

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neuestes praktisches Kochbuch oder vollständige Anleitung zur Zubereitung der schmackhaftesten ... Speisen ...

Trieb, Magdalena

Karlsruhe, 1860

Ochsenfleisch mit Beilagen.

urn:nbn:de:bsz:31-57037

92. Leber-Klöse.

Für ungefähr 10 Personen braucht man eine Kalbsleber, diese wird mit einem Löffel geschabt, dann mit einem Wiegenmesser fein gewiegt und in eine Schüssel gethan, dazu für 3 Kreuzer Weißbrod, im Wasser eingeweicht, die Krusten weggemacht und recht ausgedrückt, dann 4 Löffel voll Mehl, etwas in kleine Würfel geschnittener Speck, in Butter verdämpfte Zwiebeln und Petersilie, Majoran, 4 Eier, Salz, Muskatnuß, diese wird recht gerührt und mit einem Löffel in's kochende Wasser gesetzt und gekocht, bis sie in die Höhe kommen, worauf man noch einen Wall darüber gehen läßt. Wenn sie angerichtet sind, werden sie mit Butter und Reibbrod geschmälzt.

93. Eierzieger in Suppe.

Sechs Eier werden mit $\frac{1}{2}$ Schoppen kalter Milch recht verrührt und sodann Salz und Muskatnuß daran gegeben. Dieses wird in einen Topf oder eine Form gethan, welche mit Butter ausgestrichen wird, bis dasselbe ganz fest ist. Wird Brodsuppe oder Kräutersuppe zur Tafel gegeben, so werden mit einem Löffel kleine Klöschen herausgenommen und in die Suppe gelegt. Will man diese Klöse süß als Fasten-Suppe zubereiten, so wird statt Salz etwas Zucker dazu genommen.

94. Markknöpflein.

Man rühre 4 Loth ausgelassenes Ochsenmark mit 4 Loth Butter recht schön weiß, rühre nach und nach 4 ganze Eier und 6 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod, etwas Muskatnuß und auch Salz hinein, mache mit der Hand runde Klöse daraus und probiere sie in kochender Fleischbrühe, ob sie beisammen bleiben, ist dieses nicht der Fall, so thue man noch etwas geriebenes Milchbrod dazu.

95. Butter-Knöpflein.

Man nimmt $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, verrührt denselben bis er weiß ist, dann werden 3 Eier und 6 Eßlöffel voll geriebenes Milchbrod (immerwährend ein Ei und zwei Löffel voll Brod) hineingerührt, etwas Salz, Schnittlauch, und Muskatnuß daran gethan. Nach diesem werden runde Kügelchen davon gemacht, in die Fleischbrühe gelegt und alsdann gekocht.

Ochsenfleisch mit Beilagen.

96. Ochsenfleisch gut zu kochen.

Das Fleisch wird, gleichviel von welchem Stück es sey, tüchtig gefloßt und mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt; wenn das

Fleisch zu kochen anfängt, wird es mit einem Schaumlöffel fortwährend abgeschäumt, hernach kommt nach Gutdünken, Salz, Petersilienkraut, Sellerie, Lauch, Kerbelkraut und auch etwas gelbe Rüben dazu. Sollte es ein großes Stück Fleisch seyn, so läßt man es 4 Stunden kochen und richtet es an. Die Brühe davon wird zu Suppen und auch zu Gemüsen verwendet.

97. Schwanzfeder.

Ein Stück Schwanzfeder klopft man tüchtig, wäscht es dann und setzt es mit 5 bis 6 Maasß Wasser auf das Feuer; will man besonders gute Fleischbrühe haben, dann legt man die Knochen von einem alten Huhn dazu, schäumt es, wenn es kocht, fleißig ab; dann thut man drei Hände voll Salz, etwas Sellerie, Lauch, Petersilie und gelbe Rüben daran und läßt es langsam kochen. Dieses ist etwa für 20 bis 24 Personen hinreichend.

98. Schwanzfeder auf andere Art.

Das nämliche Stück wird in eine lange Casserole gethan, ein Stückchen Butter, Zwiebeln, gelbe Rüben, Citronen, etwas Salz und Wasser daran, daß es darüber herläuft. Dieses läßt man langsam einkochen; auch thut man die Kruste von einem Stück Schwarzbrot dazu, damit es schön gelb wird. Ist es fertig, so garnire es mit 4 Sorten Gemüsen und mit kleinen Kartoffeln, über welche man aber etwas Sauce schüttet.

99. Rostboeuf.

Ein Stück Schoos klopfe man recht tüchtig, lege es in eine Casserole, thue etwas Wasser, gelbe Rüben, Zwiebeln und Salz daran und lasse es langsam dämpfen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man etwas Mehl daran und stellt es dann in den Ofen, damit es eine schöne Farbe bekommt; nun drückt man etwas Citronensaft darüber, nimmt das Fett sorgfältig ab und gießt noch etwas Bouillon daran, damit es eine schöne Sauce gibt. Schabe dann rohen Meerrettig, bestreue den Braten damit und gieße die Sauce darüber.

100. Dachsenrippen auf dem Rost.

Ein oder zwei Pfund Dachsenrippen werden ausgebeint und geklopft, mit gutem Baumöl bestrichen, Pfeffer und Salz darüber gestreut und liegen gelassen, bis eine halbe Stunde vor dem Anrichten; sodann legt man es auf den Rost, macht immer etwas Wind, damit es nicht rauchlicht wird; wenn es fertig ist, garnirt man es mit kleinen Kartoffeln.

101. Dachsfleisch sehr saftig zu kochen.

Ein Stück Dachsfleisch vom Hochrücken schabt man ein wenig vom Knochen, gießt heißgemachten Essig darüber und läßt es über

Nacht stehen. Den andern Morgen breitet man ein fettes Kalbs-
 neß oder zwei Schweinsneße auseinander, legt das Ochsenfleisch
 darauf, reibt es mit Salz ein, legt gewiegte Zwiebeln, Petersilie
 und ziemlich Citronenschaalen und ein Lorbeerblatt, auch etwas
 Majoran über das Fleisch, gießt einen Löffel voll Provenceroil da-
 rauf und bindet die Neße zusammen. Diese legt man in eine Platte,
 gießt zwei Schöpflöffel voll Fleischbrühe dazu, läßt es in einem
 Ofen langsam braten, wendet aber das Fleisch fleißig um und ehe
 es zu sehr weich wird, nimmt man die Neße davon, drückt ziemlich
 viel Citronensaft darüber und gibt es mit gutem Jus zur Tafel.

102. Ochsenfleisch im Ofen.

Ein beliebiges Stück Ochsenfleisch wird wie gewöhnlich gesot-
 ten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten thut man es heraus,
 legt es auf eine Platte und gießt Fleischsuppe daran, daß sie aber
 nicht ganz über das Fleisch geht; verrührt dann ein Ei, überstreicht
 das Fleisch damit, nimmt gewiegte Zwiebeln, etwas Petersilie, Pfef-
 fer und Salz, vermischt dieses mit geriebenem Brod, streut es dick
 über das Fleisch, legt dünne Stückchen Butter darauf, stellt es in
 einen Ofen, läßt es schön gelb werden, richtet es dann auf eine
 Platte an und gießt eine Zwiebelsauce neben herum.

103. Gesottenes Ochsenfleisch mit rothem Wein.

Man nimmt ein Rippenstück von 3 bis 4 Pfund, klopft es
 recht und thut es mit 2 geschälten Selleriewurzeln, 2 ganzen mit
 Nelken besteckten Zwiebeln, einem Lorbeerblatte und ein wenig Estrag-
 on in ein irdenes Gefäß, gießt so viel rothen Wein daran, bis
 es darüber hergeht und läßt den Wein bis auf $\frac{1}{2}$ Schoppen ein-
 kochen; dann nimmt man eine Hand voll geriebenes Brod, röstet
 es in Butter schön gelb, läßt es in der eingekochten Sauce noch
 ein wenig aufkochen und überzieht damit das unterdessen auf eine
 Platte angerichtete Fleisch.

104. Ochsenfleisch auf französische Art.

Man klopft ein Stück Ochsenfleisch, spickt es mit magerem
 Speck, legt es in eine Casserole, thut Salz, eine mit Nelken be-
 steckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, Petersilie, gelbe Rüben, Majoran,
 Essig und eben so viel Wasser daran. Hierauf taucht man ein
 Stück schwarze Brodrinde in gutes Kirchenwasser, legt es nebst
 etlichen ganzen Pfefferkörnern auch dazu, thut dann ein Kalbsneß
 über das Fleisch, deckt es mit einem schließenden Deckel zu, stellt
 es in einen heißgemachten Backofen und läßt es in diesem so lange
 kochen, bis die Sauce völlig eingekocht ist und das Fleisch eine
 schöne Farbe hat; nun nimmt man eine Hand voll schönes im
 Schmalz geröstetes Schwarzbrod, legt es zu dem Fleisch, läßt die-
 ses noch eine Zeitlang kochen, gießt aber dann das Fett rein von

demselben weg, gießt hingegen einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran, läßt es noch eine Zeitlang kochen, richtet das Fleisch dann auf eine Platte an und treibt die Sauce, sowie die Wurzeln durch ein Haarsieb darüber. Es ist noch zu bemerken, daß das Fleisch, während dem Kochen, nicht oft aufgedeckt werden soll, weil es sonst seinen Geschmack verliert.

105. Boeuf à la mode.

Ein Stück Ochsenfleisch vom Backenstück oder von der Schwanzfeder legt man 48 Stunden in guten Essig; ist es so bereitet, dann klopft man das Fleisch stark, reibt es ein mit Pfeffer und Salz und läßt es eine Stunde liegen. Dann legt man einige Stückchen geräucherten Speck in eine Casserole, legt das Fleisch oben darauf, thut etwas Sellerie, Petersilie und gelbe Rüben dazu; ein wenig Estragon, Thymian und Basilikum bindet man in ein sauberes Tüchlein und legt es nebst einem Zitronenschnitz, etlichen Lorbeerblättern und einem Stück schwarzer oberer Brodrinde auch zum Fleisch, gießt ein Glas Weinessig und zwei Löffel voll Fleischbrühe daran, legt eine mit Nelken besetzte Zwiebel dazu, deckt die Casserole gut zu, läßt das Fleisch langsam fortkochen, bis die Sauce ganz eingekocht ist, streut dann eine Hand voll Mehl darüber und läßt es noch so lange kochen, bis es recht schön dunkelbraun ist. Hierauf gießt man so viel Fleischbrühe oder auch Wasser daran, daß es eine recht dicke Sauce gibt; wenn es mit diesem noch eine halbe Stunde gekocht hat, dann richtet man das Fleisch auf eine Platte und gießt die Sauce, wenn vorher das Fett abgeschöpft ist, durch einen Schaumlöffel darüber. Man kann auch statt Essig, Wein nehmen.

106. Ochsenfleisch auf schwäbische Art.

Ein gutes Stück Ochsenfleisch klopft man, reibt es mit Salz und ein wenig Pfeffer stark ein, legt in Würfel geschnittenen geräucherten Speck in eine Casserole und gießt so viel Wasser daran, bis es halb an das Fleisch hinauf geht; mit diesem läßt man das Fleisch 3 Stunden lang fortkochen; ist das Fleisch schön gelb und weich, so schneidet man nach Guldünken geschälte, rohe Kartoffeln, in Würfel geschnittene Bröckelchen, wäscht sie im frischen Wasser, verwiegt eine Hand voll Zwiebeln, ein paar Knoblauchzinken, etwas Petersilie und Schnittlauch recht fein, wirft alles zu dem Ochsenfleisch, gießt noch einen Schöpflöffel voll Fleischbrühe daran und läßt es kochen bis die Kartoffeln weich sind. Vor dem Anrichten werden 2 Sardellen sauber gewaschen, ausgegräthet, verwiegt und zu dem Fleisch gethan; nach diesem läßt man es noch ein wenig kochen.

107. Ochsenfleisch mit Kräutern.

Ein gutes Stück Ochsenfleisch legt man in eine Casserole, thut

Salz, 1 Glas Essig, 1 Lorbeerblatt, ziemlich viel Zwiebeln, auch ein Stückchen mageren Schinken dazu, gießt ziemlich Wasser daran, deckt das Geschir zu und läßt das Fleisch auf den Kohlen verdünsten bis es recht weich ist und eine schöne Farbe hat; eine Hand voll Sauerampfer, ebensoviele Kerbelkraut, ziemlich Petersilie, einen Stoc Kopfsalat, 1 Köpfflein abgefottenen Kohl, verwiegt man so fein als möglich, nimmt das Lorbeerblatt und die Zwiebeln vom Fleisch heraus, legt die gehackten Kräuter dazu und läßt sie mit diesem noch eine Zeitlang dünsten. Das Gelbe von zwei hartgefottenen Eiern verrührt man mit 2 starken Eßlöffeln voll saurem Rahm, rührt es daran, legt das Fleisch auf die Platte, zerschneidet das Weiße von den hartgefottenen Eiern, legt es mit Petersiliengrün zierlich oben auf das Fleisch und gießt die Sauce neben herum.

108. Boeuf-steak.

Von dem Lummel werden Knochen und etwaiges Fett abgenommen, dann werden 1 Finger dicke Stücke davon abgeschnitten, breit geklopft, dann mit Pfeffer und Salz eingerieben; will man solche in der Pfanne zubereiten, legt man ein Stückchen Butter darein und wenn solches verschmolzen ist, die zerschnittenen Theile in die Pfanne, kehrt solche nach Umfluß von 3 bis 4 Minuten um (aber nie mehr als einmal) und drückt etwas Zitronensaft darüber. Ist dann das Fleisch etwas fest, so ist es fertig. Auf die nämliche Art kann man solches auch auf dem Rost zubereiten, wenn das Fleisch vorher mit Butter stark bestrichen ist, dabei muß man aber etwas Wind machen, daß kein Rauch dazu kommt, und es nicht davon angesteckt wird.

109. Sardellen-Butter.

Beim Anrichten kann man noch solche Sardellenbutter daranf legen. Von 3 bis 4 Sardellen werden die Gräthen herausgenommen, gereinigt und in einem Mörser gestoßen, mit einem Ei groß Butter und etwas Zitronensaft durch ein Haarsieb gesiebt, ist dann zu Saucen zu gebrauchen.

Gemüse.

110. Artischocken.

Sind die Artischocken gereinigt, so werden sie in Wasser mit Salz abgekocht bis sich die Blätter leicht abnehmen lassen und der Boden weich ist, hierauf wird das Mittlere davon herausgenommen, die Stacheln an den Blättern werden abgeschnitten, Spargelsauce nebst den Blättern dazu genommen und alles noch ein wenig gekocht.