

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Koche auf Vorrat!**

Handbuch für die Frischhaltung aller Nahrungsmittel mit den "Weck'schen  
Einrichtungen"

A. Fleisch- u. Fleischspeisen - B. Fische, Krusten- u. Schalthiere

**Stempel-Kehrmann, Anni**

**Öflingen, [1911]**

XI. Pain

**urn:nbn:de:bsz:31-56728**



## XI. Pain.

### Sehr pikanter Pain.

Ausgebeintes Hammel- oder Schweinefleisch wird 8 Tage lang in folgende Marinade gelegt: Rotwein, Pfefferkörner, Gewürznelken, Zwiebelscheiben, Lorbeerblätter und Wacholderbeeren. Dann hebt man das Fleisch aus der Brühe, reibt es mit Salz ein, brät von allen Seiten in Butter an und brät es durch, indem man nach und nach die Marinade hinzugießt. Darauf treibt man das Fleisch durch die Maschine und vermischt es tüchtig mit der durchgeseihten Bratensauce, Salz, etwas Pfeffer und Nelkenpfeffer, etwas geriebener Zwiebel und (auf einen gehäuften Suppenteller Fleisch gerechnet) mit drei Eßlöffeln Soja und 10 Tropfen Würze.

### Leber-Pain.

Eine Kalbsleber wird gehäutet, mit Salz eingerieben und in Butter angebraten. Dann gibt man einige halbierte Zwiebeln, gelbe Rübe, ein Stückchen Sellerie, einige Pfefferkörner, Wacholderbeeren, zwei Gewürznelken und ein Lorbeerblatt hinzu und dämpft die Leber weich. Darauf hebt man die Leber aus der Sauce und läßt sie verkühlen. Die Sauce streicht man durch ein Haarsieb. Inzwischen hat man frischen Speck eine halbe Stunde gekocht (auf je 1 Pfund Leber  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck) und verkühlt.

Leber und Speck werden durch die Fleischmaschine getrieben, die Leber zweimal allein und zweimal mit dem Speck. Alsdann gibt man Salz und Pfeffer an die Masse, sowie die entfettete, mit einem Teelöffel Würze vermischte Sauce, auch etwas Majoran und Thymian, rührt die Masse, bis sie recht geschmeidig ist, füllt sie in Pain-Gläser und sterilisiert eine Stunde bei 98°.

### Falscher Leber-Pain.

Reste von gefüllter Kalbs- oder Ochsenmilz werden mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben, mit Pastetengewürz und Würze nachgewürzt, mit Bratensauce geschmeidig gerührt und sterilisiert.

### **Kalbsmilch-Pain.**

Ein Pfund Kalbsmilch, ohne Abfall gewogen, 1 Pfund Kalbfleisch aus der Keule,  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, Gewürz. Das Kalbfleisch wird gebraten, die Kalbsmilch blanchiert und gar gedämpft. Der Speck wird eine halbe Stunde lang gekocht und dann verkühlt. Die Bratensauce wird mit der Brühe, in der die Kalbsmilch gedünstet wurde, kurz eingekocht und entfettet. Dann treibt man Kalbsmilch, Kalbfleisch und Speck mehrere Male durch die Fleischmaschine, gibt Salz, Pastetengewürz, Sauce und 12 Tropfen Würze hinzu, mischt alles tüchtig untereinander, füllt in Pain-Gläser und sterilisiert 60 Min. bei 98°.

### **Schinken-Pain.**

Frischgekochter Schinken (etwas fett darf er sein) wird dreimal durch die Fleischmaschine getrieben und mit scharfem Pfeffer, Paprika oder Cayenne gewürzt. Dann verrührt man das durchgetriebene Fleisch mit entfetteter Schinkenbrühe, bis es wie ein weicher, geschmeidiger Teig ist, füllt es in Pain-Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

### **Zungen-Pain.**

Frischgekochte Pökelszunge wird geschält, dreimal durch die Fleischmaschine getrieben, mit entfetteter Pökelsbrühe geschmeidig gerührt und mit etwas Cayenne-Pfeffer gewürzt. In Pain-Gläser gefüllt und sterilisiert.

### **Falscher Zungen-Pain.**

Ein ganz frisches Ochsenherz wird gewaschen und vom Abfall befreit, mit Salpeter eingerieben und 10—12 Tage in Pökelsbrühe gelegt. Dann siedet man es langsam weich, treibt das Fleisch, erkaltet, dreimal durch die Fleischmaschine, rührt es mit der Brühe, in der das Herz gekocht wurde, geschmeidig und würzt das Fleisch mit etwas Cayenne-Pfeffer.

In Pain-Gläser gefüllt, wird die Masse 60 Minuten bei 98° sterilisiert.

### **Zwiebel-Pain.**

Bratenreste werden fein gemahlen, mit Salz und Pfeffer und geriebener Zwiebel gemischt und mit Kraftbrühe zu einem geschmeidigen Teig verrührt. Dann bei 98° 60 Minuten sterilisiert.

### **Fetter Pain aus gemischtem Fleisch.**

Ein halbes Pfund Kalbfleisch, ein halbes Pfund Schweinefleisch, ein halbes Pfund durchwachsener Speck, Gewürz.

Das Fleisch wird in Butter angebraten und  $1\frac{1}{2}$  Stunde durchgebraten. Der Speck wird  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht. Die Sauce

kurz eingekocht, kalt gestellt und entfettet. Verkühlt, werden Speck und Fleisch durch die Fleischmaschine getrieben, das Fleisch zweimal allein und zweimal mit dem Speck. Dann gibt man Salz, Pastetengewürz, Sauce und 10 Tropfen Würze hinzu, mischt alles tüchtig untereinander und füllt die Masse (nicht zu hoch, weil sie steigt) in Pain-Gläser. Sterilisationsdauer 60 Minuten bei 98°.

#### **Gewürzter Pain.**

Dunkles Fleisch (Reh, Roastbeef, Hammel) — durchgebraten — wird fein gemahlen. Auf einen hohen Suppenteller voll gibt man 3 Eßlöffel Soja, 1 Teelöffel in Wasser aufgelösten Fleischextrakt, 10 Tropfen Würze, eine Messerspitze geriebene Zwiebel, Salz und etwas Paprika. Dann verarbeitet man die Masse, bis sie recht geschmeidig ist, und sterilisiert.

#### **Hühner-Pain.**

Ein junges Huhn wird zum Braten vorgerichtet, mit Salz eingerieben, in Butter angebraten und weich gedämpft. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, stampft diese und kocht sie mit der abgezogenen Haut zu einer Kraftbrühe ein. Das Hühnerfleisch wird gemahlen, mit Kraftbrühe zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet und sterilisiert.

#### **Gänseleber-Pain.**

Ein Pfund Straßburger Gänseleber, 1¼ Pfund Schweinefleisch aus der Keule, ¼ Pfund frischer Speck, Trüffeln. Das Schweinefleisch wird auf roh gebraten und kalt gestellt. Der Speck wird eine halbe Stunde lang gekocht, in feine Würfel geschnitten, auf einem Sieb mit kochendem Wasser abgebrüht (damit der Pain sich glatt aufstreicht und nicht schmiert). Dann treibt man das Fleisch mit dem Speck und der (vorsichtig von der Galle befreiten) Gänseleber mehrere Male durch die Fleischmaschine, rührt die Masse tüchtig durch, salzt sie, wiegt 4 sterilisierte Trüffeln recht fein, rührt sie mit der Trüffelbrühe durch die Masse hindurch, füllt sie in Pain-Gläser (nicht zu hoch, da die Masse steigt) und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

#### **Haselhuhn-Pain.**

Ein Haselhuhn wird zum Braten vorgerichtet, mit Salz eingerieben, in Butter angebraten und gar gedämpft. Dann löst man alles Fleisch von den Knochen, stampft diese klein und kocht sie zu einer Kraftbrühe ein. Das Fleisch wird gemahlen, mit der Brühe zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet, unter den man zwei feingewiegte, eingemachte Trüffeln mischt, dann sterilisiert.

### **Krammetsvogel-Pain.**

Krammetsvögel werden vorgerichtet, in Butter angebraten und mit einigen Wacholderbeeren gar gedämpft. Dann läßt man sie verkühlen, löst alles Fleisch von den Knochen und zerstößt diese im Mörser. Dann röstet man die Knochen mit den Lebern, Herzen und Magen der Krammetsvögel goldbraun und kocht daraus eine kurze Kraftbrühe. Das Fleisch wird mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben, mit Salz und Pastetengewürz gewürzt und mit der durchgeseibten Kraftbrühe geschmeidig gerührt. Auf einen Suppenteller Krammetsvogelfleisch rechnet man einen Teelöffel Liebigs Fleischextrakt und 6 Tropfen Würze, beides mit der heißen Kraftbrühe vermischt. Sterilisationsdauer 60 Minuten bei 98°.

### **Fasanen-Pain.**

Ein älterer Fasan wird bratfertig gemacht, mit Salz eingegeben, in Butter angebraten und gar gedämpft. Dann löst man das Fleisch von den Knochen und der Haut, zerstampft das Fasanengerippe und kocht es mit den Abfällen zu einer Kraftbrühe ein, die man mit der Fasanensauce kurz einkocht. Das Fasanenfleisch wird dreimal durch die Fleischmaschine getrieben, mit der durchgeseibten Kraftbrühe zu einem geschmeidigen Teig gerührt, mit Salz und Pastetengewürz und zwei ganz feingewiegten Trüffeln vermischt.

In Pain-Gläser gefüllt, sterilisiert man das Fasanen-Pain 60 Minuten bei 98°.

### **Pain aus Birkhahnresten.**

Das Birkhahnfleisch wird von Haut und Knochen befreit und dreimal durch die Fleischmaschine getrieben. Die Knochen werden zerstampft und zu Kraftbrühe eingekocht, der man etwas Fleischextrakt und einige Tropfen Würze zusetzt. Hierauf rührt man das Fleisch mit der Brühe zu einem geschmeidigen Teig, salzt, wenn nötig, noch etwas nach, füllt die Pains in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

### **Rebhuhn-Pain.**

Alte Rebhühner werden gar gedämpft, indem man von Zeit zu Zeit etwas Wasser hinzugießt. Dann löst man das Fleisch von den Knochen, stampft diese im Mörser und kocht sie zu Kraftbrühe ein. Das Fleisch wird mehrere Male durch die Fleischmaschine getrieben, mit der durchgeseibten Kraftbrühe zu einem geschmeidigen Teig gerührt, mit Salz und einigen Tropfen Würze gewürzt und sterilisiert.

### Hasen-Pain.

Frischgebratenes Hasenfleisch (das Rückenfleisch ist natürlich das zarteste) wird durch die Fleischmaschine getrieben, bis es ganz fein ist (drei- bis viermal). Soviel Speck, wie man zum Spicken des Fleisches gebraucht haben würde, treibt man ebenfalls durch. Die Hasenknochen werden kleingeschlagen und mit Wasser oder Bouillon zu einer Kraftbrühe eingekocht. Dann verrührt man Speck und Fleisch tüchtig, gibt Salz und Pfeffer hinzu, etwas Fleischextrakt und Würze (auf einen Hasenrücken  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt und 6 Tropfen Würze), gibt soviel durchgeseibte Kraftbrühe hinzu, daß man aus dem Ganzen einen weichen, geschmeidigen Teig rühren kann. Diesen drückt man in Pain-Gläser und sterilisiert 60 Min. bei  $98^{\circ}$ .

### Fetter Reh-Pain.

Ein Pfund Rehfleisch aus der Keule,  $\frac{1}{2}$  Pfund durchwachsener Speck, Gewürz. Das Rehfleisch wird in Butter angebraten, gänzlich durchgebraten, der Speck eine halbe Stunde lang gekocht. Die Sauce wird mit einem halben Teelöffel Liebig's Fleischextrakt aufgekocht, kalt gestellt und entfettet. Erkalte, wird Fleisch und Speck durch die Fleischmaschine getrieben, das Fleisch zweimal allein und zweimal mit dem Speck. Dann gibt man Salz, Pastetengewürz, die Sauce und 10 Tropfen Würze dazu, mischt alles tüchtig untereinander, füllt die Masse in Pain-Gläser (nicht zu hoch) und sterilisiert 60 Minuten bei  $98^{\circ}$ .

### Reh-Pain.

Rehbratenreste (aus der Keule oder dem Rücken) werden fein gemahlen, mit etwas Salz gemischt und mit Kraftbrühe, in die man Fleischextrakt und Würze gibt, zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet. Man rechnet auf einen Suppenteller Rehfleisch einen Teelöffel Liebig's Fleischextrakt und sechs Tropfen Würze.

### Getrüffelter Reh-Pain.

Genau wie angegeben, nur rührt man vier feingewiegte Trüffeln hindurch.

### Renntier-Pain I.

Abfälle von gebratener Renntierkeule (oder Renntier Rücken) werden fein gemahlen, mit Salz und Pastetengewürz gewürzt und mit Kraftbrühe, die man aus Liebig's Fleischextrakt und Würze herstellt, zu einem geschmeidigen Teig gerührt. Man füllt denselben in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei  $98^{\circ}$ .

### Renntier-Pain II.

Abfälle vom Renntierbug oder von der Keule werden in Butter angebraten. Dann gibt man einige Zwiebelscheiben hin-

zu, läßt sie mit anrösten, gibt etwas Salz an das Fleisch, einige Wacholderbeeren und etwas Lorbeerblatt, etwas frische Fleischbrühe und auf 1 Pfund Fleisch ein Glas Rotwein und dünstet das Fleisch langsam weich. Hierauf nimmt man das Gewürz aus dem Fleisch, gibt letzteres durch die auf fein gestellte Fleischmaschine, rührt es mit der durchgeseibten Sauce und einigen Tropfen Würze geschmeidig und salzt, wenn nötig, noch etwas nach. Darnach füllt man es in Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

#### Wildschwein-Pain.

Reste von gebratenem Wildschweinfleisch werden durch die auf fein gestellte Fleischmaschine gegeben. Auf 1 Pfund Fleisch rechnet man  $\frac{1}{2}$  Pfund durchwachsenen Speck, den man eine halbe Stunde kocht, erkalten läßt und zweimal mit dem Fleisch durch die Fleischmaschine treibt. Dann gibt man Salz, Majoran, Thymian, etwas Paprika hinzu, etwas Kraftbrühe und einige Tropfen Würze, rührt alles zusammen recht geschmeidig, füllt in Pain-Gläser und sterilisiert 60 Minuten bei 98°.

#### Sardellen-Pain.

Ein Viertelfund Sardellen wird gewaschen, gewässert, durch die Fleischmaschine getrieben und mit 60 g feingemahlenem Fleisch (Kalbs- oder Schweinebraten) gemischt. Mit aufgelöstem Fleischextrakt wird die Masse zu einem geschmeidigen Teig verarbeitet und 60 Minuten bei 98° sterilisiert.

