

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck - Koche auf Vorrat

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen, [1941]

A) Schlachtfleisch: Kalb, Rind, Schwein, Hammel, Pferd, Ziege

urn:nbn:de:bsz:31-57595



ZWEITER ABSCHNITT

A. Die Verwertung von Schlachtfleisch

Kalbfleisch

Kalbskopf

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die vom Metzger ausgebeinten Kalbskopfknochen wasche man, setze sie in kaltem Wasser auf und bringe dieses langsam zum Kochen. Das Fleisch wasche man gut, lege es mit der Kopfhaut nach oben in eine Schüssel, brühe es schnell mit kochendem Wasser, trockne es leicht ab und reibe die Kopfhaut mit einer Zitrone ein. Hierauf salze man das jetzt kochende Wasser mit den Knochen, lege das Kopffleisch hinein und koche es mit Wurzelwerk, Lorbeerblatt und gutem Weinessig langsam gar. Ist das Kopffleisch gar, nehme man es aus der Brühe, löse die Zunge aus, ziehe sie ab, lege sie in ein Glas ($\frac{1}{2}$ Liter), übergieße sie mit durchgeseibter Brühe und erhitze sie. Sobald das Kopffleisch etwas abgekühlt ist, schneide man es in schöne, nicht zu große Stücke, fülle diese in Gläser, übergieße sie bis 2 cm unter dem Glasrand mit durchgeseibter heißer Kochbrühe, stelle die Gläser in heißes Wasser und erhitze. Das von den Knochen gelöste Fleisch treibe man durch die Hackmaschine und halte es, trocken oder mit durchgeseibter Kochbrühe übergossen, frisch oder verwende es sogleich. Die Knochen röste man dann in Fett mit Zwiebel und Wurzelwerk, übergieße sie mit kaltem Wasser und koche sie langsam. Die durchgeseibte Brühe läßt sich wie Fleischbrühe frischhalten.

Kalbshirn

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege ganz frisches Kalbshirn in kaltes Wasser, das man oft erneuert, und befreie es von der blutigen Haut. Hierauf lasse man es nochmals in frischem, kaltem Wasser auswässern und dann in frischgekochter Fleisch-, Kalbsknochen- oder Kalbskopfbrühe zugedeckt langsam ziehen, bis es gar ist, lege es in ein Glas, übergieße es mit der Kochbrühe und erhitze es.

Kalbszunge

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die frischen oder 8 Tage in Zuckerlake gepökelten Kalbszungen koche man, nachdem sie gut gewaschen sind, in Kalbsknochenbrühe, Kalbskopfbrühe oder frischer Fleischbrühe gar, aber nicht zu weich. Man nehme sie aus der Kochbrühe, tauche sie in kaltes Wasser und ziehe die Haut ab. Hierauf lege man sie in ein Glas, übergieße sie mit der Brühe bis 3 cm unter dem Rand und erhitze sie.

Kalbsmilch, Brieschen oder Bröschen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man wässere die ganz frische Kalbsmilch gründlich aus, setze sie mit kaltem Wasser auf, lasse dieses lauwarm werden, gieße es ab und wiederhole dies, bis die Kalbsmilch schön weiß ist. Hierauf lege man sie nochmals in kaltes Wasser, entferne dann die Haut und die Röhren und putze die Kalbsmilch sauber. Man gebe sie, mit frischer Fleischbrühe oder Kalbsknochenbrühe bedeckt, in die Gläser und erhitze sie.

Kalbslunge

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man wasche die Kalbslunge, gebe sie in kochendes Salzwasser und füge Wurzelwerk, eine auf der Herdplatte gebräunte Zwiebel und etwas Zitronenschale dazu. Ist die Lunge gargekocht, nehme man sie aus der Kochbrühe, lege sie zwischen 2 Teller und beschwere sie, bis sie erkaltet ist. Hierauf schneide man sie in beliebige Streifen, entferne dabei Haut und Knorpel, fülle die Streifen in Gläser, und zwar nur knapp über die Hälfte, übergieße sie reichlich mit der durchgeseihten Brühe bis 3 cm unter dem Glasrand und erhitze.

Benutzen Sie immer WECK-Erzeugnisse mit der Erdbeermarke

Kalbsherz, Kalbsleber, Kalbsnieren und Kalbslendchen

eignen sich nicht zum Frischhalten, da sie hart und trocken werden.

Weißes Kalbswürzfleisch (Kalbsfrikassee)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide Brust, Hals oder Vorderkeule (Bug) in gleichmäßige viereckige Stücke, setze diese, mit kochendem Wasser bedeckt, aufs Feuer, füge Salz, Zwiebel, Gelbrübe und nach Belieben ein halbes Lorbeerblatt dazu und lasse das Fleisch gar, aber nicht zu weich kochen. Hierauf nehme man es aus der Brühe, lege es sofort in die Gläser, die auf einem feuchten Tuch stehen müssen, gieße die Brühe durch ein feines Sieb heiß über das Fleisch bis 2 cm unter dem Glasrand, stelle die Gläser in heißes Wasser und erhitze.

Braunes Kalbswürzfleisch (Kalbsragout)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die schön braun gerösteten, mit Fleischbrühe zugedeckt, gar, aber nicht zu weich gedämpften Fleischstücke fülle man in Gläser, koche den Satz (Fonds) in dem Schmortopf mit etwas Fleischbrühe oder Wasser auf, löse ihn los und verteile ihn in die Gläser.

Kalbsgulasch

Größere, gleichmäßige Würfel behandle man wie braunes Würzfleisch, füge aber etwas Rosenpaprika dazu. Bei der Zubereitung zum Verbrauch würze man, wenn nötig, noch mit Rosenpaprika nach.

Gebröselte Kalbsschnitzel und Kalbsrippenschnitten

(Panierte Kalbskotelette)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Nicht zu dünne Schnitzel oder die sogenannten Herzrippenschnitten, die geschlossen sind, klopfe man, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, wälze sie in geschlagenem, frischem Eiweiß und danach in Bröseln, backe sie in reichlichem gutem Fett gar und behandle sie nach den allgemeinen Anleitungen.

Konserven im Glas von WECK sind vielseitig verwendbar!

Kalbsbraten (Rücken)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man teile den Kalbsrücken in der Mitte auseinander und schneide ihn für die Gläser passend zurecht. Die Rückgratknochen hacke man vor dem Braten ein, löse sie aber nicht aus. Man behandle den Braten nach den Vorschriften im allgemeinen Teil, lasse die Stücke, wenn sie fertig gebraten sind, einige Minuten stehen, löse hierauf die Knochen aus, lege die Braten in die Gläser und erhitze sie.

Kalbsbraten (Keule)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die zum Frischhalten bestimmte Keule zerlege man in 4 Stücke und brate jede einzelne ausgelöste und gehäutete Nuß, sofern man sie nur als Braten frischhalten will, nachdem man sie mit Salz bestreut hat, in gutem, heißem Fett an, füge nach Belieben Zwiebel und Würzkräuter hinzu und brate das Fleisch im Backofen, unter fleißigem Begießen mit Bratenfett, saftig und gar, aber nicht zu weich. Die Keulenknochen schlage man klein, wasche die häutigen Abfälle des Fleisches, röste alles mit dem üblichen Wurzelwerk leicht an, gebe kaltes Wasser daran und koche eine kräftige, schmackhafte Brühe, die man zum Ablöschen des Bratensatzes verwendet. Man gebe jeden Braten für sich in ein passendes Glas, verteile die Tunke darüber und erhitze.

Kalbshackfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man treibe das Fleisch zweimal durch die Hackmaschine (mittlere Scheibe), würze es mit Salz und Pfeffer, fülle es bis 2 Finger breit unter dem Rand in die Gläser und erhitze es.

Bei der Verwendung zu Hackbraten oder Fleischbällchen (Frikadellen) mische man das Hackfleisch wie üblich mit Rind- und Schweinehackfleisch.

Kalbshaxen, gekocht

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man koche die vorbereiteten Kalbshaxen in frischer Fleisch- oder Knochenbrühe oder auch nur in gesalzenem Wasser mit Wurzelwerk, gebräunter Zwiebel, Lorbeerblatt, Nelken und Zitronenschale gar, aber nicht zu weich. Nach Belieben füge man gegen das Ende der Kochzeit ein Glas Weinessig dazu. Man nehme die Haxen aus der Brühe, löse das Fleisch behutsam ab, lege es in

passende Gläser, seihe die Kochbrühe durch, gebe sie nach Vorschrift in die Gläser und erhitze.

Beim Gebrauch stelle man die Gläser in warmes Wasser, bis die Gallerte flüssig geworden ist, lasse diese ablaufen, erhitze sie in einem Topf, gebe noch etwas Essig dazu und lasse das Fleisch darin heiß werden.

Die Knochen zerhacke man, nachdem das Fleisch abgelöst ist, röste sie in Fett mit Wurzelwerk an, übergieße sie mit der übrigen Kochbrühe oder kaltem Wasser und koche eine schmackhafte Brühe, die man zu Suppen verwenden oder für späteren Gebrauch nach der Anweisung für Brühen frischhalten kann.

Kalbshaxen, gebraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bestreue die Kalbshaxen mit Salz und behandle sie wie Kalbsbraten. Beim Gebrauch nehme man das Fleisch aus dem Glase, gebe die Bratentunke in einen Bräter, füge nach Belieben sauren Rahm dazu, lasse die Tunke aufkochen, lege das Fleisch hinein, begieße es oft mit der heißen Tunke und lasse es genügend heiß werden.

Die ausgelösten Knochen verwende man zum Kochen einer Brühe.

Kalbskopf-Sülze I (einfach)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man koche den Kalbskopf nach den für diesen bereits gegebenen Vorschriften mit der Zunge und 4 Füßen, mit Wurzelwerk, mit auf der Herdplatte gebräunter Zwiebel, mit Zitronenschale, Lorbeerblatt und einigen Pfefferkörnern langsam gar, nehme das Kopffleisch heraus, löse die Zunge aus und häute sie ab. Das Kopffleisch beschwere man zwischen zwei Platten. Sobald die Füße weich sind, nehme man sie heraus, löse das Fleisch ab, lege die Knochen in die Kopfbrühe zurück und lasse diese noch weiter einkochen. Man gieße die Brühe dann durch ein feines Seihtuch in ein geeignetes Gefäß und stelle sie an einen kühlen Ort, bis sie erstarrt ist. Dann nehme man das Fett, welches sich auf der Oberfläche befindet, ab, nehme die Gallerte behutsam vom Bodensatz ab, gebe sie in einen Topf, lasse sie warm werden, füge den Saft von 2—3 Zitronen und ein Glas Weißwein oder klaren Apfelmost, einige Prisen Pastetengewürz und Majoran, 1—2 Eiweiße, welche mit etwas Essig zerschlagen werden, und die sauber gewaschenen, zerdrückten Eierschalen dazu, schlage die Brühe mit dem Schneebesen, bis sie aufkocht, ziehe den Topf vom Feuer und lasse die Brühe zugedeckt sich klären und dann durchlaufen. Inzwischen schneide man das Kopffleisch, Zunge und das Fußfleisch in gleichmäßige Würfel oder Blättchen,

fülle sie lose in passende Sturzgläser, gieße die noch laufende Gallerte darüber und erhitze.

Übrigbleibende Gallerte gieße man in Gläser und erhitze sie 60 Min. bei 98 Grad. Man verwende sie zum Einsulzen von Fleisch, Geflügel, Wild und Fischen.

Kalbskopf-Sülze II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege etwa $1\frac{1}{2}$ -2 kg Kalbfleisch oder auch mehr, je nach Anzahl der zu verwendenden Kalbsköpfe und -füße, in eine Beize.

Am Tage der Herstellung der Kalbskopfsülze nehme man das Fleisch aus der Beize, trockne es ab, bestreue es mit Salz, brate es in heißem Fett an, gebe eine geschnittene Zwiebel dazu und lasse alles gelblich anrösten. Man lösche mit der Beize und etwas Kalbskopfbrühe ab und lasse das Fleisch gar, aber nicht zu weich braten. Das erkaltete Fleisch schneide man in beliebige Würfel und mische es unter das geschnittene Kalbskopffleisch. Den Bratensatz im Bräter löse man los, koche ihn mit etwas Kalbskopfbrühe auf und gieße ihn zu der Kalbskopfbrühe. Die Sülze mache man nach der vorhergehenden Anweisung fertig.

Kalbskopf-Sülze III

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man pökle eine frische Rindszunge 3 Wochen vor Herstellung der Kalbskopfsülze in Zuckerlake. Am Tage der Fertigstellung der Sülze koche man die Zunge für sich allein, häute sie ab, schneide sie, wenn sie völlig erkaltet ist, in kleine Würfel (die Spitze der Zunge in dünne Scheiben) und füge die Würfel unter das übrige geschnittene Fleisch. Man kann auch statt Rindszunge 4 bis 5 gepökelte Kalbszungen verwenden. Die Brühe behandle man nach der vorhergehenden Anweisung. Diese Sülze ist sehr wohlschmeckend.

Selbstverständlich kann man auch Braten mitverwenden, nur achte man darauf, daß genügend Brühe zum Auffüllen der Gläser vorhanden ist. Die Brühe muß sehr scharf gewürzt sein, da Essig und Wein bei längerem Stehen der Gläser sehr nachlassen.



fleisch

nicht im Glas aufwärmen, sondern in frischem Fett oder in heißer Brühe heiß machen!

Kalbsröllchen (-Rouladen) I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide aus der Keule schöne, nicht zu dünne Schnitzel, klopfe diese leicht, bestreue sie mit Salz und bestreiche sie mit einem Füllsel aus feingeschnittenen Schalotten und feingehackter Petersilie, die in Butter gedämpft worden sind, rolle die Schnitzel fest zusammen, binde sie, salze sie und brate sie in heißem Fett ringsum an. Man unterhalte ein starkes Feuer und wende die Röllchen fleißig, damit sie keinen Saft ziehen und nicht trocken werden, lösche sie mit etwas dunkler Fleisch- oder Knochenbrühe und nach Belieben mit etwas Weißwein ab und lasse sie gar dämpfen. Hierauf entferne man den Bindfaden, lege die Röllchen in Gläser, übergieße sie mit der Bratentunke und erhitze sie. Man achte darauf, daß die Schalotten oder Zwiebeln des Füllsels gargedämpft sind, da sie sonst verderben und das Fleisch ungenießbar machen würden.

Kalbsröllchen II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bereite ein Kalbfleischfüllsel, bestreiche damit die Innenflächen der Schnitzel, rolle diese zusammen, ziehe mit einer feinen Spicknadel länglich geschnittene Speckstreifen hindurch, sodaß die Rollen fest zusammenhalten, und verfare weiter nach den Angaben der vorstehenden Anweisung.

Kalbsröllchen III

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bestreiche die Schnitzel mit Füllsel aus feingehackten, in Fett vollständig gargedämpften Schalotten oder Zwiebeln und Petersilie, lege eine Scheibe geräucherten Specks darauf, rolle die Schnitzel zusammen, binde sie und verfare weiter nach den Angaben in der Anweisung für Kalbsröllchen I.

Gefüllte Kalbsbrustrollen (-Rouladen)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man beine eine Kalbsbrust aus, spalte sie in der Mitte quer, lege die beiden Lappen auseinander und bestreue sie mit Salz. Dann bereite man ein Kalb-



Braten

nur mit der Bratenbrühe übergießen und nicht mit Gallerte oder Fett voll ausgießen!

fleischfüllsel (-farce), würze dieses mit dem Saft einer halben Zitrone und einem kleinen Gläschen Weißwein, füge noch zwei frische Eigelbe dazu und vermische das Füllsel gründlich. Man streiche es gleichmäßig auf die ausgebreitete Kalbsbrust, rolle diese zusammen (eingerissene Stellen nahe man zu), umwickle sie dicht mit Bindfaden und brate sie in heißem Fett an. Man füge geschnittene Zwiebeln und Wurzelwerk dazu, begieße die Kalbsbrustrollen oft mit dem Bratenfett, lasse sie nach den allgemeinen Vorschriften für Braten gar braten, nehme sie heraus, lasse sie erkalten, teile sie dann für Sturzgläser passend ein, lege sie in diese, übergieße sie mit der Tunke und erhitzte.

Gefüllte Kalbsbrust I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man öffne vorsichtig die ausgebeinte Brust und fülle sie mit folgendem Fleischfüllsel: $\frac{1}{2}$ kg gehäutetes rohes Kalbfleisch (je nach Größe der Brust nehme man mehr oder weniger Fleisch) und $\frac{1}{4}$ kg Kalbsleber treibe man durch die Hackmaschine und füge in reichlichem Fett oder Butter gargedämpfte, feingehackte Zwiebeln oder Schalotten sowie gewiegte Petersilie, die rasch in Fett gedämpft werden muß, damit sie noch grün bleibt, ebenso Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, Pastetengewürz und 4 frische Eier dazu; man mische dann die Masse gründlich durch und fülle sie in die geöffnete Brust, jedoch nicht zu straff, damit diese beim Braten nicht platzt und die Füllung herausdringt. Dann nähe man die Brust zu, bestreue sie mit Salz, lege sie mit der Unterseite in heißes Fett, lasse sie anbraten und behandle sie weiter nach den Angaben für Kalbsbraten. Ist die Brust gar, nehme man sie aus dem Bräter, lege sie auf eine Platte und lasse sie erkalten. Danach teile man die Brust in beliebige, für die Sturzgläser passende Stücke, lege diese ein, verteile die Bratentunke darüber und erhitzte den Inhalt.

Beim Gebrauch öffne man das Glas, nehme die Brust heraus, befreie sie am unteren Teile von der Gallerte, die man mit dem Rest aus dem Glase in einem langen Bräter erhitzt und beliebig verlängert, lege die kalt in Scheiben geschnittene Brust hinein und lasse diese im Bratofen durch und durch heiß werden.

Dies ist die beste Art, zu erwärmen, nur wird die Füllung etwas bräunlich. Erwärmt man die unzerschnittene Brust im Bratofen, dann wird entweder das Kalbfleisch zu trocken oder die Füllung nicht genügend heiß.

Gefüllte Kalbsbrust II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme zur Füllung $\frac{1}{2}$ kg gehäutetes rohes Kalbfleisch und $\frac{1}{4}$ kg fettes rohes Schweinefleisch und verfare nach den vorstehenden Angaben.

Kalbfleisch-Pastete I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Hierzu eignet sich am besten das Fleisch der Vorderkeule. Man brate das Fleisch nach den Angaben für Kalbsbraten gar, aber nicht zu weich, nehme es aus dem Bräter und lasse es erkalten. Auf 1 kg durchgemahlenes Kalbfleisch nehme man etwa $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{2}$ kg kernig gekochten, fetten Schweinsbauch und treibe ihn erkaltet einmal allein und dann noch zweimal zusammen mit dem Kalbfleisch durch die Hackmaschine (erstmal nehme man die mittlere und dann die feinste Scheibe). Die Knochen der Vorderkeulen zerhacke man, röste sie nochmals in gutem Fett an, übergieße sie mit kalter, frischer Fleischbrühe oder mit Wasser, lasse sie tüchtig auskochen, seihe die Brühe durch und benutze sie dazu, die Pastetenmasse, falls die Bratentunke nicht genügt, geschmeidig zu machen. Hierauf nehme man das erstarrte Fett von der Bratentunke ab, gebe noch frisches, gutes Fett dazu, rühre es schaumig und verrühre es mit dem durchgetriebenen Fleisch, 2 frischen Eiern, 4 Eßlöffeln Madeira oder sonstigem Südwein, etwas weißem Pfeffer und Pastetengewürz. Eine feingehackte Zwiebel oder Schalotte dämpfe man in reichlichem Fett gar, treibe sie mit diesem durch die Hackmaschine und gebe sie zu dem Fleisch. Dann füge man die Tunke hinzu, in der das Fleisch gebraten worden ist. Die Masse muß stark gewürzt sein. Man fülle sie in Sturzgläser, aber nicht zu hoch (etwa 4-5 cm unter dem Rand je nach Größe der Gläser), damit die Masse nicht auskocht und nicht lediglich ein Scheinverschluß herbeigeführt wird. Dann erhitze man die Pastete.

Anmerkung: Die Zwiebeln müssen fest und noch durchaus gut sein, da sie, wenn sie anfangen weich zu werden, sehr leicht verderben und dann die Fleischmassen ungenießbar machen. Diese Gefahr besteht auch, wenn die Zwiebeln nur halbgar gedämpft oder gar roh verwendet werden.

Kalbfleisch-Pastete II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man verfähre nach den Vorschriften für Kalbfleisch-Pastete I, treibe aber noch eine gedämpfte Kalbsleber mit dem Kalb- und Schweinefleisch durch. Die Tunke wird mit der Zwiebel ebenfalls durch die Hackmaschine getrieben und zu der Masse gefügt. Statt Südwein nehme man 4 Eßlöffel Weißwein und den Saft einer Zitrone.

Kalbsleber-Pastete

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man dämpfe eine frische Kalbsleber, lasse sie abkühlen, schneide sie in Stücke und treibe sie je nach der Größe der Leber mit $\frac{1}{2}$ -1 kg rohem, fettem

Schweinefleisch und mit einer feingehackten, in Fett gedämpften Zwiebel mit dem Fett dreimal durch die Hackmaschine. Man rühre etwa 100 g ausgekochtes Butterschmalz oder reines Schweineschmalz schaumig, gebe es zu der Masse und füge noch die Bratentunke, ein Glas Madeira, 2 frische Eier, Salz, Pfeffer, Pastetengewürz und Majoran dazu und rühre alles gründlich durch. Man fülle die Masse in Sturzgläser und verfähre nach den Angaben für Kalbfleischpastete I.

Kalbs-Streichleber (Pain)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man treibe die gedämpfte, abgekühlte Leber zweimal durch die Hackmaschine (erstmal durch die mittlere, dann durch die feinste Scheibe), gebe die durch ein Sieb gerührte Bratentunke, 1 Glas Madeira, wenn erforderlich, noch etwas frisch gekochte, gute Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Pastetengewürz dazu und streiche die Masse durch ein feines Haarsieb. Man kläre etwa 125–250 g frische Butter, lasse sie erkalten, rühre die schaumig und gebe die durchgestrichene Masse dazu. Die Streichleber fülle man in kleinere Sturzgläser und erhitze sie.

Kalbsfüße, gekocht

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die gesäuberten Kalbsfüße wässere man, spalte sie der Länge nach auf und koche sie gar. (Siehe Vorschriften für Kalbskopf!) Man nehme die Füße aus der Kochbrühe, tauche sie rasch in kaltes Wasser und löse die Knochen aus. Diese gebe man in die Brühe zurück und lasse sie noch eine Zeitlang kochen. Dann schneide man die erkalteten Füße in beliebige Stückchen, lege diese in die Gläser, übergieße sie mit der durchgeseihten Brühe und erhitze sie. Man kann sie wie Kalbskopf verwenden.

Ochsenfleisch

Ochsenmaulsalat

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man pökle ein frisches Ochsenmaul etwa 2–3 Wochen in Zuckerlake. Dann nehme man es heraus, wasche es ab, stelle es mit kaltem Wasser aufs Feuer, lasse es rasch zum Kochen kommen, gieße es ab, wasche es nochmals in frischem Wasser durch, setze es mit frischem Wasser auf und koche es langsam weich.

Wurst nicht zu hoch einfüllen, damit kein Fett auskocht!

Man füge Wurzelwerk hinzu und entferne dieses, wenn es gar ist. Die Sellerieknollen lasse man unter keinen Umständen mitkochen, weil sie leicht blau oder schwärzlich werden und die Brühe dunkel und unansehnlich machen. Die Brühe lasse man nur leicht ziehen, nicht sprudelnd kochen. Das weichgekochte Ochsenmaul ziehe man in kaltem Wasser rasch und sauber ab und putze es gründlich. Hierauf lasse man es erkalten, schneide es dann in 3-4 cm lange, dünne Streifen und fülle diese in beliebige Gläser. Inzwischen lasse man so viel Wasser, wie man zum Auffüllen der Gläser braucht, mit dem erforderlichen scharfen Weinessig, mit Lorbeerblatt, Zwiebelscheiben, Pfefferkörnern, Senfkörnern, etwas Zitronenschale und dem Saft einer Zitrone etwa $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, seihe die Brühe durch, lasse sie etwas erkalten, gieße sie lauwarm über das geschnittene Ochsenmaul und erhitze.

Beim Gebrauch kann man den Ochsenmaulsalat noch mit feingeschnittenen rohen Zwiebeln und mit Eigelb, das man mit gutem Senf verrührt, mischen und mit etwas Essig und Zitronensaft verschärfen. Man kann ihn aber auch, nachdem man ihn aus dem Glase genommen hat, ohne weiteres anrichten. Er ist leicht sulzig und schmeckt ausgezeichnet. Ein ungepökeltes, also frisches Ochsenmaul läßt sich ebenfalls verwenden. Die Behandlung ist die gleiche wie die in der ersten Anweisung angegebene, nur füge man dem Kochwasser Salz zu.

Ochsenhirn

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Ganz frisches Ochsenhirn handle man wie Kalbshirn, nur koche man es länger, damit es gar wird.

Gekochte frische Ochsenzunge

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C. Für ganz schwere Zungen in Gläsern 7 C ($3\frac{1}{2}$ Liter) 90 Min.

Man wasche eine frische Ochsenzunge sauber, gebe sie in kochendes Wasser und verfare nach den Angaben für gekochtes Ochsenfleisch. Dem Wurzelwerk füge man etwas Zitronenschale bei. Man lasse die Zunge gar, aber nicht zu weich kochen, lege sie einige Minuten in kaltes Wasser und ziehe dann die Haut ab. Die Kochbrühe gieße man durch ein feines Sieb, fülle sie über die ins Glas gestellte Zunge bis etwa 3 cm unter dem Glasrand und erhitze.

Anmerkung: Wenn die Zunge am Schlund zu dick ist, so daß sie nicht in ein 2-Liter-Glas paßt, schneide man vor dem Einlegen ins Glas das obere dicke

Achtung! Kalte Gläser niemals in sehr heißes Wasser stellen!

Stück der Zunge ab und verbrauche es sogleich oder hacke es, wenn es erkaltet ist, gebe es trocken, also ohne Brühe in ein Glas und erhitze es. Man kann die Masse als Zusatz zu Hackbraten, Fleischfüllung usw. verwenden.

Gepökelte Ochsenzunge

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C. Für ganz schwere Zungen in Gläsern 7 C ($3\frac{1}{2}$ Liter) 90 Min.

Es ist dringend anzuraten, Ochsenzungen, die zum Frischhalten bestimmt sind, selbst zu pökeln, da man dann die Gewähr hat, daß die Zungen im Glase gut bleiben, wenn man alle übrigen Vorschriften genau befolgt. Man verwendet die sogenannte Zuckerlake. Vor dem Einlegen der Zunge in die Lake entferne man alles Fett oben am dicken Teil und brate dieses aus, da es nicht sehr wohl-schmeckend ist und andernfalls wertlos wird. Die dicke Haut der Zunge ritze man in Abständen von etwa 4 cm ein, jedoch so, daß das Zungenfleisch selbst nicht verletzt wird. Man wasche die Zunge vor dem Einlegen nicht. Die Lake muß vollständig erkaltet sein, wenn die Zunge eingelegt wird. Die Zunge wird beschwert und jeden Tag gewendet. 14–18 Tage, je nach Stärke der Zunge, pökelt man. Im Winter kann man eine ganz schwere Zunge auch 3 Wochen lang pökeln. Sie darf nicht zu warm und nicht zu kalt stehen. Man behandle sie dann weiter wie „Frische Zunge“.

Ochsenherz, Rindsleber und Rindsnieren

sind nicht zum Frischhalten geeignet, da sie hart werden und streng schmecken.

Gekochte Rinderbrust

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man verfare nach der Anweisung für gekochtes Ochsenfleisch, löse aber die Brustknochen erst aus, nachdem das Fleisch gar gekocht und etwas abgekühlt ist, damit der Fleischsaft nicht so stark ausfließt.

Gepökelte Rinderbrust

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man teile die Brust in Stücke, die für die Größe der Gläser passen, und lege sie (je nach der Dicke der Brust) 3–4 Wochen in eine gekochte Zuckerlake. Nach dieser Zeit nehme man sie heraus, wasche sie ab und verfare nach der Anweisung für Ochsenpökelszunge, lege aber das Fleisch nach dem Kochen nicht in kaltes Wasser. Nachdem das Fleisch gar, aber nicht zu weich gekocht ist, lasse man es etwas abkühlen und löse die Brustknochen aus. Knorpel können im Fleisch bleiben. Man lege die Bruststücke in passende Gläser, gieße die Brühe darüber und erhitze.

Gedämpfte Rinderbrust

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man erhitze gutes, reines Fett im Bräter und brate das mit Salz und Pfeffer bestreute Bruststück auf allen Seiten gut an. Eine oder mehrere Zwiebeln, eine kleine Gelbrübe und Sellerie schneide man in dicke Scheiben, füge diese, einige ganze Pfefferkörner und nach Belieben ein kleines Stückchen Lorbeerblatt zum angebratenen Fleisch und lasse das Wurzelwerk bräunlich anrösten. Hierauf gieße man entweder kochende, frische Fleisch- oder Knochenbrühe, im Notfalle auch nur kochendes Wasser dazu, lege sofort den Deckel auf den Bräter und lasse das Fleisch langsam gar, aber nicht zu weich dünsten. Dann nehme man es heraus, lasse es etwas abkühlen, löse die Brustknochen sorgfältig aus und lege das Fleisch in passende Gläser. Den Bratensatz verrühre man mit kochender Fleischbrühe oder Wasser, lasse die Tunke gut aufkochen, seihe sie durch, gebe sie über das Fleisch und erhitze.

Beim Gebrauch schneide man das Fleisch kalt in schöne Scheiben. Die Tunke aus dem Glase lasse man mit reichlicher dicker saurer Sahne (Rahm) aufkochen, gebe die Fleischscheiben hinein und lasse diese zugedeckt heiß werden, ohne sie zu kochen.

Gekochtes Ochsenfleisch oder Rindfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Gut gewaschene Knochen setze man mit Wasser aufs Feuer, bringe sie sehr langsam zum Kochen, salze leicht, füge gut gewaschenes, mehrfach durchgeschnittenes Wurzelwerk, Lauch, in Scheiben geschnittene Gelbrüben, Zwiebeln, Sellerieknollen, Petersilie und, wenn man es liebt, auch eine Nelke sowie ein Lorbeerblatt hinzu, lasse es eine Stunde mitkochen und nehme dann das Wurzelwerk heraus. Das Fleisch lege man in die kochende Brühe, lasse es ziehen, bis es gar, aber nicht zu weich ist, nehme es, ohne hineinzustecken, aus der Brühe, fülle es heiß in die auf ein nasses Tuch gestellten Gläser, gieße die Brühe durch ein feines Haarsieb darüber, bis das Fleisch bedeckt ist, und erhitze es. Größere Fleischstücke koche man unzerteilt gar, löse die Knochen aus, schneide sie aber erst für die Gläser passend zurecht, wenn das Fleisch abgekühlt ist, da es andernfalls zuviel Saft verliert. Fleisch, das aus der Brühe ragt, wird leicht schwarz. Die Brühe darf höchstens bis 3 cm unter dem Rand reichen.

Gekochte Rindsrolle (-Roulade)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Hierzu nehme man das Bauchstück (Bauchlappen). Hat man das ganze Bauchstück zur Verfügung, dann schneide man es in passende Stücke, so daß die

Rollen in die Gläser passen. Die innere Seite des Stückes bestreue man mit Salz und Pfeffer, belege sie mit dünnen Speckscheiben, verteile über diese reichliche feingeschnittene, in Butter oder Fett gargedämpfte Zwiebeln und feingehackte Petersilie, rolle die Stücke fest zusammen, schnüre sie und koche sie wie Rindfleisch. Vor dem Einfüllen entferne man den Bindfaden. Hat man die Stücke nicht schon passend zurechtgeschnitten, dann schneide man jetzt die Rollen in passende Stücke, lege diese in die Gläser, übergieße sie mit der Kochbrühe und erhitze.

Man verwendet die Rindsrollen als Aufschnitt oder man sulzt die geschnittenen Scheiben auf einer Platte ein wie Rindszunge in Gallerte.

Gepökelte Rindsrolle (-Roulade)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege das Bauchstück 14 Tage in Zuckerlake, nehme es dann heraus, wasche es ab, rolle es zusammen und behandle es wie die „Gekochte Rindsrolle“, jedoch lasse man das Salz weg.

Gefüllte Rindsrolle

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bestreiche die innere Seite des Bauchstückes bis 2 cm von den Außenrändern entfernt mit einer Fleischfülle aus gekochtem Rindfleisch oder aus Bratenresten, rolle das Bauchstück vorsichtig zusammen, umbinde es, bestreue es mit Salz und Pfeffer, brate die Rolle in heißem Fett ringsum an, füge zerschnittene Zwiebeln dazu, lasse sie bräunlich rösten, lösche mit heißer Fleisch- oder Knochenbrühe ab und dämpfe das Fleisch zugedeckt gar. Man nehme die Rolle aus dem Bräter, löse den Bindfaden ab, gebe sie in ein passendes Glas, gieße die durchgeseigte Tunke darüber und erhitze.

Rindsröllchen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Schöne handgroße Scheiben aus dem Schwanzstück, Rippenstück oder aus der Hinterkeule klopfe man leicht, bestreue die inneren Seiten mit Salz und Pfeffer,

Warum wurde der Blechdeckel,



den das älteste Konservenglas Weltmarke WECK vor 45 Jahren hatte, schon vor 40 Jahren durch einen Glasdeckel ersetzt?

Weil sich gezeigt hatte, daß Blechdeckel schon nach kurzer Zeit rosten!

bestreiche sie mit feingeschnittenen, in Butter oder Fett gedämpften Zwiebeln und Petersilie, gebe kleine Speckwürfel darauf, rolle das Fleisch zusammen, umbinde es, streue auch auf die Außenseite der Röllchen Salz und Pfeffer und brate sie in heißem Fett, in dem zuvor reichliche geschnittene Zwiebeln gelblich angedämpft worden sind, auf lebhaftem Feuer ringsum gut an und wende die Röllchen fleißig um, damit sie nicht Saft ziehen und trocken werden. Man lösche mit heißer Fleischbrühe ab und lasse die Röllchen gar dämpfen. Dann nehme man sie aus dem Bräter, entferne den Bindfaden und lege sie in Gläser. Den Bratensatz koche man mit Fleischbrühe auf, verteile ihn über die Röllchen, fülle die Gläser mit frischer Fleischbrühe auf und erhitze sie.

Beim Gebrauch lasse man die Brühe aus dem Glase ablaufen und bereite mit ihr eine braune Tunke, die man mit Rotwein und Zitronensaft würzt. Man lasse die Röllchen in der Tunke heiß werden, ohne sie zu kochen.

Gefüllte Rindsröllchen

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man bereite ein Füllsel wie für Kalbsröllchen I und bestreiche mit ihm die vorbereiteten Fleischstücke, rolle diese zusammen und verfähre weiter nach der Anweisung für Rindsrollen. Steht Speck zur Verfügung, schneide man der Größe der Röllchen entsprechend dünne Scheiben, brate diese in heißer Pfanne rasch an, bis sie glasig sind, lege sie auf die Innenseite der Röllchen und gebe darauf das Fleischfüllsel.

Rinderbraten (Schmorbraten)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Am besten eignet sich dazu das Schwanzstück, jedoch kann man auch Stücke von den Vorderkeulen oder passende Stücke aus den Hinterkeulen verwenden. Man verfähre nach der Anweisung für gedämpfte Rinderbrust. Man teile das Fleisch entweder vor oder nach dem Dämpfen, nachdem es abgekühlt ist, für die Gläser passend zurecht, wenn es nicht unzerteilt ins Glas geht.

Im Winter denk an den Sommer!



Sammele in den leergewordenen Gläsern Marke WECK Zucker, damit beim Einkochen genügend Zuckervorrat vorhanden ist!
Denk stets an die Zuckerparkasse!

Rindersauerbraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man lege ein für Rinderbraten geeignetes Stück älteren Fleisches 3–4 Tage mit Wurzelwerk in die Essigbeize Nr. 3 (Marinade). Nach der Zeit nehme man das Fleisch heraus, trockne es ab, spicke es nach Belieben mit dicken Speckstreifen und verfare nach der Anweisung für „Gedämpfte Rinderbrust“.

Beim Gebrauch behandle man den Braten wie „Rinderbrust“. Der Tunke kann man noch ein Glas Rotwein und 2–3 Eßlöffel frischgehaltenes oder frisches Tomatenmark hinzufügen.

Gedämpfte Rindslende (Filet, Lummel, Lummerbraten und Rostbraten)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Vorbemerkung: Lendenbraten sowohl wie Rostbraten (Roastbeef) sind, wie allgemein bekannt, nur dann vorzüglich im Geschmack, wenn sie noch zart „rosa“ sind. In diesem Zustand ist er recht gut zum sofortigen Gebrauch geeignet, jedoch keineswegs zum Frischhalten. Wer solche Braten vollständig durchgebraten liebt, kann wie folgt verfahren. Man entferne Fett, Stränge, Spitze und Kopfstück von der Lende, spicke diese in versetzten Reihen mit Speckstreifen, die man, wenn sie auf der Oberseite des Fleisches überstehen, abschneidet; dann bestreue man das Fleisch mit Salz und Pfeffer, brate es in heißem Fett ringsum an, füge geschnittene Zwiebeln und nach Geschmack Wurzelwerk dazu, lasse dieses bräunlich anrösten und verfare weiter nach der Anweisung für Rinderbrust. Man kann die Rindslende, ehe sie gedämpft wird, für die Gläser passend schneiden; nur halte man die Schnittflächen zuerst in heißes Fett.

Anmerkung: Aus Lendenspitze, Lendenkopf und Strängen bereite man ein Gulasch zum Frischgenuß. Das Fett schneide man, nachdem man es etwas ausgewässert hat, in kleine Würfel, brate es aus und verwende es zum Anbraten von Fleisch oder sonstwie. Die Knochen des Rostbratens verwende man zu einer Brühe.

Gedämpfte Ochsenrippe (Kotelett)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man brate die mit Salz und Pfeffer bestreute Ochsenrippe (Rückenstück) auf beiden Seiten in heißem Fett an, füge Wurzelwerk und Zwiebel dazu und verfare weiter nach der Anweisung für gedämpfte Rinderbrust. Man lasse das Fleisch etwas abkühlen, löse dann die Knochen aus (zum Brühekochen verwenden!), lege es in ein Glas und erhitze. Beim Gebrauch mache man die Tunke aus dem Glase in einem Topf heiß, gebe etwas saure Sahne dazu und lasse das Rippenstück darin heiß werden, ohne es zu kochen.

Rindsgulasch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Das derbe Fleisch aus den Vorder- und Hinterkeulen schneide man in große, gleichmäßige Würfel, brate diese mit Paprika*) in heißem Fett an, in dem reichlich bemessene feingeschnittene Zwiebeln gelblich gedämpft wurden. Dann bestreue man das Fleisch mit Salz, wende es fleißig um und Sorge für starkes Feuer, damit das Fleisch nicht Saft zieht und infolgedessen zäh und trocken wird. Man lasse das Fleisch gar, aber nicht zu weich dämpfen, verteile es in die Gläser, gieße nur die Dämpfbrühe darüber und erhitze.

Hackfleisch

koche man wie Kalbshackfleisch.

Ochsenschwanz-Würzfleisch (-Ragout)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide die dicken Stücke vom Ochsenschwanz in den Gelenken durch, wasche sie und brühe sie rasch mit kochendem Wasser. Dann trockne man die Stücke ab, gebe sie in heißes Fett, röste sie schön braun, füge darauf zerschnittene Zwiebeln und Wurzelwerk hinzu, lasse auch diese bräunlich anrösten und lösche mit frischer heißer Fleischbrühe ab. Gegen Ende der Kochzeit füge man noch ein Glas Rotwein dazu und lasse die Schwanzstücke gar dämpfen. Darauf nehme man sie heraus, löse das Fleisch ab, lege es in Gläser, übergieße es mit der durchgeseihten Tunke und erhitze.

Beim Gebrauch behandle man das Würzfleisch wie Rindsgulasch, nur füge man der Tunke noch ein Glas Madeira oder Sherry bei.

Fleischsaft (Fleischtee, Beeftea)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Fleischsaft ist bei der Pflege Schwerkranker ein unentbehrliches Hilfsmittel. Er kann selbst dann noch gereicht werden, wenn kein anderes Nahrungsmittel mehr genommen wird. Man gibt ihn teelöffelweise, und zwar kalt. Wie oft er gegeben werden soll, muß der Arzt bestimmen. Da der Saft, wenn man größere Mengen herstellt, leicht sauer wird, hält man ihn vorteilhaft in den kleinsten

*) Paprika kann man nicht wie gewöhnlichen Pfeffer auf Fleisch streuen. Man muß die Prisen vielmehr in das heiße Fett geben, nachdem die Zwiebeln gedämpft sind, und sofort auf den Paprika einige Tropfen kalten Wassers oder Essig gießen. Andernfalls verbrennt der Paprika und macht die Tunke und das Fleisch bitter.

Fläschchen frisch. Zur Herstellung wird Rind- oder Wildfleisch verwendet. Der Saft muß klar und goldgelb sein, wenn er richtig zubereitet ist. Man schneide etwa 1 kg mageres Fleisch mit scharfem Messer in kleine Würfel. Die Würfel fülle man ohne einen Tropfen Wasser und ohne Salz in ein Glas (Nr. 6H oder Nr. 4, die je 1 Liter Inhalt haben), versehe dieses mit Ring und Deckel, spanne es unter die Feder und stelle es in kaltem Wasser auf den Herd. Man erhitze langsam auf 98 Grad und behalte diese Temperatur 5 Stunden bei. Man achte aber streng darauf, daß das Wasser die ganze Zeit hindurch siedend bleibt. Ist die Zeit abgelaufen, nehme man den Einsatz heraus, öffne sofort das Glas und gieße den Saft durch ein warmes Tuch in ein Töpfchen. Hierauf füge man einige Körnchen Salz (ja nicht viel!) zu dem Saft. Wenn dieser völlig erkaltet ist, gieße man ihn nochmals durch ein nasses Tuch, damit unbedingt alles Fett zurückbleibt. Den Saft fülle man dann in die kleinsten Fläschchen und erhitze ihn.

Schweinefleisch

Gekochter frischer, ungesalzener Schweinskopf

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Vorbemerkung: Der Kopf des Schweines wird bei der Hausschlachtung hauptsächlich zur Herstellung verschiedener Wurstarten und Sülzen verwendet. Ohren und Schnauze (Rüssel) werden meistens ausgeschnitten, mit dem übrigen Kleinfleisch eingepökelt und später frisch genossen. Will man den frischen (also ungesalzene) Schweinskopf als Wellfleisch frischhalten, verfähre man nach der Anweisung für gekochtes Schweinefleisch.

Man lasse den gespaltenen Schweinskopf wie üblich gar, aber nicht zu weich kochen, nehme ihn dann aus der Brühe, lasse ihn etwas abkühlen und breche die Knochen aus. Nachdem das Fleisch erkaltet ist, schneide man es in passende Stücke und verteile das Fleisch von Backen, Rüssel und Ohren so in Gläser, daß jedes Glas von allen Teilen etwas enthält. Man lasse die Kochbrühe durch ein feines Sieb laufen, gieße sie über den Inhalt der Gläser und erhitze.

Beim Gebrauch öffne man das Glas, stelle es in warmes Wasser, bis die Gallerte flüssig geworden ist, lasse sie ablaufen, gebe sie in einen Topf und lasse sie heiß werden. Das Fleisch schneide man in schöne, dicke Scheiben, lege diese in die Brühe und lasse sie zugedeckt heiß werden, ohne sie zu kochen. Die Scheiben

Bitte schreiben Sie uns,



wenn Sie über irgend etwas im Unklaren sind. Jede Hausfrau soll nur Freude und Nutzen mit Gläsern Weltmarke WECK haben, deshalb haben wir eigens die Beratungsstelle WECK Öfflingen eingerichtet.

ordne man auf eine gewärmte Platte und übergieße sie mit einigen Löffeln heißer Kochbrühe. Man kann die Fleischstücke auch auf fertiggekochtem Sauerkraut, zugedeckt, heiß werden lassen und auf diesem anrichten oder auch aufschneiden und kalt reichen.

Gekochter gepökelter Schweinskopf

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme den Schweinskopf aus der Lake, wasche ihn in kaltem Wasser ab und behandle ihn wie gepökelt (gesalzenes) Schweinefleisch.

Schweinshirn

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Das Hirn wird meist bei der Wurstbereitung verwendet. Will man das nicht tun, dann behandle und verwende man es wie Kalbshirn.

Schweinsleber, Schweinsniere und Schweinslunge

Sie eignen sich nicht zum Frischhalten. Man verarbeite sie zu Wurst und Pastete.

Schweinszunge, gekocht

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Die Schweinszunge wird bei der Hausschlachtung meist zur Sülze oder Blutwurst verwendet. Will man sie frischhalten, behandle und verwende man sie wie Kalbszunge.

Gekochtes Schweinefleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Hierzu eignet sich am besten das Kammstück oder auch mageres Schweinebauchfleisch. Das Fleisch lege man in stark kochendes, gesalzenes Wasser und lasse es gar kochen. Damit der feine Geschmack des Schweinefleisches erhalten bleibt, gebe man außer einer Zwiebel kein weiteres Wurzelwerk hinzu. Man fülle es gar, aber nicht zu weich in die Gläser und behandle es wie Ochsenfleisch.

Ein Tuch, das fäsert, nimmt man nicht,



wenn man den Rand des Glases wischt! Fäserchen auf Ringen und Glasarändern gefährden den Verschluss! Durch das Einkochen von Marmelade in Gläsern Marke WECK ersparen Sie sich viel Zucker!

Gepökelt (gesalzenes) Schweinefleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man gebe gesalzenes Schweinefleisch ohne Wurzelwerk und Salz in kochendes Wasser und achte darauf, daß die Brühe nur zieht, damit das Fleisch nicht zu weich wird. Das Fleisch fülle man in die Gläser, übergieße es mit der heißen Kochbrühe und erhitze.

Schweinebraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Zum Braten eignen sich am besten Bug-, Hals- und Rückenstück. Das Fleisch bereite man in der üblichen Weise vor und brate es gar. Rückenstücke lasse man, wenn sie fertig gebraten sind, einige Minuten stehen, löse hierauf die schon im rohen Fleische eingehackten, aber nicht abgehauenen Knochen aus und fülle den Braten heiß in die Gläser. Die ohne Mehl- und Rahmzusatz hergestellte Tunke gieße man heiß 2–3 cm hoch darüber und erhitze.

Schweinsgulasch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Vorbemerkung: Am besten eignet sich das Fleisch von dem Vorderschinken (Vorderkeule), Bug oder Hals, wenn dieser nicht zu fett ist. Bei Hausschlachtungen wird meist das Fleisch der Vorderkeulen (Bug) zu Dauerwurst oder, ausgebeint, zu Rollschinken verwendet. Will man jedoch Schweinsgulasch frischhalten, dann achte man darauf, daß das Fleisch von jungen Masttieren nicht zu weich gedämpft wird, da es sonst durch das Erhitzen und Wiedererwärmen beim Gebrauch zerfällt und unansehnlich wird. Zu Gulasch, das frischgehalten werden soll, eignet sich das derbe Fleisch älterer Schweine.

Man schneide das von Schwarte und Fett befreite derbe Fleisch von Vorderkeulen, Bug oder Hals in gleichmäßige größere Würfel, bestreue diese mit Salz und Rosenpaprika und röste sie in heißem Fett an, in dem feingeschnittene Zwiebeln gelblich gedämpft wurden, während man fleißig wendet. Dann gieße man etwas kochende Fleischbrühe oder Knochenbrühe dazu, lege sofort den Deckel auf den Schmortopf, lasse das Fleisch gar, aber nicht zu weich dämpfen (schmoren) und verfare weiter nach der Anweisung für Kalbsgulasch.

Schweinsrippenschnitte (Kotelett)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Von den Rippenschnitten aus dem Rücken schneide man das Fett vor dem Braten ringsum ab und brate es aus. Im übrigen behandle man das Fleisch wie Kalbsrippenschnitte.

Schweinslendchen (-Filet)

Die gehäuteten Lendchen behandle man wie Schweinebraten.

Gekochter Schinken

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man reibe den Schinken mit einer Handvoll Kleie ab,bürste ihn in lauwarmem Wasser, dem ein Stückchen Soda zugesetzt ist, sauber und spüle ihn in klarem, kaltem Wasser nach. Ist er scharf gepökelt und geräuchert, dann legt man ihn am besten über Nacht in kaltes Wasser. Tags darauf nehme man ihn aus dem Wasser, kratze alles Unsaubere ab und bringe ihn, reichlich mit warmem Wasser bedeckt, auf starkem Feuer rasch zum Kochen. Hat man Schinken fremder Pökellung und Räucherung, also nicht Hausware, so ist es empfehlenswert, das Wasser, in dem der Schinken aufgesetzt worden ist, wenn es kocht, abzugießen und durch frisches, bereits kochendes Wasser zu ersetzen. Dann ziehe man den Schinken sofort vom Feuer und lasse ihn auf der Seite des Herdes gar ziehen, aber nicht kochen. Eine genaue Siedezeit anzugeben, ist nicht möglich, da Schinken je nach dem Alter der Schweine und nach der Zeit, die seit der Abnahme aus dem Rauchfang verstrichen ist, mehr oder weniger Zeit zum Garwerden braucht.

Ist der Schinken fertiggekocht, bringe man ihn in der Kochbrühe unverzüglich an einen kühlen Ort und lasse ihn nicht zugedeckt darin erkalten. Man schneide den Schinken mit der Schwarte in beliebig große, für die Gläser passende Stücke, lege diese ein und fülle bis etwa 1 cm vom Glasboden Kochbrühe auf, wenn diese frei von allem unangenehmen Rauchgeschmack und nicht zu scharf ist; sonst nehme man zum Auffüllen nur ganz frisch gekochtes, leichtes Salzwasser. Man kann die Schinkenstücke auch ganz trocken, also ohne jede Flüssigkeit einlegen.

Schinkenabfälle

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Sämtliche gekochten Schinkenfleisch- und Fettabfälle treibe man zusammen oder getrennt durch die Hackmaschine, lege das Gehackte trocken in kleinere Gläser und erhitze. Man benutze sie zu mannigfachen Gerichten als Zugabe, wie zu Wurst, Pastetenmassen oder Füllseln (Farcen).

Gepökelttes Eisbein

(Schweinsknöchel, Haspel, Herschel, Hämmchen, Schweinshaxe)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme die Eisbeine aus dem Pökel, wasche sie in kaltem Wasser ab und

koche sie nach der Anweisung für gepökeltes (gesalzenes) Schweinefleisch. Die Knochen löse man aus dem heißen Fleisch, lege dieses, wenn man es in größeren Stücken frischhalten will, in Gläser und erhitzte es.

Schweine-Salzfleisch (-Kleinfleisch)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Dieses behandle man wie Eisbein. Man löse nach dem Kochen alle Knochen aus, mit Ausnahme der in Streifen zerhauenen Leiterstücke, in denen die Rippchen bleiben können.

Leberwurst

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Vorbemerkung: Zum Frischhalten bestimmtes Wurstgut darf keinen Mehl- oder Brötchenzusatz haben. Zwiebeln und Schalotten dürfen nie roh, sondern nur gut durchgedämpft zugegeben werden. Wurst ist stets sofort nach dem Einfüllen zu erhitzen. Sie darf nicht etwa bis zum anderen Tag stehenbleiben.

Zutaten: 1 kg Schweinsleber, 1 kg frisches fettes Schweinsbauchfleisch, $\frac{1}{4}$ Liter Schweinsbauchbrühe, 2 in Würfel geschnittene, in Schweinefett oder Butter gedünstete mittlere Zwiebeln, 50–60 g Salz, 3 Prisen Pastetengewürz, 1–2 Teelöffel „Maggi“-Würze, je 1 Prise weißer Pfeffer, Majoran, Ingwer, Thymian und Nelkenpfeffer.

Man lege das Bauchfleisch in so viel starkgesalzenes, kochendes Wasser, dem man, wenn man es liebt, eine Zwiebel beifügen kann, daß das Fleisch damit bedeckt ist, und lasse es je nach Stärke 1–1 $\frac{1}{2}$ Stunden leise kochen. Gegen Ende der Kochzeit lege man die gut gewaschene, mehrmals eingeschnittene Schweinsleber in die noch leise ziehende Brühe und lasse sie 10 Min. darin ziehen. Nachdem sie etwas abgekühlt ist, schneide man sie in größere Stücke und treibe sie durch die Fleischhackmaschine. Die hinter dem Messer hangenbleibenden hautartigen Teile lege man wieder in die Brühe und lasse sie weiter ausziehen. Dann nehme man das Bauchfleisch aus der Brühe und lasse es erkalten. Währenddessen treibe man die Leber ein zweites Mal durch die Maschine. Hierauf löse man zunächst die Schwarte vom Bauchfleisch ab, teile das

Verlangen Sie



auch für Ihren alten Gläserbestand ausdrücklich Ringe Weltmarke WECK mit dem Erdbeerschutzelchen! WECK bietet nur Garantie, wenn auch Ringe Weltmarke WECK verwendet werden!

Fleisch in Hälften und treibe die eine Hälfte mit der Schwarte durch die Maschine. Darauf treibe man die Leber, die in Butter gedämpften Zwiebeln und das Fleisch zusammen noch einmal durch die Maschine. Die zweite Hälfte des Fleisches teile man in gleichmäßige kleine Würfel, mische diese unter das Durchgetriebene, rühre $\frac{1}{4}$ Liter der Brühe darunter, füge die verschiedenen Gewürze dazu und verarbeite die Masse tüchtig. Nachdem die Masse etwa 10 Min. gestanden hat, prüfe man sie nach kurzem Durchrühren auf ihren Geschmack hin. Sie muß stark gewürzt schmecken. Dann rühre man sie gut durch und fülle sie mit dem Trichter der Firma WECK bis zu $\frac{2}{3}$ Höhe in konische Gläser. Man stelle dann die Gläser auf den Gläserhalter in den Einkochtopf mit kaltem Wasser, das bis an den Rand der Gläser reichen soll, und erhitze langsam auf 98 Grad. Über das Würzen sei bemerkt, daß die Gewürze beim Einkochen meist nachlassen und daß deshalb die Masse stark gewürzt sein muß, wenn die fertige Wurst nicht fad schmecken soll. Man kann natürlich nach Geschmack und Belieben von dem einen oder anderen Gewürz weniger oder mehr nehmen oder es durch andere geeignete ersetzen.

Blutwurst

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Zutaten: Auf $\frac{3}{4}$ Liter frisches Schweinsblut, das man durch einen feinen Seiher hat laufen lassen, rechne man $\frac{1}{4}$ Liter Schweinefleischbrühe, 1 kg Kammstück oder Kehlstück, $\frac{1}{2}$ kg frischen Bauchspeck, $\frac{1}{2}$ kg Schwarten, 50 g Salz, 2 g Majoran = 4–6 Prisen, 1–2 g Nelkenpfeffer = 4–5 Prisen, 2 g Pfeffer = 3–4 Prisen, 3 g Pastetengewürz = 3–4 Prisen.

Die Schwarten wässere man 1–2 Stunden, wobei man das Wasser wechselt, und setze sie dann mit kaltem Wasser auf. Wenn die Brühe kocht, schäume man ab, salze sie, gebe das Fleisch, den Speck und eine gebräunte gehälfete Zwiebel hinein und lasse langsam 1–1 $\frac{1}{2}$ Stunden kochen. Wenn die Schwarten weich sind und sich leicht durchstechen lassen, nehme man sie heraus, lasse die Hälfte sofort zweimal durch die Maschine laufen und rühre sie gleich ins Blut, damit sie sich nicht zusammenballen. Hierauf schneide man die andere Hälfte Schwarten, das inzwischen abgekühlte Fleisch und den Speck in beliebige Würfel, salze das geschnittene Fleisch und mische es durcheinander, damit das Salz besser durchziehe. Nachdem es etwa eine Viertelstunde gestanden

Achten Sie bitte



bei Fleisch und vor allem bei Wurst darauf, daß nicht zu hoch eingefüllt wird. Austretendes Fett greift den Ring an und kann den Verschuß verhindern.

hat, rühre man es in das Blut, gebe noch reichlich Salz, das Gewürz und zuletzt die Brühe hinzu und vermische alles gut. Man lasse die Masse vor dem Einfüllen in die Gläser noch etwas kühl stehen, fülle sie dann nur bis 4 cm unter dem Glasrand in die Gläser und erhitze sie. Selbstverständlich kann man auch jede Art Wellfleisch und insbesondere auch Kopffleisch verwenden, das man bei der Hausschlachtung zur Verfügung hat. Muß man aber das Fleisch beim Metzger kaufen, ist obiges Verhältnis zu empfehlen.

Sülze I

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

1 $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch, 1 $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch und 1 kg Schweineschwarten kocht man jedes für sich gar, aber nicht vollständig weich. Man hebe das Fleisch aus der Brühe, lasse es erkalten und schneide es in lange, schmale Streifen. Die Schwarten- und Schweinefleischbrühe setze man mit Zwiebelstückchen, einer reichlichen Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Salz, 1 Blättchen Muskatblüte, 2 Lorbeerblättern und 1 Zitrone (diese in Scheiben geschnitten) aufs Feuer, koche sie gut durch und gieße sie zum Schluß durch ein Haarsieb. Die durchgeseigte Brühe, zu der man etwa $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ Liter guten Weinessig gießt, schütte man in einen Topf, lege das Fleisch hinein und gieße von der Kalbfleischbrühe so viel zu, daß das Fleisch bedeckt ist. Dieses koche man noch einmal durch. Die Sülze muß stark gewürzt schmecken, gegebenenfalls würze man nach. Dann fülle man das Ganze in die bereitgestellten Gläser und erhitze es.

Sülze II

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

1 $\frac{1}{2}$ kg gesalzenes Schweinefleisch, Schweinsohr, Kalbsfüße und Schweinsfuß werden mit Sellerie, Lauch, Zwiebeln, Gelbrüben, Pfefferkörnern und einigen Gewürznelken in 5 $\frac{1}{2}$ Liter Wasser abgekocht. Nachdem das Fleisch weich ist, nimmt man es aus der Brühe und läßt es bis zum nächsten Tage an einem kühlen Ort stehen, ebenso die durchgeseigte Brühe, um zu sehen, ob diese genügend fest ist. Alsdann schneidet man das Fleisch in Streifen, nimmt das Fett und den Bodensatz von der Brühe ab und läßt diese wieder heiß werden. Hierauf fülle man das Fleisch mit der Brühe in Sturzgläser und erhitze.

FrISCHE Bratwurst

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 75 Min., in weiten 90 Min. bei 98 Grad C.

Die Bratwurstmasse, die nach Hausgebrauch hergestellt wird, soll, wenn sie zum Frischhalten bestimmt ist, nicht zu fett sein. Am schmackhaftesten werden frISChe Bratwürste, wenn man auf drei Teile Schweinefleisch einen Teil

frisches Kalbfleisch verwendet, das einmal durch die mittlere Scheibe der Fleischhackmaschine getrieben ist. Das vorbereitete Bratwurstgut salze man, füge die gewohnten Gewürze dazu, fülle es lose in die gut gereinigten und gewässerten Därme, binde diese ab, steife sie 2 Min. in siedendem Wasser, nehme sie heraus und trockne sie gut ab. In reichlichem Fett (nach Geschmack mit Zwiebelringen) brate man die Würste auf beiden Seiten gar, nehme sie aus der Pfanne und lege sie sofort rund in die Gläser. Das Bratenfett lösche man ab, lasse es aufkochen und verteile es auf die Bratwürste.

Preßkopf

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Man nehme auf $\frac{1}{2}$ kg rohes, möglichst vom Fett befreites Fleisch vom Vorder-schinken, 250 g gekochtes Kopffleisch, ein frisches Ei, Muskatblüte und Salz. Beide Sorten Fleisch hacke man, vermische alles gründlich, fülle die Masse in Sturzgläser und erhitze.

Hammelfleisch

Man behandle:

Gekochtes Hammelfleisch, Braunes Hammelwürzfleisch, Hammelgulasch, Gebeizte Hammelkeule, Gedämpfter Hammelbraten wie die entsprechenden Stücke vom Rind;

Hammelzungen, Weißes Hammelwürzfleisch, Gefüllte Hammelbrust, Hammelbraten, Hammelhaxen, Hammelfüße, Hammelrippenschnitten wie die entsprechenden Stücke vom Kalb;

Hammelnacktschnittfleisch wie Rehschnittfleisch, Lammfleisch wie Hammelfleisch. Einige Sonderanweisungen mögen folgen.

Schafffleisch von älteren Tieren hat einen eigentümlichen Geruch, es „böckelt“ und sollte, mit Schweinefleisch gemischt, zu Cervelatwurst verwendet werden.

Vorbemerkung: Das Frischhalten von Hammelfleisch lohnt sich schon für Kleinbetriebe, die nur 1–2 Hammel halten, mehr noch für größere landwirtschaftliche Betriebe, die oft eine größere Anzahl von Hammeln gleichzeitig schlachten. In diesem Falle wird nur durch das Frischhalten eine sachgemäße Verwertung und ein sparsamer Verbrauch des Fleisches gewährleistet. Bisher war es meist üblich, nur die Keulen und Vorderblätter der Hammel zu pökeln und zu räuchern, das übrige Fleisch als Kochfleisch auszuhauen und in Pökel zu legen, die Innenteile aber frisch zu verbrauchen. Teilt man sich aber einen oder mehrere Hammel zum Frischhalten ein, so ist erstens das Fleisch viel nahrhafter und wohlschmeckender, da seine wertvollsten Bestandteile nicht

durch die Lake ausgelaugt werden, zweitens ist eine viel größere Ersparnis und eine viel mannigfaltigere Verwendung möglich.

Hammelfleisch wird nur abgehängt verwendet und muß stets gut geklopft werden. Wenn die zähe Haut auf der Oberseite des Fleisches nicht mit dem Fett vor dem Braten oder Kochen abgezogen wird, wasche man das Fleisch gründlich, und zwar in lauwarmem Wasser mit etwas Sodazusatz, spüle es rasch mit kaltem Wasser ab und trockne es gut ab. Es empfiehlt sich, das Fleisch älterer, streng riechender Tiere gut zu waschen, rasch mit kochendem Wasser zu übergießen (blanchieren) und dann erst in die Kochbrühe zu legen. Die durchgeseihte Kochbrühe von sehr fetten Fleischstücken lasse man etwas stehen, schöpfe das Fett ab und lasse es erstarren. Dann nehme man es von der Fleischbrühe ab, kratze die Unterseite des Hammelfettes ab, tupfe die Feuchtigkeit weg und brate das Fett aus.

Hammelhackfleisch trocken frischzuhalten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man treibe gekochtes, gedämpftes oder gebratenes Hammelfleisch, auch das von gekochten oder gebratenen Knochen abgelöste Fleisch durch die Hackmaschine, fülle es trocken, also ohne jeden Zusatz von Flüssigkeit, in Gläser und erhitze. Man verwende es zu Fleischgerichten, wie Rehfleisch oder auch zum Strecken von Kalbsleberwurst, Rehleberwurst usw.

Lungenwurst mit Hammelfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 90 Min., in weiten 120 Min. bei 98 Grad C.

Man lege das Bauchlappenfleisch, die Lunge, das Herz und die Zunge mit dem üblichen Wurzelwerk ins kochende Wasser, salze und lasse alles zugedeckt langsam gar kochen. Die Lunge nehme man zuerst heraus, das übrige Fleisch später, da es längere Zeit zum Garwerden braucht. Man lasse alles abkühlen. Hierauf schneide man aus der Lunge die Knorpelstücke, ziehe die Zunge ab und treibe alles nacheinander durch die Hackmaschine, zunächst durch die grobe, dann durch die feine Scheibe. Eine oder zwei große Zwiebeln schneide man fein (die Hammelwurst muß reichlich mit Zwiebeln gewürzt sein, damit der etwas eigenartige Geschmack verdeckt und die Wurst wohlschmeckend

Alle Geräte und Gläser



Weltmarke WECK tragen als Erkennungszeichen den Namenszug WECK oder die allorts bekannte Erdbeermarke mit dem Schriftzug!

wird), dämpfe sie in reichlicher Butter oder gutem Fett und treibe sie mit dem Fleisch durch die Maschine. Man hüte sich, eine Zwiebel roh oder halbgar an die Masse zu geben, da diese dann verderben könnte. Auch dürfen keine weichen oder in den äußeren Schichten bereits fauligen Zwiebeln verwendet werden, da diese äußerst gefährlich sind und die Haltbarkeit der Fleischkonserven gefährden.

Man vermische die durchgetriebene Masse mit der noch etwas warmen Kochbrühe. Die Menge der Flüssigkeit ist nach der Menge des zugegebenen Kochfleisches zu bestimmen. Die Masse muß wie dickes Mus sein. Salz, Pfeffer, Pastetengewürz, nach Geschmack auch andere Wurstgewürze, zumal Majoran, mische man darunter. Die Wurstmasse muß scharf gewürzt schmecken, sonst wird sie fad. Zur festeren Bindung der Masse kann man 1-2 frische Eier nehmen und diese tüchtig darin verrühren. Man fülle die Wurst in Gläser bis etwa 3 cm vom Rande, damit nicht das Fett auskocht, die Wurst trocken und der Ring wellig wird. Will man sie aufschneiden, nehme man nur Sturzgläser. Darauf erhitzte man.

Leberwurst mit Hammelfleisch

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 120 Min., in weiten 150 Min. bei 98 Grad C.

Die Leberwurst bereite man genau so zu wie die Lungenwurst, nur nehme man zur Hammelleber noch Kalbs- oder besser Schweinsleber, da die Hammelleber sehr hart und trocken ist. Manchmal weist diese einen widerlichen Bockgeschmack auf, der die Wurst fast ungenießbar macht. Man brate deshalb ein Leberscheibchen und koste es. Schmeckt es widerlich, verwende man die Hammelleber nicht, sondern nehme nur eine Kalbs-, Rinds- oder Schweinsleber. Die Leber wasche man, trockne sie ab, entferne die Haut, schneide die Leber in der Mitte, und zwar der Breite nach, durch, lege sie in heißes Fett oder Butter, gebe reichlich feingeschnittene Zwiebeln dazu, lasse sie bräunlich rösten, wende die Leber um, lösche mit heißer Hammelbrühe ab und dämpfe die Leber nur so lange, bis sie nicht mehr blutig ist, damit sie nicht hart und trocken wird. Man lasse die Leber etwas abkühlen, treibe sie mit dem beschriebenen abgekochten Fleisch, mit der Bratentunke und den Zwiebeln durch die Hackmaschine und verfähre genau nach der Vorschrift für Lungenwurst.

Sagen Sie Ihren Bekannten



daß nur der von „einwecken“ sprechen darf, der ausschließlich die Gläser und Geräte Marke WECK, der Firma WECK Öflingen benutzt!

Gefüllte Hammelrolle (-Roulade)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man schneide das Bauchlappenstück zurecht und bestreiche die innere Seite bis 3 cm von den Außenrändern entfernt (damit die Füllung beim Rollen des Stückes nicht herauskommt) mit der Leberwurstmasse, rolle das Bauchstück vorsichtig zusammen, umbinde es, bestreue es mit Salz und Pfeffer, brate die Rolle in heißem Fett ringsum an, füge zerschnittene Zwiebeln dazu, lasse sie bräunlich rösten, lösche mit der heißen Hammelbrühe ab und dämpfe das Fleisch zugedeckt gar. Man nehme die Rolle aus dem Bräter, löse den Bindfaden ab, gebe sie in ein Glas, gieße die durchgeseigte Tunke darüber und erhitze.

Beim Gebrauch schneide man die Rolle in schöne Scheiben, die man auch einsulzen kann.

Ein Stück gekochten Räucherspecks, mitgemahlen und unter die Masse gegeben, verbessert den Geschmack der Wurst außerordentlich.

Pferdefleisch

Vorbemerkung: Pferdefleisch ist dem Rindfleisch sehr ähnlich; es ist nur etwas dunkler als dieses. Man behandle es genau wie Rindfleisch. Am schmackhaftesten ist eingebeiztes Pferdefleisch, zumal wenn es von älteren Tieren stammt. Die einzelnen Teile des Pferdes werden auch genau so verwertet wie die des Rindes.

Ziegenfleisch

Ziegenfleisch von älteren Tieren

Vorbemerkung: Ziegenfleisch sollte viel mehr zur Ernährung herangezogen und frischgehalten werden, als es geschieht. Damit eine sparsame Verwendung möglich ist, überlege man zuvor, wie man das Fleisch einteilen und verarbeiten will. Bei Lämmern und jährigen, fetten Ziegen ist das leicht. Schwieriger ist es, ausgewachsene alte Ziegen, die eine Menge Fleisch ergeben, sachgemäß zu wohlschmeckenden Fleischdauerspeisen zu verarbeiten. Das Fleisch alter Ziegen kann nur gekocht, gedämpft oder geschmort, nie gebraten werden.

Man behandle:

Gebeizten Ziegenbraten und gedämpften Ziegenbraten wie Rindsauerbraten, Ziegenfleischrollen, Ziegenfleischgulasch, gepökelte Ziegenrolle wie die entsprechenden Gerichte aus Rindfleisch,

Gefüllte Ziegenrolle wie Hammelrolle, Ziegenschnittfleisch (trocken) wie Reh-schnittfleisch,

Gefüllte Ziegenbrust und Ziegenbraten wie die Gerichte von Kalbfleisch,

Sülze mit Ziegenfleisch wie Sülze mit Wildbretfleisch,

Ziegenleberwurst wie Hammelleberwurst.

Einige Sonderanweisungen folgen.

Ziegenlamm in weißer Buttertunke (Frikassee, Ziegenwürzfleisch)

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Man zerteile entweder das ganze Lämmchen oder verwende Rücken und Hinterkeulchen als Braten und nehme nur die anderen Stücke. Will man das Lämmchen als gefüllten Braten bereiten, dann entfernt man selbstverständlich die Brust nicht. Von jährigen Ziegen nimmt man Kopf, Hals, Brust, Schulterstücke, Herz und Lunge.

Man gebe das gut gesäuberte, von den Augen befreite Köpfchen (ohne Hirn), den Hals, die Schultern, die Brust, die Vorder- und Hinterfüßchen, die Lunge, das Herz und die aufgeschnittenen, ausgewaschenen Nierchen mit dem üblichen Suppengewürz in kochendes Salzwasser und lasse alles langsam gar kochen. Dann nehme man die Fleischstücke aus der Kochbrühe und lasse sie etwas abkühlen. Das Fleisch und die Zunge löse man aus. Man verteile das Fleisch in Gläser, übergieße es mit der durchgeseihten Kochbrühe und erhitze.

Ziegenlamm wie Hasenbraten

Erhitzungsdauer: in engen Gläsern 60 Min., in weiten 75 Min. bei 98 Grad C.

Vom Ziegenlamm löse man Kopf, Schulter, Brust und Vorderläufchen, so daß es die Gestalt eines Hasen hat. Die abgelösten Fleischstücke verwende man für Würzfleisch. Rücken und Hinterkeulchen häute man, drehe dann das Lämmchen um und knicke von der inneren Seite das Bein in der Mitte der Keulchen ein, damit das Fleisch eine gefälligere Form erhalte und die Beine nicht zu steif abstehen. Darauf reibe man das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein und brate es in reichlichem heißem Fett mit Zwiebel unter fleißigem Begießen gar. Das etwa vorhandene Fett des Lämmchens löse man ab, wässere es, lege es in den Bräter und lasse es mit ausbraten. Man lasse das Fleisch etwas abkühlen, zerlege es, fülle es in die Gläser, übergieße es mit der abgelöschten Bratentunke und erhitze.