

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Einige Arten von Schinken und Schweinefleisch zuzubereiten.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

ebenfalls, schneide die obere Haut, wenn die Brust kalt geworden, sauber weg, breche die Knochen, die vor dem Knorpel sitzen, ab, schneide die Brust der Länge nach in der Mitte durch, dressire schöne Tendrons, ziehe die vordern Veine ganz heraus, schneide die vordern Stücke gleichfalls von der Größe der Tendrons, passire Alles in Butter und fertige das Fricassée auf die oben beschriebene Art. Mit den Kalbsmilchen wird auf die nämliche Art verfahren, nur müssen die Kalbsmilchen recht weiß blanchirt und die obere feine Haut sauber abgezogen werden. Man läßt die Kalbsmilche ganz und schneidet kein Stück durch.

Einige Arten Schinken und Schweinesfleisch zuzubereiten.

1. Frischer Schinken im Ofen.

Einen frischen Schinken, 10 bis 12 Pfb. an Gewicht, legt man einige Tage in Salz und schneidet dann die Schwarte ab; einige Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln schneidet man in dün-

ne Scheiben, belegt damit den Schinken, so wie auch mit einigen Nelken und Pfefferkörnern, drückt den Saft von 2 Citronen darüber, wickelt ihn so in doppeltes Papier und schnürt ihn fest zusammen, legt ihn auf eine verzinnte Tortenpfanne und setzt ihn 3 Stunden in einen heißen Backofen, daß er darin gahr wird. 3 bis 4 Eßlöffel voll Hanebutten oder Himbeer-Marmelade löset man mit $\frac{1}{2}$ Kanne Mallaga auf, thut etwas Zucker dazu und läßt sie auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, wickelt den Schinken aus dem Papier, bestreicht ihn mit Glace und gibt die Sauce darunter.

2. Schinken à la Bourgogue.

Man wässert einen geräucherten Schinken mehrere Tage, je nachdem er frisch geräuchert oder schon alt ist, schneidet die Schwarte und alles Un genießbare davon, legt ihn in ein langes Casserol, thut einige Scheiben mageres Rindfleisch und einen Kalbsknochen von der Keule oder Schulter dazu, nebst 6 ganzen Zwiebeln, 2 gelben- und 2 Peterfilienwurzeln, einigen Pfefferkörnern und Nelken, 2 Flaschen guten Burgunder und so vielem Wasser, daß er bedeckt ist, deckt das Casserol fest zu und läßt ihn 3 Stunden gelinde kochen. Dann zieht man ihn auf eine Schüssel, gießt den Saß durch ein Haarsieb in ein Casserol, nimmt alles Fett davon ab,

läßt ihn bis auf eine halbe Kanne einkochen, thut einen Anrichtelöffel voll Coulis oder in Ermangelung derselben, etwas Butter in Mehl geknetet und ein Stückchen Zucker dazu, und gibt nachher diese Sauce über den Schinken. Will man ihn kalt serviren, so läßt man ihn in seinem Saß kalt werden, hebt ihn dann heraus, nimmt alles Fett davon, klärt ihn wie Consommé, läßt ihn durchlaufen und belegt den Schinken oberwärts damit, wenn es gallertartig geworden ist. Auf diese Weise behandelt man auch den Schinken, wenn er kalt gegeben werden soll, mit weißem Wein, wozu man alsdann aber nur eine Flasche gebraucht.

Einen geräucherten Schinken in Wasser abzukochen, erfordert bloß, wenn derselbe schon alt und trocken ist, ihn einige Tage zuvor zu wässern und ihn dann in vollem Wasser ganz unmerklich langsam kochen zu lassen, aber ja nicht zu weich; dann zieht man ihm die Schwarte ab und garnirt abgekochte Gemüse dazu.

3. Schinken im Ofen in Pastetenteig.

Einen Schinken von 12 Pfd. wässert man gut aus, löset unterwärts den Knochen heraus, schneidet die Schwarte und alles Ungenießbare davon, legt ihn in ein ovales Casserol, welches man zuvor

dann mit hartem Pastetenteige ausgelegt hat. Unten auf den Teig legt man eine Schicht geriebenen Meerrettig und 2 Vollen Rocambole, deckt oben den Schinken mit hartem Teige zu, wie eine Pastete, und gibt ihm die gehörige Oeffnung im Deckel. Nun gießt man durch einen Trichter $\frac{1}{2}$ Flasche Rheinwein in die Oeffnung, setzt ihn sogleich in den heißen Backofen, sonst zieht der Wein in den Teig, und läßt ihn 4 Stunden backen. Dann gießt man noch einen kurz eingekochten Saß einer Hühner- oder Kalbfleisch- Braise hinein und läßt ihn kalt werden, worauf er dann mit einem äußerst scharfen Messer in Scheiben geschnitten, kalt servirt wird, indem er wegen seiner außerordentlichen Würbigkeit nicht warm geschnitten werden kann.

4. Schweins-Carré mit Sauce Robert.

Von einem jungen Schweine hakt man das Carbonnaden-Stück bis an den Schinken ab, schärft die Rückgrathknochen ab, löset die Schwarte davon, steckt es an den Bratspieß, bestreuet es mit Salz und Pfeffer und bratet es gehörig gahr. 2 bis 3 Zwiebeln schneidet man in Würfeln, schwitzt sie in Butter mit etwas Citronensaft, daß sie weiß bleiben, gibt so viel Coulis darauf, als man Sauce nöthig hat, läßt sie damit durchkochen, nimmt

alles Fett davon, thut einen Unrichtelöffel voll Senf dazu, ohne sie weiter kochen zu lassen, und gibt die Sauce unter die Carré.

6. Schweinslenden am Spieße.

Vier Stück Schweinslenden häutet man und spickt sie recht fein, gibt jeder die Gestalt von einem S, steckt sie an kleine Spießchen, streuet Salz und einige in Scheiben geschnittene Chalotten dar- über, drückt den Saft einer Citrone darauf, bedeckt sie mit dünnen Speckbarten, wickelt sie in Papier, das mit Butter bestrichen ist, bindet sie am Brat- spieße fest und bratet sie in drei Viertelstunden gahr. Dann nimmt man das Papier hinweg, be- streicht sie gut mit Glace und gibt ein Ragoût von kleinen Zwiebeln darunter.

6. Schweinsnieren mit Champagner.

Man schneidet die Nieren in kleine Scheiben, legt sie in ein Casserol mit Butter, Salz, Pfeffer, Chalotten und Petersilie, läßt sie über Feuer scharf eingehen, thut einen Löffel voll feinen Mehls und ein Glas Champagner dazu, und läßt sie unter be- ständigem Umrühren, darin kurz einkochen.

7. Schweiß=Côtelettes mit Meerrettig.

Die Côtelettes werden bloß breit geschlagen, mit Salz und Pfeffer bestreuet und rasch auf dem Roste gebraten. Roher Meerrettig, mit etwas Wein angemischt, wird dazu gegeben.

8. Gefüllte Schweinsfüße.

Von 8 bis 10 Stück Schweinsfüße werden, nachdem sie sauber abgeputzt sind, die Knochen herausgelöst, und in einer Braise halb gahr gedünstet. Dann macht man eine Farce von der Brust eines abgebratenen Huhnes, gehackten Trüffeln, Salz, Pfeffer, 4 hartgekochten Eidottern, etwas geriebener Semmel und einem Löffel Rahm, zieht die Schweinsfüße aus der Braise, läßt sie kalt werden, farciert sie mit der obigen Farce, wickelt sie zusammen, legt um jeden Fuß ein Stück Schweinsneze, taucht sie in Butter, die mit 2 Eidottern dick geschlagen ist, panirt sie mit Semmel und bratet sie auf dem Roste.