

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Straßer, A.**

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

a. Rindfleisch.

**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 gegottenes 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.

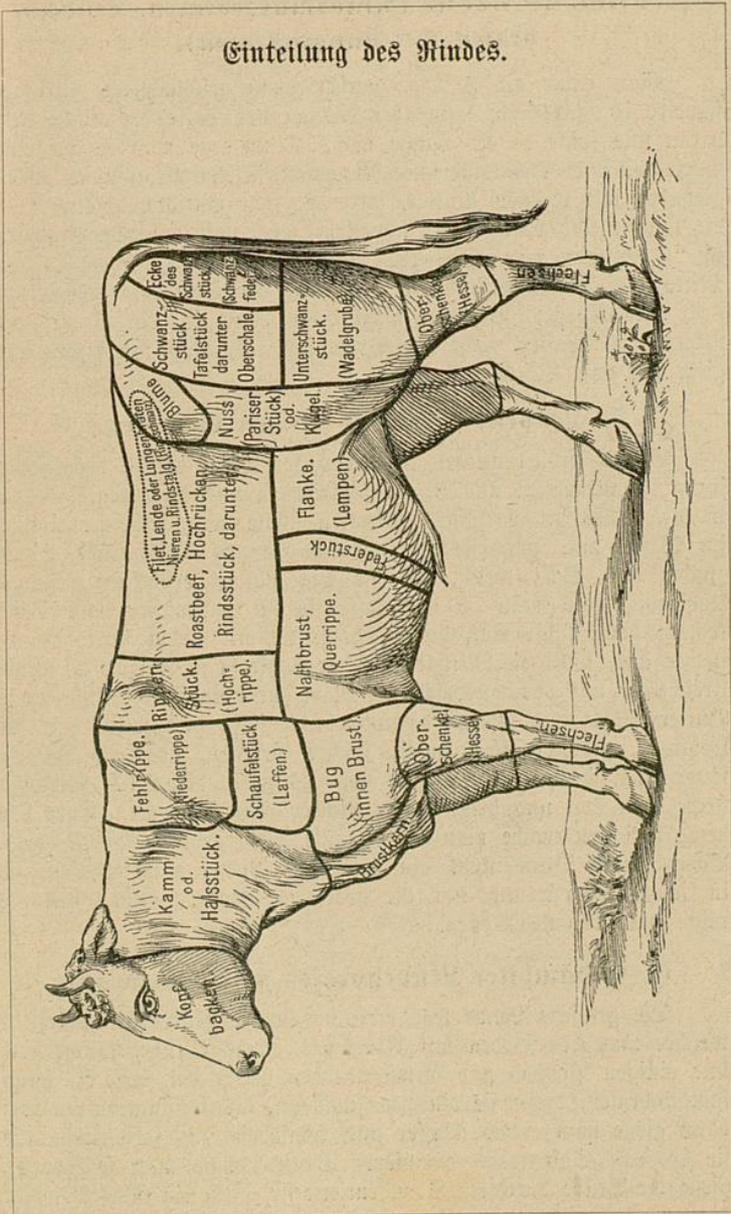
### 2. Roastbeef, deutsch.

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. Dachsenschweif mit glasierten Zwiebeln.

Der Dachsenschweif 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 Dachsenschweif 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. Kalbdaunen.

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 Kalberpfoten, lasse es weich kochen. Nimm ein Lämpchen, 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 Klopse 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 Klopse.

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 Klopse 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 Klopse.

Man kann auch die rohen Klopse nur in der Sauce kochen, dies muß aber ganz kurz, höchstens 5 Minuten dauern. In dieser Zeit dreht man die Klopse 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 hache 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 Schenke 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 Laxe 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 Laxe in einen Steintopf und läßt sie ganz verkühlen. Das betreffende Fleisch muß roh hineinkommen, wenn die Laxe 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 koche 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