

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Zweiter Abschnitt. Rindfleisch auf verschiedene Art.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

12. Käse-Knödel.

Von $\frac{1}{2}$ Schoppen süßem Rahm und einem Kochlöffel voll Mehl kocht man einen sehr dicken Brei, thut 4 Loth geriebenen guten Käse und ein wenig Butter hinzu, läßt es eine Zeitlang kochen, thut es alsdann in eine Schüssel und rührt, nachdem es ein wenig erkaltet ist, 2 ganze Eier hinzu, mengt so viel gutes Milchbrod darunter, daß es eine feste Masse bildet; aus diesem macht man runde Knödel und kocht sie in der Fleischbrühe recht dick.

 Zweiter Abschnitt.

Rindfleisch auf verschiedene Art.

1. Lendenbraten als Frikando.

Man häutet ein Stück Lendenbraten und schneidet ihn zu Fingerlangen und Fingersdicken Stückchen, klopft sie und reibt sie mit Salz ein; dann schneidet man von etlichen Semmeln die Rinde ab, schneidet sie ebenfalls zu breiten dünnen Stückchen, so wie auch so viel fetten Speck, als das Brod und Fleisch ist. Dies legt man wechselsweise, aber recht fest, auf einander; dann steckt man 2 Spieße durch, daß es die Form von einem Lenden-

braten bekommt, legt ihn nun in eine Casserolle und läßt ihn langsam braten, beträufelt ihn während des Bratens öfters mit zerlassener Butter und Zitronensaft, und wenn er einmal anfängt Farbe zu nehmen, mit saurem Rahm; mit diesem läßt man ihn recht schön hellgelb werden. Vor dem Anrichten bestreut man ihn noch stark mit Parmesan-Käs und läßt es noch schnell ein paarmal aufsieden; dann richtet man den Braten auf die Platte und die Sauce durch ein Haarsieb darüber.

2. Gedämpftes Rindfleisch.

Man nimmt ein Rippenstück von 2 bis 3 Pfund, schneidet alle Knochen davon und speckt das Fleisch mit geräuchertem Speck, doch so, daß von dem Speck nichts aus dem Fleisch heraus siebt; der Speck muß aber zuvor in gewiegtem Petersil, Timian, Zitronen und Salz umgewendet werden; dann bindet man das Fleisch mit Bindfaden, damit es seine Form behält. Man belegt nun eine Casserolle mit Speckschnitten, bringt das mit Salz eingeriebene Fleisch darauf, thut etliche gelbe Rüben, Petersil, Selleri, Zitronen, Timian und Lorbeerblätter hinzu, legt noch eine mit Nelken besteckte Zwiebel, nebst 3 bis 4 Wachholderbeeren bei, gießt ein Glas weißen Wein und eben so viel Fleischbrühe hinzu, und läßt es zwischen Kohlen dämpfen; während dem Kochen muß es aber fleißig begossen werden. Indessen kocht man 12 bis 15 kleine Zwiebeln in gesalzenem Wasser; dann legt man, wenn das Fleisch weich ist und Farbe hat, die Zwiebeln noch in die Sauce, worin das Fleisch gekocht wurde, und läßt sie auch eine schöne Farbe annehmen; dann richtet man das Fleisch auf die Platte, legt die Zwiebeln darum und drückt noch den Saft von einer Zitrone darüber.

3. Gefüllter Boeuf a la mode.

Man nehme dazu ein Backenstück, wenigstens von 3 bis 4 Pfund schwer; den obern Deckel schneidet man Messerrückendick ab und zerschneidet so das ganze Stück in lauter solche Blätter, die man so viel als möglich ganz zu erhalten sucht. Darauf klopft man jedes Stück nur leicht, damit man sie nicht zerschlage und macht dann folgende Fülle: Man hackt ein Stück mürbes Rindfleisch, etliche ganze Zwiebeln, 15 bis 20 Champignons, 3 bis 4 geschälte Trüffel, etwas Knoblauch, Chalotten, Zwiebeln und Zitronen, dünstet es auf dem Feuer leicht gelb mit Butter, nimmt es in eine Schüssel, fügt ein Stück verwegte Leber hinzu, thut es, mit einem Stückchen Speck, in einen Mörser, und stößt alles ganz fein; während dem Stoßen mischt man noch Gewürz, als: Nelken, Pfeffer, Muskatnuß und Timian bei, nimmt es wieder in ein Geschir und rührt das Gelbe von 4 Eiern darunter. Hierauf werden die geschnittenen Blätter Rindfleisch mit der Masse Fingerdick bestrichen, und wieder alle der Ordnung nach auf einander gelegt, daß das fette Blatt wieder oben hin zu liegen kommt; dann bindet man sie mit starkem Bindfaden zusammen, legt sie in eine Casserolle, worein etwas Speck gelegt ist, und verschneidet $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken und etliche Chalottenzwiebeln, thut das Mark von einer Zitrone nebst noch etwas Timian, Esdragon, Pfeffer und ein Lorbeerblatt hinzu; dann gießt man so viel Wein daran, daß er darüber geht, deckt es recht gut zu, und stellt es in einen Backofen oder zwischen Kohlen, läßt es 3 bis 4 Stunden langsam dämpfen, während welcher Zeit man es aber fleißig begießen muß, damit es eine schöne Farbe bekommt, und recht mürbe

wird. Ist es zu schnell eingekocht, so wird mit Wein wieder nachgeholfen. Ist das Fleisch gut gekocht und hat es eine schöne Farbe, so nimmt man es aus der Casserolle, und mischt einen Eßlöffel voll Mehl in die Sauce, schneidet 4 bis 5 Trüffeln hinzu, gießt noch so viel Wein daran, als eine gute, nicht zu dünne Sauce erfordert, läßt sie kochen, und nachdem man das Fleisch abgenommen hat, richtet man die Sauce über das Fleisch an, und legt die Trüffeln auf dem Fleisch herum.

4. Brustkern mit Meerrettich.

Wenn ein Stück Fleisch von ungefähr 4 bis 5 Pfund gehörig weich gesotten ist, macht man von geriebenem Meerrettich, süßem Rahm und 2 Loth geschälten, fein gestoßenen Mandeln einen etwas dicken Brei, läßt ein Stückchen Butter mit aufkochen, rührt das Gelbe von 3 bis 4 Eiern daran, legt das Fleisch auf eine Platte, streicht Fingersdicke von dem Meerrettich darüber, überstreut es mit geriebenem Semmel, und gießt etwas zerlassene Butter darauf, stellt es in einen nicht sehr heißen Ofen, und läßt es gelb werden.

5. Rindfleisch mit Himbeer-Blase.

Man siedet ein Stück Rindfleisch von der Schwanzfeder gehörig weich, macht ein Stückchen Zucker in einer Casserolle hellbraun, daß er aber nur nicht bitter wird, thut ein Stückchen Butter und eine Handvoll gebackte Zwiebeln dazu, und läßt sie ganz weich werden, legt das Rindfleisch darauf und läßt es auf beiden Seiten schön braun werden, gießt einige Löffel voll Jus dazu, läßt es recht einkochen, und thut zuletzt einige Löffel voll

Himbeer- oder Weichsel-Gelée dazu, läßt es mit diesen wieder etwas einkochen; wenn es auf beiden Seiten eine schöne Glace hat, richtet man es an.

6. Rost-Braten mit Provencer-Öel.

Man nimmt ein Rippenstück, schneidet es wie die Kalbs-Cotelettes, zieht sie wie dieselben vom Knochen ab, klopft sie recht stark, wendet sie in gewiegten Chalotten, Petersil und Salz um, taucht sie auf beiden Seiten in gutes Provencer-Öel, legt sie in ein Geschir in gutes Provencer-Öel, legt sie in ein Geschir und läßt sie zugedeckt eine halbe Stunde stehen; eine Viertelstunde vor dem Anrichten legt man sie auf den Rost und bratet sie schnell, begießt sie aber unter dem Braten noch einmal mit Provencer-Öel; dann legt man sie in eine Casserolle, bestreut sie mit gewiegten Sardellen, gießt etliche Löffel voll Jus (braune Fleischbrühe) und zerlassene Butter darüber, drückt den Saft von einer Zitrone daran, und stellt es bis zum Anrichten auf heiße Asche.

7. Rindsrippen mit Paradiesäpfel.

Wenn die Rippen nach obiger Art zugerichtet und gebraten sind, so macht man eine Sauce auf folgende Art: Man nimmt 4 bis 5 Paradiesäpfel, drückt den wässerigen Theil davon, schneidet sie in kleine Stücke und legt sie in eine Casserolle mit einem Stückchen Butter, einem Stückchen geschnittenen Schinken, etlichen Chalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Petersilwurzeln, 2 bis 3 Pfefferkörnern; dies dämpft man auf dem Feuer sehr weich, rührt 2 Eßlöffel voll Mehl dazu, läßt es auch einige Minuten damit dämpfen, gießt gute Fleischbrühe

daran und läßt es mit einander zu einer dicken Sauce kochen, treibt sie durch ein Haarsieb und drückt den Saft von einer Zitrone daran, thut eine Messerspitze voll Pfeffer dazu und läßt es noch ein wenig aufkochen; dann richtet man sie über die Rippen an.

Zulagen zum Rindfleisch.

1. Blumenkohl.

Man pußt Blumenkohl, schneidet die Blümchen kurz ab und siedet ihn in gesalzenem Wasser weich, und schüttet ihn in ein Sieb zum Ablaufen; die Hälfte verwiegt man fein, rührt das Gelbe von 2 Eiern daran, thut Salz und Muskatnuß und ziemlich Pfeffer dazu, gießt gutes Del und Essig daran, mischt den zurückgelassenen Blumenkohl darunter und richtet ihn schön auf kleine Teller an.

2. Spargeln.

Wenn die Spargeln gepußt und in gesalzenem Wasser weich gesotten sind, schneidet man sie zu lauter Zoll langen Stückchen und ordnet sie gehörig auf einem Teller. Nun stößt man ein Stückchen gebratenes Hühner- oder Kapannenfleisch und treibt es durch ein Haarsieb, schlägt das Gelbe von 1 bis 2 Eiern dazu, rührt es mit einem halben Gläschen Provencer-Del, bis es

ganz dick ist, thut Pfeffer und Salz und gebackte Petersil hinzu, gießt etliche Eßlöffel voll von dem besten Esdragon-Essig daran und schüttet es über die Spargeln.

3. Gepuzte Nohnen oder Rothrüben.

Man nimmt junge Nohnen, die nur Kleinfingerdick sind, puzt und siedet sie im Wasser weich, nimmt sie heraus und befreit sie von der unreinen Haut, bringt sie in einen Steintopf oder Glas, streut Pfeffer und Salz und Kümmel dazwischen, gießt abgekochten und wieder erkalteten Weinessig darauf, und läßt sie über Nacht stehen. Will man sie zur Tafel geben, so stellt man sie aufrecht auf die Teller und legt wechselweise hartgefottene Eier darauf herum.

4. Hart gesottene Eier.

Man siedet die Eier hart und thut sie in kaltes Wasser, damit sie sich gut schälen lassen. Dann schneidet man sie zu Rädchen, legt solche zierlich auf einen Teller und überstreut sie mit fein gebacktem Petersil; hierauf verklopft man ein halbes Trinkgläschen voll Provencer-Öel mit etlichen Löffeln voll Senf; wenn das Öel ganz dick ist, rührt man das nöthige Salz und Pfeffer und ein halbes Trinkgläschen voll guten Esdragon-Essig darüber.

5. Schwarzwurzeln mit Brunnenkresse.

Zuerst puzt man die Wurzeln so sauber als möglich, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, schneidet sie nach dem Sieden so fein als möglich, aber der Länge nach; dann verwiegt man sauber erlesene Brunnenkresse,

treibt 3 Erdäpfel durch ein Haarsieb oder engen Seiber; nun thut man einige Löffel voll Provencer-Del über das Feuer und dünstet eine fein vermiegte Zwiebel darin, thut nun die Erdäpfel und Kresse auch hinzu, gießt ein wenig Fleischbrühe, etwas Essig und Salz hinzu.

6. Sauce zum Rindfleisch von Lebkuchen.

Man zerbricht braune Lebkuchen, legt sie in eine kleine Casserolle und gießt guten reinen Weinessig daran, läßt es zu einer dicken Sauce kochen und richtet sie zum Rindfleisch an.

7. Sauce von Champignons.

Wenn die Champignons rein gewiegt und abgekocht sind, werden sie klein geschnitten und mit etwas Petersil gut abgedämpft; dann streut man etwas Mehl darauf und läßt es damit anziehen, gießt dann Fleischbrühe und ein Trinkgläschen voll Wein daran, thut Salz und Muskatnuß hinzu und läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde kochen.

D r i t t e r A b s c h n i t t .

G e m ü s e .

1. Gefüllte weiße Rüben.

Man schält die Rüben und schneidet oben einen Deckel ab, höhlt sie aus und läßt sie in kochendem Wasser