

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Weck Einkochbuch

J. Weck und Co. <Öflingen>

Öflingen in Baden, [ca. 1955]

8. Kap.: Fleisch und Wurst

urn:nbn:de:bsz:31-57628

...hen?
Wurst

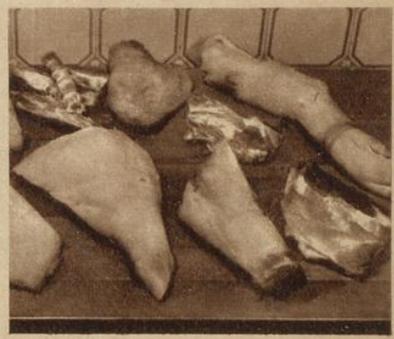
Pilze: Nur frisch und möglichst nur junge Pfifferlinge zum Einkochen verwenden. Pilze putzen, die ganz lassen, größere halbieren oder in Scheiben schneiden, gründlich waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Pilze mit wenig Wasser (Topfboden oder gerade bedeckt sein) im eigenen Saft etwa 10 Minuten im offenen Topf dünsten lassen. Die Pilze mit einem Schaumlöffel aus dem Saft herausnehmen und heiß in die Einkochgläser füllen. Den Pilzsaft noch etwas einkochen lassen, durchsiehen, über den Gläserinhalt geben und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Steinpilze: Nur frisch und gesunde Steinpilze zum Einkochen verwenden. Steinpilze putzen, dabei die glatte Haut abziehen und Röhrenlamellen entfernen. Kleine Pilze ganz lassen und sofort einkochen. Große Pilze in Scheiben oder in Viertel oder Achtel schneiden, in kochendem Wasser mit Zusatz von Zitronensaft oder etwas Zitronensäure ungefähr 4 Minuten vorkochen, damit sie weiß bleiben. Die Pilze mit einem Schaumlöffel aus dem Saft herausnehmen und heiß in die Einkochgläser füllen. Das Vorkochwasser durchsiehen und über den Gläserinhalt geben und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

8. Kap.: Fleisch und Wurst

Was man grundsätzlich beachten muß:

Für das Einkochen von Fleisch und Wurst eignen sich besonders die im Ersten Teil, 1. Kap., auf Seite 4 und 5 abgebildeten Sturzgläser Marke WECK. Für größere Fleischstücke sind die Großküchengläser Marke WECK mit 3 1/2 und 5 l Inhalt zu empfehlen.



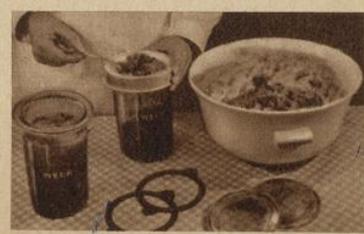
Wie muß das Fleisch beschaffen sein?

Zum Einkochen eignet sich einwandfreies, frisches Fleisch jeder Art von gesunden Tieren. Das Fleisch notgeschlachteter Tiere, die mit Medizin behandelt wurden, kann nicht zum Einkochen verwendet werden. Gefrierfleisch kommt als Einkochgut ebenfalls nicht in Frage.

Das zum Einkochen bestimmte frische Fleisch mindestens einen Tag in einem kühlen Raum abhängen lassen. Größere Knochen auslösen, kleinere, z. B. bei Koteletten, mit einkochen. Das Fleisch in glasgroße Stücke schneiden.

Fleisch kann sowohl roh und nur leicht eingesalzen als auch vorgekocht, angebraten oder vorgedämpft eingekocht werden. Vorher zubereitetes Fleisch ist feiner im Geschmack, man sollte es aber keinesfalls gar kochen oder gar braten, da es sonst beim Einkochen zu weich bzw. zu faserig wird.

Heiß eingefülltes Fleisch, ebenso Wurst oder Wurstmasse entweder sofort einkochen oder offen auskühlen lassen. Gläser niemals verschlossen bis zum Einkochen stehen lassen, da sonst der Inhalt „erstickt“. Er riecht dann dumpfig und zerweicht im Glas.



Beim Einfüllen von Fleisch und Wurst (Wurstmasse) muß unbedingt darauf geachtet werden, daß der Rand des Glases wie auch des Deckels völlig frei von Fett ist. Auch die Einkochringe dürfen niemals mit Fett in Berührung kommen, da sonst ein sicherer Verschluß des Glases in Frage gestellt ist. (Siehe auch Grundregel Nr. 6—9, Seite 16.)

Daher e
der Flu
(Siehe
Aus
Einkoch
herausk
Zweit
Einge
Speck
Bei Fle
gehen,
Farbe
aufgeg
handen
eine Fl
Seite 1
Grundr
1. Robe
Fleisch
wie bei
Einkoch
2. Geko
Fleisch
Suppen
20 bis 3
Gläser
Glasran
Einkoch
3. Brate
Geigne
mit der
Seiten
kochglä
wenig
gießen,
2—3 cm
Bratens
bedeckt
Ioren u
Einkoch
4. Wurst
Wurst
Die W
bereitet
bis 4 cm
regeln

Was kann man einkochen? Fleisch und Wurst

III.
Teil
6. Kap.

Daher empfiehlt es sich, auch beim Einfüllen der Wurstmasse wie auch beim Zugießen der Flüssigkeit (Brühe, Bratensoße) den Einfülltrichter Marke WECK zu verwenden. (Siehe auch Erster Teil, 6. Kap., Seite 13.)

Aus dem gleichen Grunde ist darauf zu achten, daß beim Einkochen das Wasser im Einkochtopf nicht zu stark sprudelt, da sonst, vor allem bei Wurstmasse, das Fett herauskochen kann und ein luftdichter Verschuß nicht zustande kommt. (Siehe auch Zweiter Teil, 1. Kap., Seite 14.)

Eingekochte Leberwurst verfärbt sich oben nicht, wenn eine dünne Scheibe großer Speck auf die Wurstmasse gelegt wird.

Bei Fleisch- oder Wurstkonserven, die erst einige Wochen nach dem Einkochen aufgehen, erkennt man den verdorbenen Inhalt in den meisten Fällen an der veränderten Farbe und an dem üblen Geruch des Einkochgutes. Es kann aber vorkommen, daß bei aufgegangenen Einkochgläsern mit Fleisch oder Wurst diese Kennzeichen nicht vorhanden sind. **Auch in diesem Falle verwendet man keinesfalls mehr den Inhalt, da eine Fleisch- oder Wurstvergiftung sehr gefährlich ist.** (Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.)

Grundrezepte für das Einkochen von Fleisch und Wurst:

1. Rohes Fleisch:

Fleisch in glasgroße Stücke schneiden, salzen und würzen wie bei der Frischzubereitung.

Einkochzeit: 120 Minuten bei 98 Grad C.

2. Gekochtes Fleisch:

Fleisch in glasgroße Stücke schneiden, mit den üblichen Suppenkräutern in kochendes Wasser geben und etwa 20 bis 30 Minuten kochen. Das Fleisch noch heiß in die Gläser füllen, mit gesiebter Brühe bis 4 cm unter den Glasrand aufgießen und erhitzen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

3. Braten:

Geeignete Fleischstücke in glasgroße Portionen zerlegen, mit den Bratenzutaten in heißes Fett geben, von allen Seiten gleichmäßig anbraten und noch heiß in die Einkochgläser Marke WECK geben. Das Bratenfett mit ein wenig heißer Knochenbrühe oder heißem Wasser aufgießen, ein paar Minuten durchkochen, abseihen und 2—3 cm hoch in die Gläser füllen.

Bratenstücke sollen niemals im Glas ganz mit Flüssigkeit bedeckt sein. Der feine Bratengeschmack geht sonst verloren und aus dem Braten wird Kochfleisch.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

4. Wurstmasse:

Wurstmasse kann mit oder ohne Darm eingekocht werden. Die Wurstmasse wird laut nachfolgenden Rezepten zubereitet und bis zu $\frac{3}{4}$ der Glashöhe, bei hohen Gläsern bis 4 cm unter den Glasrand eingefüllt. (Siehe auch Grundregeln Nr. 6—9, Seite 16 und 17.)



Was kann man einkochen? Fleisch und Wurst

Zum Einkochen bestimmte Wurstmasse darf nicht mit Streckmitteln wie Mehl, Brötchen, Kartoffeln oder Milch usw. zubereitet werden. Zwiebeln oder Schalotten erst beim Verbrauch frisch dazugeben.

5. Würste im Darm:

Beim Einkochen von Würsten im Darm wird die Wurstmasse laut den nachfolgenden Rezepten zubereitet und in Därme gefüllt. Die Würste werden in schwach siedendem Wasser vorsichtig gar gekocht, abgetrocknet und in die Einkochgläser geschichtet. Man kann auch noch von der Brühe etwas mit ins Einkochglas geben.



6. Pökellake (für 60—70 kg Fleisch):

20 l Wasser, 3 kg Salz, 350 g Zucker, 50 g Salpeter und eine kleine Handvoll Wacholderbeeren aufkochen, eine Knolle Knoblauch in feine Scheiben schneiden und zum Schluß mitziehen lassen. Die großen Fleischstücke zuerst mit der Schwartenseite nach unten in die Pökeltüte einschichten und Schälrippchen, kleine Fleischstücke und alle Zutaten zur Sülze 4 Tage inpökeln, größere Fleischstücke bis 2 Wochen, kleine Schinken mit Knochen 3—4 Wochen, große Schinken mit Knochen 4—5 Wochen.

Einzelrezepte:

Schnitzel und Koteletten: Das nicht zu dünne Fleisch salzen, Kotelettknochen kürzen. Die Fleischstücke auf beiden Seiten in heißem Fett bräunen, noch heiß in die Einkochgläser geben, das Bratenfett darüber verteilen und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Gulasch: Fleisch in gleichmäßig große Stücke schneiden und in heißem Fett scharf anbraten. Die Fleischstücke heiß in die Einkochgläser füllen, in Bratenfett etwas Paprika aufschäumen lassen und sofort mit ein wenig heißer Brühe aufgießen, einige Minuten durchkochen lassen, über das Fleisch in die Einkochgläser verteilen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Fleischsülze: Entfettete Schwarten, Kopffleisch, den Schwanz, die Zunge und 2½ kg mageres Fleisch 4 Tage pökeln, dann in warmem Wasser zum Kochen aufstellen und weich kochen. Alles in feine Streifen schneiden, die Brühe noch einkochen lassen (soll 6—8 Stunden gekocht haben), mit 2 Lorbeerblättern, Muskatblüte, 4 ganzen Nelken und 2 halbierten Zitronen durchkochen und abschmecken. Die Brühe erkalten lassen und entfetten, wieder erwärmen, mit Weißwein oder Essig abschmecken und so viel über das Fleisch geben, daß es gut in der Brühe liegt. Die Masse in Sturzgläser füllen und einkochen. Die Fleischsülze wird feiner, wenn unter das Fleisch noch 1—2 kg gekochtes Kalbfleisch geschnitten werden.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Einfache Leberwurst: Halsstich, Ohren, Schwanz, etwas Speck, Schwarten, Bauchfleisch, Milz und Netz nicht zu weich kochen und kalt stellen. ¼ der Leber in feine Streifen schneiden, mit kochender Brühe übergießen und so lange ziehen lassen, bis die Leberstreifen durch und durch weißlich erscheinen. Die Leber und die gekochten Fleischstücke durch die Maschine treiben, so viel heiße, fette Brühe zugeben, bis der Brei dickflüssig ist. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und etwas Zucker abschmecken. Die Masse in Därme oder bis ⅓ Glashöhe in Sturzgläser füllen und einkochen. Leberwurst im Darm 1 Stunde in heißem Wasser ziehen lassen, rasch abkühlen, dann in Einkochgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 120 Minuten bei 98 Grad C.

Was kann man einkochen? Fleisch und Wurst

III.
Teil
8. Kap.

Feine Leberwurst: $\frac{1}{4}$ Schweinebauch und ungefähr 1,5 kg Kalbfleisch im Kessel gar kochen. Die Schweinsleber in feine Streifen schneiden, mit kochender Fleischbrühe übergießen und einige Male umrühren. Sobald die Leberstreifen durch und durch hell sind, mit dem gekochten Fleisch durch die Fleischmaschine geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Majoran abschmecken und so viel von der fetten Brühe dazugeben, bis der Brei dickflüssig ist. Bis zu $\frac{2}{3}$ Höhe in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Blut- und Rotwurst: Einen halben Schweinskopf, fette Schwarten und ungefähr 2 kg fettes Fleisch weich kochen und in feine Streifen oder Würfel schneiden. An Stelle von Fleisch nach Belieben rohen, halb ausgelassenen Speck verwenden. 3—4 l Blut sieben und über das geschnittene Fleisch geben, mit Salz, Pfeffer, Muskat oder Piment, gemahlenden Nelken und etwas Zucker abschmecken. Wurstmasse entweder in Sturzgläser füllen, vorsichtig kochen, damit die Wurstmasse nicht steigt und großporig wird, oder Wurstmasse in Därme füllen, vorsichtig 45 Minuten sieden, in kaltem Wasser abschrecken und leicht pressen. Würste in Einkochgläser einlegen und einkochen.

Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Bratwurst: Durchwachsenes, fettes Schweinefleisch, auch Abschnittfleisch von der Zurichtung der Bratenstücke, roh ein- bis zweimal durch die Fleischmaschine geben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone würzen und den Teig sehr gut kneten. Die steife Wurstmasse bis zu $\frac{2}{3}$ der Glashöhe in Sturzgläser füllen und mit Löffelstiel nachdrücken, damit keine Lufträume in der Wurstmasse bleiben, und einkochen.

Oder Wurstmasse nicht zu fest in den Dünndarm füllen, Würste abdrehen, in heißem Wasser ziehen lassen, bis sie gar sind. Die Bratwürste in Einkochgläser schichten und einkochen.

Einkochzeit: 120 Minuten bei 98 Grad C.

Grobe Schweinswurst: Einen Vorderschinken, etwa 2 kg fettes Schweinefleisch und 2 kg mageres Rindfleisch einmal durch die grobe Scheibe der Fleischmaschine drehen, 2 kg grünen Speck in gleichmäßige Würfel schneiden, mit Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salpeter, Muskat, Pfeffer, 2 Eßlöffel Pfefferkörner, ein Gläschen Rotwein und der abgeriebenen Schale von 2 Zitronen abschmecken und sehr gut verkneten. Die Wurstmasse bis zu $\frac{2}{3}$ der Glashöhe in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 120 Minuten bei 98 Grad C.

Zervelatwurst im Glas. Je $\frac{1}{3}$ fettes Schweinefleisch, Rindfleisch und Kalbfleisch zweimal durch die Fleischmaschine drehen, mit Salz, weißem Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Salpeter, 2 Eßlöffel Zucker abschmecken, die Masse sehr gut durchkneten, bis zu $\frac{2}{3}$ der Glashöhe in Sturzgläser füllen und einkochen.

Einkochzeit: 120 Minuten bei 98 Grad C.

Kasseler Rippe: Kotelettstück 8—10 Tage pökeln, 2 Tage trocknen und 3—4 Tage räuchern. Die passend geschnittenen Stücke in die Sturzgläser geben, 2 cm Wasser auffüllen und einkochen. Kasseler Rippe kann nach Belieben auch ungeräuchert oder 15 Minuten vorgekocht eingekocht werden.

Einkochzeit: roh: 60 Minuten bei 98 Grad C, vorgekocht: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Was kann man einkochen? Fleisch und Wurst

Rollschinken: Ausgebeinte Schinkenstücke je nach Größe 2—3 Wochen pökeln, in glasgroße Stücke schneiden, wickeln, 2 Tage trocknen, 3—4 Tage räuchern, mit 1 cm Wasser in Sturzgläser füllen und einkochen.
Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Speck: Speckseiten je nach Stärke 4—10 Tage pökeln, nach Belieben 2 Tage trocknen und 3—4 Tage räuchern, in glasgroße Stücke schneiden, ohne Flüssigkeit in Sturzgläser füllen und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Speck mit Sauerkraut: Nur gepökelten oder gepökelten und geräucherten Speck mit rohem Sauerkraut in Einkochgläser füllen, bis zur halben Höhe des Einkochglases mit Sauerkrautbrühe auffüllen und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Wellfleisch mit Sauerkraut: Rohes Sauerkraut trocken in große Einkochgläser schichten. Darauf rohes Wellfleisch und auf dieses wieder Sauerkraut schichten. Bis zur halben Höhe des Glases mit Fleischbrühe oder Wasser mit Brühwürfel aufgießen und sofort einkochen.
Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Geräucherte Zunge: Eine einige Tage gepökelte und dann leicht angeräucherte Zunge in ein Einkochglas geben, mit frischem Wasser übergießen, bis sie ganz bedeckt ist, und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Rouladen: Dünne Schnitzel klopfen, salzen, mit Speckwürfelchen und Zitronenschale sowie Petersilie bestreichen, rollen, binden und anbraten. In Einkochgläser füllen, Bratfett darübergießen und einkochen.
Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Fett auslassen: Flomenfett und Speck getrennt in kleine Würfel schneiden oder durch die große Scheibe der Fleischmaschine drehen, in einer Bratpfanne das Fett auslassen, kochen, bis die Grieben gelblich werden, durch ein Sieb in die Einkochgläser füllen, die Einkochgläser mit Gummiring, Deckel und Bügel verschließen. Das Einkochen entfällt, da sich das Glas mit heißem Fett nach dem Erkalten selbst verschließt.

Rindssauerbraten: Glasgroße Bratenstücke mit reichlich Wurzelwerk, einem Lorbeerblatt, 2 ganzen Nelken und Zwiebeln in eine Essigbeize einlegen. Nach 3—4 Tagen das Fleisch herausnehmen, abtrocknen, nach Belieben mit Speckstreifen spicken, von allen Seiten mit heißem Fett bräunen und in die Einkochgläser füllen. Den Bratensatz mit etwas Essigbeize aufgießen, gut durchkochen, die Soße 2—3 cm hoch in die Gläser einfüllen und einkochen.
Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Kalbsfrikassee: Fleisch von Brust, Hals oder Vorderkeule in gleichmäßige Würfel schneiden, mit kochendem Wasser überbrühen und Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt und eine Nelke dazugeben und 10 Minuten kochen lassen. Das Fleisch in die Einkochgläser füllen, die gesiebte, abgeschmeckte Brühe bis 2 cm unter den Glasrand darübergeben und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Hammelf
allen Sei
füllen, 2-
Einkoch

Beize für
2 Eblöffel
3 mittelg
Sauermil

9. Kap.

Für das
die auf
WECK. I
gläser M
(Siehe at

Wie muß

Zum Ein

Das Wil

durchlüf

lassen. Z

zu lange

ten Wild

An warm

Kopf, Ha

diese Te

nicht me

Wildflei

sauberem

aroma b

auch die

Rehrago

und Hals

anbraten

abschme

kochen.

Einkoch

Rehbrat

Fett un

heißer

Fleisch

Einkoch

Rehbra

einlege

heißem

abschm

2—3 cm

Einkoch

Wildbe

2 Zwie

und täg

Was kann man einkochen? Wildfleisch

III.
Teil
9. Kap.

Hammelbraten, gebeizt: 3—5 Tage gebeiztes Fleisch abtrocknen, in heißem Fett von allen Seiten bräunen, mit wenig Beize aufgießen, aufkochen lassen, in Sturzgläser füllen, 2—3 cm der Soße mit ins Einkochglas geben und einkochen.
Einkochzeit: 90 Minuten bei 98 Grad C.

Beize für Hammelbraten: Auf 1 l Essig und 1 l Wasser eine kleine Handvoll Salz, 2 Eßlöffel Senf, 1 Lorbeerblatt, 2 ganze Nelken, 7 zerdrückte Wacholderbeeren und 3 mittelgroße Zwiebeln mischen, nach Belieben ein Glas Rotwein oder eine Tasse Sauermilch zugeben, Hammelfleisch 3—5 Tage einbeizen.

9. Kap.: Wildfleisch

Für das Einkochen von Wildfleisch eignen sich am besten die auf Seite 2 und 3 abgebildeten Sturzgläser Marke WECK. Für größere Fleischstücke sind die Großküchengeräte Marke WECK mit 3½ und 5 l Inhalt zu empfehlen. (Siehe auch Erster Teil, 1. Kap., Seite 4.)

Wie muß das Wildfleisch beschaffen sein?

Zum Einkochen eignet sich nur frisch geschossenes Wild. Das Wild ausnehmen und einige Tage in einem gut durchlüfteten Raum und vor Fliegen geschützt abhängen lassen. Zum Einkochen bestimmtes Wild darf jedoch nicht zu lange hängen, da es dadurch einen zu stark ausgeprägten Wildgeschmack und -geruch bekommt.

An warmen Tagen und bei Witterungsumschlag werden Kopf, Hals, Bauch- und Brustlappen sofort verarbeitet, da diese Teile rasch verderben und dann zum Einkochen nicht mehr verwendet werden können.

Wildfleisch nicht abwaschen, sondern nur mit einem sauberen Tuch abtrocknen, da es dann das feine Wildaroma besser behält. Schubstellen heraus schneiden. Bitte auch die Grundregeln Seite 16—18 beachten.



So wird der Hase abgezogen

Rehragout: Bauch- und Rippenstück, Abschnittfleisch von Vorder- und Hinterschlegel und Hals in 2—3 cm große Würfel schneiden, in heißem Fett und Speckwürfeln scharf anbraten, mit wenig heißer Flüssigkeit (Knochenbrühe) aufgießen, mit Salz und Pfeffer abschmecken, 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen, in Sturzgläser füllen und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Rehrbraten: Ziemer, Filetstück, Hals oder Schlegel häuten und nach Belieben spicken. Fett und Speckwürfel auslassen, Fleisch scharf darin anbraten, salzen, mit wenig heißer Flüssigkeit (Knochenbrühe) aufgießen, 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Fleisch in Sturzgläser füllen, 2—3 cm Soße dazugeben und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Rehrbraten, gebeizt: Rücken, Schlegel oder Vorderkeulen 4—5 Tage in Wildbeize einlegen (Wildbeize siehe unten), Fleisch gut abtrocknen, nach Belieben spicken, in heißem Fett scharf anbraten, mit wenig Essigbeize und etwas Knochenbrühe aufgießen, abschmecken und 10 Minuten zugedeckt schmoren lassen. Fleisch in Sturzgläser füllen, 2—3 cm Soße aufgießen und einkochen.
Einkochzeit: 60 Minuten bei 98 Grad C.

Wildbeize: 1 l Essig, 1 l Wasser, 1 Lorbeerblatt, 2 Gewürznelken, Pfefferkörner und 2 Zwiebeln miteinander mischen, die enthäuteten Fleischstücke 4—5 Tage einlegen und täglich wenden.