

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

c. Fleisch-, Geflügel- und Fischspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

laufen. Zugleich muß man es mit einer hölzernen Schneerute gut abschlagen. Vor dem Anrichten rührt man ein nußgroßes Stückchen Butter darunter und feigt die Suppe über würflich geschnittenem, im Ofen getrocknetem Milchbrot in die Suppenschüssel ein.

35. Weinsuppe.

1 Eßlöffel voll feines Mehl wird mit etwas Wasser fein abgerührt; dann giebt man fünf Eidotter, ein Stückchen Butter, ein Stückchen Zimt und feine Zitronenschale, nebst einem Körnchen Salz dazu, rührt alles mit 1 Liter weißen Tischwein gut durcheinander, giebt 125 Gramm gestoßenen Zucker dazu und rührt die Suppe auf Kohlenfeuer, bis sie zu kochen anfangen will, sorgfältig ab. Sollte sie zu dick sein, gießt man Wein nach, auch den nötigen Zucker, giebt dann die Suppe durch ein reines, geruchloses Sieb über würflich geschnittenem, geröstetem Weißbrot oder Bisquit.

c. Fleisch-, Geflügel- und Fischspeisen.

36. Fischbrühe zum blau Abkochen.

Ein viertel Liter guten Essig, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, zwei gelbe Rüben, zwei Zwiebeln, einen Kaffeelöffel voll Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt. Dieses alles lasse man mit dem nötigsten Salz eine Viertelstunde lang zusammen kochen.

37. Blau gekochene Forellen.

Die noch lebenden Forellen werden abgeschlagen, ausgenommen, in kaltem Wasser gewaschen, dann in der vorgehenden Nummer 36 in Fischbrühe eine Viertelstunde langsam gekocht. (Es empfiehlt sich, des bessern Herausnehmens wegen, die Fische, mit dem Rücken abwärts in einem reinen Tüchlein in die Brühe zu legen.) Wenn die Forellen gar sind, werden sie auf die warme Platte gelegt und Essig und Öl extra beigegeben. Auf gleiche Weise werden Saiblinge, Karpfen, Hechte, Huchen, Varben, Schleien u. s. w. blau abgekocht und serviert. Gebackene Fisch- und Fleischspeisen sind in der Krankenfische fast nie zulässig, weshalb derselben hier nicht erwähnt wird.

38. Eingemachte Froschschenkel.

Diese werden rein gewaschen, abgetrocknet, die Behen abgehauen, die Füße eingebogen, gesalzen, in frischer Butter einige Minuten

gedünstet. Sie werden dann wie die Kalbsbrieschen fertig gekocht, mit dem Saft einer halben Zitrone angesäuert und mit 1—2 Gelbeiern legiert.

39. Geringemachte Hühner.

Junge Hühner werden gereinigt, ausgenommen, gewaschen, die Füße am Gelenk abgehauen, mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt, dann einmal aufgekocht. Will man das Fleisch sehr weiß haben, so wird es kurze Zeit in kaltes Wasser gelegt. Nun wird jedes Huhn zerlegt, nämlich in zwei Schlegel, zwei Brüste und den Rücken. Nun läßt man ein Stückchen Butter zergehen, giebt die Hühner dazu, salzt dieselben, würzt sie mit einer Zwiebel, einer gelben Rübe, einem Sträußchen Petersilie und einem Stückchen Zitronengelb und dünstet sie zehn Minuten lang. Dann nimmt man die Hühner mit der Gabel heraus, giebt ein bis zwei Löffel Mehl in die Kasserolle, verrührt es mit dem Übrigen, bis es eine hellgelbe Farbe annimmt. Dann wird nach und nach die Hühnerbrühe dazu gegossen und mit den wieder hineingelegten Fleischteilen fertig gekocht. Man kann Zitronensaft oder ein wenig feinen Essig beifügen und die Sauce nach Belieben vor dem Servieren mit ein oder zwei Dottern legieren.

40. Gebratenes junges Huhn.

Das Huhn oder die Taube wird gereinigt, ausgenommen, der äußere Flaum über einer Spiritusflamme abgefengt, rein gewaschen, den Kopf unter den einen Flügel, der Magen unter den andern eingeklemmt, die Veine in die Bauchhöhle gesteckt. Vorher reibt man das Huhn innen und außen mit Salz ein und läßt es $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$ Stunde liegen. Wünscht man das Fleisch sehr weiß, so überbinde man die Brust mit weißem, gebuttertem Papier; außerdem genügt es, das Huhn anfänglich mit Butter zu bestreichen und während des Bratens in gleichmäßig heißem Rohre, öfters damit und dem wenigen, dazu gegossenen Wasser zu übergießen. Ein Sträußchen Petersilie im Innern erhöht den Wohlgeschmack.

41. Gebratene junge Tauben.

Werden ebenso zubereitet wie das junge Huhn.

42. Geflügelbrust.

Die leicht gesalzene Brust wird in Speckscheiben gehüllt, in eine Kasserolle mit etwas zerlassener Butter gelegt, eine kleine, gepuhte Karotte dazu gegeben und sowie das Fleisch von allen Seiten

angebraten ist, mehrere Löffel kräftige Bouillon hinzugefügt. Die Brust wird in 16 Minuten gar gedämpft; inzwischen verrührt man 5 Gramm Butter, 2 Eidotter, einen Theelöffel Zitronensaft und 3 Eßlöffel Fleischbrühe in kochendem Wasser zu einer dicken Sauce, löst die Speckscheiben von der Geflügelbrust ab und übergießt letztere mit der Sauce.

43. Eingemachte Kalbsbrieschen.

Recht weiße, schöne Kalbsbrieschen werden fünf Minuten im gesalzenen Wasser überkocht, dann ins frische Wasser gelegt und abgekühlt. Nun schneidet man jedes Brieschen in drei bis vier Teile und läßt es mit einem Stückchen Butter, etwas Petersilie, kleiner Zwiebel, Salz, Zitronenschale dünsten. Dann nimmt man die Teile heraus, verrührt einen Löffel Mehl mit der Butter, läßt es hellgelb anlaufen, gießt Fleischsuppe dazu und kocht die Brieschen in dieser Brühe noch acht bis zehn Minuten. Sie werden dann entfettet mit Zitronensaft beträufelt und angerichtet.

44. Eingemachtes Lammfleisch.

Dieses unterliegt derselben Zubereitung wie eingemachte Hühner, Nr. 39.

45. Eingemachte Kaninchen.

Dieses unterliegt derselben Zubereitung wie die eingemachten Hühner.

46. Englische Filetschnitten oder Beefsteaks für Genesende.

Das Fleisch kann mit einem Messer geschabt, oder fein gewiegt werden, worauf man runde Stückchen daraus formt, dieselben leicht salzt und über Kohlenfeuer auf beiden Seiten rasch brätet; es dürfen nur ein paar Minuten dazu verwendet werden, damit der Fleischsaft nicht ausrinnt und das Fleisch nicht hart wird. — Oder man nimmt fingerdicke Stücke von einem schönen, mürben Filet, schlägt diese Stücke etwas breit und brätet sie in einer Pfanne auf Kohlenfeuer auf beiden Seiten, doch so, daß sie in der Mitte noch etwas röthlich sind und beim Durchschneiden der volle Saft hervorrinnt. Sie werden mit etwas guter Jus angerichtet.

46a. Rumpsteak (sautiert, gebraten.)

Von einem altschlachtenen, gut abgelegenen Roastbeef (Zwischenrippenstück) schneidet man ein fingerstarke Scheiben ab, entfernt das

dicke Fett etwas an der Spitze, sonst bleibt das andere daran, klopft mit dem flachen Hackmesser die so zubereiteten Rumpsteaks, salzt und pfeffert dieselben und bratet in einem flachen, eisernen Tiegel mit etwas Schmalz, welches erst braun fein muß, auf flottem Feuer in 5 Minuten, erst auf der einen Seite und umgewendet auf der andern Seite; die braune Butter und den in dem Tiegel gesammelten Fond gießt man darüber und giebt geschabten Meerrettig dazu.

46b. Wiener Roastbraten.

Diese Fleischstücke behandelt man gerade so wie Rumpsteak, nur dämpft man während des Bratens in einem kleinen Geschirr mit etwas Butter, in Scheiben fein geschnittene Zwiebeln; wenn dieselben weich sind, spritzt man etwas Madeira daran und schüttelt es untereinander, gießt es über den fertigen Roastbraten und serviert sofort.

46c. Bichelsteiner Fleisch nach Bismarck-Art. (Bayerisches Gericht.)

(Original-Rezept aus Kissingen, eingefandt von C. D. Fleischhauer.)

Dazu ist ein Kochgeschirr nötig, wovon der Deckel fest und luftdicht schließt, damit das feine Aroma beim Kochen nicht verloren geht. Man nimmt nun ein mageres Stück Rindfleisch aus der Keule vom sogenannten Blumenstück, schneidet dasselbe in egale, ein markgroße Stücke, salzt und pfeffert es ein und bratet das Fleisch auf starker Hitze in einer flachen Beefsteakpfanne mit etwas Butter kurz und schnell schön braun an. Sodann werden ebenfalls Kartoffeln und Mohrrüben in gleichgroße Stücke geschnitten. Den Boden des Kochgeschirres belegt man mit Rindermark und etwas Butter, giebt ein wenig feingeschnittene Zwiebeln, einige gezählte Kümmelförner und etwas geschnittenen Sellerie dazu, läßt es andämpfen und giebt nun eine Schicht Fleisch, sodann Kartoffeln und Rüben, wieder Fleisch und so abwechselnd, bis alles aufgebraucht ist, dazu; jetzt wird der Kessel oder Topf luftdicht mit dem Deckel verschlossen und eine Stunde langsam dämpfen lassen. Dieses Gericht muß sich durch einen kräftigen Geschmack und wohlriechendes Aroma auszeichnen und wurde Sr. Durchlaucht dem Fürsten Bismarck während seiner schweren Krankheit in Kissingen, Saison 1893, als kräftigendes, sowie Lieblingsgericht von seinem Herrn Leibarzt empfohlen.

46d. Bichelsteiner Fleisch (nach anderer bayerischer Art).

Zu gleichen Teilen wird Rind-, Schweine- und Kalbfleisch in ein markgroße Stücke geschnitten, das Geschirr mit Butter oder

Schmalz am Boden belegt, darauf in Scheiben geschnittene Zwiebeln und gedämpft, dazu das Rindfleisch mit etwas Salz, 10 Minuten gut zugedeckt gedämpft, dann das Schweinefleisch wieder 10 Minuten gedämpft, zuletzt das Kalbfleisch, etwas Kümmel und Pfeffer sowie bayerisches Bier, soviel als nötig, und alles zusammen weich gedämpft, mit etwas aufgelöstem Kartoffelmehl die Sauce feimig gemacht und sofort serviert.

47. Markknochen.

Man verschaffe sich vom Metzger ein paar frische, gutgefüllte Markknochen vom Rind, brate dieselben aufmerksam in der Bratröhre, umwickele jeden Knochen mit einer kleinen Serviette und serviere sie heiß mit Salz und Brotschnitten.

48. Schinken mit Ohjensaugen (Spiegeleier).

Von einem guten, weichgekochten Schinken werden messerrücken-dicke Scheiben abgeschnitten. In einer Pfanne lasse man ein kleines Stück Butter heiß werden, lege den Schinken hinein und lasse ihn auf beiden Seiten heiß werden. Über jedem Stück Schinken wird ein Ohjensauge serviert. Ähnlich serviert man Beefsteak, Zungenschnitte, Koteletten von gewiegtem Fleisch.

49. Sardellen-Brötchen.

Zwei Mundbrote werden leicht abgerieben, in dünne Scheiben geschnitten, auf der heißen Platte leicht geröstet, oder auch frisch gelassen, dünn mit Butter bestrichen und mit Streifen zerlegter Sardellenbutter querüber belegt. Die Sardellen-Brötchen haben den Zweck, den Appetit anzuregen.

50. Schinken-Brötchen.

Gekochter, magerer Schinken wird fein gewiegt, ebenso werden vom Mundbrote Scheiben fein geschnitten, leicht gebuttert, mit dem Schinken belegt. Dieser wird mit dem Messer etwas angeedrückt und serviert.

51. Zungen-Brötchen.

Dieselben werden ebenso wie Schinken-Brötchen zubereitet.