

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Vom Schweinefleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

gewürzt, noch einige Minuten gedünstet, hierauf angerichtet und mit verlorenen Eiern zu Tisch gegeben.

563. Lammshlegel.

Der Lammshlegel wird tüchtig geklopft, gespickt, gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, sodann in eine Kasserolle mit feingeschnittenem Speck gelegt, eine gute Hand voll klein geschnittene Zwiebeln zugefügt und darin gedünstet, hierauf Fleischbrühe und etwas Wasser zugegossen und der Schlegel weich gekocht. Er wird mit einer pikanten Sardellenauce aufgetragen.

Vom Schweinefleisch.

564. Schweinebraten.

Ein schöner Braten vom Kamm wird gut geklopft, tüchtig mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit einem Glas Wein in die Bratpfanne gegeben und unter fleißigem Begießen gelb gebraten. Kurz vor dem Anrichten stäubt man etwas Mehl darüber, treibt die Sauce durch ein Sieb und trägt sie mit dem Braten auf. Je nach der Größe des Bratens beträgt die Bratzeit $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

565. Saurer Schweinebraten.

Dieser Braten ist besonders vom Schlegel und Bug gut. Er wird 4 Tage in Essig mit ganzem Pfeffer, Vorbeerblättern, Nelken, einigen Zwiebeln, Wachholderbeeren und einigen Citronenscheibchen gebeizt, sodann mit Salz und Pfeffer eingerieben und in der Bratpfanne unter Beigabe von etwas Beizeessig und unter fleißigem Begießen schön braun gebraten. Der Sauce setzt man vor dem Anrichten etwas sauren Rahm zu, läßt sie damit noch etwas anziehen und treibt sie durch ein Sieb.

566. Geschwärtelter Schweineschlegel.

In die Schwarte des Schlegels schneidet man der Breite und der Länge nach tiefe Schnitten, sodas es fingerbreite vierecke Würfel gibt, dann wird der Schlegel, wie angegeben, schön gebraten und noch einige Zeit in den Backofen gestellt, damit die Schwarte recht gelb und krustig wird.

567. Gebratener Schweinerücken.

Man löst das Fleisch sorgfältig von den Knochen ab, reibt es gut mit Salz und Pfeffer ein, gibt es in die Bratpfanne mit einigen Zwiebeln, Gelbrüchchen und etwas Brotkruste, und läßt es $\frac{5}{4}$ Stunden

mit dem nötigen Fett langsam braten. Die abgefettete Brühe wird mit etwas Zus aufgekocht und dem Braten als Sauce beigegeben.

568. Schweinerippenstück mit Brotkruste.

Vom Rippenstück werden die Knochen ausgelöst, dann wird das Fleisch wie gewöhnlich gebraten, mit Butter bestrichen, in Ei und Weckmehl gewendet und im heißen Backofen so lange gebacken, bis das Mehl eine goldgelbe Farbe angenommen hat.

569. Schweinekoteletten.

Schweinekoteletten werden wie Kalbskoteletten zubereitet, nur brauchen sie weniger Schmalz, da das Fleisch an sich schon fett ist.

570. Gehackte Schweinekoteletten.

Das Fleisch wird von den Knochen sauber abgeschnitten, mit dem Fett recht fein verhackt, mit Salz und Pfeffer verarbeitet und wieder so an die Rippen gedrückt, daß es die Form von Koteletten erhält. Dieselben werden dann in Ei und Weckmehl umgewendet und schön hochgelb gebraten.

571. Schweineschnitte (Schweinsteaks).

Zartes Schweinefleisch wird mit etwas Fett fein gehackt, dann werden gedämpfte, kleingeschnittene Zwiebeln, 2 ganze Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gut darunter gemengt, aus dem gehackten Fleisch kleine Beefsteaks geformt und diese in Butter oder Schmalz gebraten, oder auch in Ei und Weckmehl gewendet und rasch gebacken.

572. Schweinefleisch mit Erbsen.

Man setzt das Schweinefleisch mit kaltem Wasser zum Feuer, thut Salz, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, etwas Kerbel und Selleriekraut daran und läßt es unter fleißigem Abschäumen langsam weich kochen. Die eingeweichten Erbsen werden gewaschen, die Brühe vom Fleisch wird darüber gegossen, das Ganze noch etwas gesalzen und langsam zu einem Brei gekocht. Ist der Erbsenbrei nicht fett genug, so dämpft man noch etwas Butter und Mehl, füllt mit der Brühe auf und schmälzt so den Brei. Man richtet das Fleisch in einer Schüssel an und gibt die Erbsen darunter.

573. Gefochtes Rauch- oder Dürrfleisch.

Dieses Fleisch muß vor dem Kochen jedesmal über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht und sodann, mit kaltem Wasser aufgesetzt, weich gekocht werden. Zum Einsalzen und Räuchern nimmt man vorzugsweise die untere Kinnlade, den Bug, das obere Bauchfleisch und das Kammstück.

Rohr, Kochbuch.

574. Quellsfleisch.

Das grüne Schweinefleisch wird gewaschen, in Salzwasser mit Lorbeerblatt und Zwiebeln rasch weich gekocht und zu Sauerkraut aufgetragen.

575. Schweineohren in brauner Sauce.

Die rein gepuzten Schweineohren kocht man in Salzwasser weich und schneidet sie in viereckige Stückchen, röstet hierauf einen Kochlöffel Mehl in Butter schön braun und dämpft darin klein geschnittenen Speck und eine fein gewiegte Zwiebel, gießt ein wenig Essig und Ohrenbrühe daran, würzt mit Salz, Pfeffer und Nelken, fügt noch einige Kapern, eine fein gewiegte Sardelle und ein Stückchen Zitronenschale hinzu, kocht die geschnittenen Ohren in der Sauce und richtet sie mit derselben an.

576. Stichpfeffer.

Ein Stück zartes Schweinefleisch schneidet man in größere viereckige Stücke, die man einige Tage in Essig mit Lorbeerblättern, Zwiebeln, Nelken, ganzem Pfeffer und Zitronenscheiben legt. Bereite nun eine gute braune Sauce, gib von der Essigbeize hinzu, lege das Fleisch hinein und lasse es darin weich kochen, füge noch einige Zitronenscheibchen bei und richte den Stichpfeffer wie Ragout, zu Mößen oder Quellskartoffeln, an.

577. Schweinefüße zuzubereiten.

Sind diese gehörig geäubert und die Klauen abgehauen, schneidet man sie von einander, siedet sie in starkem Salzwasser weich, löst, noch warm, alle Knochen aus, läßt das Abgelöste erkalten, nimmt es dann in eine Schüssel, streut Ingwer, Pfeffer, Salz, feingeschnittenen Schnittlauch oder Petersilie darüber, mischt es recht untereinander, gießt Essig und Del daran und gibt es zu Tisch. Auch kann man sie wie Kalbsfüße backen und zu Gemüse auftragen.

578. Frikassee von Schweineohren.

Sind die Ohren in Salzwasser weich gekocht, so werden sie in halbfingerbreite Stücke geschnitten. Rüste nun Butter und Mehl gelb, schneide ein paar Schalotten, Petersilie, Basilikum und Zitronenschale fein, gib dies mit den geschnittenen Ohren und etwas Fleischbrühe unter die Butter und lasse alles tüchtig aufkochen, füge nun noch Zitronensaft und Muskatnuß zu und ziehe das Frikassee mit Eigelb und Rahm ab.

579. Schweinenieren.

Die Nieren werden in Scheibchen geschnitten, mit Salz, Pfeffer

und Mehl bestreut, rasch in heißes Schmalz gegeben, dann, nachdem etwas Fleischbrühe zugefügt ist, unter fleißigem Umschwenken gedämpft und mit einigen Tropfen Wein oder Essig angerichtet.

580. Schweinelummel.

Die kleinen Lummel werden wie jeder andere Braten gebraten und mit kurzer Sauce zu Tisch gegeben.

581. Gefohter Schinken.

Ist der geräucherte Schinken etwas stark gesalzen, so gibt man ihn über Nacht in kaltes Wasser, setzt ihn den nächsten Tag mit kaltem Wasser zum Feuer und läßt ihn 4 Stunden so langsam wie möglich weich sieden. Das beste Erkennungszeichen seines Garseins ist, daß eine in denselben hineingestochene Spicknadel sich wieder leicht herausziehen läßt; man nimmt dann den Schinken aus der Brühe, zieht die Schwarte ab und stellt ihn kalt.

582. Gebackener Schinken mit Sauce.

Von einem frischen Schinken schält man die Schwarte ab, setzt ihn mit halb Essig, halb Wasser und stark gesalzen ans Feuer, läßt ihn jedoch nicht ganz gar kochen, legt ihn sodann auf eine Platte, vermischt nun schwarze Brotsamen mit gestoßenem Zucker, einem Kaffeelöffelchen voll gestoßenem Zimmt und der abgeriebenen Schale einer Citrone, feuchtet es mit zerlassener Butter an, bestreicht den Schlegel mit Ei, legt das vermischte Brot fingerdick darüber, klopft es mit der flachen Hand fest an, bestreicht ihn mit zerlassener Butter und bäckt den Schinken in einem Brattopfe im Backofen so lange, bis die Rinde braun ist. (Auf diese Art kann man übrigens auch wilde Schweinekeulen zubereiten.) Man gibt zu diejem Schinken süße und saure Saucen.

583. Schinken mit Maccaroni und Parmesankäse.

125 Gr. abgekochten magern Schinken hackt man fein, mengt 60 Gr. Parmesankäse darunter, kocht alsdann in Salzwasser 125 Gr. italienische Maccaroni und gießt das Wasser davon ab, dafür $\frac{1}{2}$ Liter süßen Rahm zu. Ist derselbe eingekocht, so bestreicht man eine Auslaufform, die man zu Tische geben kann, stark mit frischer Butter, legt von dem mit Käse vermischten Schinken unten hin, die Maccaroni darauf, streut das Uebrige vollends darüber, belegt es mit Butterstückchen, bäckt dies im Backofen gelb und gibt die Speise warm zu Tisch.

584. Scheiben von rohem Schinken.

Vom rohen Schinken werden dünne Scheiben geschnitten und über Nacht in süße Milch gelegt, damit das Salz herauszieht. Hier-

auf schneidet man von Brötchen hübsche Schnitten, legt auf jede Brotschnitte eine zuvor getrocknete Schinkenschnitte, bedeckt sie mit der andern Brotschnitte, bestreicht ein Aufzugblech stark mit Butter, legt die Scheiben darein, macht 125 Gr. Butter gelb, gießt sie über die Schnitten, läßt diese im Ofen halb gelb werden, bestreut sie dann mit geriebenem Parmesantäse, läßt sie nochmals im Ofen trocknen und gibt sie warm zu Tisch.

585. Schinkenschnitten mit Eiern.

Schöne gekochte Schinkenschnitten werden mit etwas Speck in die Pfanne gelegt, auf einer Seite etwas leicht gebraten und umgewendet; dann wird auf jede Schnitte rasch ein ganzes Ei, mit Salz und Schnittlauch bestreut, geschlagen, schnell gebacken und angerichtet.

586. Preßkopf.

Einen der Länge nach von einander gespaltenen Schweinekopf nebst einigen Schweinefüßen kocht man in Wasser mit Salz, Zwiebeln, Gewürz, Salbei und etwas Essig weich. Nachdem er erkaltet ist, nimmt man Kopf und Füße aus der Brühe und löst aus beiden sämmtliche Knochen heraus. Die Brühe seiht man durch, schöpft das Fett ab und kocht sie kurz ein. Die Schweinefüße, die inneren fleischigen Teile des Kopfes und ein Stück gutes Pökelfleisch schneidet man in große Würfel, vermischt diese mit Pfeffer, Muskatnuß, Nelken, Salz und etwas von der eingekochten Brühe, breitet nun die eine Hälfte des Schweinekopfes mit der Schwarte nach unten auf ein nasses Tuch aus, gibt das halberkaltete, geschnittene Fleisch darauf, bedeckt dasselbe mit der andern Hälfte des Kopfes und zwar so, daß die Schwarte obenhin kommt, deckt das nasse Tuch darüber und läßt den Kopf zwischen 2 Brettchen leicht gepreßt erkalten. Den erkalteten Preßkopf schneidet man in Scheiben und trägt ihn mit Essig und Del oder mit einer Remoladenjauce auf.

587. Preßkopf auf andere Art.

Ein Schweinekopf und ein abgebrühter Kalbskopf werden gut gewaschen und mit einem Stück Ochsenfleisch in Wasser mit Salz, Essig, Nelken, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern und Zwiebeln, nebst einem Bündchen Petersilie, Thymian und Basilikum weich gekocht. Das Fleisch wird sodann von den Knochen gelöst und in nicht zu kleine Würfel geschnitten; die Brühe wird durchgeseiht und, nachdem das Fett abgehoben ist, bei starkem Feuer mit einer halben Flasche Wein, Estragoneßig, einer feingeschnittenen Zwiebel und gehackter Citronenschale kurz eingekocht. Nun vermischt man das geschnittene Fleisch mit der gekochten Brühe, gibt feinen Pfeffer und Muskatnuß zu, läßt dies zusammen nochmals siedend heiß werden, wieder erkalten

und füllt die Masse in gute Sülzformen ein, die man dann nach dem Erkalten stürzen kann. Man gibt auch hier eine Remoladensauce hinzu.

588. Einen Schweinekopf zuzubereiten.

Der Kopf des Schweines wird gut gesengt, die Halsknochen werden herausgebrochen, einige Einschnitte in die Kopfhaut gemacht, und die Haut des Rüssels wird ringsum abgelöst. Man legt ihn sodann 5—6 Stunden in kaltes Wasser, kocht ihn dann, aufrecht stehend, mit gleichen Theilen Wasser, Wein und Essig, daß die Flüssigkeit darüber geht, gibt 2 geschnittene Zwiebeln, 1 geschnittene Citrone, 2 Lorbeerblätter, etwas Basilikum, Thymian, Wachholderbeeren, Nelken, Pfefferkörner und Salz dazu und läßt ihn langsam weich werden. Ist er weich, so schüttet man die Brühe in ein irdenes Gefäß, schöpft das Fett rein ab, legt den Kopf wieder in die Brühe und läßt ihn damit erkalten. Soll er ganz zu Tisch gegeben werden, so nimmt man ihn aus der Brühe, macht ihn sorgfältig rein, gibt ihm eine Citrone in den Rüssel und schmückt ihn mit Blumen und Blättern. Wird er kalt aufgetragen, so gibt man Essig und Del dazu; warm, eine Krebs- oder eine saure Sauce.

589. Spanferkel.

Das vom Metzger geschlachtete und zugerichtete Spanferkel wird gut mit Salz und Pfeffer eingerieben, die Kinnlade mit einem Hölzchen aufgespreizt und das Innere mit einer guten Kartoffel- oder Bratwurstfülle mit Brötchen gefüllt und zugenäht. Der Boden der Bratpfanne wird mit Speckscheiben belegt und das Ferkel so darauf gegeben, wie es auf die Platte zu liegen kommen soll; den Hals stützt man mit einem Stückchen Holz, damit der Kopf nach oben steht. Man überstreicht es recht dick mit Speck oder brauner Butter, damit es eine schöne Kruste bekommt, man gießt nichts in die Bratpfanne, da das Ferkel in seinem eigenen Fett dämpfen muß, und wendet es auch nicht um; am besten wird es im Backofen gebraten. Beim Anrichten zieht man den Bindfaden heraus, gibt dem Tier eine Citrone ins Maul und steckt in jedes Ohr Grünes oder Blumen. Die Augenhöhlen füllt man mit Eiweiß von einem hartgekochten Ei aus und drückt in diese als Augapfel eine Trüffel ein und das Schwänzchen umwickelt man mit Papierchnitzeln. Der Sauce wird etwas Citronensaft und Pfeffer beigemischt.

590. Eine gute Fülle zum Spanferkel.

Die Leber, die Lunge und das Herz vom Spanferkel werden mit einer großen Zwiebel und Petersilie fein zerhackt, mit $\frac{1}{4}$ Kilo Bratwurstfülle, 4 eingeweichten Brötchen, 3 Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Majoran gemengt und in Butter geröstet.

591. Wildschweinbraten.

Ein Wildschweinschlegel wird gesalzen und stark gepfeffert, hierauf in einen Topf gelegt und mit Zwiebeln, Gelbrüben, Citronenscheiben überstreut, mit Nelken, Pfefferkörnern und Wachholderbeeren gewürzt und mit Essig und Wein 8 Tage gebeizt und täglich umgewendet, alsdann in der Bratpfanne mit Schmalz und den üblichen Zuthaten gebraten, etwas Beize und Fleischbrühe zugegossen und der Braten noch kurze Zeit gedünstet. Ist der Schlegel weich, kocht man die Brühe noch etwas auf, entfettet sie, treibt sie durch und gibt sie als Sauce zum Braten.

592. Wildschwein in pikanter Sauce.

Das gebeizte Fleisch wird in Stückchen geschnitten, unterdessen eine pikante braune Sauce bereitet, das Fleisch mit etwas Wein, Madeira und Citronensaft hineingegeben und weich gekocht. Man verziert die Sauce mit hartgekochten Eihälften, gerösteten Weichseln und Citronenscheibchen und gibt sie recht warm zu Tisch.

593. Wildschweinkopf.

Der Kopf wird von einem Schmiede mit glühendem Eisen gesengt, 4—5 Tage in frisches Wasser gelegt und tüchtig mit einer Bürste gereinigt, wie der zahme Schweinekopf zubereitet und mit einer Sardellen- oder Kräuter sauce aufgetragen.

W ü r s t e.**594. Bratwürste.**

1 Kilo Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch und etwas grüner Speck werden fein gehackt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Wasser angefeuchtet, gut vermengt und die Masse nicht gar zu fest in die gut gereinigten Schweinsdärme eingefüllt.

595. Bratwürste zu braten.

Frische Bratwürste läßt man in warmem Wasser einmal aufwellen, trocknet sie ab, durchsticht sie mit einer Nadel und bratet sie auf langsamem Feuer in Butter schön gelb.

596. Geräucherte Bratwürste.

Die geräucherten Bratwürste läßt man 10 Minuten im Wasser aufkochen.