

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

b. Kalbfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

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 fämg 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 Fleischstand 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 beigefügt.

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 verwiegt, 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.