

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

I. Kochfleisch und Hauptbraten.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

haben dann einen schönen Braten, an dem wir uns in seinem ersten Erscheinen auf dem Mittagstisch erlaben, von dem wir Abends kalten Aufschnitt machen und der uns in seinem letzten Rest noch ein Haché, einen Fleischsalat, ein Sauerfleisch oder eine mit Schweinefleisch gewiegte Frikandelle gibt.

Wir müssen aber auch Abwechslung im Fleisch eintreten lassen. Wir kaufen einmal Schweine-, dann Kalb-, dann Hammelfleisch; aber am liebsten kehren wir zum Ochsenfleisch zurück, das schmeckt und bekommt uns doch immer am besten.

Die Schlegel von Hammel, Kalb und Schwein, das hintere Viertel am Ochsen sind die kräftigsten Stücke, und wenn wir ein schön geschnittenes Stück Ganzspitze von 3—4 Kilo vom Ochsen zum Braten erhalten können, sind wir besser bedient, als wenn wir den größten Ochsenlenden kaufen. Wir haben am Lenden viel Abfall und einen wenig kräftigen und teuern Braten. Die Ganzspitze so zubereitet, wie unsere Angaben lauten, ist der beste, billigste und nahrhafteste Braten.

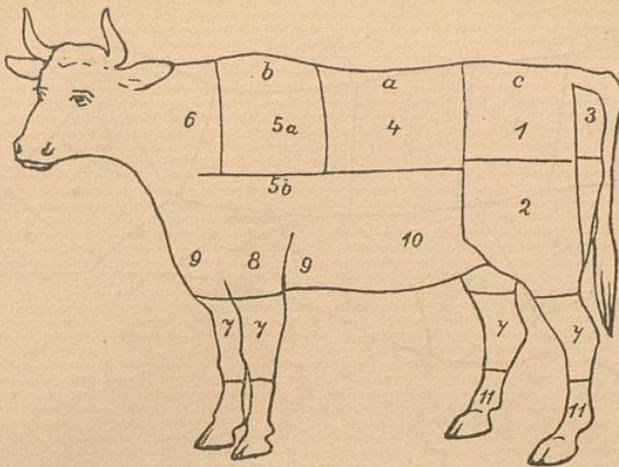
Auch zum Kochen sind Stücke vom hintern Viertel den vorderen Teilen vorzuziehen.

I. Kochfleisch und Hauptbraten.

Kochfleisch.

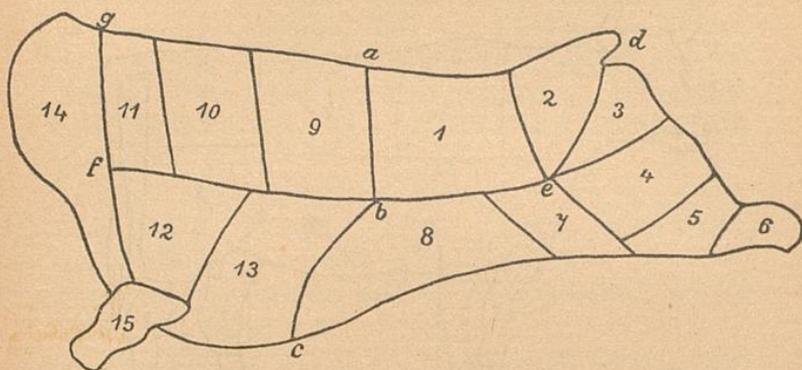
145. Ochsen- oder Rindfleisch zu kochen.

Man nimmt zu einer guten Fleischbrühe vom hinteren Teil des Tieres, Schwanzfeder oder Pastetenstück. Das Fleisch soll nicht frisch geschlachtet verwendet werden, sondern muß einige Tage abgelegen („abgehängt“) sein.



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1. Schwanzstück. | a. Mittelstück = Beste Stück. |
| 2. Unteres Schwanzstück. | b. Kopf. |
| 3. Ecke des Schwanzstücks, Gänsele. | c. Spitze. |
| 2/3. (innen): Oberschale = Ganzspitze. | 5 a. Kurzripp. } Darüber: |
| | 5 b. Zwerchripp. } Bugblatt. |
| 4. Englischer Braten, Roastbeef. | 6. Kamm = Hals. |
| a, b, c. Lummel = Lende = Filet innerhalb der Rippen dicht am Rückgrat. | 7. Waden = Hefsen = Beinfleisch. |
| | 8. Blatt. |
| | 9. Brust. |
| | 10. Bauchstück (Dünnung). |
| | 11. Füße. |

NB. Aufgezählt nach der Güte der Stücke.



Seite eines Ochsen.

- | | |
|---------------------------|-------------------------|
| 1. Roastbeef. | 10. Hochripp. |
| 2—5. Schwanzstück. | 9/10. Blatt. |
| 2. Schwanzfeder. | 11. Kurzripp. |
| 3. Ganzspitze (innen). | 12. Bug. |
| 4/5. Gänsele. | 13. Brust. |
| 6. Schenkel. | 14. Kamm = Hals. |
| 7. Würb-, Schoß-, Blumen- | 15. Vorderbein. |
| stück. | a, b, c. Hinterviertel. |
| 8. Bauch. | f, g. Vorderviertel. |
| 9. Rinderbraten. | d, e. Keule. |

NB. Die Ziffern bezeichnen in ihrer Aufeinanderfolge die Güte eines Stückes.

1 kg Fleisch samt der Zugabe von Knochen (an denen das Fett sehr pünktlich abgeschält werden muß, damit die Brühe nicht fett schmeckt) wird gewaschen, oder besser nur mit einem nassen Tuch rein abgerieben und gut geklopft. Man nimmt für diese Portion Fleisch 4 l Wasser und tut sogleich die Knochen dazu. Wenn das Wasser kocht, legt man das Fleisch hinein, deckt den Topf zu und läßt es langsam und gleichmäßig fortziehen. Der aufsteigende Schaum wird mit dem Schaumlöffel abgenommen, wenn man klare Brühe haben will; er bleibt aber im allgemeinen besser in der Brühe. Während des Kochens kommen folgende Suppenkräuter, gut gereinigt, in die Brühe: Lauchstengel, Selleriewurzel, etwas Peterfiliawurzel, 1 geschälte auf dem Herd geröstete Zwiebel, 1 Gelbrübe, einige getrocknete Erbsenschoten und zuletzt das Salz hinein. Hat man Bratenknochen, so werden diese (aber ebenfalls vom Fett befreit) mitgekocht, wodurch die Brühe kräftiger wird. Die fertige Fleischbrühe wird zum Gebrauch durch das feine Haarsieb gegossen und in einem Email- oder Porzellangefäß, in das kein Fett eindringt, aufbewahrt.

Will man eine gute klare Fleischbrühe haben, so darf das Wasser, in dem man Fleisch und Knochen kochen will, nur heiß sein; will man ein gutes, unausgekochtes Fleisch haben, dann legt man Fleisch und Knochen in kochendes Wasser. Den überbleibenden Rest des Kochfleisches bewahrt man in der Fleischbrühe auf.

146. Gekochtes Hammelfleisch.

Das entfettete Hammelfleisch wird tags zuvor gesalzen und in ein leinenes Tuch, das ohne Seife gewaschen ist, eingenäht und gekocht.

147. Gesalzenes Schweinefleisch.

Das gesalzene Schweinefleisch wird, wie das geräucherte, mit kochendem Wasser beige stellt und darf nur sehr langsam kochen.

148. Geräuchertes, gesalzenes Schweinefleisch, auch Rauchfleisch genannt.

Das Fleisch wird erst gut in lauem Wasser abgewaschen und in kochendem Wasser beige stellt. Es darf nicht kochen, sondern nur Bläschen ziehen.

Braten.

a. Allgemeines über den Braten.

Das Fleisch muß, wenn der Braten gut und zart werden soll, mindestens 8 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet, abgehängt sein. Es verliert an Güte, wenn es gewaschen wird, darum reibt man es nur mit einem nassen Tuch ab, bevor man es salzt, und klopft es stark.

Ebenso verliert das Fleisch, wenn man es, wie z. B. beim Sauerbraten, in Essig legt. Es genügt, ein in Essig getauchtes Tuch um das Fleisch zu schlagen und es etwa 2 Tage so liegen zu lassen. Besser aber und zarter wird das Fleisch, wenn man es in Milch legt, die das Fleisch vollständig bedecken muß. Zum Braten nimmt man am besten frische Butter, und ist man nicht in der Lage, das zu tun, so nimmt man ausgelassene Butter. Schweinefett und alle Pflanzensfette machen die Braten wenig schmackhaft; besonders die Bratentunke wird schmacklos.

Eine gute, sämige, entfettete Bratentunke trifft man selten, und doch ist sie so einfach und leicht herzustellen. Sobald der Braten weich ist, nimmt man ihn aus dem Topf, legt ihn auf eine Platte und stellt ihn an die Wärme. Der Topf wird nun auf die heiße Herdplatte gestellt, damit die Jus sich am Boden des Topfes festsetzt und das klare Fett sich davon absondert. Sobald das Fett anfängt zu krachen, wird es in ein Töpfchen abgegossen, der Bodensatz im Bratentopf mit etwas lauem

Wasser aufgelöst und losgekraht, ein mit kaltem Wasser aufgelöster Eßlöffel Mehl und etwas saurer Rahm oder Wein darangetan, aufgeköcht, der Braten dareingelegt und reichlich begossen. Das gibt eine köstliche, glänzende Tunke, die auch der schwache Magen ertragen kann und die allen Hausfrauen aufs angelegentlichste empfohlen sein soll.

b. Braten nach Dr. Wiel.

Das Fleisch wird gesalzen, in heiße Butter gelegt und rasch gedreht, so daß die Poren der ganzen Schnittfläche sich schließen; dazu bedarf es 10 Minuten. Dann wird der Braten langsam durchgebraten. Er darf nicht mit Fleischbrühe übergossen werden, sondern nur mit Butter. Es darf nicht in den Braten gestochen werden. Ist er ganz weich, so wird er herausgenommen, und die Tunke wird so zubereitet: das Fett wird abgegossen und Fleischbrühe in die Pfanne getan. Der Bodensatz darf nicht angebrannt sein.

Etwas Wein schmeckt an den meisten Braten gut, auch Rahm kann dazu genommen werden. Man fügt beides kurz vor dem Anrichten bei, auch schmecken Tomaten gut dazu.

Für Gesunde fügt man Gewürz, Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt zc. dazu und zwar gleich zu Anfang. Magenranke sollen dergleichen Gewürze und Kräuter vermeiden. Alle Fleischsorten können auf diese Weise gebraten werden, nur braucht Ochsen-, Rind- und Schweinefleisch und auch Wild längere Zeit als Kalbfleisch.

149. Rindsbraten.

1½ kg von den Rippen, durchwachsen mit Fett, wird gewaschen, tüchtig geklopft und so hingestellt, daß der Boden der Bratpfanne halbfingerhoch mit Wasser bedeckt ist. Das

Fleisch reibt man mit Salz und Pfeffer ein, legt es schön in die Mitte, legt 1 große ganze Zwiebel und ein Stückchen Brot daneben und läßt das Fleisch schmoren und dreht den Braten nach einiger Zeit um.

Wenn etwa nach 1 Stunde das Wasser anfängt zu verdunsten, gießt man langsam etwas Fleischbrühe daran und läßt so das Fleisch schön braun auf beiden Seiten braten. Wird es, wenn man durch die Mitte sticht, auf dem Boden nicht mehr blutig, so ist der Braten gar. Man kann ihn herausnehmen und auf eine gewärmte Platte legen, die Lunte etwas oben entfetten, dann mit etwas Mehl und Fleischbrühe eine sämige Brühe kochen lassen und das Fleisch wieder darauflegen, damit der Braten bis zum Essen heiß bleibt.

150. Rostbraten mit Gemüse garniert.

Ein Stück gutes mürbes Stück Ochsenfleisch, sog. Schoß, gut abgelegt („abgehängt“), wird ausgebeint, tüchtig geklopft, mit Pfeffer und Salz eingerieben und in sehr heiße, aber nicht braune Butter gelegt. Dazu gibt man 1 Zwiebel und 1 Gelbrübe. Zuerst wird das Fleisch auf der heißen Herdplatte angebraten, dann in den Backofen gestellt und häufig mit der Lunte begossen. Eine Stunde etwa muß es braten und beim Ausschneiden eine rosa Farbe haben.

Es wird aufgeschnitten, auf eine heiße Platte gelegt und mit gekochten Gemüse: runden Kartoffeln, Erbsen, Bohnen, Gelbrüben, Kastanien, Blumenkohl u. s. w., die sortenweise um das Fleisch gelegt werden, umgeben. Dazwischen legt man rohen Meerrettich, Monatrettiche und Kresse.

151. Schmorbraten I.

Rindfleisch wird 4 Tage lang eingebeizt, d. h. in halb Wein, halb Essig, mit ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt und Zwiebeln gelegt. Der Essig muß gut sein. Nach Ablauf

der 4 Tage (es reichen auch 3 Tage) legt man das Fleisch in heißes Fett, salzt es und läßt es mit Gelbrüben, Zwiebeln, Brotkruste u. s. w. braten. Wenn das Fleisch weich ist, wird die Tunke durchgetrieben, mit Fleischbrühe aufgefüllt und ein Glas Wein darangegossen, aber das erst kurz vor dem Anrichten. Man gießt die Tunke über das Fleisch und garniert es mit Zitronenscheiben und Petersilie.

152. Schmorbraten II.

Schwanzstück vom Ochsen oder Rind wird gesalzen, gepfeffert, gebunden, in heißem Fett mit Zwiebeln, Gelbrüben, Lorbeerblatt auf beiden Seiten angebraten und fleißig mit Fleischbrühe und Wein übergossen.

Es wird im Ofen $2\frac{1}{4}$ — $2\frac{1}{2}$ Stunden gebraten.

153. Schmorbraten III.

Ein Stück Rindfleisch wird leicht in Butter angebraten; dann nimmt man den Braten heraus, das Fett wird abgeschöpft, Mehl zur Tunke gestreut, gedämpft und mit Fleischbrühe abgelöscht. Nun läßt man das Fleisch darin kochen und gießt beim Anrichten die Tunke darüber. Dieser Braten braucht ebenfalls 2— $2\frac{1}{2}$ Stunden.

154. Rahmbraten.

Ein Stück Rindfleisch (Mittelbug) wird tüchtig geklopft, gesalzen, gepfeffert und aufs Feuer gesetzt, mit Zwiebeln, etwas Gelbrüben, einem Stück frischer Butter, einigen Löffeln saurem Rahm und so viel Wasser, daß das Fleisch davon bedeckt ist. So läßt man es unter öfterem Wenden kochen, bis es weich ist. Dann läßt man den Braten im eigenen Fett schön braun werden, löscht mit Wasser ab und tut $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten noch einige Löffel sauren Rahm daran. Die Tunke muß dicklich sein. Sobald der Braten weich ist, kommt er aufgedeckt in den Bratofen und wird oft übergossen. Er braucht $2\frac{1}{2}$ —3 Stunden.

155. Rindsbraten in Essig.

Ein Stück vom Rücken („Lenden“ oder „Lummel“ genannt), ist zu einem guten Braten dieser Art verwendbar. Man schneidet den Kopf des Lummels dazu ab und verwendet den großen Rest zu Beefsteak. Auch die sog. Ganzspitze läßt sich gut dazu verwenden. Das Fleisch wird mit einem reinen Tuch gut abgerieben, abgehäutet und alles Fett herausgeschritten. Das Bratenstück wird auf beiden Seiten mit ein wenig Pfeffer eingerieben, und folgende Zutaten werden auf und neben das Fleisch gelegt: 1 mittelgroße geschälte und zerschnittene Zwiebel, ein Stückchen Zitrone, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner. Alles wird in ein mit Essig gut durchtränktes Tuch eingeschlagen, in eine Schüssel mit gut schließendem Deckel gesetzt, einige Tropfen Essig noch über das Tuch geträufelt, alles fest zugedeckt und im Keller 2—3 Tage aufbewahrt. An dem Tag, wo das Fleisch gebraten wird, ist es zu spicken und zwar auf der oberen glatten Seite. Dann wird es auf beiden Seiten gesalzen. In einer irdenen oder gut emaillierten Bratpfanne wird Butter oder Fett flüssig gemacht, der Braten wird, die gespickte Seite nach oben, samt den miteingebeizten Zutaten und noch $\frac{1}{2}$ geschälten Zwiebel hineingesetzt und, gut zugedeckt, etwa 2 Stunden lang gedünstet unter fleißigem Begießen mit dem herausbratenden Fett, damit er saftig wird. Ist das Fleisch mürbe und beim Hineinstecken nicht mehr blutig, so wird es auf eine Platte gelegt, um die Tunke bereiten zu können. Von dem in der Bratpfanne befindlichen Saft wird das obere Fett abgehoben, welches wieder bei anderer Gelegenheit zum Braten Verwendung findet; in die zurückbleibende Bratentunke tut man 2 Teelöffel Mehl, dünstet solches und löscht es mit $\frac{1}{2}$ Teelöffel Essig ab. Noch besser ist es, wenn in der Schüssel, worin das Fleisch eingebeizt gewesen, einige Tropfen Essig sich befinden; dann nimmt man diesen zum Ablöschen, gießt noch etwas Fleischbrühe und etwas Wein nach, gibt ein

kleines Stückchen Zucker dazu, damit die Tunke schön dunkelbraun wird, feiht sie gut ab und läßt den Braten noch $\frac{1}{2}$ Stunde darin dämpfen. Die Tunke muß sämig sein; in Norddeutschland wird diese Tunke anstatt mit Mehl mit Pfefferkuchen bereitet, was auch sehr gut ist. Kurz vor dem Anrichten werden einige Eßlöffel saurer Rahm an die Tunke gerührt.

156. Ochsenbraten von der Ganzspitze.

(Vorzüglich.)

Die äußerste innere Kante des hinteren Viertels vom Ochsen wird genommen, etwa 3 kg, es muß aber mindestens 8—10 Tage nach dem Schlachten abgehängt sein. Das Stück wird gewaschen, $\frac{1}{4}$ Stunde stark auf beiden Seiten geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben und in ein Stück frischer Butter, etwa 100 g, langsam zum Braten gebracht. Man läßt das Fleisch $1\frac{1}{2}$ Stunde auf der Schnittseite liegen, damit sich die Poren schließen, begießt es aber beständig und füllt fortwährend, sobald die Tunke einbraten will, etwas kochendes Wasser daran. Nach Ablauf dieser Zeit wird das Fleisch umgedreht auf die fette Seite und so lange weiter begossen, bis es weich ist. 3—3 $\frac{1}{2}$ Stunden braucht ein Stück von 3 kg. Ist es ganz mürbe, so nimmt man den Braten heraus, läßt die Tunke anbraten, so daß das Fett leicht abzugießen ist. Hierauf wird ein starker Teelöffel Mehl mit etwas Wasser angerührt, die Tunke von der Bratpfanne losgescharrt und mit Wasser aufgeweicht, das Mehlteigchen darangerührt und schließlich noch $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein beigelegt. Der Braten wird abermals in die Pfanne gelegt, öfters mit saurem Rahm bestrichen, „so man hat“, etwas mit der Tunke aufgekocht und beiseite gestellt. Auf diese Weise wird die Tunke ganz fettlos.

Dieser Braten ist kräftig, mürbe, wohlchmeckend und auch zum Kaltaufschneiden vorzüglich.

157. Kalbsbraten.

Ein Stück vom Schlegel ist am besten zum Braten. 1½—2 kg Fleisch ist als einzige Fleischspeise reichlich genug für ein Mittagessen von 4 Personen. Es wird 1 Stunde, bevor man es aufs Feuer setzt, mit einem feuchten Tuch abgerieben und in ein trockenes eingewickelt. Die Knochen werden mit dem Fleisch gebraten, damit es kräftig im Geschmack wird, vor dem Anrichten herausgenommen und zur Fleischbrühe aufbewahrt. Ein großes Stück Butter wird in der Bratpfanne flüssig gemacht, das mit Salz und gestoßenem Pfeffer eingeriebene Fleisch wird hineingelegt. 2 mittelgroße Zwiebeln mit der Schale und 1 gewaschene Gelbrübe werden zerschnitten und zu dem Fleisch gelegt. Die Bratpfanne wird zugedeckt und das Fleisch langsam gebraten, unter fleißigem Übergießen mit dem herausbratenden Fett, damit der Braten saftig wird. Ist das Fleisch fast weich, so wird es in den Backofen gestellt und offen gebraten, bis es auf beiden Seiten eine schöne Farbe hat, das Fett wird von der Lunte abgenommen und in diese 1 Teelöffel Mehl gerührt und darin gebräunt, dann mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht und ganz kurze Zeit das Fleisch darin geschmort. Zum Garwerden braucht der Braten 1 Stunde. Beim Anrichten wird die Lunte abgeseiht und besonders angerichtet, wobei 1 Eßlöffel saurer Rahm darangerührt wird.

158. Gespickter Kalbsbraten (Fricandeau).

Vom Schlegel nimmt man etwa ½ kg, entfernt die Haut, spickt, salzt und pfeffert es und brät es in heißer Butter. Die Lunte, wenn sie angebraten ist, wird mit Fleischbrühe oder Wasser abgelöscht, mit Rahm und Wein gemischt und der Braten fleißig damit übergossen. Man kann auch eine Tomate beilegen und den Braten mit verschiedenen Gemüschchen verzieren.

Der Braten braucht etwa ¾ Stunden.

159. Kalbsbraten mit Sardellen.

1³/₄ kg Kalbfleisch von der unteren Schale wird tüchtig breitgeklopft, bis das Stück dünn genug wird zum Aufrollen. Es wird ganz wenig gesalzen. Alsdann wird folgende Einlage bereitet: für 10 Pfg. Speck, für 10 Pfg. Sardellen, $\frac{1}{2}$ Zwiebel fein zusammengewiegt, $\frac{1}{2}$ rohes Ei daruntergemengt. Diese Einlage wird auf das Fleisch gestrichen, dieses möglichst fest gerollt, mit Bindfaden umwickelt und wie ein Kalbsbraten gebraten und abgelöscht. Die Tunkte wird mit saurem Rahm abgerührt.

160. Kalbfleisch als Salmen.

Man nehme den untern Teil des Schlegels, 1 $\frac{1}{2}$ —2 kg, häute ihn ab, klopfe ihn und reibe ihn mit ein wenig aufgelöstem Salpeter und Salz recht gut ein. Dann nehme man $\frac{1}{2}$ in Scheiben geschnittene Zitrone, 4 Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Esdragon, Wacholderbeeren, Nelken, Pfeffer, Kümmel, lege die Hälfte der Kräuter und Gewürze auf den Boden des Gefäßes, das Fleisch darauf und auf dieses die andere Hälfte der Kräuter und Gewürze. Über all das gießt man guten Weinessig, dreht das Fleisch oft um und läßt es so 4 Tage im Keller stehen. Nach Ablauf dieser Zeit gießt man noch etwas Essig und Wasser bei und läßt das Ganze kochen, doch nicht zu lange. In dieser Brühe läßt man das Fleisch erkalten und preßt es. Dann nimmt man Sardellen, Schalotten, Petersilie, hackt dies fein, schüttet $\frac{1}{3}$ l Olivenöl darüber und begießt mit dieser Tunkte das Fleisch öfters. Es muß etwa $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen und darf nicht zu weich werden. Es wird kalt mit Mayonnaise zum Tee gegeben.

161. Kalbsnierenbraten.

Das Nierenstück wird ausgebeint, gepfeffert und gesalzen, dann gerollt und gebunden und schön in Butter gebraten. Frische Butter über den Kalbsbraten gestrichen, macht das Fleisch weiß und zart.

162. Gefüllte Kalbsbrust.

2 kg Kalbfleisch von der Brust werden mit einem nassen Tuch abgerieben und oben am dünnen Teil durchbrochen. Zu der Einlage wird von 1½ Brötchen die Rinde abgerieben, in Milch durchgeweicht und ausgedrückt. In einem kleinen Topf läßt man 50 g Butter flüssig werden, wiegt ½ Zwiebel und etwas Petersilie fein und läßt es wenige Minuten dünsten. Hierauf werden die vorbereiteten Milchbrote, etwas Salz und Muskatnuß dazugetan und alles zusammen so lange über dem Feuer unter raschem Umrühren gedünstet, bis sich das Weißbrot vom Topfe löst. Alsdann wird die Masse in eine Schüssel getan, und wenn sie abgekühlt ist, 2—3 Eier nach und nach darangerührt. Vorzüglich wird dieses Füllsel, wenn man fein gewiegten Schinken oder eine geräucherte Bratwurst daruntermischt. Die Kalbsbrust wird vorsichtig gewürzt, die Einlage gleichmäßig eingestrichen, das Fleisch zusammengenäht und die Außenseite mit Salz und Pfeffer vorsichtig bestreut, in die Pfanne wird Butter gelegt und das Fleisch schön gebraten wie ein Kalbsbraten.

163. Hammelbraten.

Dazu ist Schoß oder Schlegel das Beste. Hammelfleisch muß mindestens 8 Tage vor dem Gebrauch geschlachtet sein. Man kann entweder das Fett, das am guten Hammel reichlich ist, entfernen und mit frischer Butter den Braten zubereiten, oder aber man läßt das Fett daran und brät das Fleisch im eigenen Fett und in Wasser. Hammelfleisch muß reichlicher als anderes Fleisch gesalzen werden.

Im übrigen wird wie bei anderen Braten verfahren.

164. Gebackene Hammelsbrust.

Das Fleisch wird in Salzwasser weichgekocht, ausgebeint, gepreßt, damit es eben wird, in Mehl getaucht, paniert und in Butter gebacken.

165. Gefülltes Hammelfleisch.

Dazu nimmt man Nierenstück. In den häufigen oberen Teil wird eine Öffnung gemacht und darein eine Füllung getan.

Man kann dazu nehmen: gewiegte Fleischreste mit eingeweichem Weißbrot, 2 Eier, etwas feingehackte Zwiebeln und Petersilie; oder aber, wenn keine Fleischreste vorhanden sind, schneidet man eine Zwiebel fein, dämpft sie gelb in Butter, mengt dazu 1 eingeweichtes Brötchen, 2 Eier, gehackte Petersilie, Pfeffer und Salz. Das alles wird gut durcheinandergerührt und in das Fleisch gefüllt.

Es wird nun in kochendes Wasser gelegt, einigemal aufgeköcht, das Wasser abgegossen und das Fleisch dann im eigenen Fett gebraten.

166. Hammelschlegel gleich Rehhschlegel zubereitet.

Der Schlegel wird entfettet, tüchtig geklopft, im Winter 2 und im Sommer 1 Tag in ein Essigtuch oder in süße Milch, die ihn bedeckt, gelegt, wodurch er außerordentlich zart wird. Er wird gut mit Salz und Pfeffer eingerieben und in frischer Butter mit Zwiebeln gebraten. Er muß oft begossen werden und braucht $2\frac{1}{2}$ Stunden, bis er weich ist.

167. Schweinebraten.

Ein Stück vom sogenannten Halsstück oder Kammripp mit kurzen Knochen ist das beste Fleisch zum Braten; wer es nicht fett liebt, nimmt besser vom Bug oder Schlegel, doch ist dieses trockener. 1— $1\frac{1}{2}$ kg Fleisch wird mit einem nassen Tuch abgerieben, mit Salz und Pfeffer auf beiden Seiten eingerieben, in eine Bratpfanne gelegt, worin sich etwas kaltes Wasser befindet. 1 Zwiebel samt Schale und 1 Gelbrübe werden hineingeschnitten. Wer es liebt, kann das Schweinefleisch mit Knoblauch einreiben oder damit spicken. Das Fleisch wird zuerst fest zugedeckt und unter fleißigem Begießen

auf beiden Seiten durchgedünstet, bis es mürbe ist. Hierauf wird der Deckel kurze Zeit von der Bratpfanne genommen, das Fleisch bei öfterem Drehen und fortgesetztem Begießen schön lichtbraun gebraten. Dann wird der Braten auf eine Platte gelegt. Mit dem Fett dünstet man $\frac{1}{2}$ Teelöffel Mehl, löscht es mit Fleischbrühe ab, läßt es aufkochen und seiht es ab. Dann wird das Fett von der Tunke genommen, diese und der Braten in die Bratpfanne zurückgelegt und heiß gemacht. Beim Anrichten wird der Braten auf die gut vorgewärmte Platte gelegt, einige Löffel Tunke darübergegeben und die übrige Tunke besonders angerichtet.

168. Schweinsfilet.

Der Lummel (Lenden) wird entfettet, gespickt, mit Butter, Zwiebeln, Gelbrüben, Pfeffer, Salz beige stellt und weichgebraten. Er braucht $\frac{1}{2}$ Stunde, bis er durchgebraten ist, und muß viel mit dem Fett, das ausbrät, begossen werden.

169. Kaffeler Rippenspeer.

Ein Stück Kammripp vom Schwein wird einen Tag lang eingesalzen und über Nacht in den Rauch gehängt; vor dem Gebrauch wird das Fleisch 1 Stunde lang in heißes Wasser gelegt und wie Schweinebraten behandelt.

NB. Das Einsalzen und Räuchern besorgt am besten der Metzger.

II. Verschiedene Fleischspeisen.

Es gibt eine große Anzahl von verschiedenen Fleischspeisen; die gebräuchlichsten und beliebtesten sind in folgendem behandelt. Die Hausfrau kann bei allen Rezepten ab- und zugeben, je nachdem ihr Material zur Verfügung steht.