

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gesegnete Mahlzeit!

**Kromer, Emma
Neumeier, Hedwig**

Mannheim ; Berlin ; Leipzig, 1919

9. Sülzen.

urn:nbn:de:bsz:31-56541

9. Sülzen.

1. Sülzen.

Die Herstellung von Sülzen aller Art, Fleischgelees oder Gemüsegelees ist durch die Einführung einer tadellosen Gelatine, die überall im Handel zu haben ist, für jede Hausfrau so vereinfacht worden, daß diese wirklich guten und wohlschmeckenden Gerichte nun auch in ihrem Küchenzettel öfters erscheinen sollten.

Um schöne Sülzen herzustellen, beachte man folgende allgemeine Regeln.

Für einen Liter Flüssigkeit gebraucht man 14 bis 16 Blatt Gelatine. Die Blätter werden vor dem Gebrauch in kaltes Wasser gelegt, ausgedrückt und in die kochende Brühe gegeben. (Gemüswasser, Fischbrühe, Fleischbrühe.) Ein weiteres Klären ist nicht nötig. Längeres Kochen der Gelatine ist zu vermeiden, da sie sonst an Kraft zu erstarren einbüßt. Die Sülze soll möglichst kalt gestellt werden.

Die Form muß mit Wasser ausgespült oder bei feineren Formen mit Del ausgepinselt werden.

Das Einlegen der Sülze kann, je nach dem Geschmack, sehr hübsch geordnet werden. Man bedeckt den Boden der Form mit Flüssigkeit, stellt sie kalt; wenn die Flüssigkeit erstarrt ist, legt man die festen Stücke, also Fisch oder Gemüse, Fleisch, Eier, in hübscher Anordnung in die Form, gibt die halb erstarrte Sülze darüber und fährt fort, bis die Form voll ist.

Die Sülzen müssen gut gesalzen werden.

2. Gemüsesülze I.

Grünes, Sellerie, Gelberübe, Lauch, Petersilie und ähnliches werden mit 1½ Liter gesalzener Wasser gut aufgekocht und einige Stunden, am besten über Nacht, in

die Kochliste gestellt. Die festen Teile der Gemüse werden alsdann in zierliche Scheiben und Streifen geschnitten und auf ein Sieb beiseite gelegt. Alles andere wird nochmals aufgekocht und, um Farbe zu geben, erbsengroß Feigenkaffee hinzugefügt. Die Flüssigkeit, die dann etwa $\frac{1}{2}$ Liter beträgt, wird durch ein feines Sieb gegossen, etwas eingedickter Pilzsaft oder Maggi-Suppenwürze und Gewürzessig hinzugefügt und mit 7—8 Blatt weißer Gelatine aufgekocht. Recht schnell zum Erkalten gebracht und halb starr in 1—2 Formen gegossen, so viel, daß der Boden gut bedeckt ist. Alsdann ein Muster von den Gemüsestücken darauf gelegt und den Rest des Gelees darüber gegossen. Bis zur Verwendung kalt gestellt.

3. Gemüsefülle II.

Kleine Teile Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Karotten und ähnliche Gemüse werden mit 1 Liter gesalzenem Wasser knapp weichgekocht. Die ganzen Stücke werden herausgenommen, die Flüssigkeit mit Suppenwürze oder Bouillontwürfel, Essig und weißer Gelatine aufgekocht. Die Gemüsestückchen werden in hübscher Anordnung zwischen das Gelee gelegt. Große und kleine Förmchen kann man abwechslungsreich, bald mehr mit dem einen oder dem anderen Gemüse beilegen.

Man kann auch einen Teil des Gelees zurückbehalten. Wenn es erkaltet ist, in fingerdicke Scheiben und Würfel schneiden und Fleisch und Fleischschüsseln damit garnieren.

Auch jede einzelne Sorte Gemüse kann in dieser Weise zu Sülze verwendet werden.

Um eine hübsche Anordnung zu erzielen, gießt man zuerst so viel Gelatine in die Form, daß der Boden bedeckt ist; wenn dies erstarrt ist, legt man die Gemüse in hübscher Anordnung, etwa ein Sternmuster oder einen Rand von Karotten, in die Mitte ein Blumenkohlröschen usw. Nun stellt man die Form kalt, im Sommer am besten auf Eis, bis die neu darauf gegossene Flüssigkeit wieder erstarrt ist, füllt wieder Gemüse darauf und so fort.

4. Tomatensülze.

5—6 Tomaten werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weichgekocht und durch ein Sieb gestrichen. In die Flüssigkeit werden 3 Maggi-Bouillonwürfel, gehackte Petersilie, Salz, etwas Gewürzessig und 8 Blatt Gelatine (1 Blatt rot dabei) aufgekocht. Wie oben wird das halbstarre Gelee ungefähr 1 cm hoch in Förmchen gefüllt. 1—2 rohe recht reife Tomaten werden gebrüht und abgeschält, nebst 1 hartgekochten Ei und kleine Essiggurken in Scheiben geschnitten, in hübscher Anordnung auf das Gelee gelegt und der Rest des Gelees darauf gefüllt.

5. Pilzsülze.

Junge Champignons oder Steinpilze werden, je nach Größe, ganz oder geteilt mit $\frac{1}{2}$ Liter gesalzenem Wasser aufgekocht und in die Kochkiste gestellt. Nachdem die Pilze herausgenommen, wird die Brühe mit gehackter Petersilie, Estragoneessig, etwas Feigenkaffee und 8 Blatt Gelatine aufgekocht. Pilze, kleine Essiggurken, Kapern, Zitronenscheibchen, hartes Eiweiß und Eidotter werden in hübscher Anordnung zwischen die erstarrende Sülze gelegt.

6. Selleriesülze.

Klein geschnittenen Sellerie läßt man knapp aufkochen und längere Zeit in der Kochkiste ziehen. Der Flüssigkeit wird Salz, Pfeffer, Zitrone nach Belieben zugesetzt und wie oben verfahren. Mit harten Eiern zusammen garniert.

7. Weiße Eier in Korbelsülze.

Eine gute Handvoll Korbel und etwas Petersilie werden in $\frac{1}{2}$ Liter Wasser weichgekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Der grüne Brei wird mit Bouillonwürfel, Estragoneessig und 8 Blatt Gelatine in halbstarrem Zustande über in der Höhe geteilte, in einer Glasschüssel aufgestellte wachsweiße Eier gefüllt (die Schnittseite nach oben), die so verteilt werden, daß sich um jedes halbe Ei ein grüner Kranz bildet. (Man wird beobachten,

daß wachsweiße Eier viel leichter zu verdauen sind, als ganz hart gekochte.)

8. Kalte Schüssel von Eiern und Spargeln.

5 cm lange, mittelstarke Spargelstücke, etwa 1 Pfd., werden in $\frac{1}{2}$ Liter Salzwasser knapp weichgekocht. Die Brühe wird abgegossen und mit Essig und 8 Blatt Gelatine aufgekocht. Halbstarr wird der Boden einer größeren Glasschüssel 1—2 cm hoch damit bedeckt. 6—8 halbe, in der Höhe durchgeschnittene, wachsweiße Eier werden sternförmig dazwischen gelegt, sodaß es ein hübsches Muster gibt, etwas Petersilie dazwischen gestreut.

9. Fischsülze mit Gemüsealat.

Aus Sellerie, Schnittspargeln, Karotten, Erbsen, Prinzeßbohnen und Blumenkohl bereitet man einen leicht mit Zitronensaft angemachten Gemüsealat. Größere Stücke von gekochtem Zander, Schellfisch oder Kabeljau werden mit Zitronensaft beträufelt, in die Mitte einer Schüssel mit der Fischsülze geschichtet, von den Gemüsen einzeln oder gemischt untrandet und mit dem Rest der Sülze übergossen.

10. Schellfischsülze.

Schellfisch wird gut vorbereitet, in schöne Stücke geschnitten und in kochendem Salzwasser mit Gewürzen und etwas Essig 10 Minuten ziehen gelassen. Dann nimmt man den Fisch heraus und läßt ihn gut abtropfen. Das Fischwasser gießt man durch ein feines Sieb und schmeckt es scharf mit Essig und Salz ab. Auf 1 Liter Wasser löst man 14 Blatt weiße Gelatine auf, legt den Fisch in eine Glasschüssel und ordnet die halberstarrte Fischbrühe darüber.

11. Rüssel und Ohr.

$1\frac{1}{2}$ Kilo Ohren und Schnauzen werden in Salzwasser gut weichgekocht, dann herausgenommen und in Stücke geschnitten. 5—6 abgeschälte saure Gurken werden ebenfalls zerschnitten. Die Fleischbrühe wird abgefettet, mit Essig abgeschmeckt und durch ein Sieb gegossen. Dann schneidet man 2 Zwiebeln recht fein, gibt sie in die Brühe, ebenso das Fleisch, die Gurken und 14 Blatt Gelatine und füllt es kurz vor dem Festwerden in eine Form.

12. Gestürzter Wurzelsalat.

In leicht gefalzenem Wasser kocht man jede Sorte für sich, $\frac{1}{2}$ Pfd. Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. rote Rüben, gelbe Rüben und Sellerie. Man schneidet alles in gleichmäßige Streifen und marinirt sie in Essig und Del, 10—15 Minuten, einige Gurken schneidet man ebenfalls in Scheiben. In einem halben Liter Wurzelbrühe, die man mit etwas Essig abgeschmeckt hat, kocht man 8 Blatt weiße Gelatine einmal auf, füllt eine mit Wasser ausgefüllte Form 1 cm hoch damit ein. Wenn die Masse erstarrt ist, legt man die verschiedenen Wurzeln auf die Gelatine, wobei man für hübsche Abwechslung der Farben sorgt; dann füllt man nach und nach auf. Man kann auch einige entgrätete Sardellen dazwischen legen, um es pikanter zu machen.

13. Rosenkohl-sülze.

Man nimmt die Rosenkohlbrühe, die man bei der Zubereitung eines Gemüses übrig behält, würzt sie nach Belieben mit einigen Tropfen Maggi oder etwas Zitronensaft, etwas Lauch, Sellerie und gelbe Rüben hat man weich gekocht, in Stücke geschnitten, Reste von Rosenkohl werden dazu verwendet. Die Brühe wird aufgekocht und auf 1 Liter Brühe 14—16 Blatt Gelatine aufgelöst (man legt die Gelatine einfach in heißes Wasser), der Gemüsebrühe zugesetzt und einmal aufkochen lassen. Dann stellt man die Brühe kalt. Unterdessen spült man eine Form oder Schüssel mit Wasser aus, füllt einen Teil der halbstarren Sülze hinein, ordnet die Gemüse ein, dann kommt wieder Sülze und wieder Gemüse. Am andern Tag stürzt man die Speise.

14. Fleischgelee.

Aus allen Bratenresten, kleinen Fleischstückchen lassen sich noch nette Sülzen zubereiten. Man bereitet aus Bouillonwürfeln eine Brühe, gibt auf $\frac{1}{2}$ Liter 7 Blatt Gelatine, schneidet das Fleisch in Streifen oder Würfel und gibt es mit dem halberstarrten Gelee, Gurken, einem gekochten, kalten Ei in die ausgespülte Form.