

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfachere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i.B., 1924

IV. Schweinefleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-57041

135. Ragout von Hammelfleisch.

Das in kleine viereckige Stücke geschnittene und gewaschene Fleisch wird in kochendes Wasser und Salz gelegt, abgeschäumt, mit Lorbeerblättern, Pfefferkörnern, Nelken, Zwiebeln, und wenn man den Geschmack angenehm findet, auch mit etwas Dill gewürzt. Da letzterer von vielen Fenchel genannt wird, so ist zu bemerken, daß Dill das gewöhnliche Gurkenkraut ist. Zu einer großen Portion ist ein Büschelchen hinreichend. Hiermit wird das Fleisch reichlich halb weich gekocht, dann das Fett von der Brühe entfernt und diese durch ein Sieb gegossen mit in Butter geschwitztem Mehl aufgekocht, das Fleisch nebst einigen Zitronenscheiben ohne Kerne, Perlzwiebeln, eingemachten oder frischen Gurken (zu letzteren etwas Essig) hineingetan und ferner gekocht. Das Fleisch muß sich gut durchstechen lassen, darf aber nicht im geringsten zerfallen und die Sauce weder zu dünn noch zu dicklich sein.

136. Ragout von gekochtem oder gebratenem Hammelfleisch.

Man schneidet Zwiebeln in Scheiben und schmort sie in Butter oder gutem Fett, doch nicht in Hammelfett, weich, rührt dann Mehl darin braun, gießt unter beständigem Rühren nach und nach wenig kochendes Wasser hinzu, und, wenn man sie hat, auch etwas braune Sauce. Dann würzt man diese mit Dragon und Basilikum, Pfeffer, Nelken, 1—2 Lorbeerblättern, dem nötigen Salz und etwas Essig, gibt auch, wenn es sein kann, einen halben bis ganzen Eßlöffel dicke saure Sahne und eingemachte abgeschälte und in Scheiben geschnittene Gurken hinzu, läßt die Sauce eine Weile zugedeckt langsam kochen und das in passende Stückchen geschnittene gekochte Fleisch gehörig darin schmoren, gebratenes nur heiß werden. Was man von den bemerkten Kräutern nicht hat, kann unbedenklich wegbleiben.

137. Grilladen von Hammelfleisch.

Gekochtes Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, in Ei, Salz und Kräuterpulver nach A. Nr. 36 umgedreht, mit Mehl bestreut und in Butter oder Fett gebraten.

IV. Schweinefleisch.

138. Einen ganzen Schinken zu braten.

Nachdem Bein und Spitze von dem frischen Schinken eines jungen Schweines abgesägt worden sind, lege man denselben, mit Salz eingerieben, in eine kleine hölzerne Mulde und gieße Essig,

welcher mit einer Hand voll gereinigten und kleingeschnittenen Schalotten oder Zwiebeln, einer Hand voll Dragon, ein Eßlöffel Pfefferkörnern, 2 Teelöffel Nelken und 6 Lorbeerblättern aufgekocht, kochend darüber und lasse ihn 8 Tage darin liegen, während man ihn, wenn er nur zur Hälfte bedeckt ist, täglich umlegen und begießen muß. Wünscht man ein kleines Mittelstück zu braten, so werde das Gewürz verhältnismäßig angewandt. Beim Gebrauch bringe man den Schinken, die Schwartenseite nach oben liegend, mit der Hälfte der Beize, worin er gelegen hat, und etwa 1—2 Maß Wasser aufs Feuer und lasse ihn fest zugedeckt beinahe weich kochen. Dann gieße man die Brühe ganz darunter weg und durch ein Sieb, lege ein Stück Butter in die Bratpfanne, durchkreuze mit einem scharfen Messer entweder die Schwarte des Schinkens oder man streue nach dem Abziehen der Schwarte feingestoßenes Reibbrot und geriebener Parmesankäse recht dick darüber und brate ihn unbedeckt in einem stark geheizten Ofen vollends weich und ganz dunkelgelb, während man nach und nach die kräftige Brühe, jedesmal nur eine halbe Tasse, hinzusetzt. Unterdes muß der Schinken an den Seiten recht oft aber behutsam begossen werden, damit die Kruste oben recht knusperig und nicht abgespült werde. Beim Anrichten nehme man das Fett größtenteils von der Sauce, rühre sie recht zusammen, schneide einige Zitronenscheiben hinein und mache dieselbe mit etwas Kartoffelmehl gebunden. Zur Verzierung dieses Bratens ist Folgendes sehr passend: Mehrere Knollen Sellerie werden in Wasser und Salz halb gar gekocht, dann schneidet man sie der Länge nach in 8 Teile und kocht sie in der Brühe des Schinkens, ehe man dieselbe abgießt, weich, setzt sie bis zum Anrichten hin, läßt sie zuletzt, wenn die Sauce fertig ist, darin einige Augenblicke schmoren und garniert damit die Schüssel.

Man kann zum Garwerden eines Schinkens auf drei Stunden rechnen.

139. Schweinskeule mit einer Kruste, auf mecklenburgische Art.

Es wird von der Keule die Schwarte abgelöst, dieselbe gut mit kaltem Wasser abgewaschen, hin und wieder mit Nelken besteckt, mit Salz bestreut und in der Bratpfanne mit Wasser in den Ofen gesetzt, der anfangs keine allzu starke Hitze haben darf, damit die Keule nicht von außen gar wird und inwendig blutig bleibt. Es muß diese gut begossen und, so oft es nötig ist, kochendes Wasser hinzugefügt werden. Nachdem sie gar geworden, was an den Seiten durch leichtes Hineinstecken mit einer Gabel zu erkennen ist, wird das Fett von der Brühe abgefüllt, die

Schwartenseite beinahe einen Finger dick mit einer Mischung von geriebener Brotrinde, Zucker und feingestoßenen Nelken bestreut und die Keule, ohne sie weiter zu begießen, noch so lange in den Ofen gestellt, bis die Kruste härtlich geworden ist.

140. Schinken wie Wildschweinsbraten zu bereiten.

Man nimmt den Schinken eines jungen Schweins von 8 bis 10 Pfund, schneidet die Schwarte davon ab, und reibt ihn gut ein mit folgender Mischung: $\frac{3}{4}$ Liter Rotwein, $\frac{1}{8}$ Liter Essig, 2 große geriebene Zwiebeln, Salz, 6 Lorbeerblätter, gestoßenen Pfeffer, Nelken und Nelkenpfeffer, von jedem Gewürz einen Teelöffel voll, 30 frische Wacholderbeeren, die gehackte Schale einer halben Zitrone, einige Stück Ingwer und eine halbe Hand voll feinaeschnittenen Dracon. Dann legt man den Schinken in die bemerkte Brühe, begießt ihn täglich damit und läßt ihn mehrere Tage darin liegen. Danach macht man ihn in einer Pfanne mit Butter gelb, gießt ein paar Tassen kochend Wasser und von der Brühe dazu und läßt ihn bis zum Weichwerden zugedeckt unter öfterem Begießen $2\frac{1}{2}$ — $2\frac{2}{3}$ Stunden braten. $1\frac{1}{2}$ Stunden vorher gibt man 1 Tasse Sahne an die Sauce, welche beim Anrichten, nachdem das Fett einigermaßen davon abgenommen, mit etwas Mehl sämig gemacht wird.

141. Geräucherten Schinken zu kochen.

Man legt den Schinken eine Nacht in Wasser, wäscht ihn am andern Morgen gehörig mit einer Hand voll Weizenkleie und heißem Wasser, spült ihn gut ab und setzt ihn, mit kochendem Wasser bedeckt, oder in einem Dampfkessel, die Schwarte nach oben, aufs Feuer. Derselbe muß schnell zum Kochen gebracht werden, dann aber langsam, doch fortwährend $3\frac{1}{2}$ Stunden kochen und danach $\frac{1}{2}$ Stunde in der Brühe nachweichen. Ganz vorzüglich aber wird ein ganzer Schinken, wenn man ihn am Tage, bevor man ihn gebraucht, morgens auf eine heiße Platte stellt, wo er nicht kochen kann, und ihn dann am anderen Tage in demselben Wasser gar kocht. Der Schinken wird so überaus zart, ohne daß er von außen im geringsten zerfällt. Soll derselbe ganz zur Tafel gebracht werden, so legt man ihn beim Anrichten zuerst auf eine Küchenschüssel, nimmt mit einem Messer alles Unansehnliche weg, macht 2 Finger breit vom Ende einen geraden Schnitt durch die Schwarte, so, daß dieselbe an der Weisseite fest bleibt und rings umher einen Rand bildet, rollt das inwendige Stück Schwarte von der Spitze an auf, sticht diese Stelle mit einem hölzernen Pfriem oder dem feinen Knochen, den man aus dem

Beine ziehen kann, fest, rollt nun das Bein in ein zierlich geschnittenes Papier, befestigt es, legt den Schinken auf die dazu bestimmte Schüssel, Petersilienblätter auf den Rand und macht von feingehackter Petersilie eine Verzierung auf die Randschwarte.

Die Reste von einem Schinken verwendet man ganz passend zu Schinken-Kartoffeln nach C. Nr. 109; oder zur Pastete, siehe E. Nr. 22, oder zu gebackenen Schinkenresten mit Nudelteig, siehe H. Nr. 45. Auch kann man Schinken-Russell, siehe I. Nr. 5, eine sehr beliebte Beilage zu Spinat, Rosenkohl und anderen Gemüsen dieser Art, davon bereiten.

142. Schinken zu kochen, auf mecklenburgische Art.

Der geräucherte Schinken wird nach angegebener Vorschrift gekocht, die Schwarte davon abgezogen, mit einem Gemengsel von geriebenem Brot, Zucker, Nelken und Zimt bestreut und kalt serviert.

143. Schinken in Reis.

Der geräucherte Schinken wird gekocht nach voriger Angabe, das Fett ein wenig dabonageschnitten, die Schwarte abgezogen und auf die dazu bestimmte Schüssel gelegt. Dann kocht man in kräftiger Bouillon $1\frac{1}{2}$ Pfund abgebrühten Reis gar und nicht zu steif, doch müssen die Körner ganz bleiben, vermischt dies mit einem Ei dick guter Butter, 100 Gramm geriebener Parmesankäse und 4 Eiern, bedeckt damit den Schinken, streicht es mit dem Messer glatt, streut gestoßenes Reibbrot darüber, setzt die Schüssel in eine Tortenpfanne, legt einen Deckel mit Blut darüber und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde backen.

Der Schinken wird mit einer Trüffelsauce Q. Nr. 5 als Mittelschüssel zur Tafel gegeben.

144. Schinken in Madeira-Sauce.

Der Schinken wird nach Nr. 141 gar gekocht, abgezogen, das Fett bis auf ein schmales Streifchen entfernt, dann in dünne Scheiben geschnitten, in eine tiefe Schüssel ein Stück neben das andere so gelegt, daß die Fettseite nach oben kommt und folgende Sauce recht heiß darüber gegeben. Hierzu nimmt man eine gute Kraftbrühe, welche aus 4—6 Pfund Fleisch nach A. Nr. 14 bereitet ist, macht 1—2 Löffel Mehl in Butter braun, rührt von derselben dazu, würzt sie mit Salz, Zitronenscheiben und etwas Wein und läßt sie durchkochen. Dann kommen Morcheln, auch Trüffel oder Champignons, die nach Vorbereitungsregeln A. Nr. 16—18 zur Sauce fertig gemacht sind, hinzu, sowie auch eine

Messerspitze Cayenne-Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira. Ist nun der Schinken mit dieser Sauce angerichtet, so legt man einen zwei Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel, und gibt sie so heiß als möglich zur Tafel.

Ein Pfund Reis wird abgebrüht, in Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz weich und dick gekocht, die Körner dürfen aber nicht im geringsten zerlockt sein. Dann vermischt man die zurückgestellte Kraftbrühe mit 1 Tasse Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidotter und $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenem Parmesankäse und rührt dies vorsichtig durch den Reis.

145. Gebackener Schinken auf mecklenburgische Art.

Ein geräucherter Schinken wird, wie beim Kochen desselben bemerkt ist, gewässert und gereinigt, danach abgetrocknet. Brotteig in Form eines Schinkens in doppelter Größe nicht zu dünn ausgerollt, mit grünen oder getrockneten Kräutern, als Thymian, Majoran, Dragon, Melisse, Schnittlauch, Basilikum u. dal. bestreut, der Schinken darauf gelegt und mit Teig so zugeschlagen, daß beim Backen nicht der geringste Schwaden daraus hervortreten kann. Dann wird ein Blech mit Mehl bestreut, der Schinken darauf gelegt und in einem Backofen je nach der Größe 2—3 Stunden gebacken.

Der angeschnittene Schinken kann bis zum fernern Gebrauch in diesem Teige aufbewahrt werden.

146. Schinkenschnittchen.

Von übriggebliebenem Schinken, welcher mit etwas Fett sehr fein gehackt wird, nehme man zu einem Suppenteller voll 3 Eier, einige gestoßene Semmel und etwas Pfeffer und vermische es gehörig. Unterdes werden Weißbrotschnitten in Milch und Eiern einweichet, dann mit dem Fleisch räum bedeckt, alatt gestrichen, in gestoßenem Semmelmehl gewälzt und in Butter gelb gebacken. Ein wohlschmeckendes Gericht nach der Suppe, zugleich eine Mittelschüssel und Beilage zum Salat, sowie auch zu allen Blättermüsen und Bohnen.

147. Gefüllte Schweinsrippe.

Man nimmt die ganze Rippe, reibt sie mit Salz ein, schneidet das kleine blutige Stück am spitzen Ende davon ab, knickt die Rippen in der Mitte, ohne das Fleisch zu verletzen, ein, füllt in 4 Teile geschnittene saure Apfel hinein, biegt das Stück zusammen und näht es von allen Seiten fest. Darauf legt man die

Rippe in etwas kochende Butter, macht sie auf beiden Seiten gelb, gießt kochendes Wasser darunter und läßt sie, fest zugedeckt, wenigstens 2½ Stunden braten, während man von Zeit zu Zeit etwas kochendes Wasser hinzufügt, und sie oft begießt.

Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen.

148. Schweinsfüße.

Die Zubereitung ist in Abteilung V Nr. 28 zu finden.

149. Ein Spanferkel zu braten.

Nachdem das Spanferkel geschlachtet, rein gemacht und gewaschen, werden demselben die Pfoten abgeschnitten und die Augen ausgekocht; inwendig wird es mit Salz ausgerieben, von außen abetrocknet, mit einem hölzernen Spieß der Länge nach durchstoßen in die Bratpfanne, wohinein etwas Wasser kommt, gesetzt, recht oft mit Speck oder feinem Öl bestrichen und mit einer Spicknadel gestochen, damit sich keine Blasen ziehen. Das Spanferkel wird nicht wie andere Braten beoßsen und erst, wenn es gelbbraun und hart ist, mit etwas Salz bestreut. Dann wird es wieder mit Speck bestrichen und, nachdem es 1 Stunde gebraten, mit einer Zitrone im Maul, recht heiß ohne Sauce angerichtet. Folgendes wird dazu gegeben: Man hackt Leber, Herz und die vorher abgekochte Lunge fein und schmort dies in Butter gar. Dann fügt man in Butter geschwitzte Schalotten, worin 1 Eßlöffel Mehl gelb gemacht und welches mit Fleischbrühe zu einem schlanken Brei gerührt worden, nebst Salz, Muskatnuß, Nelkenpfeffer, Zitronensaft und etwas feingehackte Zitronenschale hinzu und läßt dies alles miteinander kochen.

150. Geräucherten Schweinskopf zu kochen.

Derselbe wird eine Nacht gewässert, mit kochendem Wasser bedeckt 3 Stunden langsam gekocht. Besonders zu Sauerkraut und eingemachten Bohnen passend.

151. Pökelfleisch.

Man richte sich beim Kochen nach eingepökeltm Rindfleisch.

152. Würstchen von Schweinefleisch.

Hierzu nimmt man durchwachsenes feingehacktes Schweinefleisch, Salz, Muskat und Zitronenschale oder etwas gehackte Schalotten, einige Eier, etwas geriebenes Weißbrot und ein wenig Sahne. Dies wird untereinander gemischt, mit der Hand zu kleinen Würstchen gerollt, mit Weißbrot bestreut, in Butter gelb gebraten. Zum Garnieren des Spinats und aller Kohlsorten.

153. Schweins-Kotelettes.

Werden zubereitet wie Kalbs-Kotelettes Nr. 102 und machen besonders zu allen Kohllarten eine angenehme Beilage.

154. Beefsteaks von rohem Schinken.

Man schneide fingerdicke Scheiben, lege sie über Nacht in Milch, was besonders bei salzigem oder etwas ausgetrocknetem Schinken notwendig ist, klopfe die Scheiben auf beiden Seiten stark mit der Schnittseite eines nicht scharfen Messers hin und her, tunke sie in geschlagenes Ei und etwas Pfeffer, drehe sie dann in gestoßenem Weißbrot um und brate sie in offener Pfanne in heißer Butter auf sehr schwachem Feuer bei häufigem Ummenden, bis sie gelb geworden sind.

Auf raschem Feuer werden diese Art Beefsteaks hart und ungenießbar.

155. Beefsteaks vom Abfall eines rohen Schinkens.

Alles Fleisch von einem rohen Schinken, was nicht wohl zu Tisch gebracht werden kann — wäre es auch trocken und hart — lege man, nachdem die Schwarten und die zähe Rinde dünn davon abgeschnitten worden, einen Tag in Wasser und eine Nacht in Milch. Danach habe man es mit dem etwa noch nötigen Salz möglichst fein, forme es zu fingerdicken Beefsteaks, drehe sie in Ei und etwas Pfeffer, dann in gestoßenem Weibrot um und brate sie nach vorhergehender Vorschrift.

Wünscht man diese Beefsteaks sehr weich zu haben, so brate man sie zugedeckt langsam bis zu 1½ Stunde, während zuweilen etwas kochendes Wasser hinzugefügt wird.

156. Grilladen von Bökelfleisch.

Weichgekochtes übriggebliebenes Bökelfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Ei und Pfeffer umgedreht, in Mehl gewälzt und in Butter gelb gebraten. Eine recht wohlschmeckende Beilage zu verschiedenen gröberen Gemüsen.

157. Klops von Schweinefleisch.

Diese werden nach Nr. 24 zubereitet.

158. Beefsteaks von Schweinefleisch.

Die Zubereitung ist wie Beefsteaks von gehacktem Rindfleisch Nr. 21. Sie werden in braungemachten Zwiebeln oder gelbgemachter Butter gebraten.

159. Bratwurst mit Äpfeln, ein sächsisches Gericht.

Man schneide 6 Stück feine, geschälte Äpfel in 8 Teile und lasse sie, mit Zucker und etwas Zimmt bestreut, einige Stunden stehen. Zugleich stelle man gereinigte Korinthen mit etwas lauwarmem Wasser zum Ausquillen auf eine warme Platte. Dann mache man ein gutes Stück Butter in einer Pfanne gelbbraun, lege $\frac{1}{2}$ Pfund Bratwurst hinein, die Äpfel an derselben herum, Korinthen und etwas Zitronenschale darüber und lasse es zugedeckt langsam braten. Sobald die Äpfelstückchen unten weich sind, lege man sie auf die andere Seite und nehme die gar gewordenen heraus, damit sie nicht zerfallen. Wenn die Wurst gar ist, gebe man ein Glas Rheinwein zur Sauce, richte sie darin an und garniere die Schüssel mit den Äpfeln.

160. Frische Bratwurst — sogenannte Mettwurst — zu braten.

Ist das Fleisch zu der Wurst würfelig geschnitten, so setze man sie mit etwas Wasser in einer Pfanne zugedeckt aufs Feuer, lasse sie $\frac{3}{4}$ —1 Stunde kochen, nehme dann, damit das übrige Wasser verdampfe, den Deckel ab, gebe ein Stück Butter darunter und brate sie auf beiden Seiten blaßgelb, damit sie recht weich bleibe.

161. Auf andere Art.

Bratwurst von feingehacktem Fleisch zubereitet wird in zerlassene Butter gelegt und bei einmaligem Umdrehen 10—15 Minuten nicht zu rasch gebraten.

162. Bratwurst in Bier zu kochen.

Ein Stück Butter läßt man in der Pfanne schmelzen, legt die Wurst hinein, macht sie auf beiden Seiten gelb, gibt Bier, welches nicht bitter sein darf, nach und nach hinzu und läßt die Wurst darin weich werden.

163. Geräucherte Schweinswurst zu kochen.

Diese Wurst wird hauptsächlich zu braunem Kohl, in Erbsen-, Bohnen-, Linsen- und Kartoffelsuppe gekocht. Solange sie noch weich ist, wird sie mit heißem Wasser abgewaschen, mit kaltem oder kochendem Wasser aufs Feuer gebracht und recht weich gekocht. Ist dieselbe aber ausgetrocknet, so reicht dies zum Weichwerden nicht hin. Sie muß dann 2 Tage vor dem Kochen abgewaschen, mit Wasser bedeckt, nicht in die heiße Küche, sondern an einen kalten Ort gestellt werden; sie wird dadurch erweicht und genießbar. Übrigens ist nicht zu raten, Wurst zum Kochen und Braten zulange aufzubehalten.