Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues praktisches Koch-Buch für die badische Küche

Faißt, Emma

Karlsruhe, [1905]

Fleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54786

Visual Library

Fleisch.

Das Fleisch ist eines unserer wertvollsten Nahrungsmittel. Das Rindfleisch wird im Haushalt am meisten verwendet; man unterscheidet Ochsen- und Rindfleisch, auch Kuhfleisch. Junges Mastochsenfleisch ist für den Küchenzettel am wertvollsten, am minderwertigsten altes Stier- und Kuhfleisch. Gutes Rindfleisch soll eine frischrote Farbe und weißes Fett haben. Zum Kochen eignen sich am besten: Schwanzstück, Schalenstück, Bug, Brustkern, auch Zwerchrippe; zum Braten: Lenden, Schoß-, Schwanz- und Rippenstück; letzteres zerfällt in Kamm-, Hoch- und Kurzrippe. Will man Rindfleisch einige Tage aufbewahren, so legt man es in eine Essigbeize oder in Sauermilch, auch kann es wie Schweinefleisch eingepökelt werden. Kalbfleisch ist am besten von Kälbern, welche 4—6 Wochen alt sind und von Milch genährt wurden. Das Fleisch muß schön weiß und fett und die Nieren müssen mit dem Fett verwachsen sein. Kalbfleisch enthält viel Wasser und braucht daher kürzere Zeit zum Garwerden als Rind- oder Schweinefleisch. Es ist leicht verdaulich und eignet sich daher als Krankenkost. Zum Braten sind am besten Nierenstück, Rücken und Schlegel. Schweinefleisch soll weiß und zartfaserig und von klarem, weißem Fett durchzogen sein. Es ist seines reichen Fettgehaltes wegen schwer verdaulich. Schinken dagegen, insbesondere geräucherter roher, gehört zu den nahrhaften und leicht verdaulichen Fleischsorten. Pökelfleisch ist nicht mehr so nahrhaft, weil es durch die Salzlake von seinen wertvollen Stoffen verloren hat. Die besten Stücke am Schwein sind: Lummel oder Lende, Rücken, Hals und Bug. Hammelfleisch hat eine blassere Farbe als Rindfleisch; je weißer das Fett, um so schmackhafter ist das Fleisch. Es hat sehr feste Fasern, deshalb muß es vor der Zubereitung gut geklopft werden, damit sich diese lockern. Rücken und Schlegel liefern die besten Braten. — Wildbret ist am schmackhaftesten, wenn es einige Tage alt ist; es darf nicht zu lange aufbewahrt werden, weil es viel gestocktes Blut

enthält und demnach bald in Fäulnis übergeht. Mit Ausnahme der zerschossenen Stücke sollte es nicht gewaschen, sondern nur mit einem Tuche sauber abgerieben werden.

Alles Fleisch, mit Ausnahme des Schweinefleisches, muß nach dem Schlachten einige Tage abgehängt (luftig aber kühl aufgehängt) werden, im Sommer 1—2, im Winter 2—3 Tage, wodurch das Fleisch viel zarter und mürber wird. Fleisch soll nicht auf Holztellern liegenbleiben, da das Holz den Fleischsaft anzieht. Bei der Zubereitung ist darauf zu achten, daß dem Fleisch keine nahrhaften Stoffe entzogen werden. Das rasch abgewaschene oder mit einem Tuche abgeriebene Fleisch muß entweder in heißes Fett oder in heißes Wasser gelegt werden, damit sich die Poren rasch schließen und der Fleischsaft darin enthalten bleibt. — Manche Braten werden auch gespickt. Zweck des Spickens ist, den Braten saftig und schmackhaft zu machen und ihm ein schönes Ansehen zu geben. Der zu verwendende geräucherte Speck muß fest und schön weiß sein; man schneidet ihn der Länge nach in schmale, 4—5 Zentimeter lange Streifen und taucht während des Schneidens das Messer öfters in kaltes Wasser, damit der Speck nicht anklebt. Den dritten Teil eines Speckstreifens steckt man nun in die Spicknadel und zieht diese durch das Fleisch, sodaß auf beiden Seiten der Speck hervorsieht. Auf diese Weise werden in $1\,^1/_2$—2 Zentimeter Entfernung die Speckstreifen in versetzten Reihen durch das Fleisch gezogen. Das Geflügel wird auf Brust und Schenkel gespickt. — Beim Tranchieren (Teilen) des fertigen Bratens oder Fleisches schneidet man die Fleischfasern quer durch, nicht der Länge nach.

1. **Rindfleisch zu sieden.** Will man mit der Fleischbrühe zugleich auch ein nahrhaftes Stück Fleisch, so muß das Fleisch mit kochendem Wasser beigesetzt werden; dadurch gerinnt das Eiweiß an den äußeren Wandungen, und der Fleischsaft bleibt im Fleisch enthalten. Die Knochen und sonstigen Zutaten werden gewaschen, mit kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Das Fleisch wird geklopft, mit einem

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Tuche abgerieben oder nur sehr schnell gewaschen und in das kochende Wasser gegeben nebst Salz, Lauch, Petersilie, Selleriewurzel, einem kleinen Wirsingkopf, Gelbrüben und einer auf dem Herde gebratenen Zwiebel; man deckt es zu und läßt es langsam auf einer Seitenstelle des Herdes weich sieden (2—3 Stunden). Zu starkes Kochen hindert die Auflösung des Zellengewebes und der Muskeln, sodaß ein wirkliches Erschließen aller Fasern unmöglich wird. Raschgekochtes Fleisch ist trocken und dunkel, dagegen langsamgekochtes saftig und hell. Stellt man Rindfleisch mit kaltem Wasser auf, so geht das Eiweiß (der graue Schaum) verloren, es kann also nicht der Fleischbrühe zugutekommen. Zum Kochen eignet sich am besten Schwanzstück, Rippenstück und Brustkern.

2. **Rindsbraten.** Am besten ist es, ein möglichst großes Stück Fleisch vom „Pariser Stück" dazu zu nehmen, da der Braten viel schmackhafter und saftiger wird, als von einem kleinen Stück; das Übrigbleibende kann man ja kalt aufschneiden. Das Fleisch wird zunächst geklopft (auch einige Zeit in Milch gelegt), dann gesalzen, gepfeffert und mit heißem Fett, Gelbrüben, Zwiebeln und Brotrinde auf offenem Feuer auf beiden Seiten angebraten. Dann löscht man mit etwas heißer Fleischbrühe ab und läßt den Braten im Ofen unter öfterem Begießen garwerden. Von Zeit zu Zeit gießt man etwas heiße Fleischbrühe hinzu, um die verdunstete Flüssigkeit zu ersetzen. Ist er bald gar, so gibt man einige Löffel sauren Rahm an die Sauce.

3. **Rindsbraten anderer Art.** Das Fleisch wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, eine Weile ruhen gelassen und mit Fett, Zwiebeln, Lorbeerblättern, etwas Knoblauch, Nelken und Zitronenschale angebraten. Dann gibt man halb Wein, halb Wasser hinzu und läßt es zugedeckt 2—3 Stunden dämpfen. Unterdessen röstet man in Butter oder Fett einige Löffel Mehl schön braun, rührt es mit Wasser und der Brühe des Fleisches glatt, gibt es an das Fleisch und läßt es etwa $^1/_2$ Stunde darin dämpfen. Sodann wird die

Sauce entfettet, 1/4 Liter saurer Rahm dazugegeben und das Fleisch darin garwerden lassen. Beim Anrichten wird die Sauce darübergeseiht, auch besonders dazu serviert.

4. **Rindfleisch überzogen.** Nachdem das Fleisch wie gewöhnlich mit Salz und Wurzelwerk (Grünes) weichgesotten ist, legt man es mit Butter und etwas fetter Fleischbrühe in eine Bratpfanne. Vorher verrührt man ein Ei mit verwiegter Zwiebel und Petersilie und streicht dies über das Fleisch, streut Brosamen darüber und läßt es im Ofen gelbbraten, indem man es öfters mit der Sauce übergießt.

5. **Schmorbraten (Boeuf** [sprich Böff] **à la mode).** 2—3 Pfund vom Schwanzstück werden gut geklopft, mit fingerdicken, gesalzenen Speckstreifen durchzogen und mit Salz und Pfeffer bestreut. Der Braten wird dann in heißem Fett mit Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt, Petersilienwurzeln, einem Stückchen Zitrone, etwas Brotrinde auf dem Feuer angebraten, 1—2 Schöpfer Fleischbrühe dazugegossen und zugedeckt etwa 3 Stunden gedämpft. Ist er bald gar, so gibt man 1 Glas Wein dazu. Beim Anrichten wird die Sauce durchgeseiht.

6. **Sauerbraten.** 2—3 Pfund Ochsen- oder Rindfleisch vom Schwanzstück werden gut geklopft, rasch gewaschen und 2—4 Tage in eine Essigbeize gelegt von 1—2 Glas Essig, Zwiebeln mit Nelken, ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, 1 Zitronenstückchen und Salz. Zur Zubereitung wird das Fleisch in heißem Fett mit Speck und Zwiebeln angebraten; dann nimmt man das Fleisch heraus, gibt zu dem Fett einige Löffel Mehl und röstet dieses braun. Mit Beizbrühe und kaltem Wasser löscht man ab und verdünnt mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce. Das Gewürz und Fleisch gibt man dazu und läßt letzteres in der Sauce garwerden. Eine Weile vor dem Anrichten fügt man 1 Glas Wein, etwas Zitronensaft und 10—12 Tropfen Maggis Würze dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

7. **Rinderbrust, gebraten.** Ein Stück Ochsen- oder Rinderbrust wird ausgebeint, gesalzen und mit heißem Fett, Gelbrüben, Zwiebeln, Pfefferkörnern und Zitronenschale angebraten. Dann gießt man heiße Fleischbrühe hinzu und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen braten. Ist sie bald gar, so gibt man etwas Mehl an die Sauce oder etwas braune Vorratssauce und läßt sie fertigkochen.

8. **Lendenbraten (Filet,** sprich Fileh**).** Die Knochen und das Fett werden weggeschnitten, der Braten wird gehäutelt, reihenweise gespickt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Mit heißer Butter und Zwiebeln wird er auf dem Feuer angebraten, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und im Ofen unter öfterem Begießen gargemacht; $^3/_4$—1 Stunde. Während des Bratens wird er öfters mit Rahm begossen. Ist er gar, so wird das Fett abgehoben, die Sauce mit Rahm und etwas Fleischbrühe verrührt, aufgekocht und durchgeseiht.

9. **Schlachtbraten mit Gemüsen.** Ein Stück Lende wird gehäutelt, gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Butter und Zwiebeln recht saftig gebraten. Verschiedene Gemüse: Blumenkohl, Erbsen, Bohnen, Kohlraben, Kartoffeln, Wirsing, Rosenkohl und dergl. werden, jedes nach seiner Art, gut zubereitet. Der Braten wird in schöne Scheiben geschnitten und wieder zu einem Ganzen zusammengefügt und auf eine ovale Platte gelegt. Die Gemüse werden nach den Farben abwechselnd um den Braten garniert und dieser sofort serviert.

10. **Roastbeef** (sprich: Roost-bihf). Ein gut abgehängtes Schoßstück wird von den Knochen befreit, gut geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Einige Löffel Butter oder Nierenfett läßt man heißwerden, gibt Zwiebeln, Gelberüben und das Fleisch dazu und läßt es auf offenem Feuer anbraten. Dann löscht man mit einem Schöpfer heißer Fleischbrühe ab, gibt den Braten in den Ofen und läßt ihn unter öfterem Begießen garwerden. Oder man stellt das Fleisch, nachdem es geklopft und gesalzen, mit reichlich Fett und den Zutaten in den heißen Bratofen und läßt es ohne Flüssigkeit unter öfterem Begießen

garwerden. Das Fett wird dann abgeschöpft, der Bodensatz eingekocht, mit Fleischbrühe und Kartoffelmehl aufgekocht und durchgeseiht. Die Zeit des Bratens richtet sich nach der Größe des Fleischstückes.

11. **Gerolltes Roastbeef.** Ein flaches Stück Rindschoß wird geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Kleinwürflig geschnittener Speck, verwiegte und verdämpfte Petersilie und Zwiebel, 1 Ei, ein eingeweichter Weck, Salz und Pfeffer werden zusammen verrührt, auf das Fleisch gestrichen und dieses aufgerollt und gebunden. Mit heißem Fett, Gelberüben und Zwiebeln wird es angebraten, etwas Fleischbrühe hinzugegossen und im Ofen gargebraten. Die Sauce wird entfettet und fertiggemacht wie oben.

12. **Rumpsteak** (sprich: Römm-stähk = **Rindskotelette**). Vom Ochsen- oder Rindschoß werden handgroße, fingerdicke Stücke geschnitten, von Knochen und Haut befreit, breitgeklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut. Mit heißer Butter und Zwiebeln werden sie wie Beefsteaks schön braun gebraten; die Sauce mit den Zwiebeln wird darübergegeben.

13. **Beefsteaks** (sprich: Bihf-stäks). Ein gut abgelegenes, sorgfältig gehäutetes und von allem Fett, Adern und Flechsen befreites Lenden- (Lummel-)stück schneidet man in fingerdicke Scheiben und klopft diese mit dem flachen Hackmesser breit, wodurch sie runde Schnitten bilden. Diese bestreut man mit Salz, etwas Pfeffer, taucht sie in zerlassene Butter und läßt sie einige Zeit ruhen. Dann bratet man sie mit Butter und Zwiebeln 5—8 Min. rasch braun unter öfterem Umwenden und Begießen. Vor dem Anrichten gibt man etwas Zitronensaft oder eine Zitronenscheibe dazu, oder man serviert sie mit kleinen Häufchen schaumiggerührter Butter, mit verwiegter Petersilie vermischt. Man kann auch auf jedes Beefsteak ein Setzei (Ochsenauge) legen und die Platte mit Champignons oder andern Pilzen garnieren. Für ein Beefsteak rechnet man $^1/_4$—$^1/_2$ Pfund Fleisch. Ein gutes Beefsteak muß äußerlich fest, innen jedoch vollkommen zart und

saftig, nicht schwammig weich sein. Sog. Englische Beefsteaks dürfen nur kurze Zeit gebraten werden, und beim Zerschneiden muß noch rotes Blut austreten.

14. **Gefüllte Schnitzel.** Ochsen- oder Rinderlummel wird in dünne Schnitten geschnitten, und diese werden mürbegeklopft. Ein Stück Rindfleisch, Mark, Sardellen, Zwiebeln, Esdragon, Petersilie wird recht fein verwiegt und mit Salz und einigen Löffeln Rahm verrührt. Hierauf bestreicht man die Lendenschnitten damit, legt eine zweite, unbestrichene darüber, läßt sie mit Butter und Zwiebeln gut zugedeckt weichdämpfen und wendet sie öfters um. Fangen sie an bräunlich zu werden, so gibt man etwas Essig und Fleischbrühe hinzu, läßt die Brühe noch einkochen und gibt sie beim Anrichten darüber.

15. **Schabebeefsteak.** 1 Pfund Ochsen- oder Rindfleisch wird von Haut und Sehnen befreit und fein verhackt oder geschabt. Salz, Pfeffer und etwas geriebene Zwiebel werden gut damit vermengt und runde Beefsteaks daraus geformt. Sie werden zubereitet gleich vorhergehenden und müssen inwendig noch rosa sein.

16. **Deutsche Beefsteaks.** Rind-, Kalb- und Schweinefleisch wird von Haut, Fett und Knochen befreit und fein verhackt. Auf 2 Pfund gehacktes Fleisch nimmt man 2 Eier, 1 verwiegte Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 2 in Wasser eingeweichte und ausgedrückte Wecke und macht alles gut durcheinander. Es werden nun gleichmäßig runde, $1^1/_2$—2 Zentimeter dicke Beefsteaks geformt und diese in heißem Fett mit Zwiebeln gelbgebraten. Beim Anrichten gibt man auf je ein Beefsteak etwas mit verwiegter Petersilie vermengte, schaumig gerührte Butter und serviert sie sofort.

17. **Tartarisches Beefsteak** (Rohbeefsteak). Rohes Rindsfilet wird gut geklopft, fein gehackt oder geschabt. Darunter mischt man Salz und Pfeffer, formt aus der Masse ein Beefsteak, garniert dieses mit Kapern, gehackten Zwiebeln und kleinen Essiggurken, auch Rotrüben und legt Zitronen-

scheibchen dazu. Man serviert es roh mit kleinen Butterbrötchen oder Kartoffeln in der Schale und frischer Butter.

18. **Schwäbisches Fleisch.** Fingerdicke Schnitzel von Lummel oder saftigem Ochsenfleisch werden geklopft und gesalzen. Mit kleingeschnittenem Speck, Zwiebeln, Zitronenschale, ganzem Pfeffer, Ingwer, Lorbeerblatt und etwas Fleischbrühe läßt man sie zugedeckt weichdämpfen. Die Sauce kocht man mit etwas Rahm auf und seiht sie darüber.

19. **Grüne Ochsenzunge.** Die grüne Ochsen- oder Rinderzunge wird von Gurgel und Schlund befreit, mit Salz abgerieben und gut gewaschen. Man kocht sie dann entweder in der Fleischbrühe oder in Salzwasser mit Wurzelwerk, bis sie weich ist und sich schälen läßt; etwa 3—4 Stunden. Zum Abschälen legt man sie in warmes Wasser und schneidet sie dann in gleichmäßige Schnitten.

Gesalzene Ochsenzunge wird, nachdem sie gut gewaschen ist, mit kaltem Wasser und Grünem aufgestellt und langsam weichgekocht. Ist sie gar, so wird die Haut abgezogen, die Zunge in Scheiben geschnitten und zu Gemüse serviert.

Geräucherte Ochsenzunge wird gekocht, in Wasser eingeweicht und ebenfalls in Wasser weichgekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten. Gesalzene und geräucherte Ochsenzunge kann auch kalt als Beilage gegeben werden.

20. **Saure Ochsenzunge.** Eine frische Zunge wird einige Tage in eine Essigbeize gelegt, wie das Fleisch zu Sauerbraten; dann in Wasser weichgekocht, die Haut abgezogen, in Scheiben geschnitten und in eine dazu bereitete Ragoutsauce gelegt.

21. **Gebratene Ochsenzunge.** Eine frische Ochsenzunge wird in kaltem Wasser mehrmals gut gewaschen, mit Salz abgerieben, nochmals gewaschen und dann mit Wasser und Salz weichgekocht. Bilden sich auf der rauhen Haut Blasen, so ist die Zunge weich. Sie wird dann geschält und gespickt, in eine Bratpfanne gelegt, etwas Fleischbrühe oder Bratensauce

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dazugegeben und mit kleinen Butterstückchen belegt. Man läßt sie nun im Bratofen $^1/_4$—$^1/_2$ Stunde bei öfterem Begießen braten. Die Sauce wird mit einem Kaffeelöffel voll aufgelöstem Kartoffelmehl sämig gemacht und beim Anrichten über die Zunge gegossen.

22. **Nierenragout.** Rind- und Schweinenieren werden fein geschnitten. Eine länglich geschnittene Zwiebel wird in heißer Butter gedünstet. Dann gibt man die Nieren dazu und dämpft sie eine Weile mit. Streut nun etwas Mehl darüber, gibt 1 Schöpfer Fleischbrühe dazu, das nötige Salz und etwas Pfeffer und läßt die Nieren langsam dämpfen, bis sie nicht mehr blutig sind. Eine Weile vor dem Anrichten gibt man $^1/_2$ Glas Wein oder einige Löffel Essig, sowie 10—12 Tropfen Maggis Würze dazu.

23. **Nierenschnitten.** Die Nieren werden von Haut und Sehnen befreit, fein verwiegt und mit Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, fein verwiegter und verdämpfter Zwiebel und Petersilie verrührt. Dieses streicht man auf dünne Weckschnitten, wendet sie in Ei und Weckmehl um und backt sie in heißem Fett hellgelb. Sie werden als Beilage zu Gemüse gegeben.

24. **Gulasch.** Dazu kann verwendet werden Ochsen- oder Rinderlummel, sonstiges zartes Ochsenfleisch, Hammelfleisch, oder auch Kalb- und Schweinefleisch. Das Fleisch wird gut geklopft, von Haut befreit und in Würfel geschnitten. Zu 1—2 Löffeln heißem Fett gibt man länglich geschnittene Zwiebeln und Speckstreifen. Sind letztere glasig, so gibt man das Fleisch dazu und läßt es zugedeckt halbweich dämpfen, indem man es öfters umwendet. Dann streut man Salz, Pfeffer (Paprika) und etwas Mehl darüber, gibt 1 Schöpfer Fleischbrühe dazu und läßt es vollends weichwerden. Eine Weile vor dem Anrichten gibt man 1 Glas Wein dazu.

25. **Gulasch mit Gemüse.** 1 Pfund gutes Ochsenfleisch, 1 Pfund Hammelfleisch wird von Fett befreit und in Würfel geschnitten. $^1/_4$ Pfund Ochsenmark wird mit fein verwiegten Zwiebeln, Petersilie, Selleriewurzel gedämpft, das

Fleisch dazugegeben und leicht angebraten. Verschiedene Gemüse, auch Kartoffeln, werden fein geschnitten und zu dem Fleisch gegeben, alles zusammen läßt man mit etwas Fleischbrühe, dem nötigen Salz und Pfeffer weichwerden.

26. **Ochsenschwanz, gekocht.** Der abgebrühte Ochsenschwanz wird gliederweise in Stücke geschnitten, gewaschen und mit kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Das Wasser wird dann abgeschüttet und die Fleischstücke werden mit frischem Wasser, Salz und Wurzelwerk oder auch in Fleischbrühe weichgekocht. Unterdessen bereitet man eine gute Ragoutsauce, läßt sie gut auskochen und gibt sie beim Anrichten darüber.

27. **Ochsenschwanz, gebacken.** Ochsenschwanz wird wie zu Vorhergehendem weichgekocht. Man läßt ihn dann erkalten, paniert die Schwanzstücke in Ei und Weckmehl und backt sie in schwimmendem Fett. Sie werden zu Gemüse serviert.

28. **Frikadellen.** Allerlei Fleisch- und Bratenreste werden fein verwiegt. Zu einem Teller voll Fleisch werden 3—4 abgeriebene Wecke eingeweicht, ausgedrückt und mit fein verwiegten in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilie zu dem Fleisch gegeben, nebst 3 Eiern, oder auch Eiweiß, Salz, Pfeffer und Muskatnuß. Dieses wird durcheinander gemacht, dann werden kleine runde oder längliche Küchlein daraus geformt, in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett gebacken.

29. **Ragout von Bratenresten.** Einige Löffel Mehl dämpft man in 1 Stück Butter braun, gibt feingeschnittene Zwiebeln dazu, verdünnt mit Fleischbrühe und läßt die Sauce mit Salz, Pfeffer und Zitronenschale $^1/_2$ Stunde kochen. Das Fleisch wird in Scheiben geschnitten, mit Wein und Zitronensaft zur Sauce gegeben, darin aufgekocht, mit 10 Tropfen Maggis Würze vermischt und angerichtet.

30. **Haschee.** Allerlei Reste von Fleisch und Braten werden von Fett und Sehnen befreit und verwiegt. Eine fein geschnittene Zwiebel und 1—2 Eßlöffel Mehl dünstet man in

einem Stück Butter dunkelgelb, verdünnt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce, gibt das verwiegte Fleisch, etwas Wein und Essig, Salz und Pfeffer hinzu und läßt es 1/4 Stunde kochen.

Andere Art: In einer Pfanne läßt man Butter zergehen oder auch Speckwürfel und dünstet eine kleingeschnittene Zwiebel darin, tut kleinwürflig geschnittene Fleischreste aller Art hinzu und läßt sie ein wenig dämpfen. Dann kommen 1—2 Eßlöffel Mehl darüber. Man löscht mit etwas Fleischbrühe oder Wasser ab, fügt 1 Eßlöffel Wein oder Essig, Salz und Pfeffer hinzu und läßt es wie obiges 1/4 Stunde kochen. Auf diese Art schmeckt das Haschee kräftiger.

31. **Sülze (Kutteln).** Die weichgekochte Sülze wird sehr fein geschnitten und in heißem Fett mit feingeschnittener Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer geröstet. Oder man streut, nachdem die Sülze eine Weile im Fett gedämpft, etwas Mehl darüber, läßt es hellbraun werden, gibt etwas Essig und Fleischbrühe dazu, Salz und Pfeffer und läßt sie damit aufkochen.

32. **Kutteln, gebacken.** Weichgekochte Kutteln schneidet man in fingerdicke Streifen, salzt und pfeffert sie, taucht sie in einen Back- oder Omelettenteig und backt sie in heißem Fett gelb.

33. **Pökelfleisch.** 4—6 Pfund Ochsenfleisch von der Schwanzfeder, in länglicher Form geschnitten, werden mit etwas Zwiebel 8—14 Tage in eine Salzbeize gelegt (siehe Nr. 94) und beschwert. Zur Zubereitung läßt man das Fleisch in Wasser mit etwas Beizbrühe etwa 4 Stunden langsam weich sieden. Zu Erbsen, grünem Gemüse oder Kartoffeln schmeckt es sehr gut.

34. **Pökelbraten.** Hierzu wird das Fleisch eingepökelt wie zum Pökelfleisch. Aus der Beize genommen, läßt man es in heißem Fett mit reichlich Zwiebeln, Gelbrüben, Tomaten, Brotrinde anbraten, löscht mit etwas Fleischbrühe ab und läßt den Braten im Ofen garwerden. Während des Bratens

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

muß er außer mit der Sauce öfters mit Sauerrahm übergossen werden.

Gesalzenes Schweinefleisch, Schinken, kann auch auf diese Weise zubereitet werden.

35. **Preßkopf.** 2 Kalbsfüße, 2 Schweinsfüße, 2 Ohren, 2 Rüssel, 2 Zungen, alles leicht gesalzen, werden mit Lorbeerblatt, Pfeffer, Wachholderbeeren, Nelken, Zwiebeln, Zitrone, Gelberüben, Lauch, Petersilie, Sellerie und soviel Wasser, daß es handhoch darüber geht, langsam weichgekocht. Ist es halb gar, so gibt man 1/4 Liter Essig und 1 Liter Weißwein dazu. Man nimmt dann das Fleisch aus der Brühe, löst es noch warm von den Knochen ab, schneidet es, mit Ausnahme der Zungen, in kleine Würfel, legt hiervon eine Lage in eine reine Serviette, dann auf jede Längsseite je eine abgesottene Bratwurst, hierauf wieder eine Lage Würfel, dann in die Mitte die Zunge, darauf kommen wieder Würfel, dann je eine Bratwurst auf die Längsseiten wie unten und zuletzt nochmals Würfel. Nun wickelt man das Tuch fest zusammen und preßt es von allen Seiten in ein längliches Viereck mittelst Holz oder Brettchen, die man mit Steinen oder Bügeleisen beschwert. Man kann auch noch 1 Stück Kalbfleisch in der Brühe mitkochen und es, kleinwürflig geschnitten, unter das Ganze mengen oder in länglichen dicken Stücken statt der Bratwürste verwenden. Die Brühe wird durch ein Tuch gegossen und über Nacht stehen gelassen. Anderntags wird das Fett sauber abgenommen, die Brühe ans Feuer gesetzt, bis sie anfängt zu kochen. Um sie zu klären werden 2 Eiweiß nebst Eierschalen in einer Schüssel verrührt, die Brühe mit angerührt und diese zugedeckt an einem warmen Ort oder auf der Seite des Herdes eine Stunde stehengelassen. Dann wird ein reines Tuch in warmes Wasser getaucht, über 4 Stuhlbeine gebunden und die Brühe durchgegossen, ohne daß man darin rührt. Ist die Gallerte hell, so wird sie über das gepreßte, in Scheiben geschnittene Fleisch gegossen und kaltgestellt. Sollte die Gallerte nicht hell sein, so wird das Verfahren mit den Eiern wiederholt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Eine hübsche Abendplatte läßt sich hieraus machen. Man gießt in eine längliche Auflaufform fingerhoch von der Brühe; ist diese festgeworden, so legt man das gepreßte Fleisch ganz oder in Scheiben geschnitten und wieder zusammengefügt darauf. Zuletzt gießt man den Rest der Brühe, der noch lauwarm, aber nicht mehr heiß sein darf, über das Ganze und läßt es völlig erkalten. Es wird dann gestürzt und mit Petersilie garniert zu Tisch gegeben.

36. **Sülze (Gallerte).** 2 Kalbsfüße, 1 Schweinsfuß, 1 Stück Leber werden mit Gelberüben, Lauch, Petersilie, Zwiebel, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Salz und Pfeffer zusammen weichgekocht. Das Fleisch wird dann von den Knochen gelöst und die Brühe zurückgestellt bis zum folgenden Tag. Das Fett wird dann abgehoben und die Brühe mit Ei geklärt wie Nr. 35. Das von den Knochen gelöste Fleisch wird in einer braunen Ragoutsauce aufgekocht, mit harten Eiern, Gurken und gerösteten Brotschnitten garniert und aufgetragen.

37. **Sülze mit Gelatine.** 1 Liter entfettete Fleischbrühe, $^1/_2$ Liter Weißwein, $^1/_8$ Liter Esdragonessig, Wurzelwerke und Salz werden zusammen aufgekocht, abgeschäumt und zur Seite gestellt. 2 ganze Eier samt Schale werden auf einer Platte mit dem Schneebesen tüchtig geschlagen und langsam zu der Brühe gegeben. Nun wird unter stetem Rühren diese auf dem Feuer zum Kochen gebracht, alsdann zur Seite gestellt, bis sich das Eiweiß zusammengezogen hat und die Sülze hell und klar ist. Sie wird dann durch ein reines Tuch gegossen und weiter zubereitet wie in Nr. 36. Will man sie färben, so gibt man etwas gebrannten Zucker und einige Tropfen Maggi hinzu.

Beim Einlegen von Fleisch, Fisch und Geflügel in die Sülze wird das Betreffende in hübsche Stücke geschnitten, vom Fleisch werden Haut und Sehnen, vom Fisch Haut und Gräten und beim Geflügel die Knochen entfernt. Die zu verwendende Sülze soll hell und kalt sein, da warme Sülze durch das immer etwas Fett enthaltende Fleisch leicht trüb wird.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

38. **Sülze von verschiedenem Fleisch.** Gekochte Ochsenzunge, Roastbeef, Filet, Geflügel und dergl. werden in schöne Scheiben geschnitten. Der Boden der Form wird mit Sülze ausgegossen, darauf gibt man zum Garnieren nach Belieben hartgekochte Eier oder Eiweiß, Gurken, gekochte Rotrüben 2c., hübsch ausgestochen und jedes einzeln in Sülze getaucht, und übergießt es mit Sülze. Dann legt man die verschiedenen Fleischstücke jedes für sich lagenweise in die Form und begießt es jedesmal mit erkalteter Sülze. Sobald letztere erstarrt, folgt wieder Fleisch und Sülze und so fort. Beim Servieren wird es gestürzt und mit kleingehackter Sülze garniert. Statt einer großen Form können auch kleine Förmchen auf diese Weise hergestellt werden.

39. **Kalbsbraten.** Ein Stück Kalbsschlegel wird mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Speckstückchen, Butter, Gelberüben, etwas Brotrinde oder Weck schön angebraten, mit 1 Schöpfer heißer Fleischbrühe abgelöscht und im Ofen unter öfterem Begießen gargemacht. Von Zeit zu Zeit muß etwas Fleischbrühe zugegossen werden, um die verdunstete Flüssigkeit zu ersetzen. Ist der Braten gar, so wird das Fett abgehoben, der Bodensatz eingekocht, das Angebratene losgekratzt und mit Fleischbrühe und etwas Kartoffelmehl aufgekocht und durchgeseiht.

40. **Kalbsnierenbraten.** Ein Stück Nierenstück wird ausgebeint, abgerieben und mit Salz und Pfeffer bestreut. Die Niere wird in die Mitte gerichtet, der Braten aufgerollt und gebunden. Mit heißer Butter, Gelberüben, Zwiebeln und Brotrinde wird er aufgestellt, angebraten und zubereitet wie Kalbsbraten.

41. **Kalbsfricandeau** (sprich: -frikando = Keulenstück). Von einem Kalbsschlegel wird die Haut abgezogen, dann werden die Fricandeaus (die vier langen Muskeln der Keule) herausgeschnitten. Dieselben werden gehäutet, mit der flachen Seite des Hackmessers geklopft, gespickt und gesalzen. Auf offenem Feuer bratet man sie an und läßt sie im Ofen gar

werden, etwa 1 Stunde, indem man sie öfters übergießt. Eine Weile vor dem Anrichten gibt man Sauerrahm und etwas Zitronensaft dazu.

42. **Saurer Kalbsbraten.** Das Fleisch wird gehäutet und 1—2 Tage in eine Essigbeize gelegt mit Lorbeerblättern, Zitronenscheibchen, ganzem Pfeffer, Nelken und Zwiebeln. Dann wird es gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Butter und den Zutaten angebraten; dann mit etwas Fleischbrühe und Wein abgelöscht und im Ofen gargemacht. Während des Bratens wird es einigemale mit Rahm übergossen. Beim Anrichten wird die Sauce mit etwas Wein oder Rahm aufgekocht, durchgeseiht und mit 6—8 Tropfen Maggis Würze gewürzt.

43. **Kalbsroulade.** Ein Stück Schlegelfleisch wird auseinandergeschnitten und gut geklopft. Das Füllsel einer Bratwurst, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß werden zusammen verrührt und auf das Fleisch gestrichen, Schinken-, Zungen- und Bratenstückchen, etwas Speck und Kapern daraufgelegt, dann wird es fest aufgerollt und gebunden. Mit heißem Fett, Zwiebeln und Gelberüben wird es angebraten und zubereitet wie Kalbsbraten.

44. **Schmorbraten von Kalbsfleisch.** Ein Stück Schale oder Brust wird mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Fett, Speckscheiben, Gelbrüben, Zwiebeln, Lorbeerblatt auf beiden Seiten angebraten. Dann gibt man etwas Mehl hinzu, läßt es darin anziehen und löscht mit Fleischbrühe ab. Zugedeckt läßt man das Fleisch unter öfterem Begießen weichschmoren, gießt von Zeit zu Zeit Fleischbrühe hinzu und läßt es im Ofen noch etwas Farbe nehmen. Die Sauce wird darüber geseiht.

45. **Gefüllte Kalbsbrust.** Eine mittelgroße Kalbsbrust wird ausgebeint und eine Öffnung hineingemacht, dann gewaschen, abgetrocknet und mit Salz und Pfeffer ausgerieben. Zum Füllsel werden 4 abgeriebene, eingeweichte und verrührte Brötchen mit verwiegter Zwiebel und Petersilie in Butter

gedämpft. Dann rührt man 60 g Butter schaumig, gibt die Brötchen, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß nach und nach dazu und rührt es gut zusammen. Man füllt es in die Brust ein, macht sie zu und legt sie einige Minuten in kochendes Wasser. Sie wird dann abgetrocknet, gesalzen und mit Butter oder gutem Fett, Gelbrüben und Zwiebeln auf offenem Feuer angebraten, mit heißer Fleischbrühe abgelöscht und im Ofen unter öfterem Begießen zubereitet wie Kalbsbraten.

46. **Kalbsfrikassee.** Kalbfleisch vom Schlegel oder von der Brust wird in gleiche Stücke geschnitten, rasch gewaschen und mit kochendem Wasser übergossen, damit es weiß wird. Dann gibt man das Fleisch in eine Kasserolle, gießt kochendes Wasser darüber, bis es damit bedeckt ist, gibt Salz, Pfefferkörner, Lorbeerblatt, Zwiebeln mit Nelken, Petersilie und etwas Essig dazu und läßt das Fleisch langsam weichsieden. Von 2—3 Löffeln Mehl und 1 Stück Butter wird eine Buttersauce angerührt, mit der Kalbfleischbrühe zu einer sämigen Sauce verdünnt und aufgekocht. Das Fleisch gibt man in die Sauce, läßt es darin aufkochen und gibt vor dem Anrichten 10 Tropfen Maggis Würze, $^1/_2$ Glas Wein, etwas Zitronensaft und Eigelb daran.

Oder: Das Fleisch wird ganz gelassen, gewaschen, in zerlassene Butter gegeben und mit einer Zwiebel nur leicht hellgelb gedünstet, dann streut man 2—3 Löffel Mehl darüber, löscht mit Wasser ab, gibt Salz, ganzen Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, ein kleines Stückchen Zitronenschale, ebenso Lorbeerblatt dazu und läßt das Fleisch in dieser Sauce langsam weichkochen. Vor dem Anrichten wird 1 Eßlöffel Wein mit durchgerührt, das Fleisch herausgenommen, in passende Stücke geschnitten und die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen. Rahm und Eigelb und ein wenig Suppenwürze oder Fleischextrakt kann man der Sauce noch beifügen, doch ist dies nicht unbedingt nötig.

47. **Braunes Kalbfleisch.** Kalbfleisch von Brust oder Schlegel wird in fingerlange Stücke geschnitten. Man läßt

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

dann 1 Stück Butter heißwerden, gibt durchwachsene Speckstreifen, Zwiebeln und das Fleisch dazu, streut einige Löffel Mehl darüber und läßt das Fleisch braun anbraten. Dann gibt man 1—2 Schöpfer Fleischbrühe dazu sowie Salz und Pfeffer und läßt das Fleisch in der Sauce garwerden.

48. **Wiener Kalbsschnitzel.** Vom Kalbsschlegel werden handgroße, fingerdicke Stücke geschnitten, von Haut und Sehnen befreit und mit dem Hackmesser breitgeschlagen. Man bestreut sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in geschlagenem Ei und Weckmehl um und bratet sie in reichlich heißem Fett oder Butter gut gelb. Beim Anrichten werden sie mit Zitronenscheiben garniert.

Bei einiger Übung läßt sich auch das „geschlagene Ei" zum Panieren entbehren; in diesem Falle drückt man die gewaschenen mit Salz und Pfeffer bestreuten Schnitzel (auch Kotelettes) noch naß tüchtig in Mehl, hierauf schnell in eine bereitstehende Untertasse mit Wasser und darnach tüchtig ins geriebene Brot; in recht heißes, reichliches Fett gebracht, hält das Panierbrot ebenso gut als mit Ei.

49. **Kalbsschnitzel mit Rahmsauce.** Von Kalbfleisch werden handgroße Stücke geschnitten, von Haut und Sehnen befreit und breitgeklopft. Man bestreut sie mit Salz, etwas Pfeffer und Zucker und läßt sie in heißer Butter mit Zwiebeln auf beiden Seiten langsam braten. Etwas Kümmel und reichlich sauren Rahm gibt man darüber und läßt das Fleisch kurz damit aufkochen. Beim Anrichten gibt man die Sauce darüber.

50. **Kalbsschnitzel anderer Art.** Kalbsschnitzel werden zugerichtet wie zu Nr. 49, dann geklopft, gespickt und gesalzen. In heißer Butter dünstet man länglich geschnittene Zwiebeln, gibt die Schnitzel dazu und läßt sie etwa 10 Minuten zugedeckt dämpfen. Dann gibt man 1 Glas Wein daran und läßt sie im Ofen garwerden.

51. **Kalbscôtelettes** (sprich: -kotlett = -Rippchen). Die Koteletten werden aus dem vorderen Rippenstück geschnitten. Man schneidet Knorpel, Sehnen und Haut ab, hackt

auch das dicke untere Stück des Knochens kurz ab, streift mit dem Messer das Fleisch am Knochenende zurück, klopft und formt es hübsch rund. Dann bestreut man die Rippchen mit Salz und Pfeffer, paniert sie in Ei und Weckmehl und bratet sie in heißem Fett mit Zwiebeln auf beiden Seiten hellbraun. Während des Bratens müssen sie mit dem heißem Fett öfters begossen werden, um sie saftig zu erhalten.

52. **Côtelettes à la Nelson** (= nach Nelson-Art). Kalbfleisch vom Schlegel wird in handgroße Stücke geschnitten, geklopft, gehäckelt, rund geformt und mit Salz und Pfeffer bestreut. Dann werden 1/2 Pfund feingehacktes Schweinefleisch, eine feingeschnittene und verdämpfte Zwiebel, 1/2 eingeweichtes Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und ein Ei verrührt. Sind die Fleischstücke in's Fett gelegt, so gibt man auf jedes Stück je einen Kaffeelöffel voll davon und läßt sie auf der unteren Seite anbraten. Dann bestreut man sie mit geriebenem Käse, gibt 1 Glas Wein und einige Löffel Rahm darüber und läßt sie im Ofen unter öfterem Begießen garwerden. Der Bodensatz wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und durchgeseiht.

53. **Kalbsvögel.** Vom Kalbsschlegel schneidet man handgroße dünne Schnitten, häutet und klopft sie und bestreut sie mit Salz und Pfeffer. 1/2 Niere oder etwas Speck wird kleingeschnitten oder verwiegt, ebenso Zwiebel und Petersilie und dieses zusammen mit Butter verdämpft. Auf je eine Fleischschnitte gibt man einen Kaffeelöffel voll davon, rollt sie auf und bindet sie zusammen. Mit Butter oder Fett nebst Zwiebeln läßt man sie anbraten, gießt etwas Fleischbrühe hinzu und läßt sie im Ofen garwerden. Zum Schluß gibt man ein Glas Wein hinzu und kocht die Sauce damit auf.

54. **Escalopes** (zu deutsch: Schale = eine Art Fleischschnitte, Schnitzel). 1 Pfund Kalbfleisch wird mit 125 g Speck oder gewässertem Nierenfett fein verhackt, mit 2 abgeriebenen in kaltem Wasser ausgedrückten Wecken, 2 Eiern, Salz und Pfeffer gut zusammen vermengt; davon werden talergroße

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Escalopes geformt und in reichlich heißem Fett gebacken. Dann wird 1 Eßlöffel Mehl in dem zurückgebliebenen Fett geschwitzt, eine handvoll Schnittlauch, Petersilie und Esdragon hinzugegeben, mit Fleischbrühe und saurem Rahm verdünnt aufgekocht und darübergegossen.

55. **Hackbraten (sogenannter „falscher Hase").** 5/4 Pfund Kalbfleisch und ebensoviel Schweinefleisch werden von Haut, Fett und Sehnen befreit und verhackt. 2 geriebene Brötchen oder Schwarzbrot, 2 Eier, fein verwiegte Zwiebeln und Petersilie, in Butter gedämpft, Salz, Pfeffer, Muskatnuß gibt man zu dem Fleisch und macht alles mit 1/2 Glas Wasser oder Milch gut durcheinander. Davon formt man auf dem Brett einen Stollen, macht mit dem Messer oben Einschnitte und belegt diese mit schmalen Speckstreifen. Man kann ihn auch wie einen Hasenziemer an den Längsseiten spicken, woher der Name „falscher Hase". Man läßt ihn etwa 1/2 Stunde ruhen, stellt ihn mit heißem Fett, Gelberüben, Zwiebeln, Brotrinde auf, läßt ihn anbraten und bereitet ihn zu wie Kalbsbraten. An die Sauce gibt man während des Bratens Sauerrahm.

56. **Ungarisches Kalbsgulasch** (Pfefferfleisch). Fleisch vom Schlegel oder Bug wird entbeint, in Würfel geschnitten und mit heißem Fett oder Butter, Zwiebeln, Petersilie, Schnittlauch und Zitronenschale zugedeckt gedünstet. Wenn es halbweich, stäubt man etwas Mehl darüber, gibt 1/4 Liter sauren Rahm dazu und läßt es vollends garwerden. Oder man gibt an Stelle des Rahms Weißwein dazu und nach Belieben rohe Kartoffelwürfel, nachdem das Fleisch angebraten, und dämpft es fertig auf dieselbe Weise

57. **Netzwurst.** 1 Pfund Kalbfleisch und 1 Pfund Schweinefleisch werden von Haut und Fett befreit und fein verhackt. Zwiebeln und Petersilie, verwiegt und in Butter gedämpft, 3 Eier, 3 abgeriebene in Milch eingeweichte und ausgedrückte Wecke, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gibt man zu dem Fleisch, rührt es gut zusammen und formt einen Stollen

davon. Diesen näht man in ein gut gewässertes Kalbsnetz ein und bereitet ihn zu wie Hackbraten.

58. **Kalbsbrieschen.** Man legt es einige Stunden in frisches Wasser, bis es weiß und das Blut herausgezogen ist; dann wird es gereinigt, in Scheiben geschnitten und in heißer Butter etwa 10 Minuten gedämpft. Man streut etwas Mehl darüber, gibt etwas Fleischbrühe dazu, läßt es damit noch einen Augenblick dünsten und rührt es mit Eigelb und etwas Rahm ab.

59. **Kalbsbrieschen, gebacken.** Nachdem dasselbe einige Zeit im Wasser gelegen, wird es mit kochendem Wasser gebrüht, (blanchiert) und in Fleischbrühe weichgekocht. Erkaltet schneidet man es in gleichmäßige Scheiben, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und paniert sie in Ei und Weckmehl. In heißem Fett backt man sie schön braun und serviert sie zu Gemüse oder mit Sauce.

60. **Kalbskopf en tortue** (sprich: an tortüh). Ein schöner Kalbskopf wird gebrüht, rein geputzt und ausgebeint, mit kaltem Wasser aufgestellt und zum Kochen gebracht. Dann nimmt man ihn heraus und legt ihn über Nacht in frisches Wasser. Alsdann stellt man ihn wiederum mit kaltem Wasser auf, gibt reichlich Weißwein, etwas Essig, Zitronenschale, Sellerie, Petersilie, Lauch, Gelberüben, Lorbeerblätter, Zwiebel mit Nelken und Salz dazu und läßt ihn $2^1/_2$—3 Stunden langsam weichkochen. Zur Sauce werden einige Schalotten fein verwiegt, mit einigen Löffeln Mehl in Butter hellbraun geröstet und mit Fleischbrühe zu einer sämigen Sauce gerührt. Man gibt noch ein Glas Madeira, etwas Cayenne-Pfeffer hinzu, läßt die Sauce $^1/_2$—$^3/_4$ Stunden kochen, seiht sie durch, gibt den in verschobene Vierecke geschnittenen Kalbskopf hinzu und läßt ihn darin gut heißwerden. Nach Belieben kann man noch kleine Fleischklößchen, gedämpfte Champignons, Morcheln oder Trüffel dazugeben. Beim Anrichten werden die Ohren aufrecht in die Mitte gestellt, dann wird die Schüssel mit hartgekochten, in 4 Teile geschnittenen Eiern, in Butter gebackenen Brotdreieckchen und geschnittenen Gurken garniert.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

61. **Kalbshirn.** Das Gehirn wird in frisches Wasser gelegt, bis das Blut herausgezogen ist, dann vorsichtig gehäutelt und in kochendem Salzwasser mit etwas Essig einige Minuten gekocht. Man bereitet eine weiße Butter- oder auch braune Sauce und läßt das Hirn darin aufkochen.

62. **Gebackenes Kalbshirn.** Nachdem das Hirn gehäutelt ist, wird es in gleiche Scheiben geschnitten und mit Salz und Pfeffer bestreut. In verquirltem Ei und Weckmehl wendet man die Scheiben um und backt sie in heißem Fett oder Butter hellgelb. Oder man wendet die gesalzenen Schnitten in einem Backteig um und backt sie ebenfalls in heißem Fett.

63. **Kalbszunge.** 1—2 weichgesottene, abgezogene Kalbszungen schneidet man in fingerdicke Scheiben. Dann kocht man 50—70 g verwiegte Sardellen und den Saft von 2 Zitronen mit einem Stück Butter zusammen auf, taucht die Zungenschnitten hinein, wendet sie noch in Weckmehl um und backt sie in Butter gelb. Mit dem Rest der Sauce werden sie beim Anrichten übergossen.

64. **Gebackene Kalbsfüße.** Die gut gereinigten Kalbsfüße werden in Salzwasser recht weich gekocht. Das Fleisch wird von den Knochen abgelöst, unter einem Brett und Stein gepreßt und erkalten lassen. Es wird dann in gleiche Stücke geschnitten, diese werden in einem dicken Omelettenteig umgewendet und in heißem Fett gelb gebacken.

Oder: Man paniert die Stückchen in Ei und Weckmehl und backt sie ebenfalls im Fett hellbraun.

65. **Kalbsfüße in Sauce.** Sie werden wie Ochsenfleisch weichgekocht, dann wird das Fleisch von den Knochen abgelöst. Eine feine Ragoutsauce wird bereitet, das abgelöste Fleisch hinzugetan und darin aufgekocht.

66. **Haschee von Kalbsbraten.** Einige Schalotten, ein wenig Esdragon, etwas Zitronenschale, 1 Eßlöffel Kapern und eine Essiggurke werden fein verwiegt, mit einem Eßlöffel Mehl in 60 g Butter geschwitzt, mit $^1/_2$ Liter Fleischbrühe,

1/4 Liter Weißwein und etwas Essig zu einer dicken Sauce gerührt und aufgekocht. Hierauf gibt man einen gehäuften Teller voll verwiegten Kalbsbraten hinzu, läßt das Haschee 1/4 Stunde kochen und richtet es an.

67. **Kalbsherz.** Ein frisches Kalbsherz wird geteilt, in frisches Wasser gelegt bis das Blut herausgezogen ist und dann abgetrocknet. Hierauf spickt man die Stücke, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie mit Butter an, gibt 1 Glas Wein und etwas Fleischbrühe hinzu und dämpft sie zugedeckt weich.

68. **Kalbsherz gefüllt.** Das Kalbsherz wird oben aufgeschnitten, ins Wasser gelegt und dann abgetrocknet. Verwiegte und verdämpfte Zwiebeln, 1 Ei, Salz, Pfeffer, etwas kleingeschnittener Speck oder Bratwurstfüllsel oder eingeweichter Weck werden zusammen verrührt, in das Herz gefüllt und dieses zugenäht. Alsdann wird es in Fett oder Butter angebraten, mit Fleischbrühe abgelöscht und im Ofen gargebraten. Während des Bratens wird es öfters mit Rahm übergossen.

69. **Geröstete Kalbsleber.** Nachdem die Leber gehäutet wird sie in kleine, feine Scheibchen geschnitten und in heißer Butter mit fein geschnittener Zwiebel gelb geröstet. Dann wird etwas Mehl darüber gestreut, 1 Löffel Fleischbrühe und Wein und zu allerletzt erst Salz dazugegeben, die Leber kurz damit aufgekocht und damit angerichtet.

Saure Leber wird ebenso zubereitet, nur fügt man beim Ablöschen noch etwas Essig hinzu. Man kann sie auch von zarter Ochsenleber bereiten.

70. **Gedämpfte Kalbsleber.** Die Leber wird gewaschen, gehäutet und mit halbfingerdicken Speckstreifen durchzogen. Dann läßt man 1 Stück Butter heißwerden, gibt Zwiebeln, einige Speckstreifen und die Leber dazu und läßt sie zugedeckt eine Weile dünsten; gibt sodann ein Glas Wein daran, streut Salz und etwas Pfeffer darüber und läßt sie unter öfterem Begießen garwerden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

71. **Gebackene Leber.** Kalbs- oder Rindsleber wird gewaschen, dann gehäutet, in halbfingerdicke Scheiben geschnitten und einige Zeit in Milch gelegt. Nachdem man die Schnitten in einem Seiher hat abtropfen lassen, werden sie in Mehl umgewendet, in heißem Fett oder Butter rasch gelb gebacken, mit Salz und Pfeffer bestreut und angerichtet. Mit Zitronenscheiben garniert, serviert man sie.

72. **Leberpudding.** $^1/_4$ Pfund Kalbsleber wird mit Petersilie fein verwiegt. 60 g ausgewässertes Mark werden mit 30 g Butter schaumiggerührt; 3 Eigelb werden beigegeben sowie etwas Salz und $1^1/_2$ geriebener mit Milch angefeuchteter Weck; dann wird alles mit der Leber gut verrührt. Den Schnee der Eiweiß mischt man darunter, füllt die Masse in eine bestrichene und bestreute Form und kocht den Pudding $^3/_4$ Stunden.

73. **Schweinsbraten.** Man stellt eine Bratpfanne mit soviel Wasser aufs Feuer, daß der Boden gerade bedeckt ist, und läßt es zum Kochen kommen. Inzwischen wird das Fleisch gewaschen, geklopft und gesalzen, dann in das heiße Wasser gegeben und auf lebhaftem Feuer von allen Seiten angebraten. Dann kommt ganzer Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, fingernagelsgroß Zitronenschale, ebenso Lorbeer, eine Zwiebel, eine Gelbrübe und Brotrinde dazu. Man fügt von Zeit zu Zeit etwas heißes Wasser zu, wobei man immer mit dem Löffel den Bratenansatz aufnimmt und über den Braten gießt. Hat er eine schöne Farbe bekommen, so deckt man ihn zu und läßt ihn langsam fertigschmoren, oder er wird aufgedeckt im Bratofen fertiggemacht. Ist er gar, so wird er herausgenommen und das Fett von der Sauce abgeschöpft (es dient vorzüglich zum Dämpfen der verschiedenen Gemüse) und jene zubereitet wie bei Kalbsbraten.

74. **Schweinebraten anderer Art.** Schweinefleisch vom Schlegel, Hals oder Rippenstück wird gewaschen, geklopft, gesalzen, mit Pfeffer bestreut und mit kochendem Wasser aufgestellt wie Hammelbraten und auch auf diese Weise zubereitet. Während des Bratens kann man 1 Eßlöffel Mehl mit etwas

Wasser anrühren und zur Sauce geben, um diese sämiger zu machen. Man kann auch 1 Glas Wein an die Sauce geben, sie damit aufkochen und durchseihen.

75. **Saurer Schweinebraten.** Ein Stück Schlegel oder Bug wird geklopft und etwa 4 Tage in eine Essigbeize gelegt, mit dem nötigen Gewürz. Bei der Zubereitung wird es mit heißem Fett oder ein paar Löffeln von der Essigbeize, Gelbrüben, Zwiebeln, angebraten, mit etwas Beizbrühe und heißem Wasser abgelöscht und unter fleißigem Begießen gebraten. Der Sauce setzt man vor dem Anrichten noch etwas sauren Rahm zu, läßt sie noch eine Weile anziehen und seiht sie durch.

76. **Falscher Wildschweinsbraten.** Von dem Schinken eines jungen Schweines löst man die Schwarte ab und reibt ihn ein mit 2 großen geriebenen Zwiebeln, Pfeffer und 1 handvoll geschnittenem Esdragon. Dann legt man ihn in eine Schüssel mit 3 Lorbeerblättern, Nelken, Wachholderbeeren, $^1/_2$ Liter Rotwein, $^1/_4$ Liter Essig und läßt ihn 8—14 Tage darin, während man ihn täglich umwendet. Bei der Zubereitung bestreut man ihn mit Salz, läßt ihn mit Fett oder Butter anbraten, gibt etwas kochendes Wasser und von der Brühe hinzu und läßt ihn 2—$2^1/_2$ Stunden darin braten und weichwerden. Eine Stunde vor dem Anrichten gibt man 2 Tassen Sauerrahm hinzu. Schweinsrücken läßt sich ebenso zubereiten.

77. **Schweinskoteletten.** Von den Rippchen wird oben das Fleisch etwa 2 Zentimeter lang abgelöst, so daß der Knochen frei ist; das überflüssige Fett wird abgeschnitten, die Kotelette geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett schön braun gebacken. Man kann sie auch unpaniert in heißem Fett mit Zwiebeln braten.

78. **Schweinekoteletten, elsässisch.** Nachdem die Koteletten zugerichtet sind, bestreut man sie mit Salz und Pfeffer und läßt sie bis zum folgenden Tag an einem kühlen Ort stehen; alsdann werden sie auf beiden Seiten rasch angebraten, abge-

kühlt und gepreßt. Nun wird ein Stück durchzogenes Schweinefleisch und ein Stück Kalbsleber fein verhackt und mit gekochten verwiegten feinen Kräutern, Zwiebeln, Petersilie, Schalotten und Champignons zu einem Brei verrührt. Hiermit bestreicht man die Kotelettes auf beiden Seiten, schlägt jede einzeln in ein Schweinsnetz und bratet sie unter öfterem Begießen.

79. **Schweinskoteletten, gedämpft.** Die Koteletten werden wie in Nr. 77 zugerichtet, gesalzen, gepfeffert, in Mehl umgewendet und in heißem Fett rasch auf beiden Seiten angebraten. Dazu gibt man länglich geschnittene, gedämpfte Zwiebeln oder Schalotten, 1 Glas Wein und etwas Fleischbrühe und läßt die Koteletten auf schwachem Feuer etwa $^1/_2$ Stunde dämpfen, während man sie öfters mit der Sauce übergießt. Nach Belieben kann man auch gehackte Essiggurken dazugeben vor dem Anrichten.

80. **Ragout von Schweinefleisch.** Schweinefleisch wird in Portionen geschnitten und in heißem Fett, Speck und Zwiebeln angebraten. Man nimmt nun das Fleisch heraus, röstet in dem Fett 2 Löffel Mehl schön braun und verdünnt es mit Fleischbrühe zu einer dicklichen Sauce. Dann gibt man das Fleisch, etwas Essig, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblatt, ganzen Pfeffer, das nötige Salz und etwas Zitrone hinzu und läßt ersteres in der Sauce garwerden. Ist es fast gar, so gibt man 1 Glas Wein dazu und kurz vor dem Anrichten etwas Schweineblut; doch darf letzteres nicht mehr kochen.

81. **Schweinslende.** Die im Nierenstück liegenden kleinen Lendchen werden abgehäutet, etwas breitgeklopft, mit feinem Speck gespickt und gesalzen, dann mit Zwiebeln in Butter oder Fett angebraten und im Ofen fertiggemacht. Die Sauce kocht man mit etwas Fleischbrühe auf und seiht sie darüber.

Oder man legt die Lendchen einen Tag in eine Essigbeize, spickt und salzt sie und bratet sie an in Butter oder Fett; gibt etwas Wein hinzu und läßt sie im Ofen garwerden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Das Fett wird dann abgehoben, Rahm hinzugegeben und die Sauce damit aufgekocht und darübergeseiht.

82. **Schweinefleischwürstchen.** 1 Pfund mageres gehacktes Schweinefleisch wird mit dem nötigen Salz, Pfeffer, geriebener Zwiebel, 1 Ei, 1 Löffel saurem Rahm gut durcheinandergemacht. Man formt davon fingerlange und fingerdicke Würstchen, paniert sie in Weckmehl und backt sie in heißem Fett hellbraun. Sie werden zu Gemüse serviert oder um die Gemüseschüssel garniert.

83. **Frikadellen von Schweinefleisch.** 2 abgeriebene Wecke werden in Wasser eingeweicht und 1 Pfund nicht sehr fettes rohes Schweinefleisch fein verwiegt. Eine kleingeschnittene in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, das ausgedrückte Brot, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ein Löffel Mehl und wenn nötig noch ein Ei werden mit dem Fleisch tüchtig vermengt, länglich runde Klößchen geformt, in Weckmehl paniert und in heißem Fett gebraten. Sie schmecken vorzüglich zu Rot- oder Sauerkraut.

84. **Schweinefleischrouladen.** Fleisch von einem jungen Tier wird in dünne lange Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, aufgerollt und in Salbeiblätter eingebunden. Dann werden sie mit etwas kochendem Wasser beigesetzt und wenn dieses eingekocht im eignen Fett schön gelb gedämpft. Von Zeit zu Zeit gibt man etwas Zitronensaft darüber und serviert sie mit Zitronenscheiben.

85. **Kasseler Rippenspeer.** Einige Pfund Rippenstücke werden leicht gesalzen und leicht geräuchert, vor der Zubereitung mit warmem Wasser abgewaschen, dann mit $^1/_4$ Liter kochendem Wasser, Zwiebeln, Gelberüben, Brotrinde, Tomaten, aufgestellt und angebraten, mit etwas heißem Wasser abgelöscht und zubereitet wie Schweinebraten.

86. **Gesalzenes Schweinefleisch.** Das Fleisch wird leicht abgewaschen, dann mit kochendem Wasser und dem Gewürz wie zum Braten aufgestellt und langsam sieden lassen; 2—2 $^1/_2$ Stunden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

87. **Gekochtes Schweinefleisch.** Frisches, nicht zu fettes Schweinefleisch wird mit kochendem Wasser und Grünem aufgestellt und langsam weichgekocht. Man serviert es zu Sauerkraut, oder man kocht auch beides zusammen.

88. **Rauch- oder Dürrfleisch.** Dieses Fleisch muß über Nacht in frisches Wasser gelegt werden; man setzt es dann mit kaltem Wasser bei und läßt es langsam weichsieden. 1/4 Stunde vor dem Anrichten gibt man es auf eine Omelettepfanne, zieht, wenn es Schwarte hat, diese ab, bestreut es mit geriebenem Brot, gibt kleine Butterstückchen darauf und läßt es im Ofen gelbwerden.

89. **Schinken zu kochen.** Ein geräucherter Schinken wird 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, dann mit Kleie abgerieben oder mit warmem Kleienwasser abgewaschen und mit reichlich kaltem Wasser aufgestellt und rasch zum Kochen gebracht. Dann läßt man ihn auf der Seite des Herdes 3—4 Stunden ziehen, bis er weich ist, was man daran erkennt, daß sich die Haut ablösen läßt. Kochen darf der Schinken nicht.

90. **Schinken in Rotwein.** Der Schinken wird über Nacht in frisches Wasser gelegt, dann rein gewaschen und in einer gutschließenden Kasserrolle mit Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gelberüben, Pfefferkörnern und Butter leicht angebraten. Dann gibt man 1 Glas Rotwein, 1 Glas Madeira, etwas Fleischbrühe und braune Sauce hinzu, deckt ihn gut zu und läßt ihn 3—4 Stunden dunsten. Die Sauce wird beim Anrichten sauber entfettet und durchgeseiht.

91. **Schinkenschnitten, gebacken.** Fingerdicke Scheiben von rohem, magerem Schinken werden etwa 12 Stunden in Milch gelegt und dann abgetrocknet. Hierauf klopft man sie mit dem Messerrücken, garniert sie in Ei und Weckmehl oder wendet sie in Backteig um und backt sie in reichlich heißem Fett.

92. **Geräucherte Schweinszunge.** Die Knochen werden aus dem Schlund gelöst, die Zunge wird gut gewaschen, alles Schleimige entfernt, dann mit Salz, Salpeter und etwas Zucker

eingerieben und einige Tage in der Salzlacke liegen gelassen. Nun wird sie in einen sorgfältig gereinigten Darm gesteckt, dieser an beiden Enden gut zugebunden und 10—12 Tage geräuchert. Bei der Zubereitung läßt man die Zunge sieden wie Ochsenfleisch.

Ochsenzunge auf diese Weise zubereitet schmeckt sehr gut.

93. **Bratwürste.** Die Bratwürste werden so lange in kochendheißes Wasser gelegt, bis dasselbe wieder zu strudeln beginnt, dann abgetrocknet und in heißem Fett mit Zwiebeln gebraten; etwas Fleischbrühe wird zur Sauce gegeben, diese aufgekocht und darübergeseiht. — Kleine Bratwürste kann man in Mehl, Eiweiß und Weckmehl umwenden und ebenfalls backen.

94. **Fleisch einzusalzen.** Zu 4 Pfund Schweinefleisch nimmt man eine Hand voll Salz, 1 Messerspitze Salpeter, ebensoviel Pfeffer, vermischt dies gut und reibt das Fleisch damit ein. 1 Liter Wasser wird mit dem übrigen Salz, etwas Knoblauch, 1 Lauchstengel, etwas Sellerie, Zwiebel, 2 Nelken und Petersilie einige Zeit gekocht und erkaltet über das Fleisch gegossen, daß es darübergeht. Zu 50 Pfund Fleisch 3 1/2 Pfund Salz, 45 g Salpeter.

95. **Hammelfleisch, gekocht.** Hammelfleisch von Bug, Brust oder Hals wird wie Rindfleisch mit Wurzelwerk gekocht und zu den verschiedenen Gemüsen serviert. Man kann diese Stücke auch mit Knoblauch und Salbeiblättern einreiben, salzen und pfeffern und zubereiten wie Hammelschlegel.

96. **Hammelbraten.** Der Hammelschlegel wird gut geklopft, mit etwas Knoblauch besteckt, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit 1 Schöpfer kochendem Wasser in der Bratpfanne aufgestellt; Zwiebeln, Gelberüben, Brotrinde werden dazugegeben und der Braten, nachdem das Wasser verdunstet, im eigenen Fett angebraten. Mit einem Schöpfer kochendem Wasser oder Fleischbrühe löscht man ab, gibt den Braten in den Ofen und läßt ihn unter öfterem Begießen garwerden; 2—3 Stunden. Das Fett wird dann abgeschöpft, der Boden-

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

satz eingekocht, mit Fleischbrühe und Kartoffelmehl aufgekocht und durchgeseiht.

97. **Hammelbraten anderer Art.** Der Hammelschlegel wird geklopft, gehäutet und einige Tage in Milch gelegt. Dann wird er mit Salz und Pfeffer bestreut, in heißem Fett mit Zwiebeln, Gelberüben und Brotrinde angebraten, mit Milch abgelöscht und im Ofen weitergebraten wie vorhergehender. Während des Bratens wird die verdunstete Milch von Zeit zu Zeit durch Zugießen von etwas neuer heißer Milch ersetzt. Ist der Braten gar, so wird die Sauce entfettet und gargemacht wie bei Nr. 96.

98. **Hammelbraten, gebeizt.** Der Hammelschlegel wird geklopft, gehäutet und 2 Tage in eine Essigbeize gelegt mit Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblatt, ganzem Pfeffer und Zitronenscheiben. Er wird dann herausgenommen, gespickt und in heißem Fett mit den Zutaten angebraten, mit Fleischbrühe abgelöscht und im Bratofen gargemacht, indem er öfters mit der Sauce und auch mit saurem Rahm begossen wird.

99. **Ragout von Hammelfleisch.** Das Fleisch wird in Portionen geschnitten und zubereitet wie Hasenpfeffer, mit reichlich Zwiebeln und Gewürz.

100. **Hammelsbrust, gebacken.** Sie wird gewaschen und in kochendem Salzwasser oder in Fleischbrühe weichgekocht. Dann werden die Knochen entfernt und die Brust zwischen zwei Brettchen gepreßt. Ist sie erkaltet, so schneidet man sie in Portionen, wendet diese in Ei und Weckmehl und backt sie in heißem Fett hellbraun.

Kalbsbrust wird auf dieselbe Weise zubereitet.

101. **Hammelbrust, gedämpft.** Hammelbrust wird zugerichtet wie Kalbsbrust und ebenso gefüllt. Nachdem sie zugenäht, wird sie mit Salz und Wurzelwerk in Wasser oder in Fleischbrühe halbweich gekocht, sodann mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett angebraten, mit Fleischbrühe abgelöscht und zugedeckt weichgedämpft, während man sie öfters übergießt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

102. **Hammelskoteletten.** Die Hammelskoteletten werden vom Fett befreit. Das Fleisch wird von den Rippchen gelöst und zurückgestreift, hübsch rund geformt, geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut, dann in zerlassener Butter und Weckmehl umgewendet und in heißem Fett mit Zwiebeln gut durchgebacken. Während des Backens müssen die Koteletten mit dem heißen Fett fleißig begossen werden.

103. **Hammelskoteletten anderer Art.** Die Koteletten werden zugerichtet wie Nr. 102, mit Salz und Pfeffer bestreut und in zerlassene Butter getaucht. Hierauf wendet man sie in Käse und Weckmehl um, dann in geschlagenem Ei, nochmals in Käse und Weckmehl und backt sie in heißem Fett unter fleißigem Übergießen.

104. **Hammelbug, gefüllt.** Hammelbug wird ausgebeint, im Innern gesalzen und mit Füllsel bestrichen (siehe Kalbsvögel Nr. 53 oder Kalbsroulade Nr. 43). Dann wird er aufgerollt und zusammengebunden oder zugenäht. Mit Speckscheiben, Wurzelwerk und etwas heißem Wasser stellt man ihn auf, läßt ihn, wenn angebraten, mit Fleischbrühe dämpfen und zum Schluß im Ofen braunwerden. Die Sauce wird entfettet und fertiggemacht wie gewöhnlich.

105. **Hammelsnieren.** Hammelsnieren werden gut gewaschen, abgetrocknet und wenn alles Hautige entfernt in feine Scheiben geschnitten. Eine feingeschnittene Zwiebel dämpft man in einem Stück Butter, gibt die Nieren dazu, läßt sie unter umrühren anbraten, streut Salz und Pfeffer darüber und etwas Mehl, dämpft dieses mit und gibt etwas Fleischbrühe und Wein oder Essig hinzu. Man läßt dies kurz aufkochen und richtet sie an.

106. **Irish-Stew** (sprich: Eirisch-Stiuh). In einem Stückchen Butter wird reichlich feinverwiegte Zwiebel und Petersilie gedämpft. Dazu gibt man die nötige Zahl Hammelrippchen und auf diese etwas Salz und Pfeffer. Dann folgt eine reiche Lage Weißkrautblätter und hierauf eine Lage Kartoffelschnitze. Man gibt dann etwas Salz und 2—3

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Schöpfer Fleischbrühe darüber und läßt das ganze 2—3 Stunden langsam kochen.

107. **Lammbraten.** Zum Braten eignen sich am besten Keule oder Rücken des Lammes. Die obere Seite des ausgebeinten Schlegels wird gespickt, dann wird er gesalzen und mit Speck, Wurzelwerk und etwas Fleischbrühe weichgedünstet. Man übergießt ihn öfters mit der Sauce, um ihn saftig zu erhalten, und seiht beim Anrichten diese darüber.

Oder: man dämpft den Schlegel mit Butter und Zwiebeln und etwas Fleischbrühe fast weich; dann gibt man verwiegte Sardellen, Petersilie, Zitronenschale und sauren Rahm dazu und läßt ihn darin fertig garwerden.

108. **Lammbrust, gefüllt.** Man legt die Lammbrüstchen in laues Wasser, macht eine Öffnung hinein wie bei Kalbsbrust, füllt sie mit demselben Füllsel und bereitet sie ebenso zu.

109. **Lammfleisch, eingemacht.** Bug oder Brust wird in beliebige Stücke geschnitten, gewaschen und eine Weile in warmes Wasser gelegt, damit es weiß wird. Indessen dünstet man feingeschnittene Zwiebel und Petersilie in etwas Mehl und Butter gelb und rührt es mit Fleischbrühe zu einer Sauce, gibt das Fleisch hinzu nebst Salz und dünstet es weich.

Wild.

1. **Hasenbraten.** Wenn der Hase abgezogen ist, werden Füße und Kopf abgeschnitten und die Eingeweide herausgenommen. Dann werden Hals, Vorderläufe und Brustlappen weggeschnitten und mit einem Essigtuche abgerieben, ebenso Ziemer und Schlegel. Erstere werden zum Ragout verwendet, letztere zum Braten. Diese werden gehäutet, gespickt und mit Salz bestreut; die Hinterläufe werden verschränkt und mit Butter und Zwiebeln angebraten, mit etwas Fleischbrühe abgelöscht und im Bratofen unter öfterem Begießen $1\frac{1}{2}$—2 Stunden gebraten. Etwa $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten wird