

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Constanzer Kochbuch

Kümicher, Caroline

Constanz, 1827

Achter Abschnitt. Braten.

urn:nbn:de:bsz:31-56284

Milch über Kohlen, legt die Dampfnudeln, wenn die Milch siedet, behutsam hinein, schüttelt sie öfters und läßt die Milch ein wenig einkochen; dann deckt man einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt sie schön gelb ausbacken. Während des Backens müssen etliche Löffel voll warme Milch nachgegossen werden.

Achter Abschnitt.

B r a t e n.

1. Gefüllter Wildschweinskopf.

Wenn das Wildschwein gebrannt und gereinigt ist, wird der Kopf an dem Genick abgeschnitten, unten die Haut bis an den Rüssel abgelöst, der Kopf gut ausgemacht, doch so, daß das Fleisch alles an der Haut bleibt, auch soll der Rüssel in seiner Form bleiben; dann löst man die Zunge heraus, sticht die Augen aus und wäscht den Kopf mit Essig und warmem Wasser recht gut ab, damit er den Geruch vom Brennen verliere. Dann verfertigt man eine Fülle auf folgende Art: Gebratenes Kalbfleisch, abgefottenes Schweinefleisch, gebratenes Geflügel, ein Stück fetten Speck, ein Stück abgekochten Schinken und eine abgefottene Kalbs- oder Rindszunge hackt man zusammen mit Petersil, Zwiebeln, Timian, Estragon, Majoran, Lorbeerblättern und Zitronenschalen so fein wie möglich, bringt es dann in eine Schüssel.

Hierauf dünstet man eine verhackte Zwiebel in einer Hand voll verwiegtem Speck, läßt dann das verhackte Fleisch u. s. w. auch damit anziehen, rührt es, bis es kalt ist, thut einen Kaffelöffel voll gestoßenen Pfeffer, Nelken, eine geriebene Muskatnuß und das nöthige Salz dazu, näht den Kopf zusammen, füllt ihn mit der bereiteten Masse recht fest und giebt ihm wieder seine rechte Form. Am Genick, wo er abgeschnitten ist, überlegt man die Fülle zuerst mit Speckscheiben und dann mit einem doppelt zusammengesetzten Kalbsnetz, und näht ihn zu. In die Ohren steckt man Hölzchen, damit sie aufrecht bleiben, die Augenhöcher müssen zugenäht werden. Dann bindet man den Kopf in ein Tuch fest ein und thut ihn in eine Casserole, gießt so viel geringen Wein daran, daß er darüber geht, läßt den Kopf sieden, und wenn er verschäumt ist, legt man erliche mit Nelken besteckte Zwiebeln, Selleri und Pastinat-Wurzeln dazu, thut die Zunge auch hinzu, salzt es gehörig und läßt es so lange sieden, bis Alles weich ist. Alsdann nimmt man den Kopf heraus und löst das Tuch und alle Fäden, wie auch die Hölzchen sorgfältig davon ab, legt den Kopf auf eine Platte, nimmt die Kalbsnetze auch davon, überstreicht den ganzen Kopf mit Provencer-Öel, damit er schön aussieht; in die Augen steckt man eine kleine Kastanie. Die Zunge schält man ab, pußt den Rachen und die Zähne sauber und legt die Zunge, nachdem man sie mit etwas Himbeersaft bestrichen, darein, steckt eine kleine Zitrone oder Orange in den Rüssel, und legt einen Lorbeerkranz um das Genick.

2. Gefülltes Spanferkel.

Wenn das Spanferkel sauber gepuht und ausge-

nommen ist, nimmt man alle Knochen heraus, ohne es äußerlich zu verletzen. Nun hackt man 1 Pfund mageres Schweinefleisch vom Schlegel sehr fein, schneidet $\frac{1}{4}$ Pf. fetten Speck und ein Stückchen von einer geräucherter Schweinszunge in kleine Stücke, thut Pfeffer, Salz, Nelken, Zitronen, etwas Estragon und Majoran hinzu und mischt alles wohl untereinander; damit füllt man das Schweinchen, sucht es aber so viel möglich wieder in seine vorige Gestalt zu bringen; man stellt die Füße und macht, daß es den Kopf schön in die Höhe hält und stellt ein Hölzchen in das Maul, damit es offen bleibt. Nun umwickelt man es zuerst mit Kalbs- oder Schweinsnezen, dann mit Papier und bindet es mit Bindfaden, setzt es dann in eine lange Bratpfanne, die mit Speckscheiben belegt ist, thut eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt und etliche Zitronenscheiben nebst einem Löffel voll Fleischbrühe dazu und läßt es in einem Ofen unter fleißigem Begießen langsam braten. Wenn es weich ist, nimmt man Bindfaden und Papier wieder davon und drückt den Saft von einer Zitrone darüber, steckt dem Schweinchen eine Zitrone in das Maul und trägt es auf.

3. Kalbs-Schlegel.

Man schneidet den Knochen aus dem Schlegel, ohne das Fleisch zu sehr zu verschneiden, verwiegt dann eine große Hand voll Petersil, Chalotten, Zwiebeln, Zitronen und ein Lorbeerblatt; dieses vermischt man mit Pfeffer und Salz, reibt das Innere des Schlegels damit ein; nun schneidet man ein Stück Speck in längliche Stückchen, wendet diese in Pfeffer und Salz um und füllt den Schlegel damit. Dann bindet man ihn wieder

zusammen, legt ihn in eine Casserole mit Speck, Sellerie, Petersil und Zitronenscheiben, legt ein Stückchen Butter darauf, bestreut ihn mit Salz, thut einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, stellt die Casserole auf Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und läßt den Schlegel braten, begießt ihn auch während des Bratens fleißig, damit er eine recht schöne Farbe bekommt. Beim Anrichten wird die Sauce durch ein Haarsieb über den Braten gegossen.

4. Auf eine andere Art.

Er muß wie der vorhergehende ausgelöst seyn, dann fertigt man eine Fülle auf folgende Art: Man nimmt ein Stück von einem Kalbsschlegel und etwas mageren Speck, verhackt es mit allen Sorten Küchen-Kräutern so fein als möglich, stößt es mit einem Stückchen Butter und dem Gelben von 2 hartgesottene Eiern in einem Mörser, schneidet ein Stückchen von einer geräucherten abgefottene Rindszunge in längliche Stücke, rührt es mit 2 Eiern, Pfeffer, Salz, Muskatnuß und dem Vorhergehenden recht wohl durcheinander. Nachdem man den Schlegel mit Pfeffer und Salz eingerieben und mit der obigen Fülle gefüllt hat, bindet man ihn in Kalbsneze und legt ihn in eine Casserole mit einem Stück Butter, thut einen Löffel voll Fleischbrühe, den Saft von einer Zitrone, einige Blättchen Estragon und ein Lorbeerblatt dazu, bestreut ihn mit Salz, stellt ihn auf Kohlen, deckt einen Deckel mit Kohlen darauf und bratet ihn unter öfterm Begießen recht gelb.

5. Rinds-Braten mit Wurzeln.

Ein Stück Rindfleisch von 4 bis 5 Pfund vom Lenden-

braten oder Backen klopft man tüchtig und nimmt die Knochen alle heraus, bestreut es mit Salz, Pfeffer und vermiegten Zitronenschalen, wickelt es zusammen und umbindet es mit Bindfaden. Dann thut man es mit geschnittenem Speck in eine Casserole, legt Lorbeerblätter, 8 bis 10 geschälte Zwiebeln, 4 bis 6 weiße und eben so viel gelbe Rüben, die geschält und rund geschnitten sind, 2 Selleriewurzeln und etliche Schwarzwurzeln dazu, und läßt es auf Kohlen so lange kochen, bis alles weich ist. Nun nimmt man die Wurzeln heraus und deckt die Casserole recht zu, und läßt die Sauce einkochen, damit sie dick wird und eine schöne Farbe erhält. Dann legt man das Fleisch auf die Platte, nimmt den Bindfaden weg und legt die Wurzeln alle wechselsweise um den Braten herum, gießt die Sauce darüber und giebt ihn recht heiß auf den Tisch.

6. Saurer Rinds-Braten.

Ein Stück Rindfleisch, von dem Lendenbraten, von 3 bis 4 Pfund klopft man, reibt es mit Pfeffer und Salz stark ein, thut es in eine messingene Pfanne und gießt guten Weinessig darüber, thut ein Lorbeerblatt, etliche Estragonblätter, Limian, Basilikum und Majoran nebst einer halben Zitrone und einer mit Nelken besteckten Zwiebel hinzu. Mit diesem läßt man den Braten zuerst nicht ganz weich kochen, nimmt ihn dann heraus, gießt ein Glas Provencer-Öel darauf, legt ihn auf den Rost und bratet ihn auf beiden Seiten recht gelb; während des Bratens begießt man ihn öfter mit Zitronensaft und Öel.

7. Schnepfen mit Trüffeln.

Wenn die Schnepfen gereinigt und sauber ausge-

nommen sind, reibt man sie mit Salz ein und bindet sie in Speck ein. Dann stellt man sie zum Feuer, gießt etliche Löffel voll Provencer-Öel dazu und läßt sie mit Zwiebeln, Selleri, gelben Rüben und Pastinat-Wurzeln gelb dämpfen. Das Eingeweide wird mit Petersil ganz fein vermiegt, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Zitronenschalen vermischt; dann schneidet man eine Hand voll gesottener Trüffeln in nicht sehr kleine Scheibchen und gießt ein halbes Trinkgläschen voll rothen Wein daran, läßt diese sammt dem Eingeweide auf Kohlen unter beständigem Rühren aufkochen und gießt noch einen Eßlöffel voll Provencer-Öel daran. Hierauf legt man die Schnepfen auf die Platte, in Schmalz gebackene Brodschnitten im Kreise herum, und gießt das Angerührte über das Brod.

Neunter Abschnitt.

Torten und Kuchen.

1. Baum = Kuchen.

Man rührt 2 Pfund Butter mit dem Gelben von 30 Eiern zu Schaum, rührt nicht ganz 2 Pfund gestossenen Zucker, welcher an einer Zitrone und an einer Orange abgerieben wurde, daran. Ist dies zusammen