

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

c. Schweinefleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

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.

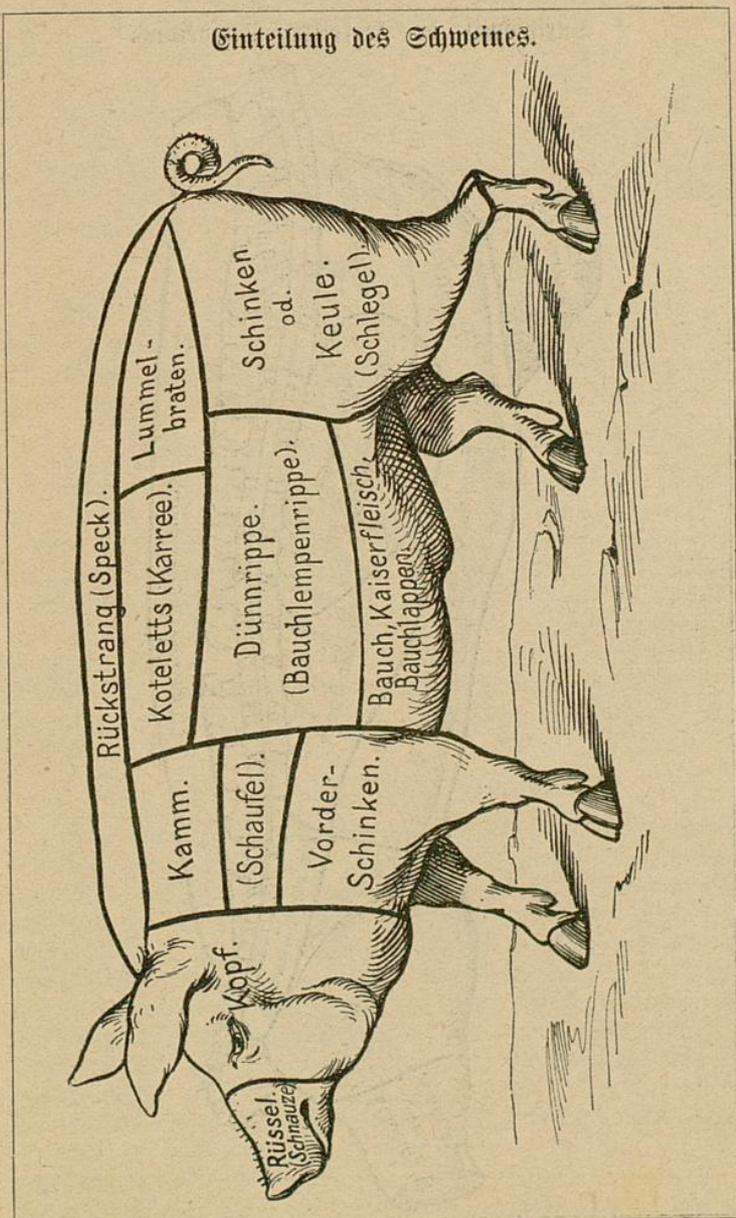
Man bringt das dicke Nackenstück eines Schweines 8 Tage in die Pökeltonne, dann 6—8 Tage in den Rauch. Will man es gebrauchen, so legt man es über Nacht in kaltes Wasser, setzt es dann mit Zwiebeln, Gewürz und wenig Wasser zum Feuer, und kocht es langsam 2 Stunden; dann giebt man $\frac{1}{2}$ Flasche 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.

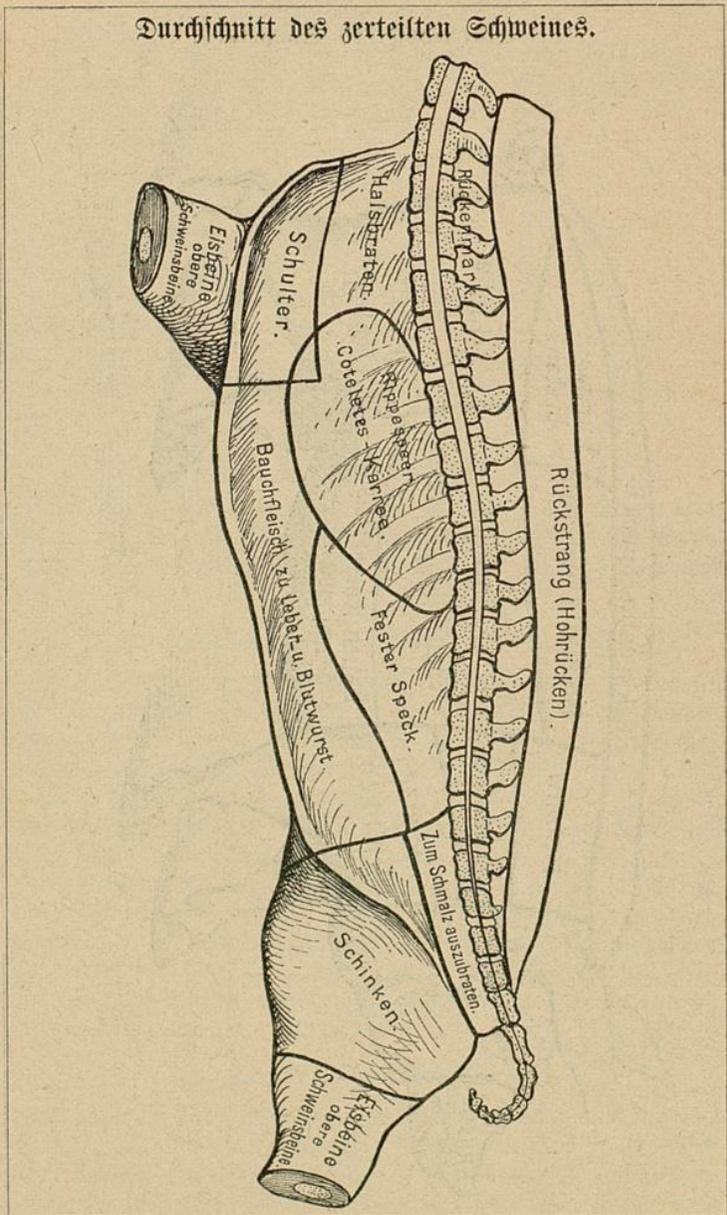
89. Sauer-Schweinebraten.

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 Trüffelauce 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, Trüffeln 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 gepuht 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 schiebt 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.