

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Einige Rezepte zur Bereitung kleinerer Gerichte, die man sowohl als Beilagen zu Gemüse und Fleischspeisen, wie auch als hors d'œuvre nach der Suppe zu Tisch gibt.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

etwas Basilikum, Körbel, 30 Gr. Majoran und Thymian, 4—5 geschälte Schalotten,  $\frac{1}{2}$  Gliedchen Knoblauch, die abgeschälte Schale einer halben Citrone,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel ganzen Pfeffer und einige Nelken in eine Flasche, gieße 6—7 Liter guten Weinessig darüber und lasse das Ganze 3 Wochen destillieren. Hierauf filtriert man den Essig durch ein Tuch und bewahrt ihn in Flaschen auf.

#### 2140. Senfessig.

Fülle 30 Gr. grüne Senfkörner, 15 Gr. Ingwer, 8 Gr. schwarzen Pfeffer und 4 Gr. geriebenen Meerrettig in eine Flasche, gieße  $2\frac{3}{4}$  Liter Essig darüber, lasse ihn destillieren und beende ihn wie den Kräutereffig.

### Einige Recepte zur Bereitung kleiner Gerichte, die man sowohl als Beilage zu Gemüse und Fleischspeisen, wie auch als hors d'œuvre nach der Suppe zu Tisch gibt.

#### 2141. Croquettes von Kalbsmilchen.

Nimm zu 8 Stück Croquettes  $\frac{1}{4}$  Molo schöne Kalbsmilchen, wasche sie und setze sie mit etwas Wasser auf mäßiges Feuer, damit alles Unreine herauszieht und die Milchen recht weiß werden. Wird das Wasser heiß, nimmt man sie heraus und läßt sie, mit etwas kaltem Wasser aufgestellt, einmal aufwallen. Nun gibt man in eine Kasserolle etwas frische Butter, läßt die Milchen darin dünsten, übergießt sie mit einer bereits zubereiteten, kräftigen mit Eigelb und Rahm abgezogenen Sauce, nimmt die Kasserolle vom Feuer und läßt die Milchen in der Brühe erkalten. Zerschneide hierauf die Milchen fein, gib sie mit der geleeartig geronnenen Brühe auf ein mit Weckmehl bestreutes Brett, knete etwas Weckmehl darunter, forme länglich runde Croquettes, bestreue sie mit gestoßenem Zwieback und gib sie in schwimmender Butter zum Backen. Beim Auftragen legt man sie franzartig auf die Platte und verziert sie mit ausgezackten Citronenscheiben und frischer Petersilie. Dieses Gericht gibt man sogleich nach der Suppe.

#### 2142. Croquettes von Fisch.

Bereite ein Fischragout, wozu man alle Reste Fisch verwenden kann, füge aber der Sauce, damit diese nach dem Erkalten recht steif wird, etwas aufgelöste Gelatine bei. Ist das Ragout fest genug, so formt man mit Weckmehl kleine, fingerlange Würstchen daraus, wendet diese in Eigelb und Zwieback mit Parmesankäse vermischt, und bäckt sie kurz vor dem Auftragen in Butter gelb. Man gibt sie mit Peter-

fülle verziert zu Tisch. Ebenso bereitet man Croquetten von Resten Kalbfleisch, Hammelfleisch, Geflügel und Wild.

#### 2143. Crocoviquest.

Zu den Crocoviquest verwendet man in der Regel Fleisch- oder Fischreste, die man fein hakt und mit kleingeschnittenen Champignons, Eiern und Gewürz zu einer leichten Fülle rührt; ist diese jedoch zu dünn, so nimmt man etwas Weckmehl darunter. Schneide nun von einem inzwischen bereiteten Nudeltuchen länglich-viereckige Stücke, lege auf jedes einen guten Eßlöffel voll Fülle, wickle die Stücke zu, bestreiche sie noch mit etwas Ei und bade sie so, oder wende sie in Weckmehl um und bade sie dann mit diesem in Butter gelb. Gibt man die Crocoviquest gleich nach der Suppe, so richtet man sie pyramidenförmig auf einer Schüssel an, trägt man sie jedoch als Zwischengericht auf, legt man sie franzförmig mit Peterfülle verziert in die Schüssel und gibt in die Mitte eine kräftige weiße oder auch Champignon sauce. Man bereitet auch Crocoviquest aus Fischen und Krebsen.

#### 2144. Frittüren zu Pasteten.

Hierzu benützt man eine gewöhnliche, rohe Fleischfülle, die man auch zu Pasteten benützt. Für eine Hahnen- oder Kalbfleischpastete auf 12 Personen berechnet, bedarf man zu den Frittüren nur 250 Gr. feines Kalbsgehäck, man rührt zu diesem 125 Gr. Butter zu Schaum, gibt 2 Eigelb, 1 ganzes Ei, etwas abgekühlte, kräftige Fleischbrühe, sowie 60 Gr. geschälte, gestoßene Mandeln, vermischt das Ganze gut, gibt 125 Gr. Weckmehl bei und verarbeitet die ganze Masse zu einer losen Fülle. Nun streicht man die Fülle fingerhoch auf eine naßgemachte Platte, sticht mit einem Ausstecher kleine Frittüren aus, formt zierliche Dreiecke oder runde Figuren daraus, wendet diese in Ei und Weckmehl um und bäckt sie backbuttergelb. Man trägt sie auch zu Fricandeaus auf.

#### 2145. Coquillen (Muschelragout).

Man benützt zu den Coquillen zahmes oder wildes Geflügel und bereitet sie wie folgt: Schneide das Brustfleisch von gebratenen Hähnen, Rebhühnern oder Schnepfen in mandelgroße Stückchen, zerhacke das Gerippe und koche es in der nebenbei bereiteten Kraftsauce aus. Diese Sauce muß recht feimig und kräftig sein, andernfalls koche man noch einige Weckscheibchen damit auf, treibe sie dann durch ein Sieb, gebe das geschnittene Fleisch und die feingehackte Leber hinein, würze das Ganze, füge etwas Madeira bei und lasse es nochmals bis zum Kochen kommen. Kurz vor dem Anrichten füllt man das Ragout in Muscheln.

#### 2146. Kleine Kartoffelkroustaden mit Ragout.

Verarbeite 1 Kilo abgekochte, geschälte und feingeriebene Kar-

toffeln mit 250 Gr. schaumig gerührter Butter, 2 ganzen Eiern und 2 Eigelb, fügt Salz und Muskatnuß bei, vermengt alles mit dem Reste der Kartoffeln und formt Kroustaden daraus, wendet diese in Ei und Weckmehl um, durchsticht dieselben auf der oberen Seite mit einem kleinen Ausstecher, um dadurch den Deckel zu bezeichnen und bäckt die Kroustaden in Butter goldgelb. Nun hebt man den Deckel ab, nimmt von dem Innern noch etwas heraus, setzt sie bis zum Gebrauche auf eine warme Platte und füllt sie mit Ragout von Fleisch, Fisch oder Kalbsmilchen an.

#### 2147. Weckschnitten. (Croutons.)

Weckschnitten sind zierliche, in verschiedene Formen ausgezackte Weißbrotstücke, die man im Butter gelb bäckt und zur Garnierung von Gemüsen und Ragouts verwendet. Auch bereitet man dieselben von Blätter- oder Buttermehl, den man stern- und mondförmig aussticht und gelb bäckt.

#### 2148. Kanapees mit Sardellen.

Scheiben von Milch- oder Weißbrot werden achteckig oder oval zugeschnitten, leicht geröstet oder in feinem Olivenöl gelb gebraten; nun werden Sardellen gewaschen, ausgegrätet und gepuht. Den einen Teil der Sardellen hackt man fein und streicht ihn mit den Dottern einiger hartgekochten Eier durch ein Sieb, rührt dies mit etwas Butter und Olivenöl zu einer dicken Masse an, mischt etwas feingehackte Kapern, Senf, Schnittlauch, Petersilie, Estragon und ein wenig Essig darunter, bestreicht hiermit die Scheiben, belegt diese gitterförmig mit den übrigen, in Streifen geschnittenen Sardellen, nach Belieben auch mit Krebschwänzchen und Gurken und gibt die Kanapees als hors d'œuvre oder zu Thee.

#### 2149. Fleurons.

Bereite einen guten Buttermehl, welle ihn messerrückendick ausstich blumen- oder sternförmige Stücke davon, backe diese in heißer Schmelzbutter gelb und gib sie als Garnierung zu Ragout und Frikassées zu Tisch.

#### 2150. Ochsenmaulragout.

Von bereits gekocht eingekauftem Ochsenmaul putze man alles Vorse ab, setze es mit Salz, Gewürzen und Wasser nochmals auf, koche es 1 Stunde und lasse es in der Brühe abkühlen. Sodann hackt man einen tiefen Teller voll Zwiebeln, schneidet große Würfel aus dem Maul, läßt in einer Kasserolle Butter gelb werden, dämpft einige Löffel Mehl und die Zwiebeln darin, gießt die nötige Brühe dazu, säuert mit Essig und Wein, fügt Salz, Nelken, Pfeffer und Muskatnuß bei, gibt die Fleischwürfel hinein, läßt das Ganze noch etwas aufkochen und richtet sie mit Klößchen garniert an.

**2151. Ein Austerberg.**

Nimm eine runde tiefe Auflaufform, streiche sie mit Butter aus und streue gestoßenen Zwieback darüber. Reibe nun altes Weißbrot recht fein zusammen, stoße eine Portion Zwieback ebenfalls klein, lege auf den Boden der Form einige Stückchen frische Butter, bestreue diese mit Weckmehl, lege 5—6 von den Bärten befreite Austern hinein, streue auf jede Auster etwas Pfeffer, lege wieder Butterstückchen darauf, bestreue sie mit dem gestoßenen Zwieback, Pfeffer und Butter (von letzterer nicht zu wenig), bis die Form voll ist. Man setzt nun die Form in den Ofen und läßt die Masse eine gute halbe Stunde backen. Kurz vor dem Auftragen stürzt man die Form auf eine Platte und garniert sie mit Krebschwänzen und Fleurons.

**2152. Papillotenlachs.**

Bestreiche dickes, weißes Schreibpapier gut mit Butter, lege Scheiben von frischem, rohen oder geräuchertem Lachs darauf, bestreue diese mit feingehackter Petersilie, Schnittlauch und Estragon, beträufle sie mit Butter und wickle das Papier fest um den Lachs; 10 Minuten vor dem Auftragen bratet man die Papilloten auf dem Roste und gibt sie mit Zitronensaft beträufelt zu Tisch.

**2153. Seezungenroulade.**

Man nimmt zu den Rouladen ziemlich große Seezungen, die gut gereinigt und sauber gepuht werden. Nun legt man sie auf ein reines Brett, macht am Rückgrat entlang einen Schnitt und nimmt auf beiden Seiten das Fleisch vorsichtig von den Gräten ab. Dann rollt man dies vom Schwanzende an auf, bestreut es jedoch vorher mit Salz und Muskatnuß und umwickelt es mit Bindfaden; oder man steckt mehrere Rouladen auf Spießchen. Nachdem man eine feimige Buttersauce gekocht, legt man die Fische hinein und füllt soviel Wasser oder Fleischbrühe nach, daß dieselben vollständig damit bedeckt sind, gibt sie dann zum Feuer, würzt sie mit Pfeffer und Muskatnuß und läßt sie unter fleißigem Schäumen  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen. Alsdann legt man sie in Kranzform in die Schüssel, gießt in die Mitte eine schöne, feimige Krebsauce mit Scheeren, Schwänzen und Klößchen und garniert den Rand mit Zitronenscheibchen und grüner Petersilie. Man kann auch eine Eier-, Petersilien- oder sonstige Sauce hineingeben.

**2154. Kalbszungen à la tartare.**

Die vorher abgekochten Kalbszungen werden von der Haut befreit, der Länge nach in Hälften geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Ei und Weckmehl garniert, in Backbutter goldgelb gebacken und zierlich in der Schüssel in Kranzform angerichtet. Alsdann

bereitet man eine Sauce tartare, welche aus einer Mischung von etwas Mayonnaise mit kleingeschnittenen Gurken, gehackten Sardellen und Kapern, etwas feinem Senf und feingewiegter Petersilie besteht. Etwas Cayenne-Pfeffer würzt sehr den Geschmack. Diese Sauce gießt man nun in die Mitte der angerichteten Kalbszungen und richtet sie an.

#### 2155. Gansleberschnitten mit Trüffeln.

Schneide die rohe Gansleber ihrer Breite nach in halbfingerdicke Scheiben, diese Scheiben werden sodann nochmals sauber zugeschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut und in Mehl gewendet. Kurz vor dem Anrichten bratet man die Scheiben in einer mit Butter bestrichenen Form gelb, gießt das Fett ab und fügt etwas Jus, Zitronensaft, einige Kapern, Morcheln und Trüffeln bei. Nun nimmt man die Scheiben heraus, richtet sie kranzförmig in einer Schüssel an und gießt in die Mitte derselben die gewonnene Sauce.

### Vom Einsalzen und Räuchern des Fleisches im Allgemeinen.

#### 2156. Einsalzen des Fleisches.

Das einzusalzende Fleisch muß stets frisch geschlachtet und recht abgekühlt sein, alsdann reibt man es von allen Seiten mit Salz und etwas gestoßenem Salpeter vermischt gut ein und stellt es 1—2 Tage an einen kühlen Ort. Nun bestreue man den Boden des Topfes oder Ständers, worin das Fleisch zu liegen kommt, gleichfalls mit Salz, sodann wird das Fleisch darauf gelegt und dieses wieder mit Salz bestreut. Das Fleisch muß fest zusammengepreßt liegen, damit es keine Zwischenräume gibt, man legt daher die größeren Stücke unten hin und belegt die Seiten mit den kleinen. Das Ganze bedecke man nun mit Brettchen und presse es leicht. Hat es nach einigen Tagen Lake gezogen, bedarf es keiner Nachhilfe, andernfalls bereite man scharfes Salzwasser; das Fleisch soll niemals ganz trocken liegen, sondern stets von der Lake überspült sein. Ein Schinken, 9—10 Kilo schwer, bedarf 4 Wochen Zeit, um ganz durchsalzen zu sein, dagegen sind kleinere Stücke, wie Kalbfleisch und Solberfleisch, in 10—12 Tagen vollständig durchsalzen. Sollte das Fleisch zu stark gesalzen sein, so erneuert man öfters das Wasser während des Kochens, soll es jedoch vor der bestimmten Zeit gekocht werden, so fügt man dem Wasser noch etwas Salzlake zu. Nach Belieben kann man beim Einsalzen noch verschiedene Gewürze und Kräuter zufügen als: Vorbeerblätter, Zwiebeln, Knoblauch, Wachholderbeeren, ganzen Pfeffer, Nelken etc.; es verfeinern diese Zugaben das Fleisch sehr, doch ist die Lake dadurch weniger haltbar.