

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Vom Einsalzen und Räuchern des Fleisches im Allgemeinen.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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.

2157. Pökelfleisch zu bereiten.

Nachdem ein schönes Schweif- oder Rippenstück, ungefähr 4 Kilo schwer, wie oben angegeben, eingesalzen ist, legt man es in den mit Salz ausgestreuten Topf und fügt einige Schalotten, Thymian, Basilikum, Estragon, etwas Knoblauch, Pfeffer und Nelken, grob gestoßen, hinzu. Unterdessen kocht man 8 Gr. Salpeter und eine Hand voll Salz in 2 Eitern Wasser und gießt dies erkaltet über das Fleisch, sodann wird dieses bedeckt und mit einem Steine beschwert. Hierauf läßt man es 14 Tage bis 3 Wochen in der Beize liegen und wendet es während dieser Zeit zwei bis dreimal um. Nach 3 Wochen hängt man das Fleisch kurze Zeit in den Rauchfang, um es leicht anzuräuchern und siedet es ab. Das beschriebene Fleisch läßt sich auch ohne Kräuter einsalzen.

2158. Pökelzunge.

Nachdem die Zungen sorgfältig gewaschen sind, können sie wie das Fleisch eingesalzen werden, jedoch brauchen diese nur 10—14 Tage in der Lake zu liegen. Sind sie gut durchsalzen, gibt man sie 4 Tage in den Rauchfang. Nach dem Kochen zieht man sie ab und bringt sie kalt oder warm zu Tisch.

2159. Gekochte Lake.

2 $\frac{1}{2}$ Kilo Kochsalz, 1 Kilo Rohrzucker und 15 Gr. Salpeter werden mit 9 Eitern zartem Wasser langsam aufgekocht, man gibt sodann nach dem gänzlichen Erkalten das Fleisch hinein, belegt es mit einem Brettchen und beschwert dieses mit Steinen.

2160. Schinken zu salzen.

Der einzusalzende Schinken darf unten am Knochen nicht aufgeschnitten werden; man nimmt zum Einsalzen 2 Teile gutes Kochsalz und 1 Teil Salpeter; mengt es untereinander, reibt den Schinken gut damit ein, und legt ihn mit einigen Pfefferkörnern in einen Ständer. Alsdann kocht man eine starke Hand voll Salz in $\frac{1}{2}$ Eiter zartem Wasser, läßt dieses erkalten, gießt es an den Schinken und preßt diesen so zusammen, daß die Lake darüber zusammengeht. Hat der Schinken 4 Wochen in der Lake gelegen, nimmt man ihn heraus und hängt ihn noch einige Zeit in den Rauchfang.

2161. Schinken, aus der Lake zu essen.

Zu einem schönen Schinken nimmt man eine gute Hand voll Salz und 30 Gr. Salpeter, vermengt dies zusammen, reibt den Schinken damit ein, legt ihn in einen passenden Ständer oder Topf, streut noch etwas Salz darüber, bedeckt ihn mit einem Brettchen und beschwert ihn mit Steinen. Hat der Schinken noch 3 Wochen tüchtig Lake gezogen, stellt man ihn hierauf mit kaltem Wasser unter Zuthat

von Kräutern auf's Feuer und läßt ihn langsam kochen, ist er erkaltet, schneidet man schöne Scheiben davon und trägt diese mit grünem Salat auf. Auch Kalbschlegel und Rindszungen können ebenso zubereitet und aufgeschnitten werden, nur darf man diese nicht zu weich werden lassen. Schinken dieser Art sind viel zarter als geräucherte.

2162. Fleisch zu räuchern.

Das zum Räuchern bestimmte Fleisch wird aus seiner Lade genommen, mit starkem Bindfaden durchzogen und in einem eigens dazu bestimmten Rauchfang nicht zu dicht aneinander aufgehängt. Der beste Rauch ist der von Sägeespänen oder Wachholderreisern, auch nimmt man Fichten- und Tannenreisern. Kleinere Stücke wie Dürfleisch, Vorder- und Bordschinken zc. dürfen nicht länger als 4—5 Tage im Rauchfang hängen, ein mittelgroßer Schinken dagegen 12—14 Tage. Das zu starke Räuchern macht das Fleisch rauh und erhält es einen unangenehmen Geschmack.

Verschiedenes.

2163. Butter einzukochen.

Die zum Einkochen bestimmte Butter läßt man in einer nicht zu kleinen Kasserolle unter Zuthat einer Zwiebel so lange über mäßigem Feuer kochen, bis sie nicht mehr sprudelt und die Zwiebel gelbbraun geworden ist. Hierauf wird sie vom Feuer genommen, der Schaum von der Oberfläche entfernt und durch ein Haarsieb in Steintöpfe gegossen. Ist die Butter erkaltet, streut man etwas Salz darüber, verbindet die Töpfe mit Papier und sticht in dieses kleine Oeffnungen. Auf diese Weise läßt sich die Butter lange Zeit aufbewahren.

2164. Butter einzusalzen.

Man nimmt dazu fette, frische Butter in eine Schüssel und gießt frisches Wasser darüber, wäscht diese, damit die noch etwa zurückgebliebene Buttermilch sich ausscheidet, knetet sie sodann mit feinem Tafelsalz tüchtig, drückt sie mit dem Holzlöffel in Steintöpfe und streut auf die Oberfläche feines Salz, bedeckt sodann die Töpfe mit Papier und bewahrt sie an einem kühlen Orte auf. Man rechnet auf 1 Kilo Butter 50 Gr. Salz.

2165. Butter auf andere Art einzusalzen.

Man nimmt 4 Teile Kochsalz, 2 Teile Zucker und 1 Teil Salpeter, vermischt dies gut und knetet auf $\frac{1}{2}$ Kilo ausgewaschene Butter 32 Gr. von dieser feingestobenen Mischung sorgfältig darunter, worauf