Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Und nun ... guten Appetit

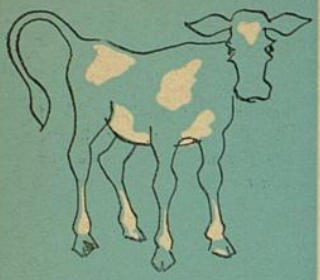
Junker & Ruh AG <Karlsruhe>

[S.l.], [ca. 1960]

Fleisch

urn:nbn:de:bsz:31-56567

Visual Library



Fleisch

1½–2 Pfd. Kotelettstück, Zwiebeln, Sellerie, Lauch, Tomaten, Salz, Wasser, Mehl zum Andicken d. Soße.

Schweinebraten

Man wäscht und trocknet das Fleisch; salzt es und legt es auf den Rost der Grillpfanne, mit der ausgebeinten Seite nach oben. Die Gemüse und die zerkleinerten Knochen gibt man in die Grillpfanne. Man schiebt es so hoch als möglich in den Bratofen ein, bräunt eine Seite, wendet und bräunt die andere Seite. Dann gießt man das Wasser daran. Ist das Fleisch durchgebraten — man rechnet pro Zentimeter Fleischhöhe 10 Min. Bratzeit — so wird der Inhalt der Grillpfanne nochmals im Topf aufgekocht und durchpassiert. Nach Belieben kann man die Soße nun mit etw. Mehl sämig machen.

1 kg Rinderfilet, 125 g Speck, 25 g Zwiebeln, etw. Pfeffer, etw. Paprika, Salz, etw. Madeira.

Gulasch

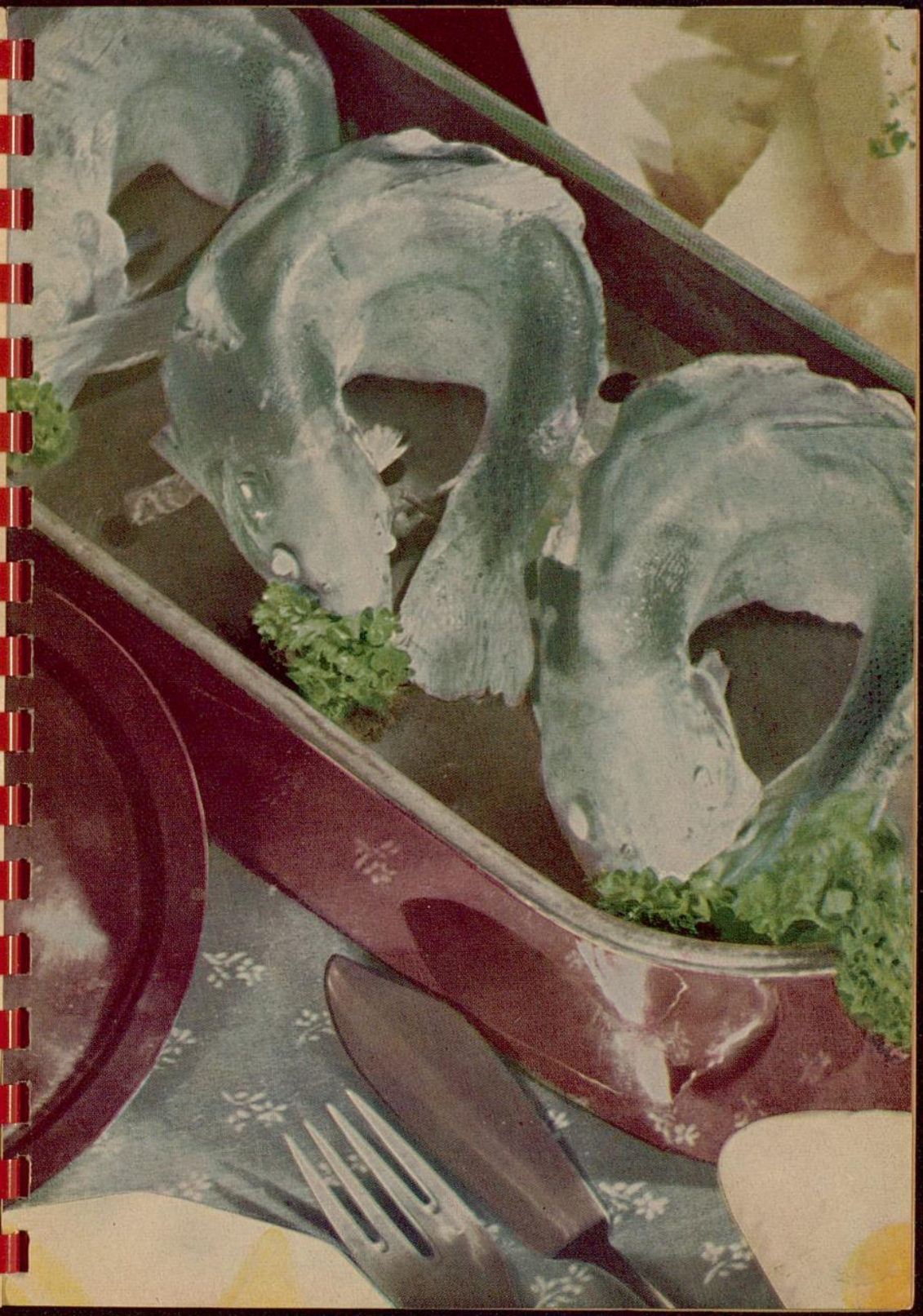
Man schneidet das Fleisch in Würfel. Der Speck wird zerlassen, die Zwiebeln darin ausgeröstet und das Fleisch hinzugefügt. Man röstet alles so lange auf dem Feuer, bis der anfangs reichliche Saft bis auf einen Rest eingekocht ist. Ist das Fleisch gar, fügt man die Gewürze daran, schmeckt ab und richtet es gleich an.

750 g Kalbfleisch, einige Zwiebeln, einige gelbe Rüben, ⅛ l Weißwein, Mehl, Paprika, saure Sahne, Butter.

Kalbsfrikassee

Man schneidet das Kalbfleisch in kleine Würfel und brät es mit den Zwiebeln und den gelben Rüben in der Butter an. Dann gießt man ⅛ l Weißwein und ⅛ l Wasser hinzu und dünstet es in ca. 1½ Stunden gut durch. Dann überstäubt man mit etwas Mehl, gibt Paprika, Salz und saure Sahne zum Verfeinern der Soße daran.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg



BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kalbfleisch-Eintopf:

Man dämpft in dem zerlassenen Fett zuerst das Suppengrün, die Zwiebel und dann das in Würfel geschnittene Fleisch an. Dann gibt man die in Scheiben geschnittenen Tomaten, und Kartoffeln mit etwas Salz hinzu. Den Blumenkohl legt man im Ganzen in die Mitte und gibt das Wasser an das Gericht, das man bei starker Hitze zum Ankochen bringt. Danach langsam fertig garen lassen. Für die Zubereitung eignet sich am besten eine Jenaer Glasform.

500 g Kalbfleisch, 50 g Fett, Suppengrün, 1 kleine Zwiebel, 250 g Tomaten, 500 g Kartoffeln, 1 Blumenkohl, Salz, 1 Tasse Wasser.

Blinde Finken (holländisch)

Man bereitet aus dem Fleisch, dem in Wasser geweichten, ausgedrückten Brot, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Ei eine Hackteigmasse. Die Fleischscheiben werden damit belegt, aufgerollt und in das Fett eingewickelt. Man hält sie mit einem Faden oder Rouladenklammern zusammen und brät sie in der Butter braun.
Dann gießt man ein wenig Wasser zu, gibt die Finken hinein und schmort sie ca. ½ Stunde.

4 dünne Scheiben Kalbfleisch (je 75 g), 4 Scheiben Kalbsfett, 100 g gehacktes Kalbfleisch, 30 g altes Brot ohne Rinde, ½ Ei, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 100 g Butter.

Fleischragout in Muscheln

Man gibt das Fleisch in die kochende Gemüsebrühe und kocht es fast weich. Dann wird es in Stücke geschnitten. Man zerläßt das Fett und dünstet die fein geriebene Zwiebel darin hellbraun an, mit Mehl überstäuben und mit etwas Brühe auffüllen. Alsdann mit den Gewürzen abschmekken, den Wein, Eigelb und Sahne hinzufügen. Man füllt das Ragout in gefettete Muscheln, überstreut mit Paniermehl und geriebenem Käse, gibt Butterflocken darauf und überbäckt im Ofen hellbraun.

250 g Kalbfleisch, Suppengrün, ¼ l Fleischbrühe, 25 g Butter, 1 kl. Zwiebel, 25 g Mehl, 2 Eßl. Wein, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fein gehackte Petersilie, 1 Eigelb, Sahne.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg