

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Dritter Abschnitt. Gemüse.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

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

etliche mal überfieden, legt sie nun zum Abtrocknen heraus und fertigt eine Farce auf folgende Art: Man verhackt von übriggebliebenem gebratenem Geflügel, so viel man nöthig hat, mit etwas Petersil, klein, thut Zitronen und Zwiebeln dazu, läßt ein Stückchen Butter zerfließen, dünstet das Verhackte darin, rührt noch ein Ei und 1 bis 2 Eßlöffel voll süßen Rahm hinzu und läßt es damit anziehen; dann füllt man die Rüben damit, macht die Deckel mit einem hölzernen Spießchen wieder darauf, thut sie in eine Casserolle mit einem Stückchen Butter, ein wenig Zucker und einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe, und läßt sie zugedeckt weich dämpfen und Farbe bekommen. Sind sie gehörig weich, so streut man nur sehr wenig Mehl dazu, rüttelt sie um und wenn dieses ein wenig angezogen hat, so gießt man etwas Fleischbrühe hinzu und läßt sie damit aufkochen.

2. Blumenkohl mit Parmesan-Käs.

Wenn der Blumenkohl wie gewöhnlich schön gepuzt und im Salzwasser weich gesotten ist, richtet man ihn gehörig auf die zum Auftragen bestimmte Platte und gießt gewöhnlich eine gute Butter-Sauce darüber; auf diese streut man $\frac{1}{4}$ Pfund geriebenen Parmesan-Käs, mengt es mit einem Eßlöffel wohl untereinander und stellt es eine kleine Viertelstunde in einen nicht sehr heißen Ofen.

3. Wirsing mit Reis.

Man nimmt ganz kleine Wirsingköpfe, die aber schön gelb sind, schneidet sie in 2 Theile und befreit sie von den großen Rippen; dann legt man sie in kochendes Wasser und läßt sie halb weich sieden, legt sie in eine

Casserolle, thut ein Stückchen Butter und etliche Löffel Fus dazu, sammt etwas Pfeffer und Salz, und verhältnismäßig erlesenen und im Wasser abgebrühten Reis; dann gießt man noch etwas Fleischbrühe daran und läßt alles so lange kochen, bis der Reis und der Kohl recht weich ist. Vor dem Anrichten dünstet man etwas verwiegten Petersil mit etlichen Stückchen Butter, und gießt es auf den Reis; dann richtet man es schön auf die Platte und giebt es zu gedämpfrem Schaafffleisch.

4. Spinat mit Del.

Wenn der Spinat recht sauber ausgelesen und im Salzwasser übersotten ist, wird er etwas grob verhackt; dann dünstet man etliche verwiegte Zwiebeln in einem halben Gläschen voll Provencer-Del, bis sie anfangen, gelb zu werden, thut den Spinat hinzu, gießt ein wenig gute Fleischbrühe daran und läßt ihn eine Weile kochen, giebt Salz und Muskatnuß hinzu, und richtet ihn an.

5. Blaues Kraut mit Kastanien.

Wenn das Kraut rein gepuht ist, schneidet man es fein und legt es nebst einem Stück Butter in eine Casserolle, thut Salz und nur wenig Pfeffer dazu, läßt es weich dämpfen, gießt, wenn es bald weich ist, ein Gläschen Wein und ein Stückchen Zucker hinzu, und läßt es mit diesem wieder einkochen. Nun röstet man Kastanien, befreit sie von den Schalen, daß sie, so viel möglich, ganz bleiben, legt sie dann in eine Casserolle, gießt etliche Löffel voll Fus (braune Fleischbrühe) daran, und läßt sie Farbe nehmen. Beim Anrichten werden sie um das Kraut herum gelegt.

6. Selleri mit Kartoffeln.

Man puht schöne große Selleri-Wurzeln, schneidet sie in 4 Theile der Länge nach, diese siedet man mit gesalzenem Wasser über halb weich, gießt sie in einen Seiber zum Ablaufen, und dünstet verwiegte Zwiebeln und Petersil in Butter; hierauf schneidet man Kartoffeln, die halb weich gesotten und geschält sind, wie die Selleri, legt ein Stück Butter in eine Casserolle und läßt eine ganze mit Nelken besteckte Zwiebel darin anziehen, legt die Selleri und Kartoffeln nebst dem Gedünsteten dazu, gießt Fleischbrühe daran und läßt sie wieder damit einkochen; dann giebt man sie zu gedämpftem Hammelfleisch auf den Tisch.

31

7. Grüne Erbsen zu dämpfen.

Eine verwiegte Zwiebel, etwas Petersilkraut und Timian dämpft man in etlichen Löffeln voll Provencer-Del leicht gelb, thut die Erbsen hinzu, gießt gute Fleischbrühe daran, mischt Salz, Pfeffer und ein wenig Muskatnuß bei, deckt sie zu und läßt sie weich dämpfen und recht einkochen.

8. Gefüllte Gurken.

Wenn sie geschält und in kochendem Wasser weich gekocht sind, schneidet man Deckel davon ab, höhlt sie aus und füllt sie mit folgender Fülle: Man nimmt 2 Eßlöffel voll sauern Rahm und 2 Eier, thut Salz und gewiegten Petersil hinzu, läßt dieses unter währendem Rühren dick werden; dann füllt man die Gurken damit, thut die Deckel wieder darauf, macht sie mit einem

hölzernen Spieße an und kocht sie in einer Butter-Sauce auf.

9. Gedämpfter Wirsing oder Weißkohl mit Provencer-Öel.

Dieser muß recht sauber gepuzt und in gesalzenem Wasser recht weich abgekocht seyn; dann dämpft man etliche Zwiebeln im Provencer-Öel schön gelb, thut den Wirsing sammt Pfeffer und Salz hinzu, und läßt es eine halbe Stunde kochen, schüttelt ihn aber öfter um, gießt etliche mal etwas Jus (braune Fleischbrühe) hinzu, und wenn es recht gut eingekocht ist, kann er angerichtet werden.

10. Selleri mit Käse.

Man schält und wäscht diese recht sauber, siedet sie in gesalzenem Wasser weich und schneidet sie zu Blättchen; dann bestreicht man eine Casserolle mit Butter, streut sie mit Brod aus, legt eine Lage von der geschnittenen Selleri, dann eine Lage geriebenen Käs darauf und fährt auf diese Art fort, bis alles zu Ende ist. Oben legt man an verschiedenen Orten kleine Stückchen Butter, bestreut es mit geriebenem Semmel und stellt es $\frac{1}{4}$ Stunde in den Backofen, damit es eine gelbe Farbe bekommt.

11. Gelbe Rüben und Pastinat-Wurzeln mit Farce.

Man nimmt gelbe Rüben und Pastinatwurzeln, jedes zu gleichen Theilen, schält und wäscht sie sauber, schneidet sie klein und siedet sie in gesalzenem Wasser weich, läßt aber jede Sorte besonders. Dann bestreicht

man eine Casserole mit Butter, streut sie mit Brod aus, legt eine Lage von den Wurzeln hinein, dann eine Lage guter Fleischfarce, dann wieder eine Lage von den gelben Rüben, und so wird wechselweise fortgefahen, bis alles zu Ende ist; dann belegt man sie oben mit Butter, bestreut sie mit Semmel, und stellt sie eine Stunde in einen nicht sehr heißen Ofen.

12. Sauerkraut mit Kapauern.

Man dämpft so viel Sauerkraut, als man für nöthig findet, in einem ziemlichen Stück Butter oder Gänsefett, thut noch eine Hand voll Zwiebeln dazu, läßt es eine Stunde dämpfen, gießt während dem Dämpfen immer etwas Wein dazu, und läßt ihn jedesmal wieder einkochen. Einen Kapaun, der zuvor schön zugerichtet ist, dämpft man mit einem Stück Gänsefett, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und etlichen gelben Rüben, legt auch ein Stückchen Zitrone hinzu, und läßt ihn weich dämpfen; dann richtet man ihn auf eine Platte, legt das Kraut neben herum, und gießt den Saft, worin der Kapaun gedämpft hat, darüber.

13. Weißkraut auf besondere Art.

Man zerschneidet so viel Weißkrautköpfe, als man braucht, in der Mitte, siedet sie in gesalzenem Wasser weich, läßt sie dann wieder gut ablaufen, und setzt sie in eine Casserole neben einander. Nun macht man ein Stück Butter heiß, röstet eine geschnittene Zwiebel ganz gelb darin, thut etwas Timian hinzu, läßt diesen auch etwas damit anziehen, gießt es über das

Weißkraut, schüttet einen kleinen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, deckt es zu, und läßt es ganz einkochen, bis gar keine Brühe mehr daran zu sehen ist. Dann läßt man es abkühlen, und setzt es auf eine mit Butter bestrichene Platte, die auf den Tisch gegeben werden kann, begießt es mit saurem Rahm, belegt es mit Speckblättchen, und stellt es in einen nicht sehr heißen Ofen, bis es eine schöne Farbe genommen hat.

14. H o p f e n .

Wenn die Hopfen gepuzt und mit Wasser abgekocht sind, dünstet man eine Hand voll klein gehackte Zwiebeln, Chalotten und Petersil, auch ein wenig Majoran in einigen Löffeln voll Provencer-Öel etwas gelb, thut die Hopfen, nachdem sie abgegossen und abgelassen sind, dazu, und läßt sie eine Viertelstunde dämpfen. Vor dem Anrichten kann man einen Löffel voll sauren Rahm mit dem Gelben von einem Ei verrühren, und die Hopfen damit anziehen lassen.

15. Gebratene Morcheln.

Die Morcheln werden, nachdem sie aus vielen Wasfern gewaschen sind, im Salzwasser abgekocht; man thut sie dann in eine Casserole mit einem Stück Butter und Zwiebeln, Petersil und Salz, läßt sie gehörig abdämpfen, und bringt sie auf eine Platte zum Auskühlen; dann steckt man sie an Hölzchen, wendet sie in verklepperten Eiern und dann in geriebener Semmel um, bratet sie auf dem Rost, und begießt sie während dem Braten öfters mit Butter.

16. Eine andere Art.

Wenn die Morcheln wie die vorigen in gesalzenem Wasser abgekocht sind, schüttet man sie in einen Seier zum Ablaufen; dann thut man ein Stückchen Butter in eine Casserole, läßt etwas Zwiebeln, Petersil und einen Löffel voll Mehl darin anziehen, thut die Morcheln hinzu, und gießt etwas gute Fleischbrühe oder noch besser süßen Rahm daran, läßt es eine Viertelstunde kochen, thut das nöthige Salz und etwas Muskatnuß daran, und richtet sie an. Man kann auch, wenn man will, das Gelbe von einem Ei dazu nehmen.

17. Sauerkraut mit Kastanien.

Man dämpft das Kraut mit Zwiebeln und Gänse- oder Schweinesfett recht weich, sieht besonders darauf, daß die Brühe recht einkoche, ehe das Kraut die Farbe verliert; dann nimmt man es zum Erkalten vom Feuer, verwiegt gebratene oder abgefottene Kastanien, und wendet sie in einem Stückchen Butter mit verwiegten Zwiebeln um, und läßt sie etwas gelb anziehen, bestreicht dann eine Casserole mit Butter, legt eine Lage Kraut darein, dann eine Lage Kastanien; sodann verrührt man sauern Rahm mit 3 bis 4 Eiern, gießt etwas von dem Angerührten darauf, und fährt wechselweise so fort, bis das Geschirr voll ist. Dann stellt man es in einen Ofen oder zwischen Kohlen, und läßt es gelb aufziehen, und giebt es sehr schnell umgestürzt zur Tafel, weil es bald fällt.

18. Junge gelbe Rüben mit Tau-Messeln.

Zuerst kocht man ganz junge gelbe Rüben mit Butter

und Petersil weich, thut das nöthige Salz und sehr wenig Pfeffer dazu, stellt sie, wenn sie weich sind, auf heiße Asche, daß sie warm bleiben. Dann pflückt man von jungen Tau-Nesseln die grünen Blättchen ab, und wäscht sie aus mehreren Wassern, läßt sie in gesalzenem Wasser überkochen, kocht sie mit kaltem Wasser wieder ab, und läßt sie recht ablaufen, verhackt sie alsdann und thut sie in eine Casserole mit einem Stückchen Butter, einer verschnittenen Zwiebel und Petersil, nebst Pfeffer und Salz, etlichen Löffeln voll süßem Rahm, und läßt es eine Viertelstunde kochen. Wenn man es auf die Platte anrichtet, so steckt man die gelben Rüben in den Tau-Nesseln herum.

Beilagen zu Gemüse.

1. Gefüllte Kalbsohren.

Wenn die Ohren recht schön gepuzt und in der Fleischbrühe abgeseiht sind, läßt man ein Stückchen Butter zerfließen und röstet eine verwiegte Zwiebel darin, verrührt etliche Eier mit etwas Petersil und ein wenig Pfeffer und Salz, läßt sie unter beständigem Rühren dick, aber nicht hart werden, nimmt sie vom Feuer, stellt die Ohren schön aufrecht, füllt sie mit dem Angeführten, wendet sie in Eiern und geriebener Semmel um, und backt sie aus heißer Butter.

2. Fischwürste.

Man reinigt die Fische, wäscht sie mehreremal und trocknet sie mit einem reinen Tuche wieder sauber ab, befreit das Fleisch von den Gräten und der Haut, und hackt es so fein als möglich, reibt eine Zitrone am Reibeisen ab, und stößt das Fleisch in einem Mörser zu Teig; dann rührt man ein Stück Butter mit dem Gelben von 2 Eiern und 2 ganzen Eiern, mischt einen Löffel voll Mehl, einige Eßlöffel voll süßen Rahm, das nöthige Salz und ein wenig verhacktes Grünes dazu.

Dieses alles, mit dem Fleisch vermischt, füllt man in Rindsdärme, aber nur halb voll, siedet die Würste im Wasser, und bratet sie dann mit frischer Butter schön gelb.

3. Hirnschnitten.

Ein Kalbsgehirn wäscht und häutelt man sauber ab, trocknet es in einem reinen Tuche, hackt es mit Zwiebeln so fein als möglich, thut ein wenig geschnittenen Schnittlauch hinzu, rührt 3 Eier und etliche Eßlöffel voll süßen Rahm dazu; dann thut man ein Stückchen Butter in eine Casserole, und läßt das Gemischte darin an dem Feuer unter beständigem Umrühren dick werden, bringt es in eine Schüssel, rührt noch ein kleines Trinkgläschen voll süßen Rahm, nebst etlichen Eiern, dem nöthigen Salz und Muskat daran, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, und läßt es in kochendem Wasser gut werden. Dann legt man es auf eine Platte, schneidet Schnitten daraus, die man alsdann in Eiern und geriebenem Brod umwendet, und in heißer Butter backt.

4. Gebäckene Hammelschwänze.

Diese werden zuerst mit Wasser, Zwiebeln, Petersil, Salz und Majoran weich abgessotten, dann in Eiern und geriebenem Brod umgewendet, und in heißem Schmalz schön gelb gebacken.

5. Gebäckene Morcheln.

Nachdem diese in gesalzenem Wasser abgekocht worden sind, schüttet man sie in einen Seier zum Ablausen; dann macht man von Mehl, Milch und Eiern einen Teig, wie zu Flädlein, wendet die Morcheln darin um, und backt sie in heißer Butter schön gelb.

6. Gebäckene Sardellen.

Man reinigt und wäscht sie sauber, trocknet sie mit einem Tuche wieder ab, schneidet sie der Länge nach entzwei, zieht alle Gräte heraus, wendet sie in verklopften Eiern und dann in geriebener Semmel um, und backt sie recht schön gelb aus heißem Schmalz.

7. Gehirn in Buttermteig.

Man reinigt das Gehirn und läßt es in gesalzenem Wasser sieden; dann hackt man es mit Zwiebeln und Petersil klein, thut Salz, Muskatnuß und Pfeffer hinzu, läßt das zusammen sieden; dann macht man viereckigte Plezchen von Buttermteig, füllt einen Löffel voll von dem Gehirn hinein, schlägt den Teig über, wendet sie in Eiern und dann in geriebener Semmel um, und backt sie aus heißer Butter nur leicht gelb.

8. Cotelettes in Papier.

Man schneidet schöne Kalbsrippen, wie zu gewöhnlichen Cotelettes, zieht sie von den Beinen ab, klopft

und salzt sie, legt sie aufeinander, und läßt sie eine halbe Stunde liegen. Indessen verwiegt man die Schale von einer halben Zitrone und etwas Petersil; hernach wendet man die Cotelettes in Provencer-Öel, dann in den verhackten Zitronen und geriebenem Brod um. Man schneidet reines Papier in viereckigte Blättchen, und legt die Cotelettes darauf, giebt ihnen die rechte Form, und macht sie fest zu; so legt man sie eine Viertelstunde auf einen Rost, und läßt sie langsam und genug braten; dann giebt man sie sammt dem Papier auf die Tafel.

9. Käseschnitten.

Man schneidet Schnitten von Semmel oder Milchbrod, und backt sie in heißem Schmalz schön gelb. Dann nimmt man 4 Loth geriebenen Käse, rührt ihn mit 4 Eiern und einem kleinen Kochlöffel voll Milch zu einem dünnen Teig an, wendet dann die gebackenen Schnitten darin um und backt sie wieder in heißer Butter.

10. Kalbsgefrös.

Wenn das Gefrös wie gewöhnlich gereinigt ist, wird es im Salzwasser abgessotten; dann wird es durch viele Wasser gewaschen und sehr klein geschnitten. Dann thut man ein Stück Butter in eine Casserole, und dünstet darin eine Hand voll verwiegten Petersil und Zwiebeln leicht gelb, thut das gekochte Gefrös hinein, und läßt es auch etwas gelb damit braten, indem man es öfters rüttelt, thut das nöthige Salz und Muskatnuß hinzu. Vor dem Anrichten verrührt man das Gelbe von 3 Eiern mit einem halben Schoppen süßen Rahm und etwas Salz, rührt es an das Gefrös, wendet es noch etliche mal um, und richtet es an. Gefrös auf diese

Art gekocht, ist gut zu Hopfen, Spargeln oder Sauerkraut.

Cotelettes von Froschschenkeln.

Man schneidet die Froschschenkel gehörig ab, und thut die oben daran befindlichen spizigen Beinchen davon, löst das eine Beinchen heraus und streift das Fleisch an das andere; nun klopft man das Fleisch mit einem Messerrücken, und formirt die Froschschenkel gerade wie Kalbs-Cotelettes, doch so, daß das Beinchen sich nicht davon loslöst, salzt sie, und läßt sie ein wenig liegen. Dann wendet man sie in zerlassener Butter und dann in geriebenem Brod um, und bratet sie auf dem Rost. Während dem Braten begießt man sie immer mit Butter und Zitronensaft.

Man muß aber sehr behutsam damit umgehen, damit man die Cotelettes nicht verbratet. Unter das geriebene Brod kann man auch vermiegte Semmel und Gries thun.

Vierter Abschnitt.

Pasteten.

1. Lerchen = Pastete.

Zwölf Lerchen reinigt man sauber und dämpft sie mit folgenden Gegenständen, die aber klein gehackt seyn müssen: Speck, Zitronen, Essig, Lorbeerblätter, Pfeffer, Esdragon, Timian, auch einige Wachholder-