

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Noch einige Englische Schüsseln.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

in einer eisernen Pfanne und gibt Apffel-Marmelade dazu.

7. Lerchen à l'Espagnole.

Man nimmt die Lerchen aus, passirt etwas fein gehackte Chalotten mit dem Saft einer Citrone, einer Scheibe rohen Schinken, einem Löffel voll Consommé in etwas Provencer-Öel, gibt ein Glas weißen Wein und etwas Salz dazu, legt die Lerchen hinein, kocht sie in 10 Minuten auf schnelltem Feuer kurz ein, gießt einen Unrichtelöffel voll Coulis darauf, läßt sie einmal damit durchkochen und richtet sie an.

Noch einige Englische Schüsseln.

Da seit mehreren Jahren die Englische Nation sich so zu sagen einheimisch in Deutschland gemacht hat, und sich ununterbrochen Engländer in den größern Städten des Continents aufhalten; auch viele Familien in Deutschland wünschen, ihren Eng-

lischen Gästen nach dem Gebrauch ihres Landes dann und wann eine Tafel-Ergötzlichkeit zur geben, so wird es, wie ich glaube, hier nicht am unrechten Orte seyn, eine kleine Anleitung zur Fertigung acht Englischer Gerichte, zu geben. Der Engländer ist, im Allgemeinen, kein großer Freund der Suppen; eine Gravy, oder Kraftbrühe, eine Mock Turtle und eine Erbsen-Suppe sind die gewöhnlichsten, die genossen werden. Ihre Zubereitung ist unter der Rubrik Potagen gezeigt worden. Selten wird man in Deutschland außer im Holsteinischen und in den dabei angränzenden Orten, solches vortreffliches Fleisch, wie in England, finden, wo man sich vorzüglich auf die Mästung aller Arten von Schlachtvieh legt; allein man findet doch zuweilen auch in Deutschland sehr gutes Fleisch, welches man alsdann zu Englischen Braten u. s. w. nehmen muß. Die Zubereitung eines solchen Bratens ist schon unter Rostbeef N^o 1. gezeigt worden. Hier nur noch einige Lieblings-Gerichte der Engländer.

1. Schöpfsstoß mit Cappern-Sauce.

Ein fetter Schöpfsstoß wird in Salzwasser $\frac{3}{4}$ weich gekocht, so daß, wenn man ihn anschneidet, noch die rothe Jus herausläuft; man servirt eine gewöhnliche weiße Cappern-Sauce und auch eine Rüben-

Marmelade dazu, die unten näher beschrieben werden soll.

2. Gepökelte Rindszunge auf Englische Art.

Man kocht eine schöne gepökelte Rindszunge weich, blanchirt einige Köpfe Weiß- und Welschkohl, schneidet sie durch und kocht sie in Salzwasser oder Bouillon gahr. Einige Rosen Blumenkohl kocht man in Salzwasser ab, so wie auch einige ganze Mohrrüben, eben so viel ganze weiße Rüben und einige ganze geschälte Kartoffeln; dann schält man die Zunge ab, legt sie ganz der Länge nach auf eine lange Schüssel, so daß das untere dicke Ende oben auf zu liegen kömmt; das untere nahe am Halse sitzende Fleisch oder Fett muß man aber daran sitzen lassen, damit sie diese Façon erhält, garnirt die Zunge rund herum mit dem gekochten Gemüse und gibt oft, doch nicht immer, eine Butter-Sauce dazu.

3. Kalbsmilche oder Bröschchen am Spieße gebraten.

Hierzu müssen sie sehr groß seyn. Man blanchirt sie sehr leicht, daß sie nur gerade steif werden, macht aber die Sehnen nicht ganz davon, damit

män sie besser am Spieße befestigen kann, bestreuet sie mit etwas Salz und läßt sie damit eine Stunde liegen; dann steckt man sie an ein dünnes Spießchen, bestreicht sie über und über mit Eidotter, bestreuet sie dann mit recht fein geriebener Semmel ganz dick, bindet sie an dem Bratspieße fest, legt aber ein mit Butter bestrichenes Blatt Papier an den großen Bratspieß, daß derselbe nicht die Milche berühre, legt sie ans Feuer, bratet sie in $\frac{1}{4}$ Stunde gahr, betröpfelt sie, während sie braten, mit zerlassener Butter und gibt sie dann zu Gemüse oder mit Sauce.

4. Englische Canapés.

Man schneidet eines halben Fingers dicke Scheiben von Weißbrot und röstet sie schnell auf beiden Seiten. Dann schneidet man eben so dicke Scheiben guten Englischen Käse, steckt ihn auf eine Gabel, hält ihn über ausgebrannte Kohlen auf einem Kohlenbecken, bis er auf einer Seite schmilzt, klebt ihn sogleich auf eine Semmelscheibe, hält diese damit wieder über das Kohlenbecken, bis der Käse geschmolzen ist, bestreicht sie sogleich mit angemachtem Englischen Senf und streuet Pfeffer darüber, womit sie dann sogleich warm gegessen werden.

Statt der Kohlen kann man sich zum Schmelzen des Käses einer glühenden Schaufel bedienen.

5. Potted Lobster.

Man schneidet das Fleisch von 2 bis 3 Hummern in dünne Scheiben, reibt die Eier davon im Reibesteine mit etwas Butter recht fein, thut das zerschnittene Fleisch dazu, reibt Alles recht fein, thut nöthiges Salz, etwas Macisblüthe, Cayenne- oder weißen Pfeffer dazu, gibt 2 gute Anrichtelöffel voll Consommé darauf, arbeitet es gut durch einander, drückt es in eine Form fest zusammen, läßt es darin steif werden, hält die Form in heißes Wasser, stürzt den Potted auf die Schüssel und garnirt ihn mit kaltem Consommé.

6. Round of beef zu präpariren.

Dieses Stück wird von der Keule des Ochsen genommen. Drei Finger breit über dem Knie, bis an den Wirbelknochen, wird dasselbe rund um die ganze Keule so abgeschnitten, daß die ganze untere Klappe mit inbegriffen ist. Die Keule darf also nicht zuvor gespalten werden; die in der Mitte befindliche Markröhre löset man aus, dann reibt man das ganze Stück mit Salz und etwas Salpeter

ein, worunter man $\frac{1}{2}$ Pfd. groben Farinzucker mischt, läßt es so 14 Tage liegen, wendet es von Zeit zu Zeit um und bereibt es mit dem noch ungeschmolzenen Salze; dann schnürt man es mit Bindfaden rund zusammen und kocht es gehörig im Wasser gahr, aber ja nicht zu weich, gibt es so den ersten Tag mit verschiedenen Gartengewächsen, als: weißem Kohl, Blumenkohl, Mohrrüben und Erdäpfeln, Alles bei der Bouillon des Rindfleisches gahr gekocht, warm zur Tafel, und ist an den übrigen Tagen kalt davon. Auch wird dieses Stück noch auf folgende Art bereitet: Man reibt es mit etwas Salpeter, worunter $\frac{1}{2}$ Pfd. Farinzucker, 3 Hände voll Salz, etwas gestoßene Nelken und Pfeffer gemischt werden, gehörig ein, läßt es 14 Tage liegen, reibt es aber alle Tage frisch ein; dann wäscht man es ab, thut es in ein großes irdenes Geschirr, worein es genau paßt und welches mit einem passenden Deckel versehen ist, legt einen guten Kalbsknochen dabei, bedeckt es ganz mit Nierenstollen, gießt ungefähr 2 Biergläser voll Wein darauf, verklebt den Deckel mit Wasserteig und Papier, setzt es 6 Stunden in einen heißen Backofen, läßt es dann in demselben Geschirr kalt werden und schneidet davon Scheiben nach Belieben, bis es alle ist. Dies nennt man in England ein Jagdstück, oder Hunters Beef, und hat eigends dazu verfer-

tigte starke Kessel mit Deckel. Für große Haushaltungen, wo täglich Fleisch vorrätzig seyn muß, ist dies anwendbar und auch zugleich vortheilhaft, denn solche Stücke Fleisch haben keine Knochen, und beide Zubereitungen eignen sich dazu, weil sie nicht leicht verderben, sondern so lange gut bleiben, bis sie aufgezehrt sind.

7. Erdäpfel-Pastete.

Man nimmt kleine Schöps-Côtelettes, macht die Haut und Sehnen davon, pußt die Knochen gehörig ab, löst sie aber nur ganz kurz davon; dann schlägt man sie mit dem Hackemesser platt und klopft sie etwas. Dann passirt man etwas Chalotten, Schnittlauch und Petersilie auf einer Tortenpfanne in Butter, legt die Côtelettes darauf, läßt sie bloß auf beiden Seiten in der Butter und den Kräutern steif werden, thut etwas Salz und Pfeffer dazu und läßt sie in der Butter kalt werden. Recht große mehreiche Kartoffeln kocht man abgeschält in Wasser gahr, thut sie ganz heiß und trocken in den Reibestein, thut ein gutes Stück Butter, etwas Pfeffer, Salz und Muscatnuß dabei, reibt sie recht klar und thut einen Unrichtelöffel voll guter Jus oder Bouillon dazu. Dann dressirt man eine Pastete von hartem Teige, thut von der verfertigten Erdäpfel-

Marmelade eines Fingers dick hinein, rangirt die Schöps-Côtelettes mit den Kräutern darauf, dann wieder Erdäpfel-Marmelade, noch eine Schicht Côtelettes und streicht sie oben ganz voll mit der Marmelade, bestreicht dann diese mit Butter, streuet fein geriebene Semmel darauf, setzt die Pastete ohne Deckel in den heißen Ofen, läßt sie darin $\frac{1}{2}$ Stunde baden, so daß die Pastete eine gute Farbe und die Erdäpfel eine schöne gelbbraune Kruste bekommen, befördert sie recht heiß zur Tafel und gibt eine gute kräftige Jus in der Saucière dazu.

8. Englische Kalbs-Fricandeaux mit Spinat oder Rüben.

Aus einer großen Kalbskeule werden breite Scheiben geschnitten und breit geschlagen. Als dann legt man sie um große geschälte weiße Rüben, umwickelt sie mit Bindfaden oder starkem Zwirn, damit sie nicht abfallen, und kocht sie in guter Bouillon weich, nimmt sie sodann heraus, macht sie von den Rüben los, glacirt sie und garnirt sie um dick gekochten Spinat oder Rüben-Marmelade.

9. Grüne Erbsen.

Diese werden unzugedeckt in bloßem Salz und

Wasser geschwind gahr gekocht; in das Wasser wird zugleich ein Stengel Krausemünze gethan, und sie müssen eben so wie die Bohnen durchaus grün bleiben. Sobald sie gahr sind, werden sie auf die Schüssel wie ein Berg angerichtet und sogleich heiß ein Stückchen frische Butter in die Mitte der Erbsen gesteckt, welche dann geschmolzen ist, wenn sie zur Tafel kommen.

10. Rüben = Marmelade.

Hiezu sind die runden weißen Rüben die besten. Man schält sie, kocht sie ganz in vollem Wasser weich, nimmt sie, sobald sie recht weich sind, heraus in eine Serviette, schwengt sie, daß sie gut ablaufen und drückt sie noch etwas in der Serviette, daß alles Wasser herauskömmt; dann wiegt man sie gleich heiß recht fein, thut sie mit Pfeffer, Salz, etwas Muscatnuß und einem Stückchen Butter in ein Casserol, gibt einige Löffel guten kochenden Rahm dazu, läßt sie damit aufstoßen, richtet sie an und gibt sie zu den oben beschriebenen Speisen; auch kann man sie zu Beef-steakes und Schöps = Cöte-Lettes geben.

11. Kartoffelbrei.

Man schält große mehltreiche Kartoffeln und

Kocht sie ganz gehörig gahr, bis sie auffspringen. Kann dies durch den Dampf geschehen, so ist es hier besonders nothwendig; ist dies nicht möglich, so kocht man sie im Wasser gahr, gießt das kochende Wasser rein ab, stopft das Casserol oder den Kessel fest zu und läßt die Kartoffeln einige Minuten in ihrem eigenen Dampfe stehen. Dann thut man sie recht heiß in den Reibstein, reibt sie mit einem guten Stück Butter, etwas weißem Pfeffer, Salz und Muscatnuß recht fein, thut einige Löffel voll Rahm dazu, macht sie damit heiß und richtet diesen Brei an.

12. Englischer Käse-Ruchen. Cheese-cakes.

Man macht 2 Kannen Milch lauwarm, thut etwas in Wasser aufgelöstes Kalbslab, wovon der Landmann seine Käse macht, dazu, setzt die Milch einige Stunden an einen warmen Ort, daß sie gerinnt, gießt sie dann auf ein Haarsieb, worauf man ein leinenes Tuch gelegt hat, und läßt die Molken gut davon ablaufen. Das Zurückgebliebene thut man ganz trocken in einen Reibstein, reibt es darin mit 6 Loth zerlassener Butter und 6 gelben Eiern recht fein, thut abgeriebene Citronenschale, etwas Zucker dazu und rührt den Schnee von 4 Eiern darunter. Dann legt man einen ganz dünnen Boden

von Butterteig in flache Pastetenförmchen, füllt sie mit dieser Masse, bäckt sie in einer Viertelstunde gahr und befördert sie warm, wo sie dann sehr gut sind, zur Tafel. Man kann auch einige gewaschene und am Feuer wieder getrocknete Korinthen mit unter die Masse thun.

13. Mince-pies.

Diese in England für jeden Weihnachtstag eingeführte Liebingspeise (wie bei uns in Deutschland die Christstollen) wird auf folgende Art in der besten Güte gemacht. Ein Pfd. trocken ausgekernte, fein gehackte Rosinen, 1 Pfd. gehackter Nierenstollen, $1\frac{1}{2}$ Pfd. fein gehackte geschälte Aepfel, $\frac{3}{4}$ Pfd. fein gewiegte, frisch gekochte Rindszunge oder Kalbsbraten, 1 Pfd. gewaschene und am Feuer getrocknete ungehackte Korinthen, $\frac{1}{4}$ Pfd. fein gehacktes Citronat, auch etwas kandirte Drangenschaaale, etwas fein gestoßener Zimmt, Nelken und Macisblüthe, und $\frac{1}{4}$ Pfd. Zucker wird gut durch einander gemischt und mit einem Bierglase voll Franzbranntwein angefeuchtet. Dann drückt man es fest in einen Topf, legt ein in Branntwein getauchtes Blatt Papier darüber und bindet es fest zu. In diesem Zustande bleibt es den ganzen Winter gut. Man macht eine oder mehrere Tourten da-

von, wie unter Bäckereien N^o 10. gezeigt worden, und besorgt sie gleich heiß zur Tafel. Beim Herumgeben am Tische brennt man Franzbranntwein mit Papier in der Saucière an und nimmt einen Löffel voll brennend auf den Teller. Auch macht man kleine Tourtelettes in blechernen Formen davon, überflechtet sie mit Bändern von Blätterteig, belegt sie mit einem kleinen Rande und bäckt sie gehörig. Man macht auch eine Veränderung damit, wenn man statt des gehackten Fleisches, 10 Stück hart gekochte Eidotter fein gehackt unter das Gemisch thut, und jedesmal, wenn man Mince-pies davon macht, noch den Saft einer bitteren Orange hinzubrückt, wodurch ein veränderter Geschmack bewirkt wird.

14.

Wenn man zufällig mehr Blätterteig gemacht hat, als man gerade nöthig hatte, rollt man den übrigen ganz dünn aus, bestreicht ihn mit geschlagenem Ei, legt eine lange Streife irgend einer Frucht, oder auch Nessel-Marmelade, von der Dicke eines kleinen Fingers darauf, schlägt sie in den Teig, daß sie ganz damit bedeckt ist, und formirt einen Kranz davon, fertigt deren so viel als man Teig hat, so daß einer immer kleiner als der andere wird,

bestreicht sie mit Ei, bäckt und glacirt sie schön mit Zucker, setzt sie nachher immer einen auf den andern in Form einer Pyramide und servirt sie.

15. Ein Englischer Zuckerteig.

Unter $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl und eine Handvoll gesiebten Zucker melirt man $\frac{3}{8}$ Pfd. Butter, schlägt ein gelbes Ei dazu und macht mit etwas kaltem Wasser einen kurzen Teig davon.

16. Einige Englische Frucht-Gelées.

Man drückt eine gute Partei Erdbeeren entzwei, streicht sie durch ein Haartuch, läßt $\frac{1}{2}$ Pfd. Zucker mit etwas Wasser zu einem Syrup kochen, thut die durchgestrichenen Erdbeeren, nebst dem Saft von 2 Citronen, dazu, thut diese nicht klargemachte Gelée in eine Form, rangirt große Erdbeeren dazwischen und läßt sie steif werden. Sie sieht nicht so gut wie eine klare Gelée aus, aber der Geschmack ist vortreflich, auch ist ein Glas Wein dazu sehr anwendbar, nur muß der Geschmack der Früchte hervorsmeckend seyn. So macht man sie von Kirschen, Johannis- und Himbeeren zusammen gemischt auf folgende Art. Man stößt ein Pfd. saure Kirschen mit den Kernen entzwei, thut halb

so viel reife Johannisbeeren und den vierten Theil Himbeeren dazu, läßt dieses zusammen einmal mit $\frac{1}{2}$ Kanne Wasser aufkochen, streicht es durch ein Haartuch, macht es gehörig mit Zucker süß, thut 2 Loth aufgelöste Hausenblase dazu, gibt die Gelees in eine Form und rangirt in diese recht steif gewordene weiße Himbeeren, und thut zuletzt noch ein Glas Eau de Noyaux dazu, welches den Geschmack sehr verbessert.

Zubereitung einiger Englischer Getränke.

1. Negus.

Ob schon dieses Getränk seit mehr als zwanzig Jahren in Deutschland bekannt und beliebt ist, so weiß man doch an vielen Orten immer noch nicht ganz das richtige Maaß, um demselben seinen wahren Geschmack und die gehörige Stärke zu geben. Gewöhnlich thut man zu viel Gewürz und Citronen dazu, oder läßt die letztern ganz weg, welches auch nicht seyn darf. Die richtige Zubereitung,