

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch**

**Straßer, A.**

**Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894**

2. Abschnitt. Fleischspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56535**

## 2. Abschnitt.

# Fleischspeisen.

### a. Rindfleisch.

Es ist wohl vielen noch nicht genügend bekannt, daß man nicht zugleich eine vorzügliche Fleischbrühe und auch ein gut gejottenes Tafelstück haben kann und ist es deshalb nötig, noch einiges hier mitzuteilen, was zur Bereitung eines guten Tafelstückes das Notwendigste ist.

Es ist unbedingt nötig, um ein saftiges und wohlriechendes Stück Ochsenfleisch zu erhalten, dasselbe mit kochendem Wasser zum Feuer zu stellen, denn dadurch schließen sich die Poren augenblicklich und der ganze Eiweiß- und Nährstoff bleibt in dem Tafelstück enthalten; wird es aber mit kaltem Wasser zugesetzt, so entweicht der nahrhafte Saft und giebt dann wohl eine kräftige Bouillon, aber ein trockenes Tafelstück, welches seinen ganzen Wohlgeruch entbehrt. Ferner ist noch sehr darauf zu sehen, daß das Ochsenfleisch gut gemästet, von dunkelroter Farbe, nicht zu alt und nicht zu frisch, sondern gehörig mürbe gelegen sein muß; ein Schwanzstück eignet sich dazu am besten.

### Braten.

Bei den Braten ist zu bemerken, daß Kalbs-, Lamm- und Geflügelbraten nicht zu viel gewaschen und nicht zu früh eingesalzen werden dürfen, weil das Salz den besten Saft herauszieht und das Fleisch dadurch an Nährwert verliert; je langsamer gebraten wird, desto saftiger und mürber wird das Fleisch. Der Braten muß öfters umgewendet, gebuttert und mit der eigenen Sauce fleißig begossen werden; dies ist ganz besonders noch in erhöhterem Grade bei den Spießbraten erforderlich.

Bei jedem Braten ist es Regel, denselben in eine stark geheizte Röhre zu stellen, bis er anfängt zu braten und sich die Fleisch-

poren desselben geschlossen haben; dann das Feuer zu vermindern, bei schwachem Feuer fertig zu braten und zwar so, daß man das Geräusch des Bratens deutlich vernehmen kann. Fleißiges Begießen ist eine große Hauptsache dabei. Wasser unter den Braten zu gießen ist möglichst zu vermeiden; geschieht dies aber dennoch, um den Bratensatz nicht zu braun werden zu lassen, was durch ein einziges mal zu starkes Nachlegen des Feuers herbeigeführt werden kann, so übergieße man den Braten jedoch nicht früher, als bis das Wasser wieder verdampft ist. Erst wenn der Braten gar ist, gebe man etwas Wasser in die Pfanne, um den Bratensatz loskochen zu können; derselbe muß goldgelb sein und darf in keinem Falle bitter schmecken; sollte dies dennoch vorkommen, so richte man den Braten in eine andere Pfanne ein, übergieße ihn mit frischer Butter oder Fett und brate ihn noch eine kurze Zeit, bis man eine gute Bratenjus erzielt hat.

### 1. Rindfleisch zu kochen.

Siehe Abschnitt 1, Nr. 1 unter Bouillon.

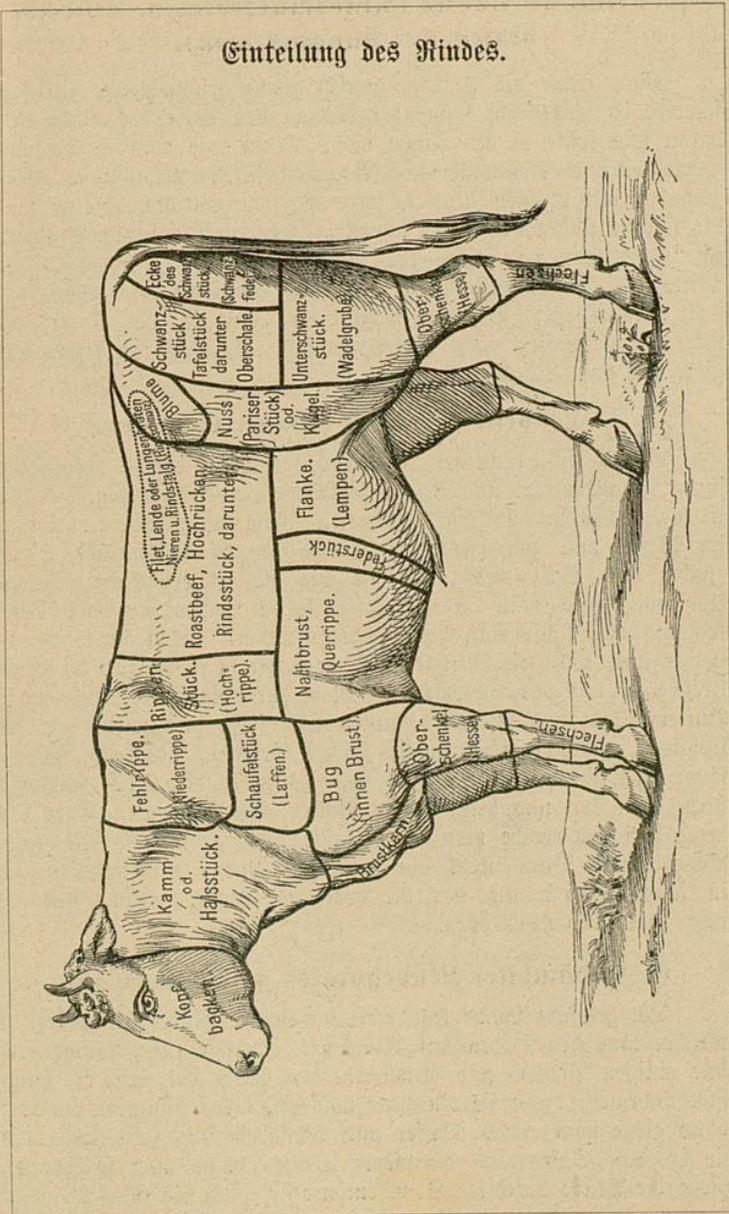
### 2. Roastbeef, deutsch.

Ein junges, 8 Tage abgehangenes Roastbeef klopfe man tüchtig mit einer Holzkeule, schneide die an dem Knochen sich befindliche starke Sehne ab, binde es mit Bindfaden zusammen, übergieße es mit Rindsfett, salze und stelle es bei starkem Feuer in die Bratröhre, bis es anfängt zu braten, vermindere dann das Feuer und lasse es langsam fertig braten, was bei einem Roastbeef von 10 Pfund ungefähr  $1\frac{1}{2}$  Stunden erfordert. Dann nehme man den Braten heraus, gieße alles Fett ab, gebe ein Stück Butter in die Pfanne, lasse sie ein wenig braun werden, koche den Bratensatz mit Wasser los und gebe die so erhaltene Jus zu dem Roastbeef.

### 3. Roastbeef, englisch.

Ein Roastbeef, in welchem sich der Lendenbraten noch befindet, klopfe man, überbinde es mit Bindfaden und Nierenfett und lasse, wie vorher angegeben, den Lendenbraten nach oben liegend, fertig braten. Dann nehme man es heraus, gieße etwas Fett ab und koche den Bratensatz mit Wasser und einem Glas Sherry los. Beim Anrichten garniere man das Roastbeef mit Mixed-Pickles und geschabtem Meerrettig.

### Einteilung des Rindes.



#### 4. Filet de boeuf (Rindsmürbebraten, Lendenbraten oder Zungenbraten).

Man häute ein 3 Tage vorher schon geschlachtetes Filet ab, schneide es sauber zu, lasse aber das an der Seite befindliche Fett daran und spicke es der Länge nach. Dann lege man es auf eine Bratenleiter oder untergelegtes Nierenfett in eine Bratpfanne, übergieße es mit brauner Butter, salze es, thue etwas Wurzelwerk in die Pfanne und brate es bei schnellem Feuer und fleißigem Begießen in  $\frac{3}{4}$  Stunde gar. Dasselbe muß gar gebraten, jedoch in der Mitte noch rot (nicht roh) sein, so daß der Saft beim Schneiden noch herausfließt; denselben gießt man dann in die Bratpfanne nebst etwas Wasser, kocht den Bratensatz los, seigt ihn durch und giebt ihn zum Braten.

#### 5. Lendenbraten mit jungen Gemüsen.

Grüne Erbsen werden in Salzwasser weich gekocht, desgleichen junge Schnittbohnen und Blumenkohlröschen und nach dem Abkochen in kaltem Wasser abgekühlt. Karotten schäle man, koche sie einmal im Wasser auf, gieße sie ab und koche sie mit Fleischbrühe, etwas Zucker und Salz weich, bis sie wie glasiert erscheinen. Junge Kohlrabi schäle man ab und lasse sie in Salzwasser halb weich kochen; dann kühle man sie ab, höhle sie mit einem Kartoffelausstecher aus, koche die Mittelblätter der Kohlrabi in Salzwasser weich, streiche sie mit dem ausgehöhlten Mark durch ein Sieb, rühre etwas Butter, Salz und Pfeffer darunter und fülle dies wieder in die Kohlrabi, gebe dieselben in ein flaches Geschirr, übergieße sie mit fetter Fleischbrühe und lasse sie vollends weich dämpfen. Kartoffel steche man aus und brate sie in Butter oder Fett gar. Kurz vor dem Anrichten mache man die Gemüse heiß, gebe in die Schoten, Bohnen und Blumenkohl ein Stückchen Butter und garniere sie in schöner Verzierung um die gebratene Lende. Eine Zusauce reicht man besonders dazu.

#### 6. Gedämpfter Lendenbraten mit Maccaroni.

Die gespickte Lende lege man in eine passende Kasserolle, in welcher man den Boden mit Nierenfett, etwas Butter, Wurzelwerk und einigen Pfeffer- und Gewürzkörnern belegt hat, lasse sie langsam anbraten, drehe sie ein paar mal um, bis sie sich gebräunt hat; dann gieße man etwas Wasser und Weißwein zu, salze und lasse sie in dem Saft weich dämpfen. Dann nehme man sie heraus, gieße die Brühe durch ein Sieb, entfette sie, gieße ein Glas Madeira

dazu, verdicke sie mit Kartoffelmehl, lasse sie noch einmal aufkochen und gieße sie über die geschnittene Lende, welche man mit Maccaroninudeln garniert: Maccaroni breche man in 4 cm lange Stücke, koche sie in Salzwasser weich, gieße sie ab und schwenke sie mit Butter, Salz, Pfeffer und geriebenem Parmesankäse durch.

### 7. Zungenbraten auf Mailänder Art.

Die gespickte, mit Speck, Nierenfett, Zwiebeln, gelben Rüben, einem Stückchen rohen Schinken, gut eingelegte, in einem Geschirr mit etwas Madeira versetzte und weich gedämpfte Ochsenlunge wird in schöne Scheiben geschnitten und auf eine runde Schüssel im Kranze angerichtet, worunter man vorher schön ausgequollenen Karolinenreis aufgelegt hatte. In die Mitte des Kranzes werden  $\frac{1}{2}$  Pfund in fingerlange Stücke gebrochene Maccaroni angerichtet. Die Maccaroni werden einige Minuten in Salzwasser gekocht, sodann abgeseigt, kurz vor dem Anrichten werden sie in der reinen entfetteten Essenz vom Lendenbraten noch einige Minuten gekocht, mit etwas frischer Butter und geriebenem Parmesankäse, sowie weißem Pfeffer und Salz nach Geschmack geschwungen und sofort in die Mitte der Schüssel angerichtet und serviert. Etwas Madeira-sauce kann besonders beigegeben werden.

### 8. Boeuf à la mode.

Rindfleisch vom Schwanz wird stark geklopft, Speck fein geschnitten, Salz und Gewürze darauf, dann das Fleisch damit gespickt, in eine Schüssel gelegt, mit Weinessig begossen und 3 Tage beizen lassen. Dann brate man es in heißem Fett in einem Topf von allen Seiten an, verseze es mit Bouillon und lasse es zugedeckt gar kochen; die Sauce macht man mit etwas Mehl feimig, läßt sie gut durchkochen und giebt vor dem Anrichten etwas Zitronensaft daran.

### 9. Gebeizter Rinderbraten.

Ein saftiges Stück Rindfleisch (Zungenbraten eignet sich dazu am besten) wird geklopft, abgehäutet, mit feinen Speckstreifen gut gespickt, mit Salz, Pfeffer und Nelken eingerieben und in eine Schüssel gelegt. Alsdann gießt man guten Essig darüber, legt Zwiebel- und etwas fein geschnittene Zitronenrädchen darauf, giebt auch Lorbeerblatt und einige Wachholderbeeren dazu, deckt die Schüssel fest zu und läßt das Fleisch 2—3 Tage in dieser Weise liegen.

Will man es braten, so macht man Schmalz heiß, legt das Fleisch hinein und läßt es auf allen Seiten schön gelb anziehen;

dann nimmt man es heraus, röstet 1 Kochlöffel Mehl mit Brosamen gelb, löscht es mit Wasser oder Fleischbrühe ab, legt das Fleisch wieder hinein, jedoch so, daß die Brühe das Fleisch bedeckt, deckt den Topf fest zu und läßt es langsam darin weich kochen; vor dem Anrichten würzt man die Sauce mit Salz, Pfeffer, Zwiebel, Zitrone und fügt noch ein Stückchen Butter hinzu, um die Sauce recht schmackhaft zu machen.

### 10. Sauer-Rinderbraten mit Milch.

(Italienisches Gericht.)

4 Pfund Rindfleisch werden während 4 Tagen in Essig gelegt, dann gut abgewaschen und mit Salz eingerieben. In einer Dmettenpfanne werden 2—3 Eßlöffel Butter heiß gemacht, das Rindfleisch hineingelegt und auf beiden Seiten hochgelb gebraten, was etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde dauert. Dann wird frische Milch darangegossen und das Fleisch öfters gewendet, da es sehr leicht anbrennt. (Es wird ungefähr  $1\frac{1}{4}$  Liter Milch zum Braten verbraucht.) Der Braten muß 4 Stunden braten und darf nie zugedeckt werden; die Sauce bekommt eine schöne gelbe Farbe und wird seimig.

### 11. Sardellenbraten.

Man dämpfe Rindfleisch in Butter mit Zwiebel, bereite eine Sardellenauce darüber und gebe etwas Zitronensaft dazu.

### 12. Kaltes Zwischenrippenstück mit kalter Fleisch-Sulz.

Ein recht mürbe gelegenes Rippenstück mit Speck, geräuchertem Schinken, Trüffel und grünen Essiggurken gespickt und gebunden, gut mit Speck, Nierenfett, Zwiebel, gelbe Rüben, Lorbeerblätter und 3 Stück zerhauene Kalbsfüße in eine Kasserolle eingelegt, ein Stück magern, rohen Schinken, etwas Weißwein und Bouillon beigegeben, zugedeckt und langsam weich dämpfen und in dieser Essenz erkalten lassen. Des andern Tags wird das Fleisch herausgehoben, in Stücke geschnitten und in eine Suppenterrine schön eingerichtet; die Essenz auf dem Feuer erwärmt und durch ein Sieb gegossen, rein entfettet, mit Zitronensaft, Weißwein und Salz angenehm gesäuert, dann mit dem Eiweiß von 4 Eiern auf dem Feuer geklärt, hierauf über das Fleisch gegossen und an einem kalten Orte aufbewahrt. Beim Servieren wird es in kleine Stückchen geschnitten, die gehackte Fleischsulz in die Mitte gegeben und eine kalte Remouladenauce oder kalter Meerrettig dazu serviert.

### 13. Englische Filetschnitten.

Dieselben werden zubereitet, wie in Abschnitt 22, Nr. 46, angegeben.

### 14. Beefsteaks.

Ein 3 Tage abgehangenes Filet häute man ab, schneide es quer über die Faser in fingerdicke Scheiben, schneide dieselben rund, klopfe sie ganz wenig und bestreue sie mit Salz und Pfeffer. Dann mache man ausgelassene Butter oder Fett in einer flachen Pfanne heiß, gebe die Beefsteaks hinein und lasse sie 2 Minuten sehr schnell braten; dann drehe man sie um und brate sie in (nochmals) 3 Minuten fertig, richte sie auf eine Schüssel an, koche die Jus aus der Pfanne mit etwas Fleischbrühe los und gebe sie nebst gebratenen Kartoffeln zu den Beefsteaks. Wenn man die Beefsteaks auf dem Roste brätet, so tauche man sie in feines Öl, lege, wenn man keine Rosteinrichtung hat, dieselben auf ein Drahtgitter, welches man über Kohlenglut stellt und brätet sie auf beiden Seiten. Die Beefsteaks müssen inwendig noch rot, jedoch nicht roh sein. Starkes Feuer ist erforderlich, da bei langsamem Braten der Saft aus dem Fleische rinnt und die Beefsteaks dann hart werden. Nach Geschmack belege man sie auch mit gebratenen Zwiebeln oder einem Sehei.

### 15. Beefsteaks mit Champignonmus.

Die zurechtgeschnittenen Beefsteaks brate man auf einer Seite 2 Minuten, gieße in eine Bratpfanne, oder noch besser, in ein Blech mit einem Rand geklärte Butter und gebe die Beefsteaks hinein, jedoch so, daß die gebratene Seite nach oben zu liegen kommt; dann überstreiche man sie mit Champignonmus, stelle sie in eine sehr stark geheizte Bratröhre und lasse sie 6—8 Minuten braten; in dieser Zeit wird das Mus sich braun gefärbt haben und die Beefsteaks von unten gebraten sein. Dann lege man sie auf eine Schüssel und gebe die losgekochte Bratenjus dazu.

Champignonmus: Champignons, rohe oder gekochte, wiege man sehr fein. Unterdessen mache man eine sehr helle Einbrenne, ziehe dieselbe mit süßer Sahne sehr dick auf, giebt Salz und Muskat dazu, dann die Champignons und lasse alles einmal aufkochen.

### 16. Beefsteaks auf Haushofmeister-Art.

Die gebratenen Beefsteaks werden im Kranze auf einer runden Schüssel angerichtet und mit folgender Sauce übergossen: Ein Stück Tafelbouillon (Glace) lasse man in einer Kasserolle zergehen, gebe

ebensoviel frische Butter, den Saft einer Zitrone, gewiegtes Kerbelkraut und Petersilie zu gleichen Teilen dazu und rühre dies auf dem Feuer heiß, lasse es jedoch nicht kochen.

### 17. Beefsteaks mit Kräuterbutter.

Die Beefsteaks werden gebraten. Den Boden einer runden Schüssel bestreiche man mit Kräuterbutter, gebe die Beefsteaks im Kranze darüber und lasiere sie mit Tafelbouillon.

Kräuterbutter: Eine handvoll Kerbelkraut und Petersilie, der vierte Teil Estragonblättchen, ebensoviel Pimpinelle, Gartentresse, Spinat und Schalotten koche man in Salzwasser 10 Minuten. Dann mache man sie in Wasser kalt, drücke sie gut aus und streiche sie mit 10 Stück gewässerten und aus den Gräten gelösten Sardellen, 2 Eßlöffeln Kapern, dem Gelben von 6 hartgekochten Eiern, durch ein Haarsieb.  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter rühre man gut durch und mische die Kräuter nebst etwas gestoßener Muskatblüte, etwas Pfeffer, das nötige Salz, 3 Löffel feinem Öl, etwas Essig und dem Saft einer Citrone dazu.

### 18. Beefsteaks à la Béarnaise.

Die Beefsteaks werden wie vorgehend gebraten und mit folgender Sauce serviert: Man streiche den Boden einer Kasserolle mit ein wenig Knoblauch aus, gebe 4 rohe Eigelb,  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, 2 Eßlöffel voll Estragoneffig, etwas Salz und Pfeffer hinein, stelle die Kasserolle bis zur Hälfte ins kochende Wasser und quirle die Sauce so lange, bis sich die Eier anfangen zu verdicken und die Sauce ein zartes Ansehen bekommt. Dieselbe darf nicht lange stehen.

### 19. Beefsteaks mit Austern.

Austern löse man aus den Schalen, paniere sie in Ei und Semmel, mache sie in Butter schnell braun, gebe je 4 Stück auf ein gebratenes Beefsteak und gebe das Austerwasser in die Bratenjus.

### 20. Beefsteaks von gehacktem Fleisch.

Man nimmt zu 1 Pfund magerem nicht zu frischem Rindfleisch von der Unterschale 125 Gramm festes Rierenfett und schneidet es in Würfel, wobei man Haut und Sehnen entfernt. Dann hackt man beides ganz fein, würzt es mit klar gestoßenem Salz, Pfeffer und 1 Theelöffel voll feingewiegter Zwiebeln und formt davon 4—5 runde, fingerdicke Beefsteaks. Man macht nun in einer kleinen Pfanne ein Stückchen Butter, oder halb Butter,

halb Fett kochend heiß, legt hierein die Beefsteaks, bratet sie auf beiden Seiten während 9 Minuten, aber ohne hineinzustechen, man schiebt sie nur etwas hin und her. Dann nimmt man sie heraus, gießt in die Pfanne schnell etwas Bouillon oder Bratenbrühe mit etwas Kartoffelmehl angerührt, läßt die Sauce sämig kochen und giebt sie über die Beefsteaks; diese dürfen aber nicht länger stehen; die Zeit des Bratens muß auch so kurz als möglich sein, damit die Beefsteaks inwendig noch rötlich sind.

## 21. Gefüllte Rindsroulade.

Aus einem abgehängenen Schwanzstück schneide man große viereckige Flächen, klopfe sie breit, schneide sie sauber zu und bestreue sie mit Pfeffer und Salz. Dann wiege man die Abgänge des Fleisches mit ebensoviel Speck oder Nierenfett und etwas Schweinefleisch fein, gebe Salz, Pfeffer, 2 Eier, gewiegte Petersilie und Champignons dazu. Streiche dann die Masse auf die Fleischflächen, rolle sie zusammen und überbinde sie mit Bindfaden, richte sie in eine Kasserolle ein, in welcher man den Boden mit Speckscheiben, Nierenfett, in Scheiben geschnittene Zwiebeln, Wurzelwerk, Nelken und Pfeffer belegt hat, und lasse die Roulade von allen Seiten anbraten; dann fülle man etwas Wasser und Weißwein zu und lasse sie ziemlich weich schmoren. Unterdessen mache man eine dunkle Einbrenne, ziehe dieselbe mit der Brühe, worin die Roulade gedämpft wurde, auf, presse den Saft einer Zitrone dazu, seihe sie durch, übergieße die Roulade mit der Sauce und lasse sie in derselben vollends weich dämpfen. Dann schneide man die Roulade in Scheiben, richte sie französisch auf eine runde Schüssel und übergieße sie mit der Sauce.

## 22. Dönschweif mit glasierten Zwiebeln.

Der Dönschweif wird in kleine Stücke gehackt, in eine Kasserolle mit Zwiebeln, Lorbeerblättern und Pfefferkörnern, mit Wasser und Salz kurz zusezt und zugedeckt gedämpft. Wenn er weich ist, werden die Stücke in einer Schüssel erhoben angerichtet und aus dem Fond eine braune Sauce mit etwas Einbrenne, Rotwein und Madeira angenehm kräftig abgeschmeckt und über den Dönschweif gegeben, die Sauce muß dunkelbraun sein und im Kranze herum werden schön glasierte Zwiebeln gelegt.

Die Zwiebeln werden geschält (ohne unten die Wurzel abzuschneiden, sonst fallen dieselben auseinander), in ein Geschirz etwas Butter und gestoßenen Zucker gegeben und schön hellbraun werden

lassen, mit etwas Bouillon aufgefüllt und glatt kochen lassen, sodann die Zwiebeln darin umgeschwenkt und im Ofen glasiert.

### 23. Zehsenzunge auf polnische Art.

Eine frische Zehsenzunge wird in Wein und Bouillon weichgekocht, sodann abgezogen und wieder warm gestellt; während der Zeit hat man 125 Gramm Sultaninen-Rosinen, 50 Gramm Korinthen und 30 Gramm Mandeln abgezogen, die Rosinen werden gewaschen, die Mandeln in lange Stifte geschnitten und dann alles zusammen in etwas Weißwein eingequellt. Eine Sauce von 2 Eßlöffeln Butter und Mehl, so viel es annimmt, wird braun geröstet, etwas Zitronenschale und Zwiebel dazu gegeben und mit der Bouillon von der Zunge sehr gut verkocht, abgeschmeckt mit etwas Zucker und Zitronensaft, und durch ein Sieb gegossen; die Sauce muß vorher  $\frac{1}{2}$  Stunde verkochen. Nach dem Durchgießen kommen Rosinen und Mandeln dazu. Die Sauce muß sich durch einen kräftigen, süß-säuerlichen Geschmack auszeichnen.

### 24. Grüne Zehsenzunge.

Die Zunge wird rein gewaschen, damit alle Schleimteile entfernt werden; dann wird sie tüchtig mit Salz eingerieben, ins Wasser gelegt und gekocht, wie gewöhnliches Rindfleisch; wenn sie weich ist, zieht man die Haut ab und bereitet folgende Sauce: 3 Löffel Mehl werden in heißer Butter dunkelgelb geröstet, giebt etwas Zungenbrühe und Essiggeschmack dazu, bis die Sauce feimig ist. Dann wird etwas Hering fein gewaschen, gehäutet und fein zerhackt, oder einige fein gewiegte Sardellen beigegefügt, nebst Zwiebeln, Pfeffer und Zitronenschale; dies alles läßt man  $\frac{1}{2}$  Stunde gut durchkochen, giebt noch 1 Löffel Kapern dazu und richtet die Sauce über die Zunge durch ein Sieb an.

### 25. Rinderschmorfleisch.

Nimm ein kurzes, dickes Stück aus der Keule, löse die Knochen heraus, klopfe und wasche es tüchtig, ziehe länglich geschnittenen Speck durch die Spicknadel und spicke das Fleisch damit. Man thut besser, wenn man den abgeschnittenen Speck vorher in gestoßenem, gemengtem Gewürz von Pfeffer, englisch Gewürz und etwas Salz wälzt und dann denselben durchzieht. Nun legt man in den Schmortopf einen Kranz von Buchenholz oder Eisen, damit das Anbrennen verhütet wird, legt das Fleisch hinein, wirft das übrige Gewürz, abgezogene ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter, Zitronenscheibchen, feine Kräuter, Wurzeln und noch Salz dazu, gießt Wasser

oder Weißbier darüber, deckt und klebt den Schmortopf fest zu und läßt das Ganze auf gelindem Feuer fortschmoren. Fühlt man, daß es weich ist, so nimmt man es heraus, macht die Sauce mit gebräuntem Mehl oder geriebener Semmelkrume (Brotkrume) sämig, thut das Fleisch wieder hinein und schmort es vollends fertig. Man thut wohl, wenn man, ehe man das Fleisch wieder hineinlegt, alles Fett abschöpft. Man kann die Sauce auch mit Wein oder Essig verfeinern.

### 26. Gestobtes Rindfleisch.

Das Fleisch wird abgekocht, in feine Scheiben geschnitten und Butter in einem Tiegel zergehen lassen. Brühe, feine Zwiebeln und etwas Gewürz oder Grünes dazu gethan, das Fleisch hineingelegt und gelinde aufstoßen lassen. Man kann auch altes Rindfleisch so verwenden und Essig zu der Brühe nehmen; man muß jedoch die Sauce kurz halten.

### 27. Gehirnschnitten (Voressen).

Auf einen Bratenteller legt man sehr dünne Speckscheiben, darauf ca.  $\frac{1}{2}$  cm starke Scheiben von Rinds- oder Kalbsgehirn, welches zuvor einmal in heißem Wasser aufgekocht und von allen Häutchen und Blutgefäßen befreit worden ist, bestreut es leicht mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatnuß; alsdann legt man dünne Scheibchen Rindsmark nebst einigen Trüffel- oder Champignonstücken darauf und begießt das Ganze mit 1 Löffel feinem Speiseöl; hierauf folgt wieder Speck und so fort in der angegebenen Reihenfolge, bis der Vorrat verbraucht ist. Zu oberst muß aber immer eine Schichte Hirn liegen; auf dieses streut man eine  $\frac{1}{2}$  cm starke Schichte geriebenes, altes Schwarzbrot (Krume), auf letztere etwas Schnittlauch und Petersilie, beides fein verwiegt und untereinander gemengt und darauf abermals ein wenig geriebenes Brot; alsdann werden einige Eidotter zerquirlt und gleichmäßig verteilt, darüber gegossen; hierauf stellt man das Ganze verdeckt in eine nicht zu heiße Bratröhre, bis es schön gelbbraun gebacken ist, und trägt es sehr heiß auf.

### 28. Markknochen.

Die Zubereitung ist im 22. Abschnitt, Nr. 47, angegeben.

### 29. Rindsnieren.

Dieselben werden behandelt, wie die gerösteten Kalbsnieren, nur giebt man nach dem Braten 1 Eßlöffel guten Senf dazu.

### 30. Kuh-Cuter.

Dieses wird gut gewässert, 1 Stunde gekocht, gesalzen, dann kalt werden lassen, in Scheiben zerschnitten, diese in Eier und geriebener Semmel gewälzt, etwas Pfeffer dazu gethan und in Butter ausgebraten. Man giebt entweder Citrone oder Remoladensauce dazu: 2 Eigelb in eine kleine Schüssel mit einer Prise Salz und gestoßenem weißen Pfeffer schaumig gerührt, von 1 Citrone nach und nach den Saft dazu und noch 1 Obertasse feines Öl dazu gegossen, daß es dick wird, mit ein wenig saurem Rahm abgeschmeckt.

### 31. Kaldaunen.

Nimm sie vom Hammel oder Rind, wässere und brühe sie, koche sie in Salz und Wurzelwerk ab; sie brauchen sehr lange Zeit zum Garwerden. Dann wälze sie in Ei und Semmel, brate oder koche sie in Kohl und weißen Rüben.

### 32. Dschenmaul.

Nachdem dasselbe gut gereinigt ist, wird das Schwärzliche weggeschnitten und wie Rindfleisch gesotten. Wenn es weich gekocht ist, schneidet man es in feine Scheiben, röstet 2 Löffel Mehl in heißem Schmalz hellbraun, löscht es mit Fleischbrühe ab, giebt Pfeffer, Muskatnuß und Zitronensaft dazu und legiert die Sauce vor dem Anrichten mit Eigelb. Das Dschenmaul erkaltet, in feine Scheiben geschnitten, als Salat mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl angemacht, ist besonders beliebt.

### 33. Sulz von Rindfleisch-Resten.

Das rohe Rindfleisch muß tüchtig gewaschen und gereinigt sein. Setze zu dem Rindfleischreste verhältnißmäßig Schweinefleisch und zwei Hälberpfoten, lasse es weich kochen. Nimm ein Läppchen, thue etwas Hirschhorn, Ingwer, Nelken, Zwiebel, Lorbeerblätter und Salz hinein, lasse dies einige Zeit mitkochen, nimm dann das Fleisch heraus, seihe die Brühe nochmals in die Kasserolle; nachdem es noch etwas durchgekocht, fülle es in eine Form und stelle es an einen kühlen Ort.

### 34. Klops.

Schabe Rindfleisch ohne Knochen von den Sehnen, nimm frisches Nierenfett, Salz, Eier, geriebene Semmel, mache Klöße von dieser Masse mit dem Fleisch vermischt, brate sie gelbbraun in Butter und bereite mit der Brühe eine Sardellensauce dazu.

### 35. Königsberger Klops.

$\frac{1}{2}$  Kilo gehacktes Rindfleisch, 250 Gramm gehacktes Schweinefleisch, 125 Gramm gewaschene und von den Gräten befreite, fein gewiegte Sardellen,  $\frac{1}{2}$  abgeriebene Citrone, 4 ganze Eier, 2 mittelgroße Zwiebeln gerieben, etwas Salz und Pfeffer, ein eingeweichtes und gut ausgedrücktes Milchbrot, etwas geriebene Semmel, Kapern, 125 Gramm Butter. Diese Masse wird tüchtig durchgerührt und dann davon runde Klops geformt; es giebt davon 20—22 Stück.

Zur Sauce nimmt man die Gräten der Sardellen und kocht dieselben mit Wasser einige Zeit, gießt dann die Flüssigkeit durch ein Sieb; von den gewiegten Sardellen hat man die größte Hälfte für die Sauce aufbewahrt, verdickt dieselbe durch geriebene Semmel, fügt Zitronensaft, Kapern und etwas Essig hinzu und legiert dieselbe zuletzt mit 2 Eigelb.

### 36. Braune Klops.

Man nehme 1 Kilo derbes Rindfleisch, treibe es durch die Fleischhack-Maschine, thue entweder ein Stück Butter oder 125 Gramm Rindsfett dazu, auch für 3 Pfennige eingeweichte und wieder ausgedrückte Semmel (zum Einweichen nimmt man Wasser oder Bouillon), ferner 2 ganze Eier, 2 Dotter (in eierarmer Zeit genügt 1 ganzes Ei), 3 große Zwiebeln und etwas Gewürz. Alles dieses mische man innig zusammen, bis es eine feine Masse wird, formiere Klops davon und brate sie ganz schnell in steigender Butter.

Die Abgänge und Sehnen thut man in steigende Butter, ebenso 4 fein geschnittene Zwiebeln, Gewürz, und die Schale von  $\frac{1}{2}$  Zitrone (kann auch wegbleiben) und läßt alles braun dämpfen. Dann fügt man zwei gehäufte Löffel Mehl hinein, läßt noch etwas braten und gießt Fleischbrühe hinzu. Man läßt alles 2—3 Stunden kochen, hütet es aber sorglich vor dem Anbrennen.

Kurz vor dem Anrichten giebt man die Sauce durch das feine Sieb, thut Kapern und wenn man es liebt, ganz wenig Zucker hinein, läßt es nochmals aufkochen und gießt es über die, am besten erst kurz zuvor gebratenen Klops.

Man kann auch die rohen Klops nur in der Sauce kochen, dies muß aber ganz kurz, höchstens 5 Minuten dauern. In dieser Zeit dreht man die Klops einmal um. Man darf sie erst hinein thun, wenn die Sauce kocht, sonst bleiben sie nicht saftig.

### 37. Bouletten von rohem Fleisch.

Von nicht zu fettem Schweinefleisch schneide alles Fett ab, das magere hacke und menge es mit Eier, Salz, Zitronenschale,

geriebener Semmel, gehackten Zwiebeln und forme sie zu platten Klößen. Das abgesechnittene Fett lasse zergehen und backe die Klöße auf beiden Seiten darin braun.

### 38. Bouletten von übrig gebliebenem Fleisch.

Mache dasselbe fein und durchschwize es ein wenig mit Butter. Lasse es in einer Schüssel abkühlen, rühre Eier, Salz, Semmel und Pfeffer dazu, forme platte Klöße und brate sie in Butter oder hake Speck unter die Masse und brate sie schön braun heraus.

### 39. Gulhas (spr. Guljasch).\*)

Man bereitet Braunmehl, indem man ein gutes Stück Butter zum Steigen bringt und so lange auf der Platte belässt, bis es unter gelegentlichem Umrühren braun geworden ist. Nun thut man 2 Holzlöffel voll Mehl hinzu, doch nicht auf einmal, sondern einen nach dem anderen. Darauf fügt man Zwiebeln, Paprika und einen Löffel voll Senf der Sauce bei, löst mit etwas Wasser auf und läßt einmal aufkochen. Auch das Mehl muß aber vor dem Hinzugießen des Wassers unter beständigem Rühren vollständig gebräunt werden. Nun stellt man die Sauce zurück und schneidet aus gut abgehangenem, derbem Rindfleisch hübsche, nicht zu kleine Würfel, nachdem man es wohl geklopft hat. Ferner schneidet man roh geschälte Kartoffeln in Scheiben und schichtet nun Fleisch und Kartoffeln lagenweise mit dem nötigen Salz in ein gut verschließbares Gefäß; am besten in einen Schmortopf, zieht die Sauce darüber und läßt das Gericht gar schmorren. Da man außer für die Sauce keine Butter zu dieser schmackhaften Speise braucht, so darf es sparjamen Hausfrauen auch als billig empfohlen werden.

### 40. Gulhas (andere Art).

Man kaufe fettdurchwachsenes, schönes Rindfleisch, schneide es in Stücke gewünschter Größe, etwa eigroß und gebe diese mit mehreren zerschnittenen Zwiebeln, etwas Salz, einer Prise Kümmel und  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Paprika in eine Kasserolle, ohne anderes Fett und ohne Wasser; dann läßt man alles zusammen  $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden unter häufigem Umrühren und Schütteln kochen, gießt 4 bis 5 Tassen kaltes Wasser zu und wenn dieses kocht, lege 10 geschälte, rohe Kartoffeln dazu, lasse den Gulhas noch 1 Stunde kochen, damit die Sauce feimig wird und schmecke das Gericht mit etwas Rotwein oder Madeira nach Belieben ab.

\*) Wird fälschlich auch Goulasch oder Gulasch geschrieben.

#### 41. Ungarischer Gulhas.

$\frac{1}{2}$  Kilo Schweinefleisch, 250 Gramm Rindfleisch von der Blume und 250 Gramm Schöpfensfleisch schneide man, jedes für sich, in Würfel. Butter oder Schweinefett lasse man mit 1 Löffel geschnittener Zwiebel, 1 Messerspitze Paprika, 1 Theelöffel Kümmel gelb anziehen, gebe das Fleisch nebst etwas Salz hinein, lasse es anbraten, gieße etwas Wasser zu und lasse das Fleisch, aber jede Sorte für sich, weichdämpfen. Dann erst mische man alles zusammen.

Von süßer Sahne oder Milch macht man mit Weizenmehl einen nicht zu festen Teig, salze ihn und steche mit einem Löffel kleine Nocken in den fertigen Gulhas und lasse alles zusammen noch 10 Minuten kochen. Durch das Einlegen der Nocken wird die Brühe sämig, braucht also nicht eingebrannt zu werden.

#### 42. Ragout von übrig gebliebenem Fleisch.

Bräune Mehl in Butter, setze Fleischbrühe oder Wasser zu, thue Zwiebel, Gewürz, Salz, etwas Säure und Brotkrume hinein, schneide den übrig gebliebenen Braten in Stücke und lasse ihn darin sehr heiß werden.

#### 43. Einfaches Frigot.

Man schneidet rohe Kartoffeln in Scheiben und wäscht sie. 250 Gramm mürbes Rindfleisch ohne Knochen klopft man tüchtig, schneidet es in kleine Stückchen, legt in einen Topf ein Stückchen Butter, dann eine Lage Kartoffel, etwas geschnittene Zwiebel, etwas Fleisch, Salz und ein kleines Stückchen Lorbeerblatt und fährt so fort bis alles aufgebraucht ist. Die letzten Kartoffeln müssen oben auf liegen, schneide noch ein wenig Butter darauf und übergieße es mit  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm, nebst 2 Löffel voll gewöhnlichem Essig, 3 Löffel voll Wasser und lasse es gut zugedeckt 2 Stunden langsam, aber beständig kochen.  $\frac{3}{4}$ —1 Kilo Kartoffeln genügen zu dem Fleisch. Zu beachten ist, daß die Kartoffeln nicht braten sollen.

#### 44. Fleischpudding.

Siehe 13. Abschnitt bei Puddings.

#### 45. Gepökeltes Rindfleisch.

Dieses muß etwas gewässert und heiß abgewaschen werden; dann behandelt man es wie frisches Rindfleisch, nimmt jedoch Salz dazu; um ihm jeden Weigeschmack zu nehmen, ist es zu empfehlen,

etwas englisches Gewürz und Lorbeerblätter dem Sude beizufügen; es ist kalt und warm genossen, stets vortrefflich, Senfbeilage ist sehr geeignet dazu.

#### 46. Pökel- oder geräucherte Zungen.

1. Die Pökelzunge wird eine Stunde gewässert, mit Wasser zum Feuer gesetzt und gar kochen lassen. Dann zieht man die Haut ab und schneidet sie in zarte Scheiben.

2. Geräucherte Zungen legt man 2 Stunden in lauwarmes Wasser, bringt sie dann zum Feuer, läßt sie weich werden, zieht die Haut ab, garniert sie mit Petersilie und Gemüse.

#### 47. Gepökelte Schenizunge mit Sardellen.

Eine frische Rinderzunge wird drei Wochen gepökelt, dann gekocht und in Scheiben geschnitten und schichtweise mit entwässerten, entgräteten und aufgerollten Sardellen und einigen hartgekochten Eiern, auch in Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt. Man kocht dann von halb Weißwein und halb guter Bouillon, Gewürz und Schalotten ein Aspic, nimmt auch ein wenig Essig und Zucker dazu und Gelatine und gießt diesen Aspic erkaltet auf die eingeschichtete Zunge, stürzt es und garniert es mit kleinen Essiggurken, Kapern und Zitronenscheiben. Als Sauce dazu giebt man Eigelb mit Provencer-Öl zerrieben, Essig, Zucker, Pfeffer und gehackte Petersilie.

#### 48. Pökelfleisch einzuzalzen.

Auf 5 Kilo Fleisch (Rind) nimmt man ein reichliches Liter Wasser und kocht darin 560 Gramm Salz, 22 Gramm Kandiszucker und 15 Gramm Salpeter. Ist dieses ganz kalt, so gießt man es auf das fest verpackte Fleisch. Das Wasser muß das Fleisch bedecken. Nach 14 Tagen ist es gut, doch kann man es viel länger liegen lassen. Am besten eignet sich Rinderbrust und Schwanzstück zum Einpökeln.

#### 49. Gekochte Lade zum Einpökeln.

Auf 10 Kilo Rindfleisch nimmt man knapp 4 Liter frisches Brunnenwasser, 750 Gramm Salz, 125 Gramm Zucker, 15 Gramm Salpeter. Das Wasser wird in einem Wasserkessel mit Salz, Zucker und Salpeter aufgesetzt, umgerührt, daß sich alles gut auflöst, abgeschäumt und  $\frac{1}{4}$  Stunde gut kochen lassen; dann gießt man die Lade in einen Steintopf und läßt sie ganz verkühlen. Das betreffende Fleisch muß roh hineinkommen, wenn die Lade ganz erkaltet ist; alle 2 Tage muß das Fleisch umgekehrt werden und in

14 Tagen muß es rot durchgepökelt sein; alsdann ist es zum Kochgebrauch fertig.

In solcher Lade kann man auch Schweine- und Gänsefleisch pökeln; das Fleisch, das in dieser Lade gepökelt wird, sieht zart-rosa aus.

### 50. Pökellade (andere Art).

(Zu einem Schinken von 12 Pfund.)

Man kochte 1 Liter Wasser mit 375—500 Gramm Salz, 15 Gramm Salpeter, 30 Gramm Zucker auf, gießt die erkaltete Lösung über den Schinken, der bei täglichem Umwenden 3 Wochen pökeln muß.

### 51. Nierenfett auszulassen.

Im sparfamen Haushalt findet dasselbe oftmals zur Zubereitung von Speisen Verwendung:

Um reinschmeckendes Fett zu erhalten, muß dasselbe auch wirklich frisch sein. Dann wird es in Stücke geschnitten und in kochendem Wasser so lange gekocht, bis es sich leicht mit der Gabel durchstechen läßt, nimmt es dann auf ein Holzbrett, schneidet es in kleine Stücke, welche man in einen eisernen Tiegel legt, giebt etwas Milch und 1 Zwiebel daran, läßt das Fett langsam herausbraten und gießt es nach und nach klar ab.

Das Fettwasser wird kühl gestellt und später hebt man die feste Fettdecke zur Verwendung ab, das Wasser dagegen wird weggeschüttet.

## b. Kalbfleisch.

Das Kalb hat sich in der Kochkunst fast unentbehrlich gemacht, denn es ist an ihm kein Stückchen, was nicht in unserer umfangreichen Kochkunst zu den verschiedensten und geschmackvollsten Gerichten durch das erfinderische Talent eines geschickten Koches umgestaltet werden kann.

Leider aber wird gerade dieses Tier nicht nur zu oft den größten Qualen ausgesetzt, wodurch die Güte des Fleisches schon um vieles verliert, sondern es wird ihm auch in vielen Gegenden Deutschlands nicht die gehörige Zeit gegönnt, daß sich sein Fleisch zu etwas Vollkommenem, Guten bilden kann; denn oft erreicht das Tier kaum ein Gewicht von 45 Pfund und wird dann schon geschlachtet. Dieses Fleisch nennt man unreif oder grün. Mit großer

Sorgfalt dagegen werden die Kälber in Frankreich, Holland, Hamburg, im Holsteinischen und Mecklenburgischen genährt und gepflegt.

### 52. Kalbfleisch (gesotten.)

Siehe Abschnitt 1 unter Kalbfleischbrühe.

### 53. Kalbfleisch (geschmort.)

Daselbe wird nicht geklopft, nur mit Zwiebeln, Salz und Wasser aufgesetzt, nach einer Stunde herausgenommen, in Butter abgebräunt, dann in der Sauce nochmals kurz eingeschmort und mit geriebenen Semmeln fäinig gemacht.

### 54. Kalbskeule.

Eine mindestens 4 Tage alt geschlachtete Kalbskeule von 5 Kilo häute man ab, klopfe sie tüchtig, auch spicke man sie nach Belieben. In eine Bratpfanne gebe man das abgeschnittene Fett, Nierenfett, oder lege eine Bratenleiter hinein, eine Zwiebel und eine Mohrrübe. Dann lege man die Keule darauf, übergieße sie mit Butter und lasse sie langsam 2 Stunden braten. Den Bratensatz koche man los und gebe die Jus, welche ziemlich fett sein kann, dazu.

### 55. Marinirte Kalbskeule mit Sauce (kalt).

$1\frac{1}{2}$  Kilo Kalbschlegel reibt man mit Salz und Salpeter ein, läßt ihn so einen Tag stehen; kocht Thymian, Pfefferkraut, Salbei, 3 Wachholderbeeren, Zwiebeln, Petersilie und  $\frac{1}{2}$  Liter Weinessig zusammen, gießt den Essig mit den Kräutern darüber und läßt es so 3 Tage stehen. Beim Gebrauch gießt man noch etwas Wasser zu dem Essig und kocht in dieser Marinade das Fleisch weich, läßt es in der Brühe ganz erkalten. Dann reinigt man das Fleisch von Gewürz und den Kräutern, wiegt Sardellen, Zwiebeln und Petersilie recht fein, vermengt es mit feinem Tafelöl nebst dem gesulzten Fleischsant und bestreicht das Fleisch mit diesem dicken Aufstrich, schneidet dann daselbe in feine Scheiben und arrangiert es, gut bestrichen, schön auf eine Schüssel. Beim Anrichten giebt man folgende Sauce dazu:

4 Eigelb in einem Napf mit einer Prise Salz und Pfeffer tüchtig durchgerührt, 16 Löffel Öl und 8 Löffel Essig unter fortwährendem Rühren beigelegt.

**56. Kalbsnierenbraten.**

Das Fleischstück vom Schlußknochen bis zu den ersten Rippen nennt man Nierenbraten. Die Rippen werden zur Hälfte abgehauen, das Bauchfleisch bis zur Niere aufgerollt und mit einem Hölzchen befestigt. Der Rückgradknochen leicht eingehauen, ebenso der Knochen vom Schlußbein. Dann richtet man den Braten wie Kalbskeule ein und läßt ihn ungefähr 1 Stunde braten.

**57. Kalbscarré (Rippenstück)**

unterliegt derselben Behandlungsweise wie Nierenbraten, nur haut man die Rippen nicht so kurz.

**58. Gefüllte Kalbsbrust.**

Eine Kalbsbrust wird rein gewaschen, der harte Knochen an dem Knorpel weggeschnitten, dann auf der untern breiten Seite zwischen der Haut und dem Fleisch ein Einschnitt gemacht, mit der Hand nachgeholfen, so daß eine Art Sack entsteht. Einige Semmeln weiche man in Wasser auf und drücke sie gut aus. Ein Stück Butter lasse man in einer Kasserolle zergehen, röste darin 1 Löffel voll fein geschnittene Zwiebeln, gebe 1 Löffel Mehl, die Semmel dazu und röste dies auf dem Feuer, bis es sich von der Kasserolle ablöst. Dann nehme man die Masse vom Feuer, schlage 5 ganze Eier hinein, gebe Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gewiegte Petersilie und eine Messerspitze fein geschnittene Zitronenschale dazu und rühre sie glatt. Dann fülle man die Kalbsbrust damit, nähe dieselbe sorgfältig zu, damit beim Braten derselben nichts herausfließen kann, gebe sie in eine Bratpfanne, deren Boden man mit einer geschnittenen Zwiebel, Nierenfett oder Speckscheiben belegt hat, übergieße sie mit Butter und lasse sie unter fleißigem Begießen 1½ Stunde braten. Bei diesem Braten gebe man etwas Wasser darunter, damit sich die Brust schön glasiert. Den Bratensatz koche man los und gebe ihn dazu.

**59. Kalbskoteletten.**

Die unteren Knochen der Rippen werden abgeschnitten; wer es ohne Knochen liebt, löst sie heraus und bereitet das Fleisch zu einer schönen Form, bestreut es mit Salz und Pfeffer, wälzt die Koteletten in Eier und Semmelmehl, bakt sie in heißem Schmalz oder Speck auf beiden Seiten braun heraus und wenn man es liebt, kann man sie mit Zitronensaft beträufeln und fein gewiegten Schnittlauch darüber streuen.

### 60. Kalbskoteletten à la Parma.

Die Koteletten werden mit Kräutern und frischer Butter kurz und weich gedämpft und die Koteletten mit den Kräutern von allen Seiten gut bestrichen. Ferner werden 125 Gramm Mailänder Reis mit Muskatnuß, Salz und einem Stückchen rohen Schinken mit Bouillon kurz und dick gedämpft; derselbe wird nun mit 3 Eigelb und etwas geriebenem Parmesankäse gut verrührt (die Masse muß ganz dick sein) und die Koteletten dann von allen Seiten damit eingehüllt. Hierauf werden die Koteletten in geschlagenes Eiweiß getaucht, mit Panierbrot bestreut und schön lichtbraun in heißer Backbutter ausgebacken. Ein gut angerührtes Tomatenpüree wird besonders beigegeben.

### 61. Wiener Schnitzel.

Von der Keule werden schöne Streifen gegen den Faden geschnitten, tüchtig geklopft, Salz und Pfeffer darüber gestreut, in Ei und Semmelmehl gewälzt und in heißem Schmalz in höchstens 10 Minuten gar herausgebacken; man serviert sie mit fein gewiegten Sardellen, Kapern, Zitronen- und Gurkenscheiben.

### 62. Kalbsrouladen.

Man schneide aus einer Kalbsnuß große, viereckige Scheiben und klopfe sie breit. Alle Abgänge von dem Kalbsfleisch wiege man mit halb soviel Speck fein, dann gebe man 2 Eier, Pfeffer, Salz, gewiegte Petersilie darunter und streiche die Masse auf die Fleischscheiben, rolle dieselben zusammen, binde sie mit Bindfaden und richte sie in eine Kasserolle ein, deren Boden man mit Nierentalg oder Butter, nebst Wurzelwerk belegt hat, brate die Rouladen an, gebe etwas Fleischbrühe, ein Glas Weißwein dazu und lasse sie weich dämpfen, was in ungefähr 1 Stunde geschehen ist. Dann entferne man den Bindfaden, richte sie aufrechtstehend in eine Schüssel an, gieße die Brühe durch, verdicke sie mit etwas brauner Sauce oder Kartoffelmehl und gieße sie über die Rouladen. Man kann der Füllung auch Trüffel beimischen.

### 63. Karbonaden in Blätterteig.

Man schlägt Kalbskarbonaden, welche zu diesem Zwecke nur mit dem Kotelettemesser geklopft, aber nicht paniert sein dürfen, in Blätterteig ein, entweder so, daß der Knochen zur Hälfte heraussteht, oder nachdem man denselben abgehakt hatte, bestreiche sie mit

Eidotter und backe sie schön hellbraun. Ebenso kann man mit Schnitzeln verfahren.

Man giebt braune Champignonsauce dazu.

#### 64. Kalbs-Vögel.

Man schneidet beliebige Stücke von der Keule, wäscht und spickt sie und legt sie nebst Salz und Zwiebeln 12—18 Stunden in Essig. Dann läßt man ein Stück Butter in einer Kasserolle zergehen, legt die Vögel auf die gespickte Seite hinein, streut Mehl, Zwiebeln darüber und läßt sie dünsten, wendet sie um und richtet sie nach einer halben Stunde an.

#### 65. Kalbskopf (gekocht).

Derselbe wird gut gereinigt und zubereitet; Zunge und Gehirn vorher herausgenommen, heiß abgewaschen und in Salzwasser gar gekocht; dem Sude fügt man Wurzelwerk, ganzen Pfeffer, Thymian und Basilikum, sowie 2 ausgedrückte Zitronenhälften bei und schäumt die Brühe während des Kochens immer sorgfältig ab; dann schneidet man den fertig gekochten Kalbskopf in kleine Scheiben und Schnitzel ebenso die Zunge, und legt nun das zubereitete Fleisch schichtenweise auf eine mit Butter bestrichene Schüssel und streut auf jede Schichte gebackene Semmelbrösel, gießt Fleischbrühe daran und läßt das Ganze auf Kohlenglut noch einmal aufkochen; man kann den Kalbskopf aber auch fein geschnitten zu der Brühe, als Suppe oder mit einer holländischen Sauce reichen.

#### 66. Kalbskopf à la Vinaigrette.

Ein schönes, weiß gebrühtes Kalbskopfleider wird mit der Zunge weich gekocht, aber vor dem Kochen erst ein paar Stunden in kaltem Wasser eingewässert, damit sich alle Blutteile herausziehen. Wenn er weich ist, in beliebige Stücke geschnitten und auf einer Schüssel recht heiß, erhaben angerichtet; unterdessen hat man das Gehirn von Haut und Blut gereinigt und in Wasser mit Salz und Essig angenehm gesäuert, gekocht; dasselbe wird in 4 Stücke geschnitten und um den Kopf gelegt, dazwischen abwechselnd kleine Bouquets von gehackten Zwiebeln und Roterüben und das Ganze mit einer kräftigen, etwas dick gehaltenen Remoladensauce übergossen.

#### 67. Kalbshirn.

Dasselbe wird in lauwarmes Wasser gelegt und abgehäutet; dann röstet man etwas Mehl in Butter gelblich, giebt kräftige Fleischbrühe, Muskat- und Zitronengeschmack daran und läßt das Hirn

darin weich kochen. Man kann es auch in Salzwasser, mit Essig und Zwiebel versetzt, kochen, dann etwas Mehl, fein gewiegte Zwiebel und Petersilie in Butter dämpfen, mit der Brühe ablöschen und die Sauce mit Eigelb abziehen.

### 68. Hirnschnitten.

Ein Kalbshirn wird abgewaschen, gehäutet und fein vermiegt, Zwiebeln und Petersilie werden in Butter gedämpft, das Kalbshirn geriebenes Weißbrot, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Schnittlauch dazu gerührt; feine Weißbrotschnitten werden dick mit Eigelb bestrichen, in Eierschnee eingetaucht, in schwimmender Butter herausgebacken, mit der Hirnsauce bestrichen und serviert.

### 69. Gebackene Kalbsohren.

Dieselben werden weich gekocht, sodann von unten eine kleine Öffnung zwischen Haut und Knorpel gemacht und mit etwas feiner Schweinsfarce gefüllt, sodann mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer bestreut, etwas Zitronensaft daran geträufelt, in Eiweiß und Reibbrot paniert, in heißem Schmalze herausgebacken und mit Zitronenscheiben zu Tisch gegeben oder auch als Beilage zu Gemüse gereicht.

### 70. Grillierte Kalbszunge.

Dieselbe wird weich gesotten, warm abgehäutet, dann in feine Scheiben geschnitten, mit heißer Butter und Zitronensaft beträufelt, in feinem, gesalzenem Mehl oder Semmelbröseln gewälzt und aus heißer Butter in der Pfanne herausgebraten oder man kann auch die weich gesottene Zunge in feine Scheiben schneiden und sie mit klein geschnittenen Essiggurken garnieren.

### 71. Gefülltes Kalbsherz.

Ein Kalbsherz kocht man  $\frac{1}{2}$  Stunde in Salzwasser, kühle dann dasselbe ab und mache einen Schnitt von oben durch das Herz, jedoch so, daß man die Außenwände nicht verletzt und höhle dasselbe zur Hälfte aus. Das ausgehöhlte Fleisch wiege oder stoße man mit etwas rohem Kalb- oder Schweinefleisch, einer aufgeweichten Semmel, einem Stück gekochten Schinken, Majoran, gerösteten Zwiebeln, 2 Eiern, etwas Speck, Salz, Pfeffer und einer Messerspitze englisch Gewürz, rühre es mit Milch zu einer nicht zu dicken Farce und fülle das Herz damit, welches man dann zunäht. In einer Kasserolle lasse man Butter mit Wurzelwerk anbraten, lege das Herz hinein, gieße etwas Wasser oder Rotwein darüber und lasse es halb weich dämpfen. Unterdessen mache man eine dunkle Ein-

brenne, ziehe dieselbe mit der Brühe von dem Herzen auf, gieße die Sauce über dasselbe und lasse es in der Sauce vollends gar werden. Dann schneide man Pfeffergurken in Stücke, gebe diese, nebst einem Löffel voll Perlzwiebeln in die Sauce, lasse dieselbe noch einmal aufkochen und gieße sie über das, unterdessen geschnittene und zu feiner Form wieder zusammengelegte Herz.

### 72. Gebratene Kalbsleber.

Die Leber wird gehäutet, ausgezehnt, in Scheiben zerschnitten, in Mehl, geriebener Semmel und Salz gewälzt, Butter zerlassen und auf beiden Seiten darin gebraten. Man kann auch feine Apfelschnitten, die in etwas Butter gedämpft worden, beim Anrichten auf jedes Leberstückchen legen, was dieselben sehr wohlschmeckend macht.

### 73. Geröstete Kalbsleber.

Dieselbe wird wie geröstete Kalbsniere behandelt.

### 74. Kalbsleber. (Im Netz gebraten.)

Die Leber wird enthäutet, entzehnt und recht fein gehackt; dann mit 125 Gramm eingeweichtem, aber wieder ausgedrücktem Weißbrot, 375 Gramm fein gehacktem Speck, 3 großen feingeschnittenen Zwiebeln und 2 Eiern vermischt und mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran gewürzt. Nun legt man den Boden einer Pfanne mit Speckscheiben aus, breitet ein Netz darüber, gibt die Masse hinein, schlägt das Netz zusammen und läßt die Leber zugedeckt 1 Stunde im Ofen braten. Nimmt man das Netz eines Schweines, so genügen 125 Gramm Speck. Man kann die Leber warm essen, oder auch als Aufschnitt benutzen.

### 75. Geröstete Kalbsniere.

Dieselbe wird gut gewaschen, abgehäutet, in dünne Schnitzel geschnitten und in heißes Schmalz gelegt; dann streut man etwas Mehl darüber, läßt sie gut dämpfen, gießt etwas Fleischbrühe daran, jedoch nur soviel, daß sie eben etwas damit angefeuchtet ist, giebt Salz und Pfeffer daran, wer es liebt auch Essig oder fein gewiegte Petersilie und giebt sie schnell zu Tisch. Die Niere darf nur ganz kurz rösten, weil sie sonst hart wird.

### 76. Eingemachtes Kalbfleisch.

Schönes Kalbfleisch, am besten von der Keule, wird in Stücke geschnitten, gewaschen und rasch mit heißem Wasser gebrüht; dann

legt man das Kalbfleisch in Wasser, giebt Salz dazu und läßt es ein wenig kochen; dann nimmt man es heraus, bereitet eine Butter= sauce, die man mit der Kalbfleischbrühe ablöscht, giebt ganzen Pfeffer, Lorbeerblatt, Zitrone und etwas Wein daran, legt das Kalbfleisch hinein und läßt es vollends darin gar werden. Vor dem Anrichten kann man noch etwas fein gewiegten Schnittlauch in die Sauce geben und diese wird dann mit einem Eigelb abgezogen, ehe man das Ragout zu Tische giebt.

### 77. Grilliertes Kalbfleisch.

Frisches oder gekochtes Fleisch wird in Stücke geschnitten, jedoch ohne Knochen in Ei und geriebener Semmel gewälzt und in Butter herausgebraten.

### 78. Ragout fin.

Ein Kalbskopf wird gebrüht und mit Wurzelwerk weich gekocht; dann das Fleisch von den Knochen gelöst und in ganz kleine Würfel geschnitten. Nun läßt man Mehl in Butter weißgelb anziehen, verdünnt dies durch die Brühe vom Kalbskopf, thut 1 bis 2 Tassen weißen Wein hinzu, den Saft von einer Zitrone, Salz und weißen Pfeffer, geriebene Zwiebel, Parmesankäse und Kapern, legiert diese Sauce mit zwei Gelbeiern und läßt alles aufkochen; nun kommt das klein geschnittene Fleisch dazu, wozu man noch Gehirn, Kalbsmilch, Zungen und Champignons beifügen kann und läßt es nochmals zusammen aufkochen; ist das Ragout abgekühlt, so füllt man es in Schalen oder Muscheln, bestreut es mit Parmesankäse, legt etwas frische Butter obenauf und läßt es im Bratofen gelbbraun anziehen.

### 79. Gericht von Kalbsmilch.

Kalbsmilch wird in Wasser weich gekocht, dann in hübsche, thalergroße Stücke geschnitten. Kleine runde Fleischklöschen werden ebenfalls in Salzwasser gar gekocht, ebenso Champignons und Krebschwänze; dann bereitet man eine recht gelinde, weiße Sauce, wozu man Mehl in Butter schwitz, und mit Fleischbrühe, Weißwein und Zitronensaft verkocht und zuletzt mit 3—4 Eidottern abrührt; nachdem alles mit dieser Sauce vermischt ist, richtet man es in einem Blätterteigrand an und garniert das Ganze mit Halbmönden von Blätterteig.

### 80. Eingemachte Kalbsbrieschen.

Siehe Rezept Nr. 43 in Abschnitt 22.

### 81. Frikassee von Kalbsbrisen.

Die Brisen werden schön gewässert und abblanchiert, in Salzwasser, Butter und etwas Bouillon weich gedämpft und zurückgestellt; sodann macht man von 1 Löffel Butter, 3 Löffel Mehl, etwas Zitronenschale, Zwiebel, Pfefferkörnern eine Einbrenne, füllt sie mit Bouillon zu einer dicken Sauce auf und läßt sie gut verkochen, legiert dieselbe mit 4 Eigelb, dem Fond von den Brisen,  $\frac{1}{2}$  Tasse Weißwein, schmeckt sie schön kräftig und pikant mit Zitronensaft ab, gießt sie durch ein feines Sieb und stellt sie warm zurück. Sodann bereitet man Semmelköschen, nimmt etwas Champignon, eine weichgekochte Kalbszunge, welche mit den Brisen zusammen in zollgroße Stücke geschnitten wird und schwingt dann alles zusammen mit der heißen Sauce untereinander; dieses Ragout darf nicht mehr kochen.

### 82. Fritassierte Kalbsfüße.

Dieselben werden in Salzwasser weich gekocht, ausgebeint, mit Salz bestreut, in Ei mit Mehl oder Semmelkrumen gewälzt und in heißem Schmalz gelb herausgebacken; beim Anrichten träufelt man etwas Zitronensaft darüber und streut in Butter gedämpfte Petersilie darauf.

### 83. Lungenmus.

Kalbslungen und Herz zerschnitten, gewässert, heiß abgebrüht, gefalzen und im kochenden Wasser aufgesetzt. Weich gekocht, fein gehackt und dann mit einem Stück Butter und Brühe in einer verdeckten Kasserolle geschmort. Nun geriebene Semmel, Zitronenschale, Zitronensaft oder Essig nach Geschmack dazu gethan.

### 84. Kalbskopf-Sulz.

Wird auf gleiche Weise behandelt wie Kalbfleisch-Sulz und mit etwas Schweinefleisch versetzt; die Kalbspfoten werden mitgekocht. Nach dem Kochen wird er gehäutet und die Knochen herausgenommen. Man versieht die abgeklärte Brühe mit Essig und etwas Zitronensaft, läßt sie nochmals aufkochen und legt das Fleisch nach etwa 5 Minuten mit hinein und thut es dann in eine oder mehrere kleine Schüsseln. Zuletzt darf es ja nicht zu lange kochen, sonst wird die Brühe zu steif und muß dann mit etwas Wasser verdünnt werden.

Die Brühe wird lauwarm über das Fleisch gegossen.

**85. Kalbfleisch-Sulz.**

Einige Pfund Kalbfleisch, desgleichen Schweinskopffleisch, 2 Schweinsohren, 2 Pfoten, werden gut gereinigt und gekocht, bis sie sich vom Knochen lösen, abgeschäumt und dann verfahren, wie mit dem Rindfleisch-Sulz.

**c. Schweinefleisch.****86. Schweinefleisch** (gesotten).

Dasfelbe wird gut abgewaschen, gesalzen, mit Wasser zum Feuer gesetzt, Zwiebel, etwas Lorbeer und Gewürz dazu gefügt und fleißig abgeschäumt. Kopffleisch, Füße oder Rippenstück eignet sich am besten dazu.

**87. Schweinebraten.**

Das Fleisch wird tüchtig geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit etwas Wasser in die Bratpfanne gelegt und schön gelb gebraten; vor dem Anrichten giebt man etwas Mehl darauf, damit die Sauce feimig wird.

**88. Nackenstück vom Schwein mit Madeira.**

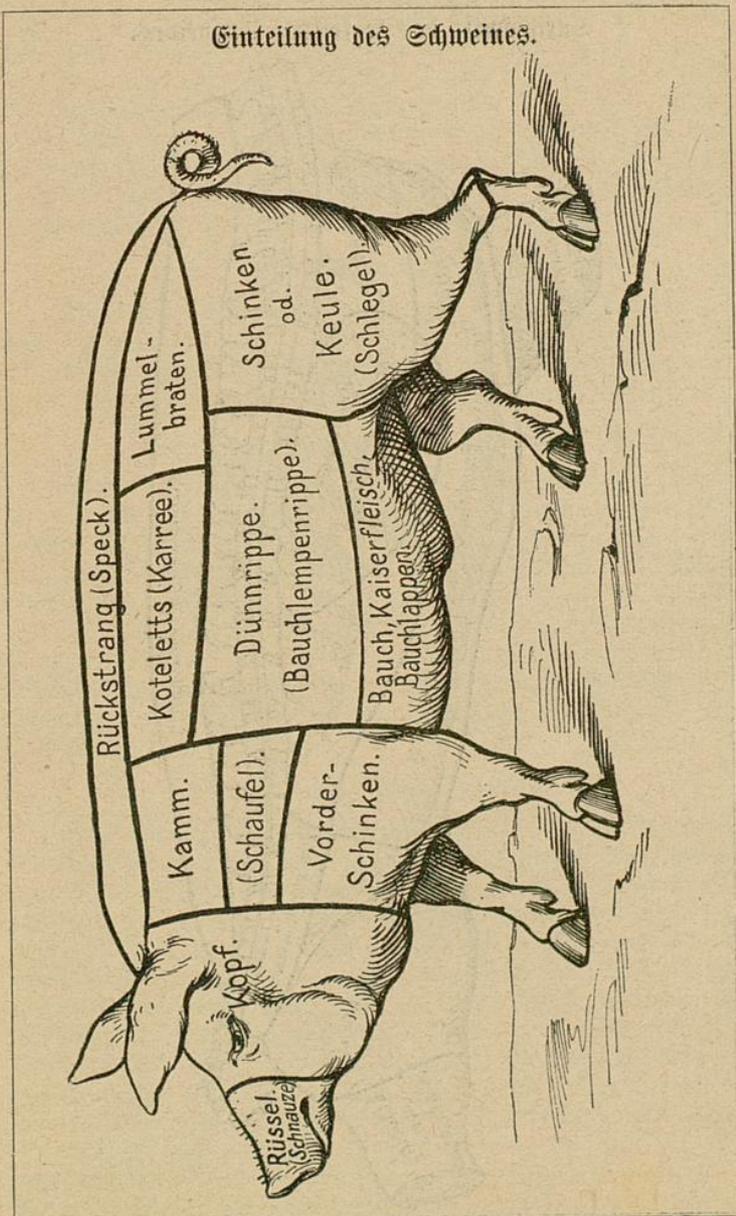
Man bringt das dicke Nackenstück eines Schweines 8 Tage in die Pökeltonne, dann 6—8 Tage in den Rauch. Will man es gebrauchen, so legt man es über Nacht in kaltes Wasser, setzt es dann mit Zwiebeln, Gewürz und wenig Wasser zum Feuer, und kocht es langsam 2 Stunden; dann giebt man  $\frac{1}{2}$  Flasche Madeira, 2 Löffel Zucker und für 30 Pfennig klein geschnittene Morcheln dazu und läßt es noch  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde dämpfen.

Zur Sauce röstet man einen guten Löffel Mehl in Butter braun, füllt von der Brühe auf und läßt es gut verkochen. Nun muß man gut abschmecken, und nach Bedarf noch etwas Zitronensaft oder 1 Glas Rotwein dazu geben. Gefüllte oder glasierte Zwiebeln und Maccaroni als Beigabe schmecken am besten zu diesem, von Herren sehr beliebten Gericht.

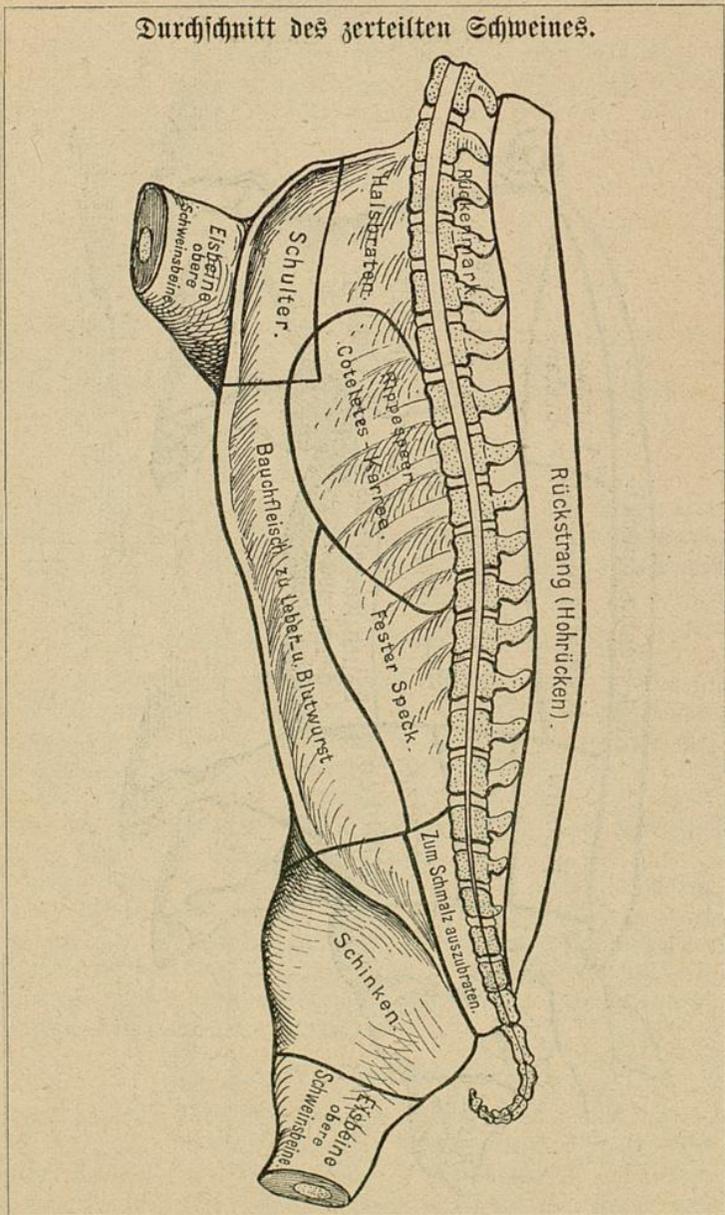
**89. Sauer-Schweinebraten.**

Man marinire eine abgehäutete Schweinkeule oder Rippenstück mit Essig, Zwiebeln, Gewürz, Salbeiblättern, Thymian und einigen Wachholderbeeren 4—5 Tage. Dann gebe man den Braten in eine Pfanne oder Schmortopf, übergieße ihn mit Butter und

Einteilung des Schweines.



## Durchschnitt des zerteilten Schweines.



brate ihn 1 Stunde. Dann gieße man die Marinade, nebst einer Kelle Wasser darüber und dämpfe ihn darin weich. Wenn dies erreicht ist, nehme man den Deckel des Topfes ab, stelle den Braten noch  $\frac{1}{4}$  Stunde in die Röhre, damit er schön braun wird. Dann nehme man ihn heraus. Während man ihn schneidet, lasse man die, durch ein Sieb gegossene Brühe, welche man mit etwas Kartoffelmehl verdickt hat, etwas einkochen und gebe sie zu dem Braten, zu welchem man Kartoffelklöße und Sauerkraut giebt.

### 90. Schweinsfilet.

Man häute den Würbebraten eines jungen Schweines ab, spicke ihn und brate ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde in Butter. Dann lege man ihn auf eine Schüssel, koche den Bratensatz mit saurer Sahne und etwas brauner Sauce los und gieße die Sauce über das Filet.

### 91. Sautés von Schweinsfilet.

Einige Tage abgehangenes Schweinsfilet häute man ab, schneide es quer über die Faser in Scheiben, klopfe es ein wenig breit und bestreue es mit Salz und Pfeffer. In eine flache Pfanne gebe man geklärte Butter; wenn dieselbe heiß ist, gebe man die Fleischstücke hinein, lasse sie 1 Minute rasch braten, drehe sie um und lasse sie noch 2 Minuten fertig braten. Reis hat man trocken und körnig gekocht, fülle damit einen Rand, stürze ihn auf eine runde Schüssel, lege die Sautés darauf, zwischen jedes ein Stück geröstete Semmel, überstreiche alles mit Glace und gebe eine Madeira- oder Trüffelsauce dazu.

### 92. Gefüllter Schweinskopf.

Von einem gereinigten Schwein wird der Kopf bis zur Hälfte der Schulterblätter abgehauen, über Spiritus flammirt, gewaschen und unten aufgeschnitten. Dann löse man sämtliche Knochen aus, was aber mit Vorsicht geschehen muß, damit man die Haut nicht verlegt. Dann schneide man das Fleisch von den Knochen und von einem Schulterblatt ab, lege es in den Kopf, salze ihn ein und überstreue ihn mit Salpeter, gebe ihn in ein Gefäß, übergieße ihn mit Essig und gebe Wachholderbeeren, Thymian, Gewürz, eine Zehe Knoblauch und einige Lorbeerblätter hinzu, und lasse ihn 5 Tage liegen. Dann breite man ihn auf ein Tuch aus, nehme das Fleisch heraus und schneide es in Streifen. Dann stoße man die Abgänge des Fleisches mit ebensoviel frischem Speck im Mörser fein, gebe gewiegtes Kerbelkraut und Petersilie dazu, salze und pfeffere es. Dann streiche man die Farce fingerdick in den Kopf, lege die Fleisch-

streifen, desgl. Speck, gekochte Pökelzunge, Trüffel und Pistazien hinein, gebe wieder Farce darüber, dann wieder Fleisch und fahre so fort, bis der Kopf gefüllt ist. Dann nähe man ihn zu, binde ihn in ein Tuch und lasse ihn mit den Knochen, 2 Kalbsfüßen, der Marinade, im Wasser weich kochen, was oft 3—5 Stunden dauert. Dann lasse man ihn in seinem Sud erkalten, hebe ihn dann aus, schneide einige Scheiben am Halse ab, lege sie wieder daran und verziere den Kopf mit schaumig gerührtem Schweinesett und aus dem Sud bereiteten Aspic.

### 93. Schweinekoteletten.

Dieselben werden wie die Kalbskoteletten zubereitet, nur brauchen sie weniger Fett, da das Fleisch an sich schon fettreicher ist.

### 94. Roulade von Schweinefleisch.

Man nimmt dazu das Bruststück und die Wamme; schneide alle Knochen heraus, salze und überstreue es mit Salpeter, wickle es zusammen und lasse es 3—4 Tage liegen. Dann wickle man es auf, wasche es ab, streue Salz und Pfeffer darauf, belege die Innenseite mit in Streifen geschnittenen Pfeffergurken, gekochter Pökelzunge und Schinken, wickle die Roulade zusammen, überbinde sie mit Bindfaden und koche sie in Salzwasser mit einigen Lorbeerblättern und Wurzelwerk, weich. Dann nehme man sie heraus, presse sie leicht zwischen 2 Brettchen, gebe sie, wenn sie erkaltet ist, mit Remoladensauce zu Tisch. Aus der Brühe bereite man eine geklärte Sulz und garniere die Roulade damit.

### 95. Ragout von Schweinefleisch.

Daselbe wird behandelt wie Kalbsragout; Sardellen und Wurzelwerk machen dasselbe besonders schmackhaft.

### 96. Schweinefleisch-Sulz.

Daselbe wird behandelt wie Kalbfleisch-Sulz.

### 97. Spanferkel.

Ein 3—4 Wochen altes Milchschweinchen, welches 1 Tag vorher geschlachtet wurde, flammiere man, nachdem es rein gepuzt ist, über Spiritus, wasche es gut ab, reibe es inwendig mit Salz und Pfeffer ein und gebe es in eine Bratpfanne. Die Vorder- und Hinterfüße biege man ein, damit das Schweinchen eine knieende Stellung bekommt. Dann salze man dasselbe noch einmal von außen, übergieße es mit brauner Butter und lasse es  $1\frac{1}{2}$  Stunden

unter fleißigem Begießen, jedoch ohne Zusatz von Wasser, braten, wobei man acht geben muß, daß die Haut (infolge zu großer Hitze) keine Blasen bekommt. Wenn das Schweinchen gar ist, schneidet man sofort die untere Hälfte des Kopfes auf, damit der Dampf ausströmen kann und die Kruste recht kroquant bleibt, worauf besonders zu achten ist. Die losgekochte Bratenjus, Kartoffeln und Senf, sowie geriebenen Meerrettig gebe man dazu.

### 98. Gefülltes Spanferkel.

Die Haare werden mit heißem Wasser abgebrüht, dann ausgenommen, gut gereinigt, die Beine untergebogen, mit Speck bestrichen und lasse es im Bratofen 2—3 Stunden braten; während der Bratzeit bestreiche es fleißig mit Speck oder Schweinefett, damit es eine schöne Rinde bekommt; Lunge und Leber werden gewaschen, das Geäder herausgenommen, fein gehackt und fein gewiegte Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Salz, Muskatblüte und Thymian hinzugefügt, nebst eingeweichtem Milchbrot und einigen Eiern; mit diesem Füllsel wird nun das Spanferkel gefüllt, zugenäht und gebraten.

### 99. Gefülltes Spanferkel (falt).

Man löse aus dem geputzten Schweinchen vorsichtig alle Knochen, bis auf die Füße, welche daran bleiben, aus, lege es auf ein Tuch auseinander, überstreiche es fingerdick mit einer gewöhnlichen Kochfarce, lege auf diese, Streifen von Speck, rohem Schinken, Trüffeln, Pistazien und die ebenfalls in Streifen geschnittene Leber des Schweinchens. Dann streiche man wieder Farce darauf und lege das Schweinchen in seine natürliche Form zurück, nähe es gut zu, binde es in ein Tuch und lasse es mit den Abgängen, Knochen, 2 Kalbsfüßen, Salz, Pfeffer, einer Zehe Knoblauch und Wurzelwerk in Wasser weich kochen. Dann lasse man es in dem Sud erkalten. Wenn dies erreicht ist, nehme man es heraus, wische es gut ab, glasiere es mit Glace, richte es auf eine Schüssel an und verziere es mit dem Aspik, welcher aus der Brühe des Schweinchens bereitet wurde. Eine Majonnaise-, Remoladen- oder kalte Senfsauce gebe man dazu.

### 100. Gepökeltes Schweinefleisch.

Daselbe wird gut gewässert; setze es mit Wasser, Gewürz und Wurzelwerk nach Geschmack zum Feuer und lasse es 3—3½ Stunden langsam kochen.

### 101. Gepökelter Schinken.

Derselbe wird gut gewässert, dann angekocht, bei Seite gezogen und fest zugedeckt 3—4 Stunden ziehen lassen und mittelst einer Gabel versucht, ob er weich genug ist.

### 102. Geräucherter Schinken,

sowie alles geräucherte Fleisch wird am schmackhaftesten, wenn man es zuerst tüchtig klopft; alsdann legt man es 4 Stunden in kaltes Wasser, setzt es mit kaltem Wasser zum Feuer, zieht aber den Topf, sobald das Kochen beginnt, vom Feuer ab, so daß das Fleisch nur ruhig weiter siedet. Ein Schinken ist in 3—4 Stunden weich.

Will man einen Schinken recht saftig haben, so schlägt man gut verschließend einen Brotteig vom Bäcker herum, läßt ihn im Backofen so lange backen, bis das Fett durch die braun gebackene Brotrinde rinnen will.

### 103. Zungen- und Schinkenbrötchen.

Siehe Rezept Nr. 50 in Abschnitt 22.

### 104. Schusterpfanne

(einfaches bürgerliches Sonntagsgericht).

Ein Stück Schweinebraten, am besten vom Kamm, mit Speck und Schwarte darauf (denn der Braten darf nicht zu mager sein), wird in eine reichlich große Bratpfanne gethan; am besten eignet sich eine Töpferpfanne. Zur einen Seite des Bratens schichtet man geschälte Birnen (frische), zur andern Seite Kartoffeln auf. Hierauf bestreut man das Fleisch mit etwas Salz, das Ganze mit etwas Rümmelförnern und läßt alles zusammen recht schön braun braten, indem man nach Bedarf etwas Wasser angießt.

### 105. Schweineeschmalz auszufieden.

Das sogenannte Bauchfett (Schmeer) ist hierzu am geeignetsten. Dasselbe legt man in heißes Wasser und läßt es einmal aufkochen; dann nimmt man es heraus, schneidet es in kleine Würfel und läßt es langsam auf dem Feuer ausbraten, indem man dann und wann darin rührt; sind die Speckwürfelchen schön gelb ausgebraten, so schüttet man das klare Fett vorsichtig durch ein Sieb ab in einen steinernen Topf, läßt es erkalten und bindet dann den Topf gut zu. Der Wohlgeschmack des Fettes wird erhöht, wenn man beim Ausfieden einige Vordorfer Äpfel mit ausbraten läßt.

### d. Hammel-, Lamm- und Ziegenfleisch.

Der Hammel ist seines vortrefflichen Fleisches wegen eine sehr wichtige Erscheinung für die Küche, wenige Teile davon ausgenommen, denn von ihm werden die wichtigsten und nahrhaftesten Speisen durch geschickte Hand zubereitet. Englands kräuterreiche Triften, sowie Frankreich und die Niederlande liefern sehr gutes und wohlgeschmeckendes Hammelfleisch und diesen Ländern haben wir auch gerade eine große Anzahl von Zubereitungsarten zu verdanken, welche überall in bessern Häusern willkommen sind.

Das gute Hammelfleisch muß eine dunkelrote Farbe haben, dabei feinfädig und voll des nahrhaftesten Saftes sein. Die Keule muß kurz und fleischig, der Rücken mit Fett überzogen und stark im Fleische sein. Die beste Zeit des Hammelfleisches ist der Spätsommer und am fettesten sind diese Tiere im Spätherbste.

Das Lamm ist am besten vom Dezember bis April und sind die sogenannten Haidschnoten in Deutschland, welche man aus der Lüneburger Heide, besonders aus Leer, Emden und Nienburg a/Weser bezieht, berühmt. Die Milchlämmer sind die besten und müssen sich durch ein weißes Fleisch auszeichnen; dieses fromme Tierchen liefert uns manch delikates Gericht.

#### 106. Hammelkeule, geschmort.

Daselbe wird wie alles Schmorfleisch mit gleichen Zuthaten behandelt. Halbweich herausgenommen, die Sauce verdickt mit Mehl oder Brot. Man kann die Sauce auch mit Champignons, Morcheln, Kapern, frischen oder eingemachten Gurken u. s. w. versehen, dann die Keule darin schmoren lassen.

#### 107. Gebratene Hammelkeule.

Wenn sie tüchtig geklopft ist und abgehäutet, werden Knoblauchzinken fein geschnitten, in das Fleisch kleine Löcher mit dem Messer gestochen und die Knoblauchzinken hinein gesteckt; dann wird das Fleisch tüchtig mit Salz und Pfeffer eingerieben, in eine Schüssel gelegt, Milch darüber gegossen und fest verdeckt 1—2 Tage an kühlem Ort stehen lassen; alsdann wird Butter in der Bratpfanne zerlassen, das Fleisch hineingelegt und unter fleißigem Begießen schön gelb werden lassen. Um die Sauce feimig zu machen, kann man sie mit saurem Rahm versehen und dick kochen lassen.

### 108. Hammel-Schmorfleisch.

Nimm Karbonadenrücken, klopfe sie gehörig, lege sie in einen Topf, versehe sie mit Pfeffer, Salz, Zwiebeln und gieße so viel Wasser darauf, daß sie bedeckt sind; dann lasse sie dämpfen und setze später zur Sauce geriebenes Brot zu, daß sie sämig wird.

### 109. Sauerbraten.

Eine Hammelkeule wird ganz abgezogen, so, daß weder Haut noch Fett daran bleibt; die Knochen werden bis auf den, welcher durch die Keule geht, abgenommen und dann wird diese in Essigsprit gelegt und 8—12 Tage darin gelassen, nur bisweilen umgelegt. Soll sie gebraten werden, so salzt man sie, spickt sie mit Speck und giebt ungefähr  $\frac{3}{4}$  Pfund Butter darauf. Die Keule wird ohne Wasser aufgesetzt und darf nicht sehr scharf gebraten werden. Fängt die Butter zu bräunen an, so gießt man ein klein wenig Wasser hinzu, damit sie nicht verbrennt; zuletzt wird  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne, die mit  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl angerührt wurde, dazu gerührt.

### 110. Hammelrücken mit Moufferons.

Ein schöner Hammelrücken wird entfettet und in etwa einer Stunde unter sehr häufigem Begießen in Butter gar gebraten.

Inzwischen brüht man in einem kleinen Töpfchen eine Hand voll getrocknete Moufferons (in größeren Delikateßen-Handlungen erhältlich) mit etwa 1 Tasse voll Fleischbrühe oder Wasser, läßt sie damit eine Zeitlang kochen und nimmt sie dann heraus, um einen guten Teil derselben fein zu wiegen und in die Bratensauce zu thun, was noch während der halben Bratzeit geschehen kann. Einen Teil der Moufferons lasse man ganz, verkürze höchstens nach Wunsch die Stiele derselben ein wenig und lege beim Anrichten davon eine feine Reihe auf das Rückgrat des Hammelrückens. Gerade zu Hammelfleisch paßt nämlich dieser ausgezeichnete, noch nicht nach Verdienst überall bekannte Pilz besonders gut. Das Wasser des Moufferons nehme man zum Angießen an den Braten. Den Fond kocht man beim Anrichten mit in Wasser aufgelöstem Reis- oder Kartoffelmehl von der Pfanne los und vermischt ihn mit den gewiegten Pilzen, wenn man diese nicht schon, was besser ist, noch während des Bratens zum Fleisch gethan hatte. Wer die gewiegten Pilze in der Sauce nicht liebt, gieße dieselbe vor dem Aufgeben durch und serviere sie so zum Braten, doch ist es ebenso fein, sie im Beiguß zu lassen.

**111. Hammelrücken auf englische Art.**

Ein alt geschlachtener Hammelrücken wird schön gehäutet, gesäubert und gespickt, mit Nierenfett und Butter, sowie Suppenfraut in die Pfanne eingerichtet und schön weich gedünstet. Beim Anrichten wird derselbe mit Rosenkohl, Blumenkohl, weißen Rüben, gelben Rüben, glasierten Zwiebeln und Kartoffeln, welches alles in gesalzenem Wasser weich gekocht wurde, sodann mit sehr frischer Butter geschwungen, in schöner Ordnung, um den Hammelrücken herum garniert. Die rein entfettete Essenz vom Braten wird abgefettet, etwas saurer Rahm zugefügt mit Citronensaft angenehm gesäuert und beim Anrichten besonders beigegeben.

**112. Gebadene Hammelbrust.**

Die gut gereinigte Hammelbrust wird in kräftiger Fleischbrühe weich gekocht, die Knochen herausgelöst, mit gehackter Petersilie und Schalotten bestreut und zwischen zwei Brettchen fest gepreßt; dann wird die Brust in Eiern und Semmelmehl umgewendet, aus heißer Butter auf beiden Seiten rasch, schön gelb herausgebraten und etwas Fleischbrühe darüber gegossen.

**113. Hammelbrüste mit Reis.**

Die Hammelbrüste werden rein gewaschen und von allen Knochen und dem meisten Fett befreit,  $\frac{1}{4}$  Stunde in kochendem Wasser abblanchiert, von allen Seiten rein zugeschnitten und hierauf in guter Fettbrühe langsam weich gekocht. Unterdeffen wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Karolinenreis mit der Braise von den Hammelbrüsten langsam weich gedünstet, dazu 1 Zwiebel mit 4 Gewürznelken besteckt und dem nötigen Salz (aber ohne darin herumzurühren) ganz dick eingedämpft und zwar so, daß der Reis ganz weich und ohne alle Flüssigkeit sein muß, sodann die Hammelbrust in schöne Stücke geschnitten und über den Reis angerichtet; etwas von dem Fond wird extra beigegeben.

**114. Hammelfilet's.**

Nachdem man das Filet sauber abgehäutet, schlage man es ein wenig breit, schneide es in Scheiben, mache in einem flachen Geschirr geklärte Butter heiß, sautiere sie wie das Schweinefilet in 4 Minuten und richte sie auf einer runden Schüssel an. Den Bratensatz koche man mit Fleischbrühe los, gebe etwas frische Butter, eine Messerspitze Paprika und den Saft einer Citrone dazu, verdicke etwas mit Kartoffelmehl und gebe die Sauce über das Filet.

### 115. Hammelfilets in Kräutersauce.

Man sautiere die Filets sehr rasch 2 Minuten und lasse sie noch 3 Minuten in folgender Sauce ziehen, richte sie auf eine runde Schüssel an und gieße die Sauce darüber:

Kräutersauce. Kapern, Moufferons (Knoblauchpilze), Zwiebeln, Schnittlauch, Citronenschale, Estragon, Petersilie, Sardellen, Basilikum und Champignons wiege man sehr fein. Eine helle Einbrenne ziehe man mit Hammelbrühe auf, legiere sie mit Eigelb und Citronensaft und gebe die Kräuter darunter.

### 116. Hammelkoteletten.

Dieselben werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassene Butter getaucht, aus heißem Schmalz schön gelb herausgebraten und mit einigen Löffeln Fleischbrühe abgelöscht; Senfsauce eignet sich sehr gut dazu.

### 117. Hammelkoteletten auf Matrosen-Art.

Die Hammelkoteletten werden angebraten und in sehr guter Braise mit etwas Rotwein weich gekocht und warm gestellt. Sodann wird ein schönes Ragout von glasierten Zwiebeln, kleinen Champignons und der Spitze einer schönen roten Ochsenzunge, welche man in derselben Größe wie Zwiebeln und Champignons schneidet, bereitet. Von dem Fond der Koteletten, sowie etwas kräftiger Bouillon, wird eine braune Sauce eingekocht, welche mit Citronensaft, etwas Madeira und ein wenig Zucker und Salz im Geschmack gehoben, über das Ragout gegossen und durchgekocht wird. Dieses Ragout muß sich durch einen angenehmen, kräftigen und etwas pikanten Geschmack auszeichnen. Die Koteletten werden im Kranze gelegt, das Ragout in die Mitte gegeben und heiß serviert.

### 118. Hammelrippen in der Sauce.

Die gut zubereiteten Hammelrippen werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl gewälzt und aus heißer Butter auf beiden Seiten gelb herausgebraten; dann bestreut man dieselbe mit fein gewiegter Zwiebel und Knoblauch, fügt etwas abgeriebene Citronenschale dazu, läßt dies zusammen aufdämpfen, giebt ein Glas Wein, etwas Fleischbrühe und Lorbeerblatt hinzu und läßt es auf dem Feuer nochmals aufkochen; vor dem Anrichten muß das Fett sorgfältig abgeschöpft werden.

**119. Hammelragout.**

Wenn das Fleisch in kleine Stücke geschnitten ist, wird es sauber gewaschen, in einem Topf mit siedendem Wasser und Salz aufs Feuer gesetzt (aber es darf nur so viel Wasser daran, daß das Fleisch gerade damit bedeckt ist); wenn es anfängt zu kochen, wird es fleißig abgeschäumt, dann gießt man guten Weinessig oder 1 Glas Wein daran, giebt ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Salz, Lorbeerblätter dazu und läßt es damit weich kochen. Dann wird Mehl in zerlassener Butter hellgelb geschwitz, etwas fein gewiegte Zwiebeln dazu gefügt, mit der Hammelfleischbrühe abgerührt, das Fleisch hineingelegt, Kapern, etwas Citronenschale, fein gewiegte Petersilie dazu gefügt, läßt es nochmals aufkochen und zieht die Sauce vor dem Anrichten mit Eigelb ab.

**120. Irish-Stew** (Englisches Gericht).

Von einem Hammelschlegel schneidet man zollgroße Vierecke, nimmt eine flache Rotelettpfanne, giebt etwas Provençeröl und Butter hinein, bratet das Fleisch unter öfterem Wenden bei sehr starkem Feuer recht schnell an und stellt es bei Seite; sodann schneidet man zu gleichen Theilen in gleich große Stücke, Zwiebeln, Kartoffeln und gelbe Rüben, desgleichen etwas leicht abgekochten Weißkohl und mengt alles mit dem Fleisch untereinander, würzt es vorher mit etwas Rümmeikörnern, Pfeffer und Salz, füllt es in ein Kochgeschirr, giebt noch etwas Bouillon dazu und läßt es  $1\frac{1}{2}$  Stunden zugedeckt dämpfen; dieses Gericht muß sich durch einen kräftigen Wohlgeschmack auszeichnen.

**121. Junges Lamm- und Ziegenfleisch.**

Das weichgekochte Fleisch wird in schöne Stücke geschnitten, gesalzen und gepfeffert, in Mehl umgewendet, in geschlagenes Eiweiß getaucht, in Brotkrumen gewälzt, aus heißem Schmalz gelb herausgebacken, mit gewiegter Petersilie bestreut und mit Citronensaft beträufelt.

**122. Lammkeule mit Zwiebel-Büree.**

Eine schöne Lammkeule wird kurz und saftig gebraten; unterdessen werden Zwiebeln in feine Scheiben geschnitten, mit etwas Butter und etwas fein geschnittenem, rohen Schinken zugedeckt, langsam weich gedämpft. Dieselben müssen aber ganz weiß bleiben, mit etwas Mehl verrührt und sofort mit Milch zu einem dicken Brei gekocht, durch ein Sieb gestrichen, den Brei mit Salz und

etwas Paprikapfeffer kräftig abgeschmeckt, auf die Schüssel gegeben und die schön gebratene Lammkeule tranchiert darüber gelegt und serviert. Der Bratenfond wird rein entfettet und in einer Saucière dazu gegeben.

## e. Würste.

### 123. Wurstbri.

Reichlich 1 Pfund Gerste, wovon auch 1 Teil grobe Gerste fein kann, wird in Fleischbrühe weich gekocht. Hierzu thut man 4 Pfund gekochtes und fein gehacktes Schweinefleisch, je 1 Theelöffel Majoran, Kreuzwürz und schwarzen Pfeffer,  $\frac{1}{2}$  Theelöffel gestoßene Nelken, reichlich Zwiebeln, das noch fehlende Salz und läßt den Wurstbri noch einmal aufkochen.

### 124. Bratwurst.

4 Pfund in Würfel geschnittenes Schweinefleisch, 3 Eßlöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel weißer Pfeffer und  $\frac{1}{4}$  Pfund fein geschnittene Zwiebeln werden gut vermischt und in saubere, dünne Därme gefüllt. Zur Vorsicht, damit die Därme beim Braten nicht so leicht plagen, legt man die Würste 3—4 Minuten in kochendes Wasser und bratet dann dieselben in Butter schön braun.

### 125. Bratwurst (andere Art).

2 Teile Schweinefleisch, 1 Teil Kalbfleisch und etwas grüner Speck werden fein gehackt, alles Sehnige herausgezogen, mit Salz, Pfeffer, etwas Koriander und Zitronenschale gewürzt, mit etwas Wasser beneßt, gut untereinander gemischt und in Schweinsdärme eingefüllt.

### 126. Bratwurst auf Matrosen-Art.

Nicht zu starke Bratwürste werden mit Butter leicht angebraten, in einen flachen Tiegel nebeneinander mit dem Fond eingelegt, sodann einige Kümmelkörner, etwas fein geschnittene Zwiebeln, mit Rotwein übergossen und zugedeckt bei mäßigem Feuer langsam  $\frac{1}{2}$  Stunde gedämpft, sodann die Würste herausgenommen, die Sauce mit etwas Kartoffelmehl abgezogen und mit dem nötigen Salz und etwas Madeira abgeschmeckt, über die Würste gegossen und mit schönen Salzkartoffeln serviert.

**127. Rostbratwürste, oder gebaden.**

Dieselben werden mit zerlassener Butter bestrichen und auf dem Roste gebraten, oder man wendet sie in Ei und Semmelmehl um, bakt sie aus heißem Schmalz schön gelbbraun und gießt ein wenig Fleischbrühe darüber.

**128. Bratwurst in brauner Sauce.**

Nachdem die Bratwürste gelb in Butter herausgebraten sind, röstet man 1—2 Eßlöffel Mehl gelb, löscht dies mit etwas Wein und Fleischbrühe ab, würzt es mit etwas Zwiebel, Muskatnuß und Citronenschale und läßt die Bratwurst kurz darin aufkochen.

**129. Bratwürste im Schlafrock.**

Man rollt gewöhnlichen Hefentuchenteig halb fingerdick aus, wickelt rohe Bratwürste einzeln in Stücke dieses Teiges, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie, wenn sie gegangen sind, mit Eiern und läßt sie ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde lang im Backofen braten.

**130. Rindswürste.**

Auf 1 Kilo saftiges Ochsenfleisch rechnet man 1 Kilo Speck; beides wird fein gehackt, mit Milch angefeuchtet, etwas Citrone, Salz und Pfeffer dazu gethan, in Därme eingefüllt und die Würste 5 Tage gut durchgeräuchert.

**131. Salami.**

Auf 5 Pfund mageres Rindfleisch rechnet man 3 Pfund Schweinefleisch und 3 Pfund Speck; nachdem dies alles von den Sehnen befreit worden, wird alles fein gehackt, vermengt und 24 Stunden stehen lassen; dann mengt man 150 Gramm Salz, 45 Gramm gestoßenen Pfeffer, 60 Gramm Kardamom darunter, füllt die Masse sogleich in weite Därme fest ein, bindet sie fest zu, durchsticht den Darm ringsum mit feinen Nadeln und hängt sie 2 Wochen in einen luftigen Kamin oder zur Winterzeit auf luftigen Boden zum Durchtrocknen auf.

**132. Feine Blutwürste.**

Zu einer halben Maas gutem Schweins- oder Kalbsblut rechnet man ebensobiel süßen Rahm; dann wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Rindsmark in kleine Stücke zerschnitten, schneidet Zwiebeln recht fein und läßt diese in dem Rindsmark in der Pfanne gut dünsten, mischt es dann

unter das Blut, nebst Salz, Pfeffer und Majoran, füllt die Masse in nicht zu weite Därme ein, läßt sie im heißen Wasser brühen, bis das Blut zusammengegangen ist; dann werden die Würste in Butter gewendet und auf dem Roste gebraten.

### 133. Blutwurst (anderer Art).

Fast weichgekochtes Bauchfleisch, Lunge, Nieren und Zunge vom Schwein wird fein gewiegt; dann wird die Masse gesalzen, geriebener Majoran, halb fein gestoßene Nelken und Nelkenpfeffer dazu gethan, mit Schweinsblut verdünnt, in Schweins- oder Rindsdärme eingefüllt und in Salzwasser oder Fleischbrühe gekocht.

### 134. Leberwurst.

Schweinsleber wird in Salzwasser so lange gekocht, bis sie nicht mehr blutet, halb soviel Speck wird ebenfalls gesotten; dann wird in Milch eingeweichte Semmel mit der Leber und dem Speck fein gehackt, Gewürznelken, Muskatnuß, Salz, Pfeffer, etwas Majoran, fein gehackte Citronenschale und Zwiebel darunter gemengt und in Rindsdärme eingefüllt; will man diese Würste räuchern, so darf man keine Semmel zur Füllung benützen, bereitet sie weiter wie die Blutwürste, doch muß, bevor man sie gelb braten läßt, der Bindfaden auf der einen Seite der Wurst gelöst werden. Sie sind zu Sauerkraut besonders gut.

### 135. Hammelwürste.

Auf 2 Teile Hammelblut rechnet man 1 Teil lauwarme Milch, dann wird  $\frac{3}{4}$  Pfund gesottenes Schweinefleisch fein gewiegt, dazu gethan, nebst Salz, Pfeffer, Ingwer, Majoran, mit fein geschnittener, in Butter gedämpfter Zwiebel vermengt, in gut gereinigte Hammeldärme gefüllt und ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde in heißes Wasser gesteckt (das Wasser darf jedoch nie ganz den Siedegrad erreichen); sticht man mittelst einer feinen Nadel in den Darm und es läuft dann kein Blut mehr heraus, so sind die Würste fertig. Nun zerläßt man Butter in der Pfanne, läßt fein gewiegte Zwiebeln darin dämpfen, legt die Würste hinein und bratet sie wie Bratwürste. Man kann sie zu Gemüse, Sauerkraut oder Salat geben.

### 136. Cervelatwürste.

Mageres Schweinefleisch vom Schlegel wird mit dem vierten Teil frischen Speck fein zerhackt, Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblüte und etwas Rum vermengt, füllt die Masse dann in Rinds-

oder Schweinsdärme recht fest ein und läßt die Würste 10 Tage gut räuchern.

### 137. Schwartenmagen.

Ein paar Pfund Schweinefleisch vom Rinnbacken und Halsstück werden weich gefotten, in kleine Stücke geschnitten, dann giebt man einige Löffel voll gehacktes Schweinefleisch dazu, so wie man es zu Bratwürsten als Füllung nimmt, nebst 1 Glas voll Schweins- oder Kalbsblut, sowie Salz, Pfeffer, Ingwer, Gewürznelken und Majoran. Nachdem dies alles gut vermengt worden, wird die Masse in einen gut gereinigten Schweinsmagen oder weiten Ochsendarm gefüllt, bindet ihn fest zu und läßt ihn langsam 1 Stunde kochen; dann wird er herausgenommen, in kaltem Wasser abgewaschen, mit einer Stechnadel durchstochen, legt ihn auf eine Serviette und beschwert ihn zwischen 2 Brettern mit Steinen fest; hierauf wird er 3—4 Tage geräuchert und an die Luft gehängt.

### 138. Woll- oder Rindswürste.

3 Kilo Ochsenfleisch von der Keule, welches noch warm vom getötenen Ochsen kommen muß, wird abgehäutet und von Flehsen und Haut befreit, mit einem hölzernen Schlegel recht fein geschlagen oder zu feiner Masse verwiegt. Während des Schlagens giebt man nach und nach 3 Maß Wasser und 100 Gramm Salz darunter. Nachdem dies alles gut untereinander gemischt ist, läßt man es über Nacht stehen, salzt es am nächsten Tage noch etwas nach und füllt die Masse in reine Rindsdärme ein.