

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

3. Fleisch und Fleischgerichte.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

3. Fleisch und Fleischgerichte.

Gegenüber den andern Kochbüchern bringt unser Buch nur eine verhältnismäßig geringe Anzahl Fleischspeisen, Braten, Kotelette und ähnliches, weil wir der Meinung sind, daß wir den Fleischverbrauch, wie wir ihn vor dem Krieg in Deutschland hatten, nicht mehr wieder bekommen werden. Wir haben aber trotzdem Wert darauf gelegt, daß auch dieses Kapitel Anspruch auf Vollständigkeit machen kann, denn wenn die Hausfrau einmal in den Besitz eines Stück Wildes oder Geflügel kommt, so soll sie auch bei uns einen Rat finden für die Zubereitung.

Für kleinere Fleischstücke empfehlen wir Gulasch, Picletsteiner, Kouladen, Pilaff, gehackte Beefsteaks und ähnliches, da die kleinen Portionen doch meist keinen saftigen Braten geben.

1. Kaninchen gebraten.

Rücken und Schlegel des Kaninchens werden gehäutet und gespickt. Man läßt zwei Löffel Butter oder Fett heiß werden, gibt den Braten hinein, bestreut ihn mit Salz und brät ihn in einer halben Stunde unter öfterem Begießen hellbraun. Wenn möglich gibt man eine Tasse sauren Rahm oder saure Milch darüber und macht die Soße wie üblich fertig.

2. Kaninchenpfeffer.

Zu dem Kaninchenpfeffer nimmt man die Vorderläufe und Hinterläufe, Magen, Herz, Kopf und Hals. Die zerlegten Fleischstücke werden 3 Tage lang in eine Beize gelegt, halb Wasser, halb Essig, eine mit Nelken gespickte Zwiebel, zwei Lorbeerblätter, Pfefferkörner, eine gelbe Rübe und einige Wacholderbeeren. Nach 3 Tagen

nimmt man das Fleisch heraus, trocknet es leicht ab, salzt es, wälzt es in Mehl und brät es in Fett an, gibt etwas von der Beize dazu, wenn nötig noch etwas Wasser und läßt es weichdämpfen.

3. Kaninchen und Reis.

Das Kaninchenfleisch, am besten Vorder- und Hinterläufe wird mit Suppengrün in wenig Wasser weichgekocht, dann löst man das Fleisch vorsichtig von den Knochen und schneidet es in Würfel. Die Knochen kocht man nochmals mit der Brühe, Wasser und Salz tüchtig durch und verwendet sie zum Weichkochen von 150 Gramm Reis, nachdem man denselben gut blanchiert hat. Man schmiert eine Auflaufform mit Butter aus, legt eine Lage Reis hinein, streut etwas geriebenen Käse darauf, gibt die Fleischstücke darauf, wieder Reis und so fort, bis die Form voll ist. Der Schluß muß Reis sein, dann gibt man etwas Käse und Butterflöckchen darauf und bäckt es schön gelb im Ofen.

Dieses Gericht schmeckt ganz ähnlich wie Huhn und Reis.

4. Kaninchenfricassee.

Man zerlegt ein Kaninchen in nette, gleichmäßige Stücke, wobei jedoch Kopf, Hals, Lunge und Leber zurückgelassen werden, wäscht sie, trocknet sie ab, bestreut sie mit etwas Salz und mit Mehl, legt sie in ungefähr 30—50 Gramm siedende Butter und gibt zwei bis drei fein gehackte Zwiebeln dazu. So müssen die Stücke auf allen Seiten 30—35 Minuten schmoren. Nun wird etwas kochende, leichte Fleischbrühe oder auch nur kochendes Wasser darüber gefüllt, zerschnittene Petersilienwurzeln, Selleriescheiben und zwei bis drei entfernte Zitronenscheiben hinzugefügt, das Fleisch damit langsam geschmort und dann herausgenommen. Die Brühe gießt man durch ein Sieb, zieht sie mit Eigelb ab, schmeckt sie ab, würzt mit etwas Muskatblüte und füllt sie über die heiß gehaltenen Fleischstücke.

5. Kaninchenwurst.

Lunge, Herz, Kopf und Seitenfleisch, sowie die Leber werden für die Wurst verwendet. Das gekochte, in Würfel geschnittene Fleisch wird mit Gewürz, Pfeffer, Salz und Majoran in $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe aufgekocht, dann gibt man das Kaninchenblut dazu und kocht es unter ständigem Rühren noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Es genügt, wenn man die Masse in eine Schüssel gibt, aus der man sie nach dem Erkalten füllen kann. Kaninchenblutwurst steht der feinsten Schweinewurst nicht nach. Man kann auch nach Belieben noch einige Speckwürfel zu der Masse geben. Von einem Kaninchen gibt es etwa $\frac{3}{4}$ Pfd. Wurst.

6. Hasenbraten.

Der Hasenrücken wird, je nach der Größe der Familie, mit den Schlegeln oder ohne dieselben gebraten. Er wird sorgfältig gehäutet, dann schön gleichmäßig gespickt und mit Salz bestreut. Man gibt Butter oder Fett in die Pfanne, legt den Braten, den gespickten Rücken nach oben, in dieselbe und brät ihn eine halbe Stunde. Man gibt sauren Rahm oder Sauermilch darüber und begießt ihn öfter; wenn er sich gut durchstechen läßt, nimmt man ihn heraus und macht eine Soße.

7. Hase im Topf. (Ein Jägergericht.)

Würfelig geschnittener Speck wird gelblich geröstet, etwa $\frac{1}{4}$ Pfd., dann kommt eine Tasse geriebenes Brot dazu und eine geriebene Zwiebel, Salz und wenig Pfeffer, $\frac{3}{4}$ Pfund Dürfleisch wird in Scheiben geschnitten und die zerlegten Hasenstücke darauf gelegt und ein bis zwei Tassen Rotwein darüber geschüttet und weichdämpfen lassen. Vor dem Anrichten 1 Tasse sauren Rahm dazu rühren.

8. Hasenpfeffer.

Die Vorderläufe, der gut gereinigte Kopf, Herz, Magen und nach Belieben noch ein Schlegel werden in Stücke zerteilt und in eine Weize gelegt von halb Wasser, halb Essig, eine Zwiebel, Lorbeerblatt, 3 Nelken un-

eine gelbe Rübe. Nach 3—4 Tagen nimmt man das Fleisch heraus und dämpft es mit zwei Löffel Fett, gibt etwas Wasser und einen Teil der Beize dazu, Salz nach Geschmack. Die Hasenleber wird erst kurz vor dem Anrichten dazu gegeben, da sie sonst hart wird.

9. Feine Hasenpastete.

Etwas $\frac{1}{4}$ Pfd. Hasenbratenstücke vom Rücken in zentimeterdicke Scheiben geschnitten. $\frac{1}{2}$ Pfund Hasenbratenreste mit 150 Gramm Speck 2—3 mal durch die Maschine gedreht. 40 Gramm Butter, 1—2 Schalottenzwiebeln, 50 Gramm Mehl mit $\frac{1}{8}$ Liter Fleisch- oder Knochenbrühe am Feuer abgerührt. 2 Eier, 50 Gramm Trüffelstücke oder andere Pilze, 3 Eßlöffel geriebenen Käse, knapp $\frac{1}{8}$ Liter Fleisch oder Knochenbrühe. Alles zusammen gut verrühren, nach Geschmack Salz. Diese Fülle in eine Pastetenform oder Weckglas füllen, die Bratenstücke schichtweise dazwischen legen. Die Pastetenform wird verschlossen und 1 Stunde im Wasserbad gekocht. Hat man ein Weckglas genommen, sterilisiert man 1 Stunde. — Man kann Fleischgelee dazu geben oder eine pikante Soße.

10. Gebeizte Rehfeule.

Ein schönes Stück Rehwildbret oder die ganze Keule wird sorgfältig gesäubert, gehäutet, gespickt und in einen Topf gelegt. Inzwischen hat man ungefähr $\frac{1}{2}$ Liter milden Essig mit etwas Wasser, Lorbeerblatt, acht bis zehn zerquetschten Wacholderbeeren, ein bis zwei zerschnittenen Zwiebeln, zerschnittenem Wurzelwerk, etwas Salz und einem Kräutersträußchen aufgekocht und, nachdem die Flüssigkeit abgekühlt ist, über das Fleisch gegossen, das bei täglichem mehrmaligem Umwenden 2 bis 3 Tage darin liegen bleiben muß. Es wird abgetrocknet, während man die Beize durch ein Sieb gießt. Das Wildbret legt man in zerlassene, heiß gewordene Butter, läßt es auf allen Seiten anbraten und füllt dann nach und nach während des Bratens und fleißigen Ueberfüllens mit der Brühe etwas von der Beize dazu. Die Soße muß kurz einkochen, wird mit etwas in Wasser verquirltem Mehl

verkocht und mit ein bis zwei Löffeln mildem Essig, besser noch mit etwas Weißwein im Geschmack pikant gemacht. Nudeln oder Kartoffelkroketten passen sehr gut zu diesem Gericht.

11. Rehkeule.

Von der Rehkeule wird der Schlußknochen abgelöst, die Keule gut gehäutet und der Länge nach gespickt und gesalzen. Mit Fett oder Butter, Zwiebel und den Abfällen im Ofen ungefähr $1\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, oft übergossen. Die Keule wird herausgenommen, heiß gestellt, die Butter mit Mehl gebunden, etwas saurer Rahm, Weißwein und Wasser dazugeben, daß man eine schlichte Soße erhält, durchsieben und abschmecken.

12. Fasanen.

Fasanen werden ausgenommen, gut gewaschen, mit Salz ausgerieben, einige Wacholderbeeren hineingesteckt, mit Speckscheiben umwickelt und in 2 Löffel Fett rasch gebraten in 30—35 Min.

Hat man alte Fasanen, empfiehlt es sich, den Fasan zuerst anzudämpfen und erst nach $\frac{1}{2}$ Stunde mit Speck zu umwickeln und fertig zu braten.

13. Gänsebraten.

Die Gans wird gerupft, gesengt, vorsichtig ausgenommen, siehe Nr. 18 wie beim Huhn; Kopf, Hals, Flügel, Herz und Magen werden zum Gänseklein verwendet, die Leber wird für sich verwendet. Die Gans wird ordentlich ausgewaschen, innen und außen mit Salz und Pfeffer eingerieben und gefüllt, je nach Belieben. Man legt sie in die Bratpfanne, die Brust nach oben und übergießt sie mit $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser. Ist das Wasser verdampft, gießt man nochmals etwas kochendes Wasser dazu, dann sticht man die Gans öfter, damit das Fett abfließt und begießt öfter, damit sie schön braun wird. Das überflüssige Fett wird vor dem Anrichten abgegossen und die Soße mit einer Mehlschwitze gebunden.

14. Gefüllter Gänsehals.

Die Fetthaut des Halses wird hierzu verwendet, der Hals selbst wird mit Magen und Herz gekocht, mit der Leber, einem Stück Speck, Zwiebel und etwas eingeweichtem Brötchen durch die Maschine getrieben; dann fügt man ein Ei dazu, Pfeffer, Salz, etwas Majoran. Unterdessen hat man die Haut gewaschen. Nun reibt man sie innen mit Salz ein, dreht sie um und füllt die Masse hinein, nachdem man das untere zugenäht hat, näht man auch das obere Teil zu und brät den Hals schön bräunlich. Erkalte wird er in feine Scheiben geschnitten.

15. Gänselein mit Reis.

Das Gänselein wird gut gepuzt mit kochendem Wasser, Suppengrün, Zwiebel und Salz weichgekocht. $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis wird mit 2 Löffel Fett geröstet und mit der Brühe aufgefüllt, weichgekocht, er darf aber nicht zerfallen. Dann macht man eine Mehlschwitze, füllt mit der Brühe auf, gibt das Gänselein hinein, läßt durchkochen und richtet auf einer Platte an, in dem man das Gänselein in die Mitte legt und den Reis im Kranz darum gibt und ihn mit geriebenem Käse bestreut.

16. Ente.

Die Ente kann gefüllt oder ungefüllt gebraten werden; wilde Enten werden ungefüllt gebraten. Man gibt eine Zwiebel und einige Wacholderbeeren in das Innere, um den tranigen Geschmack, den wilde Enten oft haben, zu beheben.

Die Ente wird mit Salz eingerieben, mit reichlich Butter oder Fett aufs Feuer gebracht, angedämpft, dann wird etwas Wasser zugefügt und die Ente 2—2 $\frac{1}{2}$ Stunden fest zugedeckt gebraten; öfters begießen.

17. Tauben.

Junge Tauben werden gerupft und ausgenommen, nach Belieben gefüllt. Dann gibt man ein Stück Fett oder Butter in einen kleinen, gut schließenden Topf, legt die

leicht gesalzenen Tauben hinein, dämpft sie $\frac{1}{4}$ Stunde vor, gibt etwas Brühe dazu und läßt sie noch eine Stunde braten, stäubt mit Mehl ab. Die Soße darf nur hellbraun sein; etwas saurer Rahm verbessert den Geschmack sehr.

18. Huhn.

Am besten rupft man ein Huhn, gleich nachdem es getötet ist. Im späteren Falle kann man durch Einlegen in kochendes Wasser das leichtere Lösen der Federn bewirken. Sodann entfernt man mit dem Messer zurückgebliebene kleine Federn, darauf bricht man die Beine im Knie, dreht sie ab, wobei die Sehnen aus den Schenkeln mit herausgezogen werden. Nachdem man mit den Fingern den Kopf an der Brust losgelöst hat von der Haut und dem Halsbein, schneidet man ihn von der Speiseröhre ab und entfernt sie und die Luftröhre. Hierauf schneidet man mit flachem Schnitt die Fettdrüse am Schwanz ab. Sodann trennt man auf der rechten Unterseite den Bauch des Huhnes auf, nimmt die Eingeweide mit der Hand aus, achtet besonders auf die tief gegen die Rippen liegenden.

Aus den Gedärmen löst man zuerst den Magen, trennt ihn auf, nimmt den Magensack mit Inhalt heraus und zieht die Häute ringsherum ab. Vom Herzen schneidet man das Aderbündel fort, ferner reinigt man die Leber von Häuten und Geweben, endlich löst man schon größere gelbe Eidotter vom Eierstock ab und zuletzt schneidet man alles vorhandene Fett aus. Magen, Leber und Fett sind noch zu verwenden. Vor allem hüte man sich die Galle zu verletzen, da ihr auslaufen die sämtlichen edlen Teile bitter und ungenießbar macht. Das somit ausgenommene Huhn wird unter einer Spiritus oder Gasflamme gefengt, bis zur Ablösung der letzten Federreste und erst kurz vor Gebrauch als Koch- oder Brathuhn gewaschen.

19. Gebratener Hahn.

Nach der Vorbereitung wird das Hähnchen gefüllt, dressiert (die Keulen aufgebunden), nach Belieben ein

Stück Speck auf die Brust gebunden, Hals und Leib zugenäht. So in die Pfanne gelegt, mit Fett übergossen, angebraten, mit Brühe und Sahne angegossen, eingeschoben, 1 $\frac{1}{2}$ Std. gebraten.

20. Hühnerritaflee.

Das Huhn wird wie üblich vorbereitet und in Salzwasser mit Suppengrün weichgekocht. Dann zerlegt man es in ansehnliche Stücke, bereitet eine holländische Soße zu und richtet das Fleisch in einer Schüssel bergartig an, gibt die Soße darüber.

Man kann aus Leber, Herz und Magen mit eingeweichten Brötchen kleine Klößchen zubereiten, sie in der Brühe kochen und sie um das Ragout legen. Zu der Soße verwendet man die Fleischbrühe des Huhnes.

21. Huhn im Topf.

Ein fleischiges Suppenhuhn wird gut zurechtgemacht, in Stücke geschnitten und gesalzen. In einem irdenen Kochtopf oder einer feuerfesten Form läßt man Butter heiß, aber nicht braun werden, gibt etwas in Scheiben geschnittenes Wurzelwerk und eine Zwiebel hinein, dämpft dies etwas durch und brät schließlich das Huhn, Magen und Leber leicht in der Butter an. Dann gießt man so viel Wasser zu, daß das Huhn knapp bedeckt ist, und läßt es, gut zugedeckt, halb gar kochen. Hierauf fügt man einige rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und 500 Gramm grüne Erbsen (Konserven oder getrocknete, die man am Abend vorher eingeweicht hat), zu, die man samt den Kartoffeln erst ein wenig in Butter gedünstet hat, und läßt alles zusammen fertig kochen. Das Gericht darf nicht zu dünn sein, und man tut gut, kurz vor dem Auftragen im Kochtopf etwas Mehl darüberzustäuben und mit aufkochen zu lassen.

22. Rebhühner.

Die Rebhühner werden gerupft, ausgenommen, Kopf und Ständer abgeschnitten, gut gewaschen, der Kropf

aufgeschnitten und gut gereinigt, dann bindet man die Flügel fest an das Huhn, salzt es, wickelt es in dünne Speckscheiben und brät es in heißem Fett in 20 Minuten schön braun. Vor dem Anrichten die Fäden entfernen! Die Soße wenn möglich mit etwas saurem Rahm verbessern.

23. Rebhühnerbeize für alte Hühner.

Einige geschnittene gelbe Rüben, Zellerie, Zwiebelscheiben, Nelken, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, halb Essig, halb Wasser kocht man zusammen auf, läßt es erkalten, gibt es über die Hühner und läßt sie drei Tage in der Beize liegen. 1 Stunde dämpfen.

24. Roastbeef.

Das Roastbeef wird ausgebeint; nur abgelagertes Fleisch ist dazu zu verwenden; die obere Haut mit einem scharfen Messer etwas eingeritzt, breit geklopft und gesalzen und mit Pfeffer eingerieben. Es wird in heißem Fett mit Zwiebeln auf dem Feuer angebraten, dann im Ofen $\frac{1}{2}$ Stunde gebraten, öfters begossen; liebt man das Fleisch innen noch rot, muß man es kürzer braten.

25. Rindsfoteletten.

Das Roastbeefstück wird in dicke Scheiben geschnitten, die sehnige Haut oben etwas eingeritzt, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut und in heißer Butter mit Zwiebelscheiben bei starkem Feuer 6—8 Minuten gebraten, öfters gedreht.

26. Ochsenfleisch.

Man setzt 1—2 Liter Wasser mit Salz und Grünem aufs Feuer und bringt es zum Kochen. Inzwischen wird 1 Pfd. Ochsenfleisch geklopft, leicht abgewaschen und in das kochende Wasser gelegt, $1\frac{1}{2}$ Stunden langsam gekocht. Je nach der Größe des Stückes verlängert man die Brühe und die Kochzeit.

27. Gulasch.

Gulasch ist am besten von kleingeschnittenem Grob-
fleisch zu machen. $1\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch wird in 80 Gramm
heißem Fett eingelegt, 4 dickgeschnittene Zwiebeln, Salz,
Pfeffer und ein Stückchen Schwarzbrot hinzugetan und
alles zusammen 1 Stunde langsam gedämpft, während
nach und nach warmes Wasser nachgefüllt wird, um eine
reichliche Soße zu erhalten. 10 Minuten vor dem An-
richten streut man 1 Kochlöffel Mehl über das Fleisch und
läßt es gut durchkochen.

28. Hackbraten I.

$\frac{3}{4}$ Pfd. gehacktes Ochsenfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. gehacktes Fett,
4 in Wasser eingeweichte Brötchen, 1 gehackte Zwiebel,
2 Eier, Salz, Pfeffer wird gut durcheinander gemengt
und zu einem länglichen Kloß geformt. Man wälzt ihn
in Weckmehl und brät ihn vorsichtig, damit er nicht zer-
fällt, in heißem Fett von allen Seiten schön braun. Nach-
dem das Fett abgeschüttet ist, rührt man von dem Boden-
satz mit etwas Mehl und heißem Wasser eine kurze Soße.
Dauer der Bratzeit $\frac{3}{4}$ Stunden.

29. Hackbraten II.

Zu $\frac{3}{4}$ Pfd. gehacktem Fleisch gibt man $\frac{3}{4}$ Pfd. kalte
geriebene Kartoffeln, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Muskat
und feingeschnittene Petersilie; mengt die Masse gut durch-
einander und formt mit Hilfe von Paniergrieß einen
schönen Laib, den man in 2 Eßlöffel Fett ungefähr
 $\frac{3}{4}$ Stunden schön braun brät. Man übergießt ihn öfters
mit dem Saft. Zum Umhüllen kann man auch Mehl
nehmen. Den Braten stellt man am besten in den Back-
ofen.

30. Frikadellen

werden auf die gleiche Weise von rohem oder gekochtem,
übrig gebliebenen Fleisch zubereitet, in kleine Klöße ge-
formt und in der Pfanne gebacken.

31. Schweinebraten.

1 Pfd. Schweinefleisch wird gewaschen, geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Zwiebel, Gelbrüben und 1 Löffel Mehl in heißes Fett gegeben, mit Wasser abgelöscht, in den Backofen geschoben und öfters mit Bratenbrühe übergossen.

Ist das Fleisch etwas fett, so kann man es mit heißem Wasser ohne Fett aufstellen.

32. Schweinsohren mit Senfbeiguß.

Die sehr sauber gereinigten Ohren werden in Salzwasser mit Wurzeln weichgekocht und in längliche Streifen geschnitten.

Inzwischen bereitet man eine Mehlschwitze, die man mit der nötigen Brühe auffüllt, man rührt so viel Senf, als man liebt, daran, ebenso Salz, Essig nach Geschmack; in diesen Beiguß legt man die Ohrenstücke hinein und läßt nochmals aufziehen.

33. Schweinskotelette.

1 Pfund vom Rippenstück wird in 5 Koteletten geschnitten, diese werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in geschlagenes Ei getaucht und, nachdem sie in Weckmehl gewendet sind, in heißem Fett goldgelb gebacken.

34. Schweinsgulasch.

Man schneidet $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch in Würfel, dann läßt man einen Löffel Fett zergehen, gibt das Fleisch und eine geschnittene Zwiebel hinein und läßt es schön braun braten. Dann stäubt man es mit Mehl ab, löscht es mit Wasser und läßt es dämpfen, fügt das nötige Salz und eine Messerspitze Paprika dazu. 1 Stunde dämpfen lassen. Wenn möglich, etwas sauren Rahm vor dem Anrichten dazugeben.

35. Schweinspörkolt (Ungarisches Essen).

Man schneidet zwei große Zwiebeln fein, und gibt sie in 2 Löffel heißes Fett, röstet sie braun, dann fügt

man $\frac{1}{4}$ Pfd. Reis dazu, den man mit anröstet. $\frac{1}{2}$ Pfd. würfelig geschnittenes Schweinefleisch wird dazugegeben, und so viel Wasser dazugeschüttet, daß es fast bedeckt ist, Salz nach Geschmack und ziemlich Paprika. Vor dem Anrichten kommt noch ein Löffel Rahm und ein Löffel geriebener Käse dazu. — Besonders bei Herren beliebt.

36. Kasseler Rippenspeer.

Das geräucherte Fleisch kann entweder gekocht oder gebraten werden; kocht man es, so empfiehlt es sich, dazu die Kochkiste zu benutzen, da es darin am saftigsten wird. (Siehe Ankochzeiten.) 2 Pfd. Fleisch werden in 2 Liter Wasser in $2\frac{1}{2}$ Stunden gekocht.

37. Kalbs=Salm.

2—3 Pfd. Kalbsfriskanseau wird mit etwas Salpeter eingerieben und eine Handvoll Salz darüber gestreut. Dann gibt man 3 Zwiebeln, einige Zitronenscheiben, 2 Vorbeerblätter, eine Handvoll Petersilie, 8 Nelken, einige Pfefferkörner und einige Wacholderbeeren dazu und gießt guten Essig darüber, wendet das Fleisch jeden Tag.

Nach 4—5 Tagen wird es in halb Wasser und Essig gekocht, doch nicht zu weich. Man läßt es in der Brühe erkalten. Es wird kalt angerichtet, in schöne Scheiben geschnitten und mit einer pikanten Soße gereicht.

Für Gesellschaften oder Festtage!

38. Kalbsgekröse.

$1\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsgekröse wird sorgfältig gewaschen, in frischem Salzwasser weichgekocht und in kleine Stückchen geschnitten. Aus 1 Eßlöffel Fett und 1 Eßlöffel Mehl macht man eine helle Mehlschwitze, löscht mit der Kochbrühe ab, füllt auf, gibt das geschnittene Gekröse hinzu, und läßt es aufkochen. Nach Belieben kann man etwas Essig oder Wein hinzugeben.

39. Gebadene Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden gut gewaschen und in siedendes Salzwasser gegeben, in dem man Suppengrün,

Zwiebel, Pfeffer, Nelke und Lorbeerblatt zugelegt hat, weichgekocht. Dann nimmt man sie heraus, schneidet das Fleisch von den Knochen ab, salzt es noch etwas, gibt etwas Paprika darauf, taucht es in Pfannkuchenteig und backt es hellgelb.

40. Hirn in Vierteig gebacken.

50—60 Gramm Mehl, etwas Del, Salz mit dunkeln Bier angerührt, der Schnee von 1—2 Eiern darunter gemischt. In Vierteig backt man sowohl Gemüse aus, als auch Fleisch, besonders Hirn oder Kalbskopf.

41. Kalbsnierenbraten.

Das Fleisch wird ausgebeint, die Nieren hineingelegt, gesalzen, zusammengerollt und mit einem Faden gut gebunden. Man brät es $1\frac{1}{2}$ Stunden, im Ofen, begießt es öfters und macht vor dem Anrichten eine braune Soße.

42. Kalbsmilcher (Brieschen).

Kalbsmilcher wird blanchiert, indem man es 2—3 mal mit kaltem Wasser aufsetzt, das man bis zum Kochen kommen läßt und dann abschüttet; man häutet es, taucht es in geschlagenes Ei und in Paniermehl, salzt es und backt es schön hellgelb.

Zu Ragout wird die Kalbsmilcher abgebrüht, gehäutet und gedämpft, dann in Stücke zerlegt.

Man kann das Kalbsmilcher auch ganz dämpfen, mit Mehl abstäuben, etwas Rahm oder Wein zufügen, Salz, etwas Zitronensaft und es so in der Soße anrichten.

43. Gespickte Leber.

Die gut gewaschene Leber wird gehäutet und recht reich gespickt; dann dämpft man die Leber in Fett $\frac{1}{4}$ Stunde, füllt Brühe auf, läßt nochmals $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen, gibt Mehl, Salz und Pfeffer dazu und macht eine schlichte Soße.

44. Gefüllte Kalbsbrust.

Ein Stück Kalbsbrust läßt man sich vom Metzger zum Füllen vorrichten, oder schneidet es selbst zwischen Knochen und Fleisch ein. Zum Füllen nimmt man 2 Brötchen, weicht sie ein, drückt sie gut aus, wenn sie weich sind und dämpft sie mit 1 Löffel Fett, dazu gibt man eine geriebene Zwiebel, Salz, Pfeffer und ein Ei, sowie einen Löffel gewiegte Petersilie. Diese Fülle wird in die Kalbsbrust gefüllt, dann näht man sie gut zu und salzt sie. Man brät die Kalbsbrust in zwei Löffel Fett an, gibt nach und nach Wasser dazu und läßt sie 2 Stunden dämpfen. Man kann die Kalbsbrust auch mit Lungenfüllsel füllen (siehe dieses).

45. Gebackene Kalbsleber.

Die Leber wird gewaschen, enthäutet, in Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl gedreht. Dann wird sie in heißem Fett rasch gebacken, sie darf nicht lange stehen, da sie sonst zäh wird. Soße dazu machen.

46. Kalbschnitzel.

Die Schnitzel werden, wenn nötig, enthäutet, geklopft und leicht gefalzen. Dann dreht man sie in Eigelb und geriebenen Brötchen und backt sie in heißem Fett in offener Pfanne schön braun.

47. Kalbschnitzel, unpaniert.

Die Schnitzel werden nur in Mehl gedreht und leicht gefalzen, dann wie oben.

48. Rahmschnitzel

werden ebenso zubereitet, doch nimmt man vor dem Anrichten die Schnitzel kurz aus der Pfanne und bereitet eine Rahmsöße, in der man dann die Schnitzel noch einige Minuten ziehen läßt.

49. Gebackene Kalbszunge.

Man kocht eine Kalbszunge weich, schneidet sie der Länge nach in zwei Teile, paniert sie und backt sie braun.

50. Kalbskopf auf Schildkrötenart.

Ein halber Kalbskopf wird gewaschen, gebrüht und dann mit dem nötigen Suppengrün, einer Zwiebel, einigen Pfefferkörnern, 4 Nelken, 2 Lorbeerblättern in kochendem Salzwasser aufgesetzt und weichgekocht. Dann nimmt man ihn aus der Brühe, löst das Fleisch ab und schneidet es in gleichmäßige Stücke. Man macht eine Einbrenne von Fett und drei Löffel Mehl, löscht mit der Brühe ab, würzt mit Pfeffer, Zitronensaft, Maggi-Würze. Das Ganze muß recht pikant schmecken. Gibt die Stücke hinein und läßt noch einmal durchziehen. Wenn man Kochmadeira hat, gibt man einen Löffel dazu.

Man richtet den Kalbskopf auf einer runden Schüssel an und gießt die Soße darüber.

51. Kalter Kalbskopf in Essig.

Der gut gereinigte Kalbskopf wird gekocht, die Brühe wird für Suppe verwendet. Das Fleisch wird in Stücke geschnitten; man macht eine Beize von halb Essig, halb Wasser, legt die Stücke hinein und läßt sie gut durchziehen, richtet sie an, garniert mit Gurken, Viertel von Eiern und reicht eine pikante Soße dazu.

52. Kalbsfrikassee (für 6 Personen).

2 Pfd. Kalbsbrust, 2—3 Eßlöffel Butter oder Fett, 40 Gramm Mehl, 1 Eßlöffel Salz, 1 Zwiebel, Suppengrün, 1 Gewürzdosis, 2 Eßlöffel getr. Pilze, $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser, Prise Pfeffer, nach Belieben 1 Sardelle, 1 Eßlöffel Kapern.

Die Kalbsbrust wird in gleichmäßige große Würfel geschnitten, auf einem Sieb mit kochendem Wasser überbrüht. Man gibt das Fleisch nach und nach in die heiße Butter, läßt es unter Rühren leicht anbraten, streut Mehl und Salz darüber, läßt auch dieses leicht durchbraten,

füllt soviel kochendes Wasser auf das Fleisch, daß die Fleischspitzen noch heraussehen. Zwiebeln, Suppengrün, Gewürzboxis werden in einen Gazebeutel gebunden und dazugegeben. Ebenso die einige Stunden vorher eingeweichten feingeschnittenen Pilze mit dem Einweichwasser. Man läßt das Fleisch langsam ungefähr 1 Std. dämpfen. Vor dem Anrichten wird der Gazebeutel entfernt und das Frikassee mit Pfeffer, nach Belieben mit Kapern und der gewiegten Sardelle abgeschmeckt. Man kann es auch mit 1—2 Eigelb abziehen. Es wird auf tiefer, runder Schüssel angerichtet, mit Semmel oder Fleischklößchen, sowie gekochtem Blumenkohl oder Spargel garniert.

Fleischklöße dazu: $\frac{1}{2}$ Pfd. gewiegtes Kalbfleisch, 30 Gramm eingeweichtes Weißbrot oder ebensoviele gekochte Kartoffeln, 1 Messerspitze geriebene Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Ei, 1 Prise Pfeffer, Salz nach Geschmack.

Von der gut abgeschmeckten Farce formt man walnußgroße Klöße, läßt sie in kochendem Salzwasser 10 Minuten langsam ziehen.

53. Zungenragout (für 10—12 Personen).

Die Zunge wird entweder frisch oder leicht gesalzen hierzu verwendet. Man setzt sie mit kaltem Wasser und Suppengrün auf, läßt sie langsam 3—4 Stunden kochen. Wenn sie sich weichsticht, wird sie herausgenommen, die Haut abgezogen und in gleichmäßige Scheiben geschnitten, bis zu dem Gebrauch in der Brühe heißgestellt. Von 60—80 Gramm Butter, einer geriebenen Zwiebel, 80 Gramm Mehl bereitet man eine dunkle Mehlschwitze, rührt sie mit $1\frac{1}{8}$ Liter Zungenbrühe glatt, gibt einige Pilze dazu und nach Belieben 2—3 Eßlöffel geriebenen Käse. Die Soße wird mit etwas Zitronensaft abgeschmeckt und nach Belieben 1 Glas Weißwein zugefügt. Auf einer runden Fleischplatte legt man die Zungenscheiben schuppenförmig herum, gießt die heiße Soße darüber, garniert das Ragout mit Spargel oder Blumenkohl, oder man gibt kleine Klöße dazu, Leber oder Semmelklöße.

54. Gedämpfte Sülz.

1½ Pfd. gekochte Sülz wird gewässert und in Streifen geschnitten. Feingeschnittene Zwiebel wird in 1½ Eßlöffel Fett gedämpft, die Sülz zugegeben und 1 Eßlöffel Mehl darüber gestreut. Ist die Sülz gut durchgedämpft, dann gibt man heißes Wasser und Gewürz zu und läßt die Sülz noch ½ Stunde gut kochen.

55. Haschee von Ochsenherz.

Ein Ochsenherz wird gut gewaschen, durchschnitten und mit reichlich Wasser bedeckt aufs Feuer gebracht. Man gibt Salz, Pfefferkörner, 2 Nelken, 2 Lorbeerblätter, Zwiebelscheiben, etwas gelbe Rüben und Sellerie dazu, sowie einen Löffel Essig und läßt alles weichkochen. Dann nimmt man das Herz aus der Brühe, befreit es von dem Abfall und wiegt es gröblich. Man treibt es nicht durch die Maschine, da es da zu fein wird, es soll etwas gröber sein. Nun bereitet man von der Brühe mit Fett und Mehl eine kräftige Soße, in der man das Fleisch noch einmal aufkochen läßt. Die Brühe muß durchgeseiht werden.

56. Gedämpftes Ochsenherz.

Das sauber gewaschene Herz wird 2 Tage in halb Essig, halb Wasser gelegt, einige Wacholderbeeren, 1 Lorbeerblatt und ½ Zwiebel dazu gefügt. Dann wie Sauerbraten behandelt.

57. Gebackenes Rehheuter.

Man kocht das Rehheuter recht weich, es muß ziemlich lang kochen, schneidet es dann in viereckige Stücke, die man paniert (man nehme dazu Paniergrieß) und schön braun backt.

58. Zungenknödel.

Man wässert ungefähr 250—300 Gramm frische Kalbslunge, läßt sie abtropfen, schneidet sie in Stücke, läßt sie in wenig Wasser nebst einer geschälten Zwiebel, einem Lorbeerblatt, einer Spur Salz und 2—3 Gewürzkörner gar kochen, nimmt sie aus der Brühe und hackt sie

fein. Inzwischen hat man 500—700 Gramm erkaltete Kartoffeln durch den Kartoffelquetscher gedrückt. Diese Kartoffelmasse mischt man mit $\frac{1}{2}$ Tasse Milch, 1—2 Löffel Mehl, 2 Eiern, etwas geschmolzener Butter, Salz und der gehackten Lunge, fügt, wenn der Teig nicht gleich halten will, etwas Mehl dazu (Probekloß machen), formt runde, nicht zu große Klöße davon, wendet sie in Mehl und kocht sie in schwachgesalzenem Wasser über gelindem Feuer langsam gar. Die Klöße werden mit dem Schaumlöffel herausgenommen, auf eine erwärmte Schüssel gelegt und mit zerlassener oder gebräunter Butter überfüllt.

59. Gespicktes Kalbsherz.

Das Herz wird mit Salz eingerieben, dann schneidet man feine Speckstreifen und spickt es. Dann gibt man einen Löffel Fett in eine Pfanne, brät das Herz an, fügt einige Löffel heißen Wassers dazu und brät das Herz je nach der Größe $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden. Vor dem Anrichten eine Soße machen.

60. Kalbshirn, gedämpft.

Das Hirn wird gehäutet, mit kaltem Wasser aufgesetzt, das 3 mal abgegossen wird, wenn es am Kochen ist, dann dämpft man es mit einem Stück Butter oder Fett noch ein paar Minuten, salzt es, löscht das Mehl mit etwas Wasser ab und fügt etwas Zitronensaft dazu.

Als Krankenkost oder zu feinen Ragouts oder Gemüseaufsaufen.

61. Kalbshirn, gebacken.

Das blanchierte Hirn wird in Mehl umgedreht, gesalzen und in heißem Fett schön braun gebacken.

Als Beilage zu Gemüse.

62. Leberpastete.

1 Pfd. frische oder gebratene Kalbsleber (100 Gramm Schweinefett), 1 Zwiebel, 30 Gramm Butter, 2—3 Eigelb, 2—3 Eischnee, 30 Gramm eingeweichetes Weißbrot, 40 Gramm geriebenen Käse, Pfeffer, Salz oder statt einem Ei $\frac{1}{2}$ Teelöffel Backpulver.

Die frische Kalbsleber wird gehäutet, durch die Maschine getrieben, ebenso das Fett (darauf beides durch ein Haarsieb). Gebratene Leber wird zweimal durch die Maschine getrieben.

Man läßt Butter, geriebene Zwiebel heiß werden, gibt das ausgedrückte Weißbrot dazu, backt dies zum Kloß ab. Eigelb, Käse, Pfeffer, Salz und Fleisch wird tüchtig verrührt, abgeschmeckt, der steife Eischnee darunter gezogen. Man füllt die Masse sofort in eine ausgestrichene Pastetenform und läßt sie 1½ Stunden im Wasserbade kochen. Die Pastete wird entweder warm oder kalt mit Kräuter-Soße zu Tisch gegeben und beliebig verziert.

63. Gebackene Leber.

1 Pfd. Kalbsleber wird mit heißem Wasser übergossen, damit sich die Haut abziehen läßt, was nachher ganz leicht geht. Dann wird die Leber in fingerdicke Scheiben geschnitten und in folgender Mischung gut gewälzt: ¼ Pfd. Mehl, 1 Messerspitze Pfeffer, etwas Salz und Muskatnuß und hierauf in heißem Fett auf beiden Seiten braun gebacken. Von dem Bratensatz in der Pfanne läßt sich mit etwas heißem Wasser oder etwas Milch eine gute Soße bereiten, die noch einige Minuten aufkochen muß.

64. Leberklöße I.

1 Pfd. Leber wird gewaschen, abgehäutet, mit Zwiebel und Petersilie durch die Fleischmaschine getrieben. Dann werden ¾ Pfd. geriebene Kartoffeln, ½ Tasse Mehl, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat, nach Belieben auch Majoran darunter gemengt. Man formt mit dem Löffel gleichmäßige Klöße, legt sie in kochendes Salzwasser und läßt sie 8—10 Minuten kochen. Hält die Masse nicht, so muß man etwas Mehl darunter geben.

65. Leberklöße II.

1 Pfd. Leber, ¼ Pfd. Nierenfett und 2 Zwiebeln werden zusammen fein gehackt, 4 in Wasser eingeweichte und gut ausgedrückte Brötchen, 2 Eier, etwas Salz,

Pfeffer, 2 Löffel Mehl mit dem Gehackten gut vermengt. Dann werden von der Masse mit einem Blechlöffel Klöße in kochendes Salzwasser ausgeschöpft und $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Die Brühe ist sehr gut zu Suppen zu verwenden, besonders mit Gries.

66. Leberklöße III.

Man nimmt eine gehackte Kalbsleber oder Ochsenleber, mischt sie mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenfett, weicht 2 Brötchen ein, trocknet sie gut aus und treibt sie durch die Maschine, gibt dies zu der Leber, rührt 4 Löffel Mehl darunter, 2 Eier, dämpft eine gewiegte Zwiebel in Fett, gibt sie auch dazu und Pfeffer und Salz nach Geschmack. Die Masse muß sehr gut verarbeitet werden, sticht Klöße aus, die man in Salzwasser abkocht. Beim Anrichten geröstete Zwiebel oder Weckmehl darüber streuen.

67. Lungenmus.

Eine Lunge und ein Herz vom Kalb werden in Salzwasser mit folgendem Gewürz weichgekocht (etwa eine Stunde lang): Lorbeerblatt, Zwiebel, Pfeffer, Lauch und Sellerie. Nun wird das Fleisch in kleine Würfel geschnitten, 2 Kochlöffel Mehl in etwas Butter oder 100 Gramm Fett gelb geröstet, mit der Brühe, in der die Lunge abgekocht ist, aufgefüllt, daß es eine dickliche Soße gibt und das geschnittene Fleisch in dieser aufgekocht. Nach Belieben setzt man etwas Essig, Zitrone oder Wein hinzu.

68. Lungenfüßel zu Kalbsbrust.

Unter eine Lunge läßt man vom Mehger $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenfett wiegen, gibt ein eingeweichtes Brötchen dazu, etwas Muskat, gewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer, sowie eine kleine gewiegte Zwiebel. Die Masse wird in Butter angeköpft, etwa 10 Minuten, läßt sie erkalten und gibt 1—2 Eier darunter.

69. Saure Nieren.

Die Nieren werden gut gewaschen und in kleine Stücke blättrig geschnitten. Dann läßt man einen Löffel Fett

heiß werden, gibt die Nieren hinein, streut zwei Löffel Mehl darüber und dämpft sie an, löscht mit heißem Wasser ab und dämpft sie eine Viertelstunde. Erst vor dem Anrichten Salz und Pfeffer, sowie etwas Essig dazu geben.

70. Lendenschnitten.

Die Lenden werden gehäutet und in kleine Beefsteaks geschnitten und erst vor Gebrauch in ausgelassener Butter, Fett oder Del, das man ganz heiß werden läßt, auf starkem Feuer im ganzen 3 Minuten gebraten.

71. Sauerbraten.

1 Pfd. Rindfleisch wird rasch gewaschen, geklopft, mit Zwiebel, Lorbeerblatt Pfeffer und Nelken in eine Schüssel gelegt und mit Essig übergossen. Es wird zugedeckt, täglich gewendet und kann nach 2—3 Tagen verwendet werden. Vor der Zubereitung wird das Fleisch mit Salz und Pfeffer eingerieben, in $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Fett auf beiden Seiten angebraten, mit etwas Beize übergossen und in den Backofen geschoben. Man begießt den Braten öfters mit der Bratenbrühe, gibt, wenn es nötig ist, von der Beize oder heißes Wasser zu und rührt vor dem Anrichten zum Säemigmachen der Soße etwas Mehl daran.

72. Fleischklöße.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Hackfleisch, $\frac{3}{4}$ Pfd. gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Ei, geschnittene Zwiebel, 1 Eßlöffel feingewiegte Petersilie, Salz und Pfeffer zu einem Teig vermengen und Klößchen daraus formen.

Die Fleischklöße kann man zuerst in kochendem Wasser gar kochen; diese Brühe verwendet man dann zur Suppe.

73. Fleischschnitten.

Uebrigtes kaltes Suppenfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Ei getunkt, in Paniermehl gedreht, mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett goldbraun gebraten. Resteverwertung als Beilage zu Gemüsen.

74. Gebackene Blutwurst.

Breite Blutwurst wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Mehl gewälzt und mit Zwiebelscheiben schön braun in heißem Fett gebacken.

Kleine Blutwürste werden ganz gebraten, ebenfalls in Mehl getaucht.

75. Gebackte Beesteaks.

1/2 Pfd. gehacktes Ochsenfleisch, Pfeffer, Salz, etwas gedämpfte Zwiebel, 1 Ei und einige Löffel Brühe oder Wasser werden gut gemischt und in heißem Fett schön braun gebraten.

76. Fleischpfannkuchen.

Bratenreste werden gewiegt und in einer dicklichen Soße angedämpft, wenn man will, gibt man einige gewiegte Sardellen darunter und gewiegte Champignons oder Steinpilze. Dann macht man von einem Ei einen Pfannkuchenteig, backt zwei Pfannkuchen, legt einen davon in die gestrichene Auflaufform, gibt das Ragout hinein, legt den zweiten Pfannkuchen darauf, bestreut ihn mit geriebenem Käse, begießt mit saurem Rahm und läßt es im Bratofen backen.

Hat man nur wenig Fleischreste, macht man nur einen Pfannkuchen und wickelt die Fülle hinein.

77. Gedämpftes Hammelfleisch.

1 Pfd. Hammelfleisch wird gewaschen und in Stücke geschnitten, die in Mehl umgewendet werden. Man läßt 30 Gramm Fett heiß werden, gibt das Fleisch hinein, dämpft es an, gibt Salz, Pfeffer, gewiegte Zwiebel, Lorbeerblatt, Zitronenschale und etwas Petersilie dazu; gibt etwas Wasser dazu und dämpft es 1 Stunde.

78. Hammelfleisch mit weißen Rüben.

10 dicke weiße Rüben werden geschält und dünn geschnitten, 2 Pfd. Hammelfleisch von der Brust werden in 10 bis 12 Stücke geschnitten, die Hälfte hiervon in einen eiser-

nen Topf mit 50 Gramm Fett getan, mit etwas Salz und Gewürz bestreut und die Hälfte der geschnittenen Rüben daraufgelegt. Die andere Hälfte Fleisch und der Rest der Rüben dazugefügt. Ueber jede Lage Fleisch wird noch ein kleiner Kochlöffel Mehl gestreut. Das Ganze wird mit 1 Schoppen heißem Wasser überschüttet, fest zugedeckt und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden gedünstet. Man kann dieses Gericht anstatt mit weißen Rüben auch mit gelben Rüben, Weißkraut oder Wirsing und Kartoffeln zubereiten. Statt Hammelfleisch kann man auch Ochsenfleisch nehmen.

79. Rindsrouladen.

4 Scheiben Ochsenfleisch werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, ein Stück Speck wird fein geschnitten und mit einer gewiegten Zwiebel vermischt und auf die Fleischscheibe gestrichen. Dann wird die Scheibe fest zusammengerollt und mit einem Faden gebunden. Man gibt 2 Löffel Fett in einen Topf und brät die Rouladen an und dämpft sie, nachdem man etwas Wasser dazugegeben, langsam weich. Vor dem Anrichten werden die Rollen herausgenommen, der Faden abgemacht, eine Soße gemacht, die man über den Rollen anrichtet.

80. Schottisches Gericht.

Eine Tasse grobe Gerste wird mit Hammel- oder Schweinefleisch angeröstet, dann gießt man 1 Liter Wasser nach, läßt es langsam kochen; gibt einen in Scheiben geschnittenen, gut gepuzten Sellerie, 3—4 gelbe Rüben, 1 Wirsing in kleine Stücke geschnitten dazu, kocht alles zusammen bis es weich ist. Salz und Pfeffer nach Geschmack.

81. Falscher Hase (für 6 Personen).

1 Pfd. frisch gehacktes oder gekochtes oder gebratenes Fleisch, 60—100 Gramm eingeweichtes Weißbrot, oder ebensoviel gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 geriebene Zwiebel, 1—2 Eier, 1 Prise Pfeffer und Salz nach Geschmack, nach Belieben 60 Gramm Butter zu Sahne, 1 Eßlöffel geriebenen Käse, 50 Gramm Sardellen.

Das Fleisch wird zweimal durch die Maschine genommen, ebenso das ausgedrückte Weißbrot oder die Kartoffeln und die Zwiebel. Man vermische alles mit Eiern, Pfeffer und Salz, verrührt die Masse tüchtig, schmeckt sie gut ab und formt einen länglichen Kloß, der nach Belieben mit feinen Speckscheiben gespickt werden kann. Man legt ihn in die Pfanne, übergießt ihn mit 2 Eßlöffel heißer Butter oder Fett, gibt etwas Suppengrün und Zwiebel dazu, läßt ihn im Backofen unter Hinzufügung von einigen Eßlöffeln saurer Sahne und Fleischbrühe 1 Stunde braten. Die Soße wird wie andere Bratensoße gebunden. Man kann den Kloß auch in offener Pfanne auf dem Herd in Fett anbraten, dann heißes Wasser zugießen und ihn dann 1 Stunde im Bratofen schmoren lassen.

Man nimmt kein Ochsenfleisch allein, sondern $\frac{1}{3}$ Schweinefleisch, $\frac{1}{3}$ Kalbfleisch, $\frac{1}{3}$ Rindfleisch, auch halb Schweine- und halb Kalbfleisch. Ein Braten wird im Bratofen nie umgedreht.

82. Haschee mit Kartoffeln.

Empfiehlt sich sehr zur Verwendung von Fleisch, auch Pilzresten. Erst macht man ein gutes Haschee, indem man gekochtes oder gebratenes Fleisch, auch mit Pilzen, durch die Fleischhackmaschine treibt, eine Zwiebel in etwas Fett röstet und damit das Hackfleisch mit dem nötigen Salz und Gewürz dämpft, etwas Maggi und Wasser beifügt, daß das Haschee schön kräftig ist, ohne flüssig zu sein. Eine feuerfeste Form streicht man mit Fett aus und gibt das Haschee hinein. Aus gekochten, geschälten und zerstampften Kartoffeln hat man mit etwas Milch oder Wasser einen schönen Brei gerührt, den man dann über das Haschee streicht. Einige kleine Fettlöckchen darauf gesetzt, ehe man es in den Backofen stellt, und zu einer schönen goldbraunen Farbe backen läßt.

83. Haschee.

Gekochtes Fleisch wird durch die Maschine getrieben, eine braune Soße wird gemacht, die man mit Essig oder

Zitronensaft abschmeckt. Man gibt das Fleisch hinein und läßt es gut durchkochen. Mit Salzkartoffeln anrichten.

84. Schwarzwälder Gulasch.

$\frac{1}{4}$ Pfd. Speck wird würfelig geschnitten und angebraten, 1 Pfd. Fleisch in Gulaschstücke zerteilt und mit dem Speck angedämpft, mit Mehl abgestäubt, Brühe dazu gegossen, wenn es halbweich ist, kommt 1 Büchse eingemachte Erbsen oder 2 Pfd. frische Erbsen darunter und 1 Pfd. würfelig geschnittene Kartoffeln.

85. Schmorgericht (für 6—8 Personen).

$\frac{3}{4}$ —1 Pfd. gefochtes oder gebratenes Rindfleisch, $1\frac{1}{2}$ Pfd. gefochte Kartoffeln, 2—3 Salzgurken, $\frac{3}{4}$ bis 1 Liter Bratensoße oder ebensoviele braune Grundsoße.

Fleisch und Kartoffeln werden in große Würfel geschnitten, mit den Gurkenscheiben lagenweise in einen Topf geschichtet, mit der fertigen heißen Soße übergossen und langsam $\frac{1}{2}$ Stunde geschmort.

86. Pickelsteiner.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Schweine- und Rindfleisch wird in Würfel geschnitten; dazu gibt man 3 Pfd. in Würfel geschnittene Kartoffeln, Weißkraut, Gelbrüben, Blumenkohl, Zwiebel und Sellerie. In einen gut verschließbaren Topf gibt man Fett, dann eine Lage Kartoffeln, dann Fleisch und Gemüse, Salz und Pfeffer. So legt man den ganzen Vorrat ein, zuletzt noch Kartoffeln, gießt Wasser darüber und brät den Pickelsteiner stark an; bei mäßiger Hitze wird er fertig gedämpft.

Der Topf darf während des Kochens nicht geöffnet werden.

Der Pickelsteiner wird am besten in der Kochkiste.

Kochzeit: $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

87. Pickelsteiner mit Speckwürfeln.

2 Pfd. Kartoffeln, 1 Weißkrautkopf, Gelbrüben, Lauch und etwa $\frac{1}{4}$ Pfd. Speck. Die Gemüse werden nach dem

Buzen und Waschen fein geschnitten, desgleichen der Speck. Man legt die Gemüse lagenweise in einen Topf, gibt Speckwürfel, Salz und Pfeffer ab und zu dazwischen, gießt soviel Wasser zu, daß die Gemüse bis zur Hälfte bedeckt sind. Man deckt den Topf gut zu, bringt die Speise zum Kochen und läßt sie langsam $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden in der Kochkiste kochen.

88. Irish Stew.

1 Pfd. Hammelfleisch wird in Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert und mit zwei Eßlöffel gewiegter Zwiebel in Fett hellgelb angebraten. Nun zerlegt man einen Weißkrautkopf, wäscht ihn, schneidet ihn in Stücke, 4 große gelbe Rüben werden gepuht und in Stücke geschnitten und 6—8 Kartoffeln ebenfalls geschält und in Würfel geschnitten. Man gibt nun das Gemüse mit dem Fleisch in den Topf, fügt soviel Wasser dazu, daß das Gemüse halb bedeckt ist und läßt das Gericht 2—3 Stunden dämpfen; nach Geschmack salzen.

89. Pilaff.

$\frac{3}{4}$ Pfd. Reis wird gewaschen, 10 Minuten mit kochendem Wasser gebrüht und abgegossen. $\frac{3}{4}$ Pfd. Schweinefleisch, $\frac{1}{4}$ Pfd. Dürfleisch wird in kleine Würfel geschnitten, mit 1 Kaffeelöffel fein geschnittener Zwiebel in Fett leicht angedämpft und gesalzen. Man gibt den Reis auf das Fleisch, füllt $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser auf, kocht es 5 Minuten an und stellt es 2 Stunden in die Kochkiste. Vor dem Anrichten gibt man 2 Eßlöffel Tomatenmark daran und etwas geriebenen Käse.

90. Pie. (Englische einfache Pastete.)

$\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter. Die Hälfte des Mehls wird mit etwas Butter verrührt, nach und nach eine halbe Tasse Wasser daran gerührt und das übrige Mehl, etwas Salz, daß es einen Teig zum Rollen gibt. Rolle ihn aus, schneide von einem Teil der übrigen Butter kleine Stückchen, drücke sie mit dem in Mehl ge-

Gefegnete Maßzeit.

tauchten Finger auf den Teig, falte den Teig doppelt und rolle ihn 2—3 mal leicht aus; nochmals Butterstückchen darauf und wieder ausrollen. Eine feuerfeste Schüssel wird mit dem Teig ausgelegt, nachdem man den Rand der Schüssel mit Wasser bestrichen hat. Der Rand wird etwas mit dem Messer eingekerbt, damit er beim Backen nachgeben kann.

Dann stellt man in die Mitte der Schüssel einen kleinen umgestülpten Tassentopf, unter dem sich die Soße des Ragouts sammelt, damit der Teig nicht weichlich wird und gibt nun irgend ein Ragout in die Schüssel. Kaninchenfleisch, Fleischstücke mit Pilzen oder ähnliches. Nun wird von dem Teig noch ein Deckel gemacht, auf die Schüssel gelegt und die Pastete im Ofen schön hellgelb gebraten.

In England kommt diese Pastete fast täglich auf den Tisch, sowohl als Fleischpastete, als auch mit Obst gefüllt, mit Rhabarber usw., man gibt dann Zucker auf die Pastete.

91. Kurländer Pasteten (80 Stück).

1 Pfd. Mehl, 180 Gramm Butter, 40 Gramm Hefe, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Salz.

Die Hefe wird mit der Milch angerührt, die Butter in Stückchen in das Mehl gegeben und mit dem Salz zu einem glatten Teig geknetet. Dieser wird dünn ausgerollt, Rundungen ausgestochen, mit folgender Füllung belegt und zusammengeklappt. Auf vorbereitetem Blech läßt man sie aufgehen, bestreicht sie mit Ei und läßt sie dunkelgelb backen.

Füllung: $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck oder halb Speck halb Schinken oder $\frac{1}{2}$ Pfd. Bratenreste, etwas geriebene Zwiebel, Pfeffer und Salz nach Geschmack.

Die Zutaten werden fein gewiegt, mit Zwiebel, Pfeffer und Salz abgeschmeckt.

Verwendet man Bratenreste, gibt man soviel Bratensoße dazu, daß die Masse zusammenhält.

92. Ragout fin.

Man verwendet Kalbsbraten, Geflügelfleisch, Kalbszunge, Kalbsmilch oder Hirn mit frischen oder eingemachten Pilzen. Frische Pilze werden in Butter weichgedämpft, alles wird in kleine Würfel geschnitten.

Soße für 10 Personen: 40 Gramm Butter, 40 Gramm Mehl, 1 Zwiebel, 1 Eßlöffel geriebenen Käse, $\frac{1}{2}$ Liter Brühe oder Bratensoße.

Hieraus bereitet man eine helle Grundsoße, läßt sie dick einkochen, streicht sie durch ein Sieb, erhitzt sie, zieht sie ab mit 1—2 Eigelb, verrührt mit 3 Eßlöffel Wein, Prise Pfeffer, Zucker, 1 Teelöffel Zitronensaft, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Anchovispaste, nach Geschmack 1 Teelöffel Kapern, 1 Teelöffel Perlzwiebeln.

Das geschnittene Fleisch wird in der Soße erhitzt und darf nicht mehr kochen.

Das Ragout fin füllt man entweder zum Backen in Förmchen, die sofort zu servieren sind oder auf Muscheln, streut geriebene Semmel, Käse, zerlassene Butter darüber, läßt sie 10 Minuten auf einem Blech im Ofen backen, bis sie hellgelb sind.

93. Labskaus. (Ein Seemannsgericht.)

Man nimmt Reste von Pökelfleisch, die man fein wiegt. 2 Pfd. Kartoffeln werden ohne Salz gekocht und durch die Kartoffelpresse gedrückt. Dann macht man eine Mehlschwitze, gibt etwas geriebene Zwiebeln dazu und löscht mit der Brühe von dem Pökelfleisch ab; vermischt es mit dem Fleisch, so daß man einen schlichten Teig erhält. Wenn nötig noch Salz dazu geben und eine Prise Pfeffer.

Wird mit Salzgurken angerichtet.

94. Hammelfleisch mit Steinpilzen.

1 Kilogramm Hammelfleisch vom Bug wird in Würfel geschnitten und in heißes Wasser gegeben, in dem man Wurzelwerk, Zwiebel, Pfefferkörner, eine Gewürznelke und ein Lorbeerblatt gekocht hat. Man gibt

das nötige Salz zu und kocht das Fleisch weich. Aus 75 Gramm Mehl und 80 Gramm Fett bereitet man eine helle Einbrenne, die man mit der Hammelfleischbrühe löscht. Das Fleisch, das man inzwischen aus der Brühe genommen und in gut erwärmter, fest zugedeckter Schüssel heißgestellt hat, wird in die Soße gegeben. 500 Gramm Steinpilze hat man gepuzt, in Scheiben geschnitten, gewaschen, gesalzen und in heißem Fett weich geschmort, gibt sie zu dem Fleisch in die Soße, pfeffert noch ein wenig, schmeckt ab und richtet in heißer Schüssel an.

95. Sammelrippchen mit grünen Bohnen.

Man schneidet schöne Koteletten, klopft sie ein wenig und brät sie auf einer Seite an. Eine Handvoll Champignons oder andere Pilze schneidet man in ganz dünne Scheiben, bindet sie mit einem Löffel dick eingekochter, weißer Sahnesoße, verbessert sie mit etwas Fleischextrakt und streicht dies Gemüse hoch und rund auf die gebratene Seite der erkalteten Koteletten. Dann bestreut man sie mit geriebenem Käse, tropft ein wenig Butter darüber und setzt sie auf die mit Butter angestrichene Pfanne, um sie in letzter Minute fertig zu machen. Man richtet die Koteletten im Kranze an und gibt in die Mitte junge, grüne Bohnen, die in Salzwasser abgekocht und in frischer Butter geschwenkt sind. Außenherum gießt man einen Löffel recht kräftigen, klaren Fleischsaft.

96. Huhn und Reis.

Das Huhn wird nach dem Kochen von Haut und Knochen gelöst. Der Reis wird blanchiert, dann mit der Hühnerbrühe gekocht, er darf aber nicht zerfallen. Eine Auflaufform wird ausgeschmiert, eine Lage Reis, eine Lage Huhn hineinlegt, so fort, bis die Form gefüllt ist, die obere Lage muß Reis bilden. Man gibt etwas sauren Rahm oder Sauermilch darüber, bestreut es mit geriebenem Käse und läßt es schön gelb im Ofen backen.

97. Fülle zu Geflügel, Gans oder Taube und Ente.

6 Brötchen, von denen 4 eingeweicht, zwei gerieben werden, vermischt man mit zwei Eiern, das Ei-

weiß zu Schnee geschlagen, dämpft eine Zwiebel in Butter, gibt gewiegte Petersilie, Pfeffer und Salz dazu.

98. Gansfüllsel II.

Drei eingeweichte Brötchen, 2 Eier, 1 gedämpfte Zwiebel, $\frac{3}{4}$ Pfd. Bratwurstfüllsel, Leber, Magen und Herz. Magen und Herz werden weichgekocht und mit der Leber und den eingeweichten Brötchen durch die Maschine gegeben; wenn nötig gibt man noch etwas Brühe dazu, es muß eine schlichte Masse sein. Dies Füllsel eignet sich auch gut zum kalt ausschneiden.

Es ist außerdem sehr vorteilhaft für eine größere Gesellschaft, für die eine Gans allein zu knapp wäre. Durch die Leber wird das Füllsel sehr fein.

99. Gansfüllsel III.

Eine weitere Art, die Gans zu füllen, besteht darin, daß man Äpfel und Kastanien hineingibt. Die Kastanien werden von der äußeren Hülle befreit, dann geschält, etwas angedämpft, die Äpfel werden, in Achtel geschnitten, kurz angedämpft. Es ist dies vorteilhafter, als wenn man alles kalt in die Gans gibt, dann kommt es leicht vor, daß die Kastanien nicht weich sind. Etwas Salz dazwischen streuen, aber nur ganz wenig.

Oder man füllt die Gans nur mit Kartoffeln, die durch das öftere Begießen sehr gut schmecken.

100. Das Braten in Sanogresdüten.

Man richte das zu bratende Fleisch zu wie sonst, gebe es mit Gewürzen, Zwiebeln, Gelbrüben und den üblichen Zutaten ohne Fett in die Düte. Brot darf nicht dazu, weil dieses den sich bildenden Fleischsaft aufschluckt. Nachdem man die Düte umgefaltet und die Ecken eingebogen hat, lege man sie auf eine flache Bratpfanne oder einen Teller und stelle diesen auf einen Stein oder Bügelrost in den Bratofen. Wenn die Düte braun ist und das Fleisch sich bei Druck prall anfühlt, ist es fertig. Stücke von 1 Pfd. brauchen ungefähr 1 Stunde, je nach

der Hitze des Ofens und der Dicke des Fleisches. Die Düte soll während des Bratens nicht reißen. Der gewonnene Fleischsaft wird zur Tunke verwendet.

Fisch wird auf dieselbe Art zubereitet.

Das Braten in Pergamentpapierdüten hat sich während des Krieges eingebürgert und sollte auch für Friedenszeiten beibehalten bleiben, da das Fleisch, auf diese Art gebraten, ganz besonders saftig und zart wird. Für kleine Stücke ist es ganz besonders vorteilhaft, da das Stück nicht einschrumpft und unansehnlich wird. Auch zur Bereitung von Fisch ist die Papierdüte sehr zu empfehlen.