Rüben, Lorbeer,
1 Pfd. gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen,
2 Löffel Kapern.

Die Hasen werden mit den 3 Pfd. Schweinefleisch mehrere Tage in Essig gelegt. (Die Ziemer können anderweitig verwendet werden.) In einem Fleischhasen mache Wasser heiß, dazu 1 Glas Essig, die Kalbsfüße, das Hasenfleisch und alle Zutaten. Koche dies sachte, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Es wird erkaltet in feine Streifen geschnitten samt dem Fleisch der Kalbsfüße.

Nun vermische das gehackte Schweinefleisch mit den gehackten Sardellen, Pfeffer, Salz, Muskat und Kapern. Dies bildet das Füllsel. In eine Puddingform streicht man zuerst Füllsel unten hin, dann Fleisch und wiederhole dies. Unterdessen läßt man die Brühe mit den Knochen weiterkochen, etwas einkochen und dann erkalten. Nimm das Fett rein ab und gieße die leicht erwärmte Brühe durch ein Tuch über das Fleisch, bis die Form voll ist. Lasse sie zugedeckt 1 Stunde im Wasserbad kochen, nimm den Deckel ab und lasse erkalten. Unerntags kann die Form gestürzt werden. Für einen kleinen Tisch genügt die halbe Portion.

13. Topfhasse oder Dippehas.

Hessisch.

1 ganzer Hase, 2 Pfd. Schweinefleisch, 4 Wachholderbeeren, zirka $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck, 2 Lorbeerblätter, 1 Flasche Rotwein, Mehlteig zum Verkleben.

Belege den Boden eines Topfes, der einen gut schließenden Deckel hat, mit Speck, auch die Seiten. Das Schweinefleisch und der ausgeknöchelte Hase werden in

hübsche Stücke geschnitten. Lege sie durcheinander in den Topf, auf jede Lage Salz, Pfeffer, 1 zerdrückte Wacholderbeere und 1 zerteiltes Lorbeerblatt. Schütte dann seitlich 1 Flasche guten roten Wein an. Nun klebe den Deckel fest auf die Form mittels etwas mit Wasser angefeuchteten Mehles und lasse 2 gute Stunden im heißen Backofen kochen. Sieh mehrmals nach, ob sich kein Löchlein im Mehlteig gebildet hat, was man an einem feinen Dampfstrahl sieht. Ein solcher muß sofort mit Teig verstopft werden, weil sonst aller Wohlgeschmack des Weines sich verflüchtigt und eine fade Brühe übrigbliebe.

14. Hasenpfeffer.

Familie Sutter, Schopfheim.

1 Hase, Pfeffer, Wacholder, Essig, Lorbeer, Zwiebel, $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck, 1 Löffel Zucker, 2 Löffel Mehl.

Nimm Vorderläufe, Schenkel, Seitenlappen, Herz, Leber und Kopf des Hasen mit allem heraustropfenden Blut, lege sie hübsch zerteilt in eine tiefe Marinierschüssel mit Pfefferkörnern, Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblättern, 1 Zwiebel mit Haut, 1 Eßlöffel Salz und so viel mildem (gewässertem) Essig, daß er bis $\frac{3}{4}$ der Höhe geht. Laß 2—8 Tage je nach Bedarf und Jahreszeit so liegen bei täglichem Umkehren.

$2\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Essen röste 1 Löffel Stosßzucker hellbraun in ausgebratenem Speck, zirka $\frac{1}{4}$ Pfd., nebst 2 starken Löffeln Mehl; lösche mit Wasser ab, verkochte die Sauce bis zur richtigen Dünne und lege die Hasenstücke hinein. Lasse 2 Stunden sanft kochen, oft umrühren. 10 Min. vorm Anrichten füge die Marinade mit dem Blut dazu, tüchtig Pfeffer und $\frac{1}{4}$ Teelöffel voll gestoßener Nelken. Sehr heiß anrichten mit Spätzle.

15. Sauersüße Fleischpastete.

Familie Bally, Schopfheim.

1 Pfd. Butter, zweimal je 310 g Mehl, 3 Löffel Rahm, 1 Ei, Kirschwasser, 1 Pfd. Fleischreste, 200 g Rosinen und Korinthen, 2 Löffel Zucker, 2 Löffel Essig.

Der Teig: 1 Pfd. Butter, 310 g Mehl schaffe mit etwas Salz zusammen. Weitere 310 g Mehl nehe mit 3 Löffel saurem Rahm, 1 Kelchglas Kirschwasser, 1 Ei, Salz und etwas Wasser; schaffe dies ebenfalls zu einem Teig, welle beide gesondert aus. Dann wird der Wasserteig auf den Buttermteig gelegt, überschlagen, wieder ausgewellt und so fort, wie jeder Blätterteig. Mache ihn tags zuvor, ehe die Pastete gebraucht wird. Die Fülle: Dazu kann man allerlei Fleischreste verwenden, feingewiegt. Mische dazu die Rosinen und Korinthen, Zucker und Essig. Falls es zu trocken ist, hilf mit Fleischbrühe nach. Lege eine gebutterte Springform mit dem Teig aus, streiche die ganze Fülle hinein, darüber einen Deckel von dem Teig, mit Eigelb bestrichen. Lasse $\frac{3}{4}$ Stunden im Backofen. Man kann statt des Deckels Teigstreifen überlegen wie bei einer Linzertorte. Warm oder kalt zu essen.

16. Sülze.

Fräulein Dechsle, Konstanz.

1 Pfd. Ochsenwaden, 1 Pfd. Kalbsbären, $\frac{1}{2}$ Pfd. ungesalzene Schwarte ohne Fett, $\frac{1}{2}$ Pfd. Ochsenleber, Pfeffer, Lorbeer, 1 Glas Wein, 1 Eiweiß.

Zerschneide die Ochsenleber und koche in reichlich Wasser alle Bestandteile 4 Stunden lang sachte. Seihe die Brühe durch ein Tuch, lasse erkalten und nimm das Fett ab. Zerdrücke 1 sauber gewaschenes Ei ohne den Dotter, aber mit der Schale ganz klein, rühre es in die erwärmte, ent-

fettete Brühe in einem Emailtopf und lasse zugedeckt so lange sanft grübeln, bis sich das Ei geschieden hat. Filtriere nun die durch einen Seiher geschüttete Brühe noch durch ein naß gemachtes Tuch. Gib, wenn nötig, noch Essig und Salz zu. Versuche die Brühe vor dem Filtrieren.

17. Schwartenmagen.

Altes Heidelberger Rezept.

1 Pfd. gesalzene Schwarte, 2 Schweinsohren, 2 Pfd. Schweinefleisch, 2 Kalbsfüße, 1 Schweinemagen.

Alle diese Bestandteile außer dem Magen werden in reichlich Brühe sehr weich gekocht. Dann schneide alles nudelartig, nimm die kleinen Knöchelchen sauber heraus, gib Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß daran und vermische alles tüchtig. Einen frischen Schweinemagen wasche sorgfältig, kehre das Innere heraus, reibe es tüchtig mit Salz ab und drehe ihn wieder um. Schließe die eine Öffnung des Magens mittels eines durchgesteckten und fest mit Schnur umwickelten Hölzchens. Rühre 2 Schöpflöffel voll der durchgeseihten Brühe unter die Fleischmasse und fülle sie in den in einer großen Schüssel liegenden Magen. Stecke sodann ans Ende ein Querhölzchen, doch nicht dicht an die Masse, sondern es muß eine halbe Handbreit Luft bleiben. Binde nun das Hölzchen sehr fest mit Schnur und schiebe den so fertig gemachten Magen auf einen Porzellanteller. Stelle denselben in einen weiten Kochtopf, welcher so hoch mit kochendem Wasser gefüllt wird, daß es ein wenig über dem Magen steht. Lasse sanft $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann lege den Magen, ein wenig abgekühlt, zwischen 2 Holzbrettchen und beschwere ihn vorsichtig, aber stark.

18. Salzlake.

Heidelberg.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Salz, 1 Löffel Salpeter, 1 Löffel Zucker,
 $1\frac{1}{2}$ Lit. Wasser.

Für 5 Pfd. einzufalzendes Fleisch koche Wasser und Salz, füge dann Salpeter und Zucker bei, lasse erkalten. Letzteres dauert sehr lange und muß vollkommen sein, ehe man die Lake über das Fleisch gießt. Sehr stark beschweren.

19. Rauchfleisch.

Familie Sachs, Karlsruhe.

6—8 Pfd. Schensfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz, 32 g Zucker,
 8 g Salpeter, $\frac{1}{2}$ Glas Rotwein.

Es ist nicht ratsam, weniger als 5 Pfd. anzufertigen. Vermische Salz, Zucker, Salpeter und Rotwein, löse es ganz auf. Klopfe das Fleisch, das ganz ohne Fett und Sehnen sein muß. Reibe das Fleisch mit der salzigen Flüssigkeit eine ganze Stunde lang. Lasse es 3 Tage lang in dieser Pökel liegen, drehe es täglich und wickle es unabgewischt fest in ein weißes Mulltuchlein und hänge es 6 Tage beim Metzger in starken Rauch. Eine kleine schwach gesalzene Zunge kann mit dem Rest der Pökel noch mariniert und sodann geräuchert werden.

20. Brieslepudding.

Familie Röchling, Saarbrücken.

1 Kalbsbries (Milten), $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsbraten, 3 Milchbrote, 100 g Butter, 4 Eier, 130 g Schinken, 1 Büchse Pilze, Weckmehl.

Ein großes Kalbsbries wird gut gehäutet und in wenig Brühe und Salz weichgekocht. Nach Erkalten wird die schönere Hälfte in Würfel geschnitten, die andre Hälfte fein gewiegt mit dem Kalbsbraten. Hat man keinen Kalbs-

braten übriggehabt, so muß man 2 Briesle verwenden. Weiche die Milchbrote ein, drücke sie fest aus. Zerrühre die Butter mit Eiern, Salz und Pfeffer, gib die Brötle, den gewiegten Schinken, 1 Büchse Champignons, Morcheln und das zugerichtete Fleisch hinein, mische tüchtig. In eine gut gefettete Puddingsform streue Weckmehl, dann fülle die Masse ein, schließe den Deckel und koche den Pudding $1\frac{1}{2}$ Stunden im Wasserbad. Gib eine gute kräftige weiße oder blonde Buttersauce dazu.

21. Serbisches Reisfleisch.

160 g Speck, Wurzelwerk, Zwiebel, 1 Teelöffel Paprika, 1 Schöpflöffel Fleischbrühe, 2 Pfd. Kalbsbrust, $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis, 5 Löffel Parmesan.

Dämpfe in einer Kasserolle den würflich geschnittenen Speck mit fein geschnittenem Wurzelwerk, etwas Zwiebel und blättrig geschnittenen Champignons (fakultativ). Wenn dies zusammen etwas geröstet ist, gib 1 Teelöffel Rosenspaprika dazu, der nicht so scharf ist wie Cayenne, nebst 1 Schöpflöffel Fleischbrühe. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten, dazugelegt und gesalzen. Nach 1 Stunde etwa gibt man den gut gewaschenen Reis dazu nebst so viel Fleisch- oder Maggibrühe, daß sie über dem Ganzen sammeneht. Lasse $\frac{1}{2}$ Stunde leise grübeln. Dann streue 5 Löffel Parmesan dazu und richte an.

22. Labskaus.

Ein Bremer Schifferessen.

1 Pfd. amerikanisches Büchsenfleisch, 3 Pfd. Kartoffeln, 2 Löffel Butterfett, 4 große Zwiebeln, 2 Löffel Fett.

Treibe das Fleisch durch die Hackmaschine durch, koche die Kartoffeln weich. Lasse in einer großen Kasserolle das

Butterfett zergehen, füge die in Scheiben geschnittenen Zwiebeln dazu, lasse sie zugedeckt weich dünsten, aber nicht gelb werden. Nun gib die feingestampften Kartoffeln dazu nebst dem Fett und dem Fleisch sowie Paprika nach Geschmack. Rühre tüchtig um und verdünne, wenn nötig, mit Fleischbrühe, diese kann aus Maggi's Fleischbrühwürfeln hergestellt werden. Das Labskaus muß die Konsistenz von nicht sehr steifem Kartoffelbrei haben, rosig aussehen und sehr heiß serviert werden, am besten mit Salzgurken.

23. Gänseleberpastete.

Sträßburger Rezept.

1 Gänseleber, 1 Glas Trüffeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Schweinefleisch, Schalotten, 1—2 Löffel Kognak, Speck.

Die Leber wird kurz in Milch gelegt, gehäutet und in lange Streifen geschnitten. Diese werden mit dicken Brocken von Trüffeln gespickt. Die unansehnlichen Teile der Leber werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. sehr fein gehacktem Schweinefleisch ohne Fett durchs Sieb getrieben und mit den feingewiegten, gedämpften Schalotten ganz kurz ebenfalls gedämpft. Nun wird die Terrine am Boden und ringsum mit sehr dünnem Speck ausgelegt. Belege den Boden mit Leberstreifen, salze sehr schwach mit puderfeinem Salz; gib zu der gedämpften Fülle den Kognak und möglichst viele Trüffeln, streiche die Löcher zwischen der Leber mit Fülle zu und fahre fort, bis die Form voll ist. Zu oberst wieder eine dünne Speckplatte. Dann klebe den Deckel mit Papier und Eiweiß fest zu. Lasse dies vollkommen trocknen und koche die Pastete auf einem Röstchen in einer halb mit Wasser gefüllten Kasserolle $1\frac{1}{2}$ Stunden lang, kleinere bloß 1 Stunde.

24. Gänseleberterrine, einfach.

Frau Dr. Gutsch.

Lege eine schöne Gänseleber, der sorgfältig die Galle herausgeschnitten wird, mehrere Stunden in Milch. Häute sie und schneide sie in dicke Stücke, die mit Trüffeln gespickt werden. Schichte die Stücke dicht und fest in eine Terrine (ohne Speck), stäube dazwischen feines Salz und Pastetengewürz. Übergieße den fertigen Inhalt mit zerlassenem Gänsefett, das etwa 1 cm überstehen muß. Klebe den Deckel fest mit eiweißbestrichenem Papier, lasse total trocknen und koche die Terrine im Wasserbad 1—1½ Stunden, je nach Größe.

25. Restenpfannkuchen.

Selbst.

10 kalte Kartoffeln, 2 Zwiebeln, ¼ Pfd. Speck, Paprika, Tomaten, ¼ Pfd. Corned Beef oder Bratenreste, 1 Ei, 4 Löffel Parmesan.

Reibe die Kartoffeln, verwiege Zwiebeln und Speck, verdämpfe sie mit Paprika und 1 Löffel Tomatenmark. Mische nun das Fleisch darunter, füge etwas Wasser und 1 Ei sowie den Parmesan und die Kartoffeln bei, mische alles genau und backe von der Masse entweder 2 dicke Pfannkuchen oder kleine, mit bemehlten Fingern gerollte plattgedrückte Bällchen. Zu Kopfsalat, Kompotto der Rotkraut.

26. Restenpastete.

Selbst.

½ Pfd. Bratenreste, zirka 2 Pfd. Kartoffeln, Braten-
sauce, Zwiebeln, Paprika, zirka ½ Lit. Milch, ¼ Lit.
Rahm.

Schneide Reste von Wild- oder Schweinebraten in dünne Läppchen. Koche weiße Kartoffeln in der Schale, lasse sie ziemlich abkühlen, doch nicht ganz. Streiche eine Auflauf-

form mit Butter, blättele eine Lage Kartoffeln hinein, ein wenig Salz drauf und die Hälfte des Fleisches. Erhize alles, was von Bratensauce da ist, und lasse in einem Pfännchen eine kleingeschnittene Zwiebel in etwas Saucenfett mit Paprika schweizen; gib die Bratensauce, Rahm und Milch dazu. Nun gib 1 Löffel Parmesan auf das eingelegte Fleisch, darüber $\frac{1}{3}$ der Sauce; dann wieder Kartoffeln, Salz, Fleisch, Parmesan und $\frac{1}{3}$ Sauce. Zuletzt als Decke wieder Kartoffeln, Salz, den Rest Parmesan und darüber den Rest Sauce. Im ganzen soll für 4 Personen etwa die Tiefe eines Suppentellers voll Fleischlappen dasein.

27. Leberklöße.

Familie Sachs, Karlsruhe.

1 Pfd. Leber, 2 Wasserwecke, eigroß Butter, Zwiebel, Petersilie, 1 Ei.

Kalbsleber ist zarter, Ochsenleber kräftiger. Treibe 1 Pfd. Leber durch die Maschine; weiche einen Weck in Wasser, einen reibe trocken. Röste Zwiebel und Petersilie in Butter, dazu den trocken geriebenen Weck recht hart. In einer Schüssel zerrühre das Ei tüchtig, gib dazu den geweichten, ausgedrückten Weck, dann die Leber, Pfeffer, Salz, zuletzt ganz kurz vor dem Gebrauch die gerösteten Weckbrösel. Nun lege in einen Hafen voll strudelnden Salzwassers die Masse eßlöffelweise ein, decke fest zu und lasse 10 Min. sanft kochen.

28. Spießle.

Schweizerisches Gericht.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Kalbsleber, 1 großes Stück Kalbsnes, etwa 25 Salbeiblätter, Salz.

Schneide die Kalbsleber in längliche Stücke, 1 cm dick, 5 cm lang. Das Kalbsnes schneide in 10 cm lange, 5 cm

breite Stücke. Nimm feines Salz in ein Tellerchen, fasse ein Leberstück, gib ihm eine Prise von dem Salz, wickle es in ein Salbeiblatt und dann in eines von den Netzstücken. Stich mit einem geschälten Holzspießchen, bequemer aber mit einer tüchtigen Stopfnadel mit langem Faden durch, ziehe dann ein zweites, ebenso gewickeltes Leberstück nach und mache so fort, bis alle Leberstücke an dem Faden aufgereiht sind. Brate die ganze Kette in gutem Fett und gib frische Bohnen dazu.

29. Leberspeise.

Selbst.

200 g Makkaroni, Butter, 1 Löffel Rahm, 5 Löffel Parmesan, eine Tomatensauce, $\frac{1}{2}$ Pfd. Leber, Zwiebel.

Koche 200 g feine Makkaroni ab, schwenke sie in Wasser, lasse abtropfen und mache sie mit etwas Butter und 1 Löffel Rahm fertig. Reibe 3 Löffel Parmesan und mache eine dicke rote Tomatensauce. Nun häutle und schnizle $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsleber, röste sie schnell mit wenig Zwiebeln. Schütte die Hälfte der Makkaroni mit $1\frac{1}{2}$ Löffel Parmesan in eine heiße Servierplatte, darauf die Leber und deren kurze Sauce, dann die übrigen Makkaroni nebst Parmesan und leere übers Ganze die Tomatensauce.

30. Schinkenlöße.

Selbst.

Zweimal je 125 g Weck, 1 Zwiebel, 2 Eier, Pfeffer, Mustat, 180 g Schinken, 50 g Mehl.

125 g Weck weiche in Wasser, 125 g Weck schneide in kleine Würfel, brate sie in Butterfett. Dämpfe eine sehr große, zerschnittene Zwiebel in Fett, gib den geweichten

Weck dazu, dann, wenn erkaltet, 2 Eier, Pfeffer, Salz, Mustat und 180 g gewiegten Schinken ohne Fett. Zuletzt die Weckwürfel und zirka 50 g Mehl, nur so viel, daß der Teig zusammenhält. Forme Klöße, probiere, ob einer in kochendem Salzwasser zusammenhält. Sie brauchen 10 Min. zum Garwerden. Zu Gelbe Rüben.

31. Schüffelfleisch.

Familie Rag, Bernsbach.

1 Pfd. Kalbfleisch, 1 Pfd. Schweinefleisch, 1 Gänseleber ca. 300 g, 1 Eßlöffel Salz, Pfeffer, 45 g Sardellen, 3 Schalotten, 2 Löffel Kapern, 1 Kalbsfuß, $\frac{1}{8}$ Ltr. Weißwein.

Das Fleisch, beides vom Schlegel, nicht fett, schneide in fingerdicke, fingerlange Stücke, ebenso die Leber, bestreue alles mit Salz und schichte es lagenweise gekreuzt mit den gewaschenen, fein verwiegten Sardellen und fein geschnittenen Schalotten und Kapern in eine Schüssel. Diese darf nicht zu weit sein und muß einen gut schließenden Deckel haben; am besten paßt eine große Gänseleberterrine. Gieße nun den Wein darüber, lege den entbeinten Kalbsfuß darauf, schließe den Deckel und, damit kein Saft und kein Dampf entweichen kann, ziehe ein mit Mehlkleister bestrichenen Papier über den Rand zwischen Deckel und Schüssel; laß dies vollkommen trocknen. So kommt die Schüssel im Wasserbad in den Backofen und wird bei mittlerer Hitze zwei Stunden gekocht. Das Wasserbad wird mehrmals nachgefüllt. Die erkaltete Schüssel wird vor dem Stürzen in kochendes Wasser gehalten, der Inhalt in Scheiben geschnitten vermittels eines in heißes Wasser getauchten Messers. Die Platte wird mit Fleischsüß hübsch verziert.