

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

II. Verschiedene Fleischspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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.

a. Ochsen- und Rindfleisch.

170. Beefsteak I.

Das Fleisch vom Lummel (Lenden) muß mürbe sein, im Sommer im Kühlkeller, im Winter 8—14 Tage an einem luftig-kühlen Ort hängen. Man entfernt alle Sehnen und Fasern sowie alles Fett und schneidet das Fleisch quer durch und zwar daumendick. Hierauf wird es geklopft und geformt. Ein Stück soll 150 g wiegen. Es wird nur auf einer Seite mit Pfeffer und Salz bestreut.

Wenn die Butter heiß geworden, legt man das Fleisch so ein, daß die gewürzte Seite nach oben kommt. Nun läßt man die untere Seite bei lebhaftem Feuer eine Minute braten, kehrt es um und begießt die obere Fläche mit einem Löffel Bratenjus (kalte verdickte Tunke) und Fleischbrühe. Die zweite Seite muß ebensolange braten.

Man richtet die Beefsteaks auf heißer Schüssel an.

171. Beefsteak II.

Man läßt die eine Seite des Beefsteaks in heißer Butter bei starkem Feuer nur so lange braten, bis die Poren des Fleisches sich schließen, damit der Saft nicht herauslaufen kann. Man dreht das Fleisch um, brät die noch ungebratene Seite fertig, d. h. braun, und dann auch die erste Seite. Das muß aber alles ganz rasch — in 2 Minuten — geschehen. Man kann diese Beefsteaks einen Augenblick zudecken.

172. Deutsches Beefsteak.

Mit 250 g feingewiegtem rohem Rindfleisch und 250 g ebensolchem magerem Schweinefleisch werden 4 Eßlöffel Weizenmehl, 1½ Eier, feingestößenes Salz und ein wenig gestößener Pfeffer gut vermengt. Man formt daraus sogleich 5 runde fingerdicke Röllchen und bestreicht sie dicht auf beiden Seiten mit feingewiegten Zwiebeln. Dann macht man in der Bratpfanne

ein Stück Butter heiß, legt das Fleisch hinein und deckt es zuerst wenige Minuten zu. Bei öfterem Hin- und Herrücken der Pfanne brät man die Beefsteaks auf beiden Seiten, ohne hineinzustechen, innerhalb 5—8 Minuten.

Man richtet sie auf einer heißen Platte an, stellt sie warm, rührt rasch in der Pfanne einen halben Teelöffel Mehl an, solange, bis es dunkelgelb ist, gießt etwas Fleischbrühe oder warmes Wasser dazu und läßt es zu einer Tunke kochen, die man über die Beefsteaks gießt.

173. Geräucherter Lenden.

Zu einem schönen Ochsenlenden nimmt man 150 g Salz und 60 g Zucker. Der Lenden muß sorgfältig abgehäutet und entfettet sein. Der dünne Teil wird abgeschnitten.

Man legt das Fleisch in einen Steintopf, bestreut es mit Salz, Zucker und Salpeter und gießt einige Löffel Wasser darüber. In der Brühe, die entsteht, läßt man es 5—6 Tage an einem kühlen Ort liegen und wendet es zweimal täglich um. Ist das Fleisch durchgesalzen, so läßt man es abtropfen, näht es glatt und fest in ein Tuch, und räuchert es 2 Tage, aber ja nicht zu lang. Das Fleisch wird nicht gekocht und an einem trockenen Ort aufbewahrt.

Es wird feingeschnitten als kalter Aufschnitt verwendet.

174. Pfefferfleisch.

Man nimmt dazu Ochsen- oder Rindfleisch vom Bug, wäscht und klopft dasselbe und schneidet es in etwa 3 Finger breite Stücke und salzt diese. Dann wird das Fleisch stark mit gestoßenem Pfeffer bestreut, in Mehl umgewendet und in flüssiger Butter zugedeckt weich und lichtbraun gebraten. Man löscht es mit Fleischbrühe ab, läßt das Fleisch noch kurze Zeit in der Tunke schmoren und richtet es in derselben an.

Das Fleisch wird als Beigabe zu neuen Kartoffeln oder zu Kartoffelklößen gegeben.

175. Zunge einzufalzen.

Von einer Rinds- oder Dhjenzunge schneidet man den Gurgelansatz sowie alles schwammige Fleisch ab. Die Zunge wird mit Salz tüchtig gerieben und dabei mehrmals in frischem Wasser gewaschen, damit sie rein von Schleim wird. Alsdann bestreut man sie mit etwa 2 g Salpeter und 1 Teelöffel voll gestoßenem Zucker und reibt sie tüchtig mit 125 g Salz ein, wobei die Zunge nicht alles Salz aufnehmen wird, sondern davon wieder abfällt. Dieses abgefallene Salz streut man in einen Steintopf, legt die Zunge hinein, gibt noch etwas Salz darüber, beschwert das Fleisch mit einem Stein und stellt den Topf an einen kühlen Ort, doch darf das Fleisch nicht gefrieren. Es bildet sich nun ein Pökel (Fleischlake), worin die Zunge alle paar Tage gewendet wird. Nach 10—14 Tagen kann man die Zunge gebrauchen.

Einen oder zwei Tage, bevor die Zunge zur Verwendung kommt, stellt man sie in kochendem Wasser aufs Feuer, läßt sie ununterbrochen etwa 3½ Stunden kochen, bis sie sich leicht durchstechen läßt. Noch heiß wird die Haut abgezogen und die Zunge, nachdem sie ganz erkaltet ist, in Scheiben aufgeschnitten und entweder zu Ragout verwendet oder ohne Zutat zu Butterbrot und Salat gegeben. Gebraucht man sie nur teilweise, so legt man den Rest in kalte Fleischbrühe, wodurch sie saftig bleibt.

176. Zunge mit Kaperntunke.

Die Dhjenzunge muß frisch gebraucht werden, da sie rasch einen Beigeschmack bekommt. Der Gurgelansatz und das gelbe schwammige Fleisch werden abgeschnitten und geben, in Salzwasser gekocht, eine kräftige Fleischbrühe. Die Zunge selbst wird mit viel Salz und etwas Wasser tüchtig abgerieben und so lange gewaschen, bis sie ganz rein ist. In kochendem Wasser mit wenig Salz, Zwiebel, Vorbeerblatt und Zitronenscheibe wird sie in etwa 3—3½ Stunden weichgekocht, dabei

darf das Wasser nicht strudeln, sondern unaufhörlich perlen. Der aufsteigende Schaum wird abgeschöpft. Die Zunge wird auf ein Brett genommen und rasch abgezogen, in der Mitte gespalten und in die Brühe zurückgelegt, so daß sie heiß bleibt; sie darf aber nicht mehr kochen.

Nun wird die Tunke bereitet. Man macht ein Stück Butter flüssig, dünstet 2 Eßlöffel Mehl gelb darin, löscht mit einigen Eßlöffeln der Zungenbrühe ab, tut den Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone dazu, salzt, wenn nötig, ein wenig nach und läßt alles $\frac{1}{4}$ Stunde bei fleißigem Rühren durchkochen; man nimmt etwa 15 Stück Kapern dazu und läßt diese mitkochen, bis sie weich sind. Die Zunge wird auf die gut gewärmte Platte gelegt, die Tunke besonders gegeben.

Dieses Gericht ist vorzüglich zu breiten Nudeln oder Makkaroni.

Auch eine Wildbrettunke, zu der man das Mehl braunröstet, paßt gut dazu.

177. Zungenragout in Madeira-Tunke.

Eine frische oder eine eingesalzene Ochsenzunge wird abgekocht und abgezogen (siehe „Zunge in Kapertunke“).

Nun bereitet man eine Madeira-Tunke, indem man ein Stück Butter heiß werden läßt und darin $1\frac{1}{2}$ Teelöffel Mehl und ein wenig gestoßenen Zucker dunkelröstet, dieses mit kräftiger Bratentunke und der Zungenbrühe abrührt und die Tunke $\frac{1}{2}$ Stunde lang gut durchkocht. Kurz vor dem Anrichten vermischt man ein Trinkglas voll Madeira oder Rotwein damit; doch darf die Tunke nachher nicht mehr kochen.

Es werden Fleischklops zubereitet (siehe Fleischklops) und in Butter braungebraten, nicht gekocht.

Die Zunge wird noch warm in schöne Scheiben geschnitten und auf einer tiefen runden Platte aufgelegt, die kleinen Klopsen werden dazwischengelegt und die Madeira-Tunke, welche

recht heiß sein muß, wird über das Ganze gegossen und die Platte am Rand mit spanischen Brötchen belegt.

Dieses Gericht ist als Zwischenspeise ohne weitere Zugabe aufzutragen.

b. Kalbfleisch.

178. Wiener Schnitzel.

Kalbfleisch vom Schlegel wird in dünne Stücke geschnitten, 12 cm lang, 6 cm breit, alles Hautige entfernt. Die Fleischstücke werden geklopft, gesalzen und gepfeffert, in Mehl, dann in Eiweiß und Weckmehl getaucht, hübsch geformt und in Butter schön gelb gebacken.

Das Fleisch gewinnt sehr, wenn man etwas Speck mitbrät, besonders wenn es nicht paniert, d. h. nicht mit Weckmehl bestreut ist.

Man gibt Zitronenscheiben dazu.

179. Kalbskotelette I.

Die Stiele werden geschabt, das Hautige entfernt, die Kotelette geklopft, schön geformt, gepfeffert und gesalzen und, wenn man will, paniert.

Die Butter läßt man heiß werden und legt die Kotelette hinein. Während die untere Seite des Koteletts brät, muß die Pfanne, um das Anbrennen zu verhüten, von Zeit zu Zeit hin- und hergeschoben werden. Ist das Kotelett gewendet, so kommt etwas frische Butter daran. Von jetzt ab wird die Tunke öfters darübergegossen. Zitronensaft ist sehr dazu zu empfehlen, auch nimmt man gerne bohnen groß Fleischextrakt in die Tunke.

180. Kalbskotelette II.

Gelbrüben, Zwiebeln, Thymian, Salz und Pfeffer werden in Butter gedämpft, die unpanierten Kotelette darin gelbgebacken und etwas Weißwein darangeschüttet. Sie werden hierauf gepreßt und mit dieser kräftigen Tunke angerichtet.

181. Eingemachtes Kalbfleisch I (Kalbfleisch- frikassee).

Man kann dazu vom Schlegel oder von der Brust oder vom Bug nehmen. Das Fleisch vom Schlegel ist etwas trocken, aber vorteilhafter, Bug und Brust sind saftiger. Man kann das Fleisch blanchieren, d. h. ganz kurze Zeit in heißes Wasser legen, wodurch es weiß wird; doch ist das Blanchieren nicht absolut nötig, es nimmt dem Fleisch die Kraft. Hierauf wird es in Stücke geschnitten, mit etwas feinem Salz und ein wenig Pfeffer eingerieben und sogleich in einen Bratopf mit heißer Butter gelegt und etwas Mehl darübergestreut und zugedeckt. Nach kurzer Zeit werden einige Eßlöffel Fleischbrühe zugegossen, das Fleisch wird gewendet und weitergedünstet, bis es fast weich ist, wobei es aber weiß bleiben muß. Alsdann wird das Fleisch auf einen Teller herausgelegt, in den Bratopf noch ein Stückchen Butter getan und darin werden 2 Eßlöffel Mehl lichtgelb gedünstet, dann mit warmem Wasser oder mit Fleischbrühe abgelöscht, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, eine Zitronenscheibe, Zwiebel und, wenn nötig, Salz dazugesetzt. In dieser Tunke werden die Fleischstücke langsam weichgekocht, wobei der Topf zugedeckt bleibt. Vor dem Anrichten gießt man $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein daran. Die Tunke kann mit Eigelb und saurem Rahm abgerührt werden, das Fleisch wird in derselben zu Tisch gegeben.

NB. Die Knochen dürfen nicht mitgekocht werden, die Tunke wird grau davon. Kochzeit etwa 1 Stunde.

182. Eingemachtes Kalbfleisch II.

Es wird ein Stück vom Schlegel, Bug oder von der Brust in Fleischbrühe mit Zwiebeln, Gelbrüben, Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt in einen hellen Topf gelegt, zugedeckt und weichgekocht, dann herausgenommen und in Stücke geschnitten. Nun werden 2 Eßlöffel voll Mehl in einem Stück Butter lichtgelb gedünstet, mit der Brühe aufgefüllt, das Fleisch

hineingetan, etwa 5 Minuten darin gekocht und dann noch $\frac{1}{2}$ Glas Wein darangegeben. Mit Eigelb und saurem Rahm wird das Fleisch angerichtet.

Beim Warmstellen muß man den Topf in heißes Wasser stellen, damit nicht das Eigelb in der Tünke gerinnt.

183. Eingemachtes Kalbfleisch III.

Es wird Fleisch vom Schlegel, Bug oder von der Brust genommen und 10 Minuten in heißes Wasser gesteckt, damit es weiß wird („blanchiert“). Darauf wird es herausgenommen und in kleine Stücke zerteilt.

Nun läßt man ein eigrößes Stück Butter flüssig und warm werden, dünstet darin 1 starken Eßlöffel Mehl hellgelb, füllt das mit Wasser oder Fleischbrühe auf, tut Zwiebel, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt dazu und läßt es aufkochen. Darenin wird das Fleisch gelegt und 1 Stunde ganz langsam durchgekocht. Über Eigelb und saurem Rahm wird es angerichtet.

Rudeln, Makkaroni, Kartoffeln aller Art, Spätzlein werden dazugegeben.

184. Fleischrollen.

Kalbfleisch vom Schlegel oder Rindfleisch vom Vorschlag wird gewaschen und von allen hautigen Teilen befreit. Alsdann werden möglichst dünne, etwa handgroße Stücke davon geschnitten, wie zu Wiener Schnitzel. Die Fleischstücke werden recht geklopft und auf beiden Seiten mit etwas feinem Salz und Pfeffer eingerieben.

Geräucherter Speck und geschälte Zwiebeln, desgleichen nach Geschmack eine ausgegrätete Sardelle werden zusammen fein gewiegt und mit einem Löffel auf die Mitte der Fleischscheiben gestrichen. Die Fleischstücke werden zu Rollen jedes für sich fest aufgewickelt, dann mit einem Faden umbunden und in Mehl getaucht. In einer Bratpfanne läßt man Butter flüssig werden und brät die Fleischrollen schön lichtbraun auf

allen Seiten, wobei die Pfanne fest zugedeckt bleibt. Alsdann wird das Fleisch mit Fleischbrühe oder warmem Wasser abgelöscht und in der Brühe einige Minuten aufgekocht. Beim Anrichten werden die Fäden von den Fleischrollen pünktlich entfernt, das Fleisch wird auf eine erwärmte Platte gelegt, die Tunke wird mit saurem Rahm abgerührt und besonders angerichtet. Diese Fleischrollen eignen sich als Beigabe zu Gemüse oder neuen Kartoffeln.

185. Kalbskopf en tortue I.

Der Kopf wird abgehäutet, Zunge und Hirn herausgenommen, dann der Kopf mit kaltem Wasser beige stellt und langsam bis zum Kochen gebracht; das geschieht, um das Fleisch weiß zu machen (das sogenannte „Blanchieren“). Hierauf wird der Kalbskopf in kaltes Wasser gelegt und in kleine Stücke geschnitten.

Zwiebeln, Gelbrüben läßt man in Butter etwas anbraten, füllt mit Wasser auf, legt, wenn es kocht, die Stücke hinein und dazu Petersilie, Lorbeerblatt, Nelken, wer sie mag, Pfeffer, Salz, etwas abgeschälte Zitrone und läßt alles 1—1½ Stunde kochen. Der Kalbskopf wird, wenn er weich ist, in der Brühe aufbewahrt, die man auch als Sülze verwenden kann, wenn sie geklärt ist.

Man richtet den Kalbskopf in brauner Tunke an, die man aus Mehl, das in Butter oder Butterschmalz gebräunt wird, herstellt. Dazu tut man Madeira und Cayenne-Pfeffer. Die Tunke muß etwas dick (sämig) sein, und sämig wird sie dadurch, daß man Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Pastetenwürz und Butter daranrührt.

Bezierzt wird die Platte mit Gurken, Oliven, harten Eiern, Champignons, Trüffeln, spanisch Brot, der Zunge und dem Hirn vom Kalb, die aber jedes für sich gekocht werden müssen.

Die Zunge wird in der Kalbsbrühe gekocht, abgehäutet und in Stücke geschnitten. Das Hirn wird blanchiert, in

frisches Wasser gelegt und, nachdem die Haut vorsichtig entfernt ist, in kochendem Salzwasser, dem man Essig beigefügt hat, 15 Minuten gekocht.

Man kann auch eine andere Tunke zubereiten: Es werden 16—18 Schalotten in Butter gedämpft und mit Wein aufgekocht. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde kommen 2 Schöpflöffel braune Tunke daran, und die Mischung wird noch $\frac{1}{2}$ Stunde weitergekocht und durch ein Sieb getrieben, dann Paprika dazugegan. In Butter weichgedämpfte Champignons, auf die man Zitronensaft träufelt, werden vor dem Anrichten dazugegeben.

186. Kalbskopf en tortue nach Dr. Wiel II.

Der Kalbskopf wird in 2 Hälften gespalten, das Hirn herausgenommen und in mäßig gesalzenem Wasser mit 1 kg Rindsknochen, 3 Gelbrüben, 1 Selleriewurzel, 1 Zwiebel und etwas Petersilie langsam weichgekocht, etwa 2 Stunden lang. Die Haut von Kopf und Zunge wird abgeschält, beide in Stücke geschnitten und das alles wird warmgestellt.

Nun wird die Tunke gemacht.

150 g Butter läßt man in einem großen Topf zergehen, läßt 1 Eßlöffel Mehl darin anziehen und füllt mit der Brühe auf. Dann kommt der Kalbskopf hinein und die Zungenstücke sowie ein Kaffeelöffel voll Fleischextrakt, welcher vorher in einer Tasse dieser Brühe aufgelöst wird. Hierauf schneidet man das Eiweiß von 6 hartgekochten Eiern recht fein und einige Essiggurken in Rädchen und läßt das alles noch 5 Minuten über gelindem Feuer bei beständigem Umrühren kochen. Dann kommt noch der Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone oder guter Weinessig, etwas Pfeffer darunter, wird vermengt und gleich vom Feuer genommen und hübsch garniert.

Man kann auch Trüffel, Champignons, Kapern, Morcheln, rote Kresse und Oliven dazu nehmen.

Ein Kalbskopf reicht für 8—10 Personen.

187. Kalbsherz.

Das Herz von einem Kalb wird rein gewaschen und in die Öffnungen werden Schalotten gesteckt. Nun wird ein Stück Butter in einen Topf gelegt, und wenn sie etwas aufgeköcht hat, legt man das ungesalzene Herz hinein und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen. Dann wird es gesalzen. Nun tut man ab und zu ein wenig Fleischbrühe daran und begießt das Herz fleißig. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde ist es weich.

Man bestäubt die Brühe und gibt zuletzt ein wenig Wein dazu.

188. Kalbshirn.

Es wird in kaltem Wasser beigesezt und so lange darin gelassen, bis es köcht. Dann wird es in kaltes Wasser gelegt, die Haut vorsichtig entfernt und in kochendem Salzwasser nebst etwas Essig und Lorbeerblatt 15 Minuten gekocht.

Man kann es, wenn es gekocht ist, auch noch backen. Man taucht es in Mehl, dann in Eiweiß und Reibebrot und bäckt es in Butter.

189. Brieschen I.

Brieschen werden blanchiert und, nachdem das schlechte Fleisch weggeschnitten ist, in der Mitte geteilt. Sie werden in einer mit Butter bestrichenen Bratpfanne mit Mehl gedämpft, bestäubt, darnach gesalzen und mit Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt, schließlich ein wenig Wein dazugesetzt. $\frac{1}{2}$ Stunde Dämpfzeit.

190. Brieschen II.

Sie werden blanchiert u. s. w., der Länge nach durchgeschnitten und in Fleischbrühe gekocht. Dann wird eine Buttertunke gemacht, die man mit der Brühe verdünnt und mit Champignons zu Tisch gibt.

191. Brieschen III.

Sie werden blanchiert u. s. w., in Scheiben geschnitten, in Eiweiß und Weckmehl getaucht und in Butter gebacken.

192. Brieschen IV.

Sie werden auch mit Tomatentunke und Reis, in dem man Tomaten gekocht hat, angerichtet.

193. Kalbsbrieschenwurst.

Als Hülle wird die Kapsel einer Milz genommen, aus der aber alle Milzsubstanzen sorgfältig geschält werden; sie wird umgestülpt verwendet.

2—3 Kalbsbrieschen werden sauber gewaschen und, nachdem die Luftröhre entfernt ist, in längliche Stücke geschnitten, auf ein Kalbsnetz gelegt, mit Salz und Pfeffer, etwas feingewiegtem Selleriekraut und Zitronenschale gewürzt, aufgewickelt, in die Kapsel gefüllt, diese wird zugebunden und 1 starke Stunde in Fleischbrühe gekocht. Das hält sich im Winter gut und wird kalt aufgeschnitten oder als Einlage in Gelee verwendet.

194. Kalbslungenmus.

(Vorzüglich, besonders für Kranke.)

Eine schöne Kalbslunge samt dem Schlund wird abgezogen und gewaschen, dann wird sie in kleinere Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser (etwa 1 $\frac{1}{2}$ l) beigestellt und darin weichgekocht. Ist die Lunge weich, so wird sie herausgenommen und feingewiegt. Sie wird wie Fleisch-Haché zubereitet. Nur anstatt Fleischbrühe nimmt man die Lungenbrühe zum Auffüllen.

Die Lunge bedarf zum Kochen viel Wasser, weil sie sehr dehnbar ist. Die Lungenstücke müssen alle im Wasser liegen, denn wenn sie oben trocken liegen, werden sie ungenießbar.

195. Gebackene Kalbsleber I.

Die Kalbsleber muß ganz frisch verwendet werden, da sie sonst der Gesundheit nachtheilig ist. Man wäscht sie, zieht die Haut davon, schneidet sie in halbfingerdicke Streifen, streut etwas gestoßenen Pfeffer darauf, taucht sie in Mehl und brät sie offen etwa 10 Minuten lang in heißgemachtem Fett (Butterschmalz) auf beiden Seiten schön gelb, nimmt sie heraus, gießt rasch 1 Glas Wein in die Pfanne, salzt die Tunke, rührt sie, bis sie sämig ist, streut feingestopenes Salz über die Leber und tut die Tunke darüber. Die Leber darf erst, wenn sie weich ist, gesalzen werden, sonst wird sie hart. Beim Anrichten 1 Eßlöffel Senf an die Tunke gegeben schmeckt gut.

Leber kann zu jedem Gemüse gereicht werden.

196. Gebackene Kalbsleber II.

Die Leber wird mit gesalzenem, ungeräuchertem Speck gespickt. 2½ Sardellen mit Zwiebeln fein gewiegt und saurer Rahm darübergestrichen. Die Leber wird im Backofen schön gelb gebraten und die sich ergebende Tunke darübergegossen.

197. Leber zu backen III.

Man nimmt am besten frische Kalbsleber, wäscht sie und zieht die Haut ab. Die Leber wird in dünne Scheiben geschnitten und eine Weile in Milch gelegt, damit das Blut herauszieht. Hierauf wendet man sie im Mehl um, bäckt sie rasch in heißem Fett, bestreut sie mit feinem Salz und gießt ½ Glas Wein daran.

c. Hammelfleisch.**198. Hammelkotelette I**

sind am besten auf dem Roß gebraten, sie müssen innen roh sein und werden nicht paniert.

199. Hammelkotelette II.

Man bestreicht die Pfanne mit etwas Butter. Die Kotelette werden, nachdem sie schön hergerichtet, gesalzen und mit etwas Butter belegt sind, auf der einen Seite leicht angebraten, dann herausgenommen, gepreßt, sodann auf die ungebratene Seite hineingelegt, auf der gebratenen Seite dick mit einem Zwiebelbrei (gedämpften, durchgetriebenen Zwiebeln) bestrichen, mit Weckmehl und geriebenem Käse bestreut und schön gebacken.

200. Hammelragout I.

Das Fleisch vom Hals, Bug und von den Rippen wird in passende Stücke zerteilt und gleich Wild 3 Tage eingebeizt, dann aus der Beize genommen, in Butter etwas angebraten, mit Fleischbrühe und der Beize abgelöscht, etwas Mehl daraufgestreut und 1½ Stunde gekocht. Vor dem Anrichten kommt etwas Salz und Wein daran.

201. Hammelragout II (nach englischer Art).

Gelbrüben und Zwiebeln werden fein geschnitten, etwas Pfeffer, Majoran, Koriander, Lorbeerblatt auf das in Stücke geschnittene Hammelfleisch (Schlegel, Hals, Brust oder Kotelette) gestreut, mit einem Tuch bedeckt und längere Zeit (bis 2 Tage) an einen kühlen Ort gestellt. Das Fleisch wird alsdann mit kalter Fleischbrühe aufs Feuer gesetzt; nach einiger Zeit läßt man Kartoffelstücke und Gelbrüben, Erbsen, Bohnen, auch Kohlblätter samt einer Messerspitze Cayennepfeffer mitkochen, bis das Fleisch weich ist. Gesalzen wird das Fleisch erst vor dem Anrichten.

202. Hammelragout III.

Hammelfleisch von Schlegel, Brust oder Hals wird in passende Stücke, nicht zu klein, geschnitten und gut gesalzen. Es werden nun Zwiebeln in Scheiben geschnitten, Wirsing zugerichtet und gewaschen und Kartoffeln in Schnitze geschnitten. In einen gut verschließbaren Topf legt man ein

gutes Stück Butter; ist diese flüssig, so legt man eine Lage Wirsing, dann eine Lage Fleisch darauf, dann Kartoffeln u. s. f. Obendarauf legt man abermals Wirsing, dazwischen werden Salz, Pfeffer und Zwiebeln gestreut. Man füllt zur Hälfte mit Fleischbrühe oder Wasser auf, deckt das Gefäß sorgfältig zu und dämpft alles 2 Stunden. Ist die Masse weich, so wird die Brühe abgegossen und Fleisch und Gemüse auf eine tiefe Schüssel gestürzt. Es wird nun Mehl in wenig Butter gedünstet und mit der Hälfte der Brühe langsam angerührt. Ist die Brühe aufgeköcht, so gießt man sie über das Fleisch. Wird das Ragout mit Fleischbrühe aufgeköcht, so braucht man weniger Salz und Gewürz.

d. Schweinefleisch.

203. Schweinslenden wie Lachs zubereitet.

100 g Salz, 1 starker Teelöffel gestoßener Zucker, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 kg Lenden. Die Lenden werden so zugerichtet, daß sie die Form eines Fisches haben. Alle Haut und alles Fett muß entfernt werden. Der Kopf muß abgeschnitten und kann zu Sauerbraten verwendet werden. Man löst das Salz in dem Wasser auf und gießt dies Salzwasser neben das Fleisch, das man in einen steinernen Topf gelegt hat. Der Topf wird fest zugedeckt und in den Keller gestellt. Das Fleisch wird täglich 3mal gewendet, am vierten Tag zum Abtropfen auf ein Brett gelegt, in Leinwand eingenäht und über Nacht in den Rauch gehängt. Es wird ungeköcht und kalt aufgeschnitten.

204. Schinken abzukochen.

Der geräucherte Schinken wird Abends in laues Wasser gelegt, das ihn ganz bedecken muß. Am Morgen wird er zeitig mit heißem Wasser beigestellt und langsam zum Sieden gebracht. Er darf nie kochen, nur Bläschen ziehen. Man gießt, sobald der Schinken kochen will, etwas laues Wasser

daran. Wenn die Haut sich leicht löst und aufspringen will, ist der Schinken weich.

Eine zweite Art ist das Backen der Schinken. Man umhüllt den Schinken, nachdem er Abends eingeweicht war, mit schwarzem Brotteig und zwar ziemlich dick und stellt ihn auf einem Randblech so lange in einen Backofen, bis der Brotteig ausgebacken ist. Dann ist der Schinken weich.

205. Schweinsnieren

werden in Scheiben geschnitten, in lauem Wasser gewaschen und in heißer Butter beigefetzt. Wenn sie angezogen haben, wird ein wenig Mehl daraufgestreut und 1 Zwiebel dazugegeben. Das Ganze wird mit Fleischbrühe abgelöscht und erst beim Anrichten gesalzen, da die Nieren sonst hart werden. Zum Schluß gibt man einige Löffel Wein dazu. Man kann auch noch etwas Mehl in Butter braunrösten, ablöschen und kurz mitkochen lassen. Die Nieren sind sehr rasch, in $\frac{1}{4}$ Stunde, weich und müssen gleich gegessen werden.

Man gibt Kartoffeln jeder Art dazu.

206. Bratwürste, Leber- und Griebenwürste

werden in lauem Wasser gelegt und in heißem Fett vorsichtig gebacken, damit sie nicht aufspringen. Man darf nicht hineinstecken. Vor dem Anrichten kommt Bratentunke dazu.

207. Frankfurter Bratwürste

werden in heißem Wasser beigestellt und dürfen nur 6—8 Minuten sieden. Man darf nicht hineinstecken.

e. Gemischte Fleischspeisen.

208. Schüsselfleisch I.

375 g Kalbfleisch vom Schlegel, 375 g eingebeiztes Wild- oder Ochsenfleisch, 375 g durchwachsenes Schweinefleisch, aber ohne Speck (Kammrippe am besten).

Das Fleisch wird in möglichst dünne, lange Streifen geschnitten, Haut und Sehnen sorgfältig davon entfernt. Es wird mit dem nötigen Gewürz, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, geschnittenen Schalotten vermischt, in einen Topf übereinandergelegt, fest zugedeckt und über Nacht stehen gelassen. Andern Tags werden 2 gut abgebrühte Kalbsfüße daraufgelegt, etwas Salz, einige Zitronenscheiben, 1 Glas guter alter Wein und 1 Glas Wasser und Essig darübergegossen. Nun wird ein sehr fest schließender Deckel daraufgedeckt und dieser mit Brotteig verschlossen, damit kein Dampf entweicht. Die Schüssel darf nicht zu voll gefüllt werden, da sonst der Saft herausläuft. Das Fleisch wird im Backofen gebacken und zwar so lange, bis der Brotteig hart ist, also so lange als ein Laib Brot. Nach einigen Stunden wird das Brot vorsichtig entfernt und die Kalbsfüße weggenommen und anderweitig verwendet. Wenn das Fleisch erkaltet ist, wird das Fett davon entfernt und die Schüssel auf kochendes Wasser gestellt, damit sich die Sülze verteilt. Dann wird das Fleisch auf eine Platte gestürzt.

209. Schüsselfleisch II.

2 Schulterblätter vom Schwein (3 kg), 1 Stück saftiges Kalbfleisch (2 kg), 125 g Sardellen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Kapern, etwas Schalotten, das Weiße eines Lauchstengels nimmt man. Das Fleisch wird gut abgehäutet, die Knochen und das Fett davon entfernt, die Sardellen gereinigt und in kleine Stücke geschnitten, desgleichen der Lauch, dazu das Gewürz und alles gut durcheinandergemengt. Die Mischung wird in ein irdenes Gefäß gefüllt, das einen gut schließenden Deckel hat. Obendarauf legt man 2 Kalbsfüße, gießt 2 Gläser Wein daran und belegt das Ganze mit einem Butterpapier. Hierauf wird der Deckel mit einem Teig aus Wasser und Mehl gut verklebt, das Gefäß 2 Stunden in den Bratofen gestellt und das Fleisch bei gutem Feuer gedämpft. Es

wird hierauf an einen luftigen Ort gestellt und der Teig entfernt. Man stellt es vor dem Gebrauch ins Eis und stürzt es auf eine Platte.

210. Hackbraten.

(Sehr gut.)

Je 250 g rohes Ochsen-, Kalb- und Schweinefleisch, von allen Sehnen und von allem Fett befreit, hackt man in der bekannten Fleischhackmaschine. Dazu gibt man: 4 Eier, 75 g trockenes, mürbes, eingeweichtes, ausgedrücktes Brot, 1 Teelöffel Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 feingewiegte Schalotten und feingehackte Petersilie. Zuletzt gibt man noch 3 Eßlöffel süßen Rahm oder süße Milch dazu, das macht den Braten zart.

Das alles wird erst mit der Hand verarbeitet und dann mit dem Kochlöffel stark $\frac{1}{2}$ Stunde gleich einem Teig tüchtig geschlagen. Der Teig wird dadurch luftig und löst sich allmählich vom Kochlöffel. Nun wird ein länglicher Kuchen geformt, mit 25 g Weizenmehl bestreut und in ausgelassener heißer Butter etwa $\frac{3}{4}$ Stunde langsam gebraten. Der Braten kann im Backofen gebraten und muß oft mit dem ausbratenden Fett übergossen werden, auch dazwischen ein Guß kochendes Wasser gibt reichlichere Flüssigkeit zum Begießen.

Dieser Braten reicht für 5—6 Personen und schmeckt sehr gut zu Blumenkohl, Schwarzwurzeln, jungen Erbsen und Gelbrüben, auch zu Bohnen.

211. Frikandellen.

Hierzu wird gehacktes frisches Fleisch oder Reste von Braten und gekochtem Fleisch, feingewiegt, verwendet, mit frischer Bratwurst oder gehacktem Schinkenrest vermischt. Ein Weißbrot wird in kaltes Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt. In einem Stückchen Butter läßt man recht zart gehackte Zwiebel und Petersilie dünsten, nimmt dieses, wenn es abgekühlt ist, zu dem Weißbrot, gibt etwas Salz, Muskat-

nuß, 1—2 Eier und $\frac{1}{2}$ Teelöffel voll Mehl dazu, mischt es gut, formt runde oder ovale Küchlein, umgibt sie mit Reibebrot und bäckt sie in reichlichem Fett auf beiden Seiten.

212. Gebackene Fleischreste.

Braten und Fleischreste werden in Scheiben geschnitten, in einen dicken Pfannkuchenteig getaucht und in heißem Fett schön gelb gebacken.

Ist eine gute Beilage zu Salat und Gemüse.

213. Fleischhaché.

Fleischreste aller Art werden fein gewiegt, dazu wiegt man Schalotten und Petersilie ebenfalls fein. Man tut ein Stück Butter in den Topf, läßt sie heiß werden, aber nicht braun, dünstet darin die Zwiebeln, legt das Fleisch hinein, mengt das alles durcheinander, gießt etwas Fleischbrühe dazu und läßt das zugedeckt $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Dann stäubt man etwas Mehl darüber, gibt die Petersilie und einige Löffel Wein dazu. Noch einmal läßt man das Haché aufkochen, dann wird es angerichtet.

Kartoffeln in der Schale, Spätzle, Nudeln und Makkaroni kann man dazu essen.

214. Fleischklops I.

250 g Schweinefleisch und das gleiche Gewicht Rindfleisch werden rein gehäutet, und nachdem die Sehnen ausgeschnitten sind, sehr fein gehackt. Von den Knochen und Abfällen des Fleisches kocht man eine gute Fleischbrühe, welche nicht stark gesalzen wird, mit den üblichen Zutaten von Zwiebeln, Zitronenscheibe u. s. w. Alsdann werden in ein wenig Butter feingehackte Schalotten oder 1—2 Zwiebeln gedünstet und diese nebst Salz, gestoßenem Pfeffer, Muskatnuß, 2 Eßlöffel saurem Rahm und 2 Eiern, wovon das Weiße zu Schnee geschlagen werden kann, gut unter das ge-

hakte Fleisch gemischt und kleine Klöße daraus geformt, diese in Weckmehl umgedreht und in der von den Abfällen bereiteten Fleischbrühe 10—15 Minuten gekocht. $\frac{1}{2}$ kg gehacktes Fleisch ist für 5 Personen hinreichend als Zugabe zu Kartoffeln.

215. Fleischklops II.

(Vorzüglich.)

250 g Ochsenfleisch, 250 g Kalbfleisch, 250 g Schweinefleisch werden fein gehackt, dazu kommt ein wenig Salz und Pfeffer, 3 Eier, $\frac{1}{2}$ eingeweichtes Brötchen und das Abgeriebene von einem ganzen Brötchen sowie etwas Muskatnuß. Der Teig wird tüchtig geschafft, bis er Blasen zieht, er bleibt dann stehen und erst vor dem Einlegen werden die Klöße gemacht.

Dazu kommt eine Sardellentunke. Diese wird auf folgende Art zubereitet: Ein gut Stück Butter, etwa eigroß, wird mit 2 Eßlöffel Mehl gelbgedünstet, dazu kommen 70 g Sardellen, die man mit einer Zwiebel fein wiegt, und endlich, wenn die Sardellen und Zwiebeln etwas gedämpft sind, gibt man noch für 12—15 Pfg. Kapern dazu. Alles dies läßt man $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann gibt man die Klops (Klöße) dazu und läßt sie darin kochen, bis sie gar sind (15—20 Minuten). Man rührt nicht darin, sondern schüttelt den Topf öfters.

216. Muschelragout I.

In einem Stück Butter werden Zwiebeln, 100 g roher, würfelig geschnittener Schinken und 3 Löffel Mehl hell gedämpft, mit Fleischbrühe abgelöscht und aufgekocht. Die Brühe wird durchgeschlagen und 3 Löffel Rahm, Salz und Gewürz darangetan. Darunter mischt man abgekochte, in Stücke geschnittene Brieschen. Man kann auch Reste von Geflügel, Zunge und Fisch hineintun, und Champignons. Das alles wird in Muscheln gefüllt, Weckmehl und geriebener Schweizerkäse daraufgestreut, ein Stückchen Butter daraufgelegt und gebacken. $\frac{1}{2}$ Stunde Backzeit.

217. Muschelragout II.

Petersilie und Zwiebeln werden in viel Butter gedämpft, 1 Kochlöffel Mehl mit den in Würfel geschnittenen Fischresten, gebratenem Kalbfleisch, Schinken, Weckmehl, geriebenem Parmesankäse, 2 Eigelb, $\frac{1}{4}$ Glas Weißwein, 1 Löffel Madeira werden zusammen gekocht und in jede Muschel 1 Eßlöffel voll gefüllt. Zum Decken dämpft man Mehl in Butter, löscht es mit Milch und süßem Rahm ab und läßt es aufkochen. Wenn dies ein dicker Brei ist, mengt man den Schnee von den 2 Eiweiß vorsichtig darunter. Nun überstreicht man den Inhalt der Muschel damit, streut Weckmehl und geriebenen Käse darüber, träufelt zerlassene Butter darauf, stellt die Muscheln auf ein Blech und bäckt sie in gutem Ofen $\frac{1}{4}$ Stunde.

218. Gulasch.

Man nimmt dazu am besten Rindsfilet und schneidet es zuerst in fingerdicke Scheiben und diese dann zu mehreren Riemen und in Würfel. Auf $\frac{1}{2}$ kg Fleisch rechnet man $\frac{1}{8}$ kg Speck und 45 g kleinwürfelige Zwiebeln. Zwiebeln mit Speck röstet man zusammen gelb, fügt das Fleisch hinzu und röstet es auf lebhaftem Feuer so lange, bis der anfangs reichliche Saft auf einen kleinen Rest eingekocht ist, wonach man es mit Salz, grobgestoßenem Pfeffer und etwas feingestoßenem Paprika würzt, gut durcheinandermengt und sofort anrichtet.

Sehr gut wird dieses Gulasch, wenn man statt nur Rind- oder Ochsenfleisch zu gleichen Teilen Ochsen-, Schweine- und Hammelfleisch nimmt. Das Rindsfleisch aber muß zuerst und länger geröstet werden als Schweine- und Hammelfleisch.

f. Füllzen.

219. Fleischfülle (Fleischgelee) I.

4 Kalbsfüße, 1 Kalbszunge, 2 Schweinsohren, $\frac{1}{2}$ Küffel, 150 g Ochsenfleisch werden rein gewaschen. In einen großen

irdenen oder emaillierten Kochtopf tut man 1 zerschnittene Zwiebel, Salz, 1 Lorbeerblatt, das Mark von $\frac{1}{2}$ Zitrone und die Schale derselben, allerlei Wurzeln und Grünes, dann das Fleisch und gießt halb Wasser, halb Weißwein darüber, daß die Flüssigkeit das Fleischwerk bedeckt. Was beim Kochen verdunstet, wird durch heißes Wasser und Wein ersetzt. Wenn das Fleisch von den Knochen fällt, wird alles durch einen Seiher gegossen und die Brühe in einer Porzellanschüssel über Nacht in den Keller gestellt. Das Fleisch aber wird noch warm von den Knochen genommen und zu Preßtopf verwendet. Wenn die Sülze kalt geworden ist, so wird das Fett abgekratz und die Sülze in einen Emailtopf getan. (Der Saß wird zurückgelassen.) 2 Eier werden hineingeschlagen und durchgerührt. Dann setzt man den Topf über das Feuer. Eine Serviette, welche in der Mitte in heißes Wasser getaucht und dann fest ausgedrückt sein muß, wird in einen Seiher gelegt und in eine Porzellanschüssel gesetzt. Sobald die Sülze etwas flüssig ist, tut man, wenn nötig, etwas Salz und Zitronensaft dazu, läßt sie stark kochend werden und gießt sie so durch das Tuch in den Seiher. Ist die Flüssigkeit teilweise abgelaufen, so hält man den Seiher über eine andere Porzellanschüssel, gießt die durchgeschlagene Flüssigkeit nochmals durch den Seiher, so läuft sie ganz klar ab. Man legt geräucherte Zungenscheiben, Gebratenes, Geflügel oder Bratenscheiben schön geordnet auf eine Platte und gießt die flüssige Sülze darüber.

220. Fleischsülze (Fleischgelee) II.

Die nachstehende Sülze ist sehr rasch ohne viel Zeitaufwand bereitet.

Man löst 10—15 g weiße Gelatine, je nachdem man die Sülze steif haben will, in 5 Löffel lauem Wasser auf und stellt sie auf die heiße Herdplatte, bis sie klar ist. 4 Gläser Wasser und 4 Gläser Weißwein bringt man aufs Feuer, läßt die Flüssig-

feit heiß werden, aber nicht kochen, löst 6 g Fleischextrakt darin auf sowie ein Stückchen kristallisierte Zitronensäure, fügt Salz und eine Prise Zucker bei, tut ein Beutelchen mit Kräutern und Gewürz in die Flüssigkeit, das man 10 Minuten darin liegen läßt. Dann kommt die aufgelöste Gelatine dazu. Das Ganze wird durch einen feinen Beutel in eine reine Porzellananschüffel filtriert.

An kühlem Ort läßt sich diese Sülze längere Zeit aufbewahren.

Man kann durch Mischung verschiedene Farben erzielen; rote Gelatine macht rot, Safran gelb, Madeira dunkelgelb, reichlicher Fleischextrakt braun. Diese Zutaten müssen natürlich mit der Sülze vermischt werden, so lange sie noch ganz flüssig ist.

Um die feste Sülze zu stürzen, muß man die Form kurze Zeit in heißes Wasser halten oder ein heißes nasses Tuch darum legen.

221. Fleischsülze III.

(Vorzüglich.)

Man kocht eine sehr kräftige Fleischbrühe von Rindfleisch, Knochen, Bratenabfällen, Geflügel und Wildgerippe; auch was man sonst an Fleischresten hat, wird dazugenommen.

Gewürz nach Belieben, Zwiebeln, Suppengrünes, Pfeffer, je nach Geschmack etwas Zitronenschale. Zu einer kleinen Portion von stark 1 l Wasser nimmt man 1 Kalbsfuß, zu 2—2½ Liter Wasser nimmt man 2—3 Kalbsfüße. Das alles zusammen, Kalbsfüße, Fleischreste samt Gewürz u. s. w., muß mindestens 2—2½ Stunden kochen. Salz wird nach Geschmack eingestreut und in den letzten 10 Minuten ein Guß Essig, etwa ¼ l weißer Wein, etwas Zitronensaft und vielleicht eine Prise Zucker. Den Essig tut man früher dazu als den Wein und läßt den letzteren nur einmal mit auf-

kochen. Ist das alles fertiggekocht, gießt man die Brühe durch ein Fleischbrühfieb und läßt sie steif werden. Im Winter geht das rasch. Es wird dann das Fett, das oben darauf ebenfalls steif geworden ist, abgekragt und die Sülze offen, nicht zugedeckt, aufs Feuer gesetzt. Nun nimmt man zu einer größeren Portion 2 große frische Eier — zu einer kleineren reicht 1 —, verschlägt sie mit einem Holzquirl, und wenn die Sülze anfängt, auf dem Feuer zu zergehen, rührt man die Eier darunter. Heiß darf die Geleebrühe aber noch nicht sein, denn die Eier müssen Zeit haben, alles Trübe an sich zu ziehen. Den Topf mit der Sülzebrühe setzt man auf eine ziemlich heiße Stelle des Herdes, deckt ihn aber während des Klärungsprozesses nicht zu und rührt ab und zu mit einem Kochlöffel auf dem Grund, damit die Eier kein Anbrennen verursachen.

Wenn die Sülze anfängt sich zu heben und etwas zu kochen, dann setzt man den Topf ganz an die Seite des Herdes zurück und deckt ihn 10 Minuten bis $\frac{1}{4}$ Stunde fest zu. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Brühe durch ein wollenes Tuch geseiht.

Diese noch flüssige Brühe kann man über Fischstücke, aufgeschnittenes Geflügel, Wild und alle Sorten von Braten gießen und erkalten lassen.

Harte Eier, etwas rote Rüben, Gurken, alles passend geschnitten, macht sich hübsch zur Verzierung. Das alles wird zuerst auf die Schüssel gelegt, dann Fisch oder Fleisch und zuletzt die Brühe darübergegossen.

Will man das Gelee stürzen, so muß man eine Form mit feinem Öl austreichen, die Brühe in die Form gießen und erkalten lassen. Ehe man die Geleebrühe zum Klären aufstellt, versucht man, ob sie sauer, gesalzen und dick genug ist, weil man sie dann noch verbessern kann durch Essig, Salz oder Fleischbrühe.

222. Fleischsülze IV.

2 Kalbsfüße, 250 g Ochsenwaden, $1\frac{1}{2}$ l Wasser, Zwiebeln, 1 Nelke, 1 Lorbeerblatt, 1 Löffel Weinessig, Sellerie,lauch, $\frac{1}{2}$ Zitrone.

Dies alles wird in einem Topf 5—6 Stunden gekocht. Die Ochsenwade wird erst in kleine Stückchen geschnitten und gebraten, und so samt der Tunke mit dem übrigen gekocht. Nach Ablauf der 5—6 Stunden wird die Brühe etwas abgeschäumt, durch ein Haarsieb gegossen und über Nacht kühlgestellt. Das Fett, das sich oben gesammelt hat, wird abgekragt. Den folgenden Tag läßt man die Brühe, die unterdessen zu Gelee geworden ist, auf dem Feuer zergehen, kocht sie mit einem Glas Wein auf, klärt sie mit einem Ei und seigt sie durch ein Tuch in die bereitstehenden Formen.

223. Preßkopf I.

Noch warm nimmt man das Fleisch von den Kalbsfüßen, die zur Fleischsülze I verwendet werden, rein ab, schneidet dieses samt den Schweinsohren und der Zunge gröblich und gießt etwas von der noch warmen Sülze daran. Ist es erkaltet, so wird es noch etwas feiner zerschnitten, man mischt feines Salz, gestoßenen Pfeffer und Essig nach Belieben daran, gibt einige Eßlöffel flüssige Sülze dazu und vermengt alles recht gut. Man stellt die Masse kurze Zeit an die Wärme und füllt sie in beliebige Porzellanformen, auch etwa in runde tiefe Teller oder in kleine ovale Platten und läßt sie fest werden. Zum Gebrauch wird die Fleischspeise gestürzt, dann in dicke Scheiben geschnitten, doch so, daß sie die Form behält, und mit gehackter Sülze umgeben. Preßkopf wird kalt gegeben anstatt Aufschnitt für den gewöhnlichen Tisch.

224. Preßkopf II.

2 Schweinsfüße, 2 Kalbsfüße, 1 Schweinsrüssel, 1 Schweinsohr, $\frac{1}{2}$ kg Ochsenwaden, Salz, Pfeffer, etwas Wein und Essig.

Man kocht das alles in Wasser und schäumt es ab; hierauf kommt 1 Flasche Wein und etwas Essig daran.

Wenn das Fleisch von den Knochen abfällt, wird die Brühe abgegossen, das Fleisch fein geschnitten und eine Schweinszunge, die zu diesem Zweck in einem andern Topf gekocht wird, auch fein geschnitten und nebst Pfeffer, Salz und anderem Gewürz daruntergemischt. Nun wird das Fleisch in ein Tuch eingeschlagen und zwischen 2 Brettern über Nacht gepreßt.

Die Brühe wird andern Tags entfettet, mit Eiern geklärt, der Preßkopf in schöne Stücke geschnitten und mit gedämpfter Gänseleber, Zunge, Ei, Kapern, Oliven, Sardellen, Krebschwänzen u. s. w. hübsch in Formen oder in eine Schüssel gelegt und die geklärte Brühe darübergegossen. Nach Dr. Wiel darf Essig und Wein erst darangegeben werden, nachdem alles gekocht ist. Der gekochte Essig ist sehr schwer verdaulich und der Wein verflüchtigt sich durchs Kochen.

225. Eingesülztes Ochsenmaul.

1 Ochsenmaul und 1 Ochsenfuß werden sauber gewaschen und weichgekocht, in dünne, nudelförmige Stücke geschnitten und mit soviel Fleischbrühe übergossen, daß sie darüber hinausgeht. Hierzu kommt die kleingeschnittene Schale einer Zitrone und Salz in sehr mäßiger Menge. Das Fleisch wird 2 Stunden gekocht; gegen das Ende kommt etwas weißer Pfeffer dazu. Ist die Sülze dick genug, so wird eine geräucherte, weichgekochte Ochsenzunge, auch nudelförmig geschnitten, dazugesetzt und noch $\frac{1}{4}$ Stunde mitgekocht. Das Fleisch wird herausgefischt, in Formen gefüllt und die Sülze durch eine Serviette darübergeseiht.

Auf einen Teller voll kann man 50 g Fleischextrakt beifügen. Ein kleiner Fisch, den man mitkocht, verbessert den Geschmack sehr.

Die Sülze macht sich auch gut ohne die beiden Beigaben von Fleischextrakt und Fisch.

226. Feiner Schwartenmagen.

2 $\frac{1}{2}$ kg Schweinefleisch (Kopfstück), 1 Rindszunge oder 3 Schweinszungen, 3 frische Schwarten, 1 kg Rindfleisch, alles das wird ungefähr 8 Tage in Salzlake gelegt.

Das Rindfleisch wird dann roh gemahlen, alles übrige gut gekocht und in feine Riemen geschnitten. Man nimmt ungefähr $\frac{1}{2}$ l von der Brühe, in der das Fleisch gekocht wird, und dazu folgende Gewürze: Salz, aber nur wenig, weil alles schon gesalzen ist, Pfeffer, Piment, gemahlenes Madegewürz, $\frac{1}{2}$ Muskatnuß, etwas Majoran und, wer es liebt, etwas Knoblauch, der mit Salz fein zerrieben wird. Das Ganze wird tüchtig gemischt, in Schweinsmagen oder Buddarm gefüllt, gut abgebunden und 1–1 $\frac{1}{4}$ Stunde in der Fleischbrühe liegen gelassen. Diese Brühe darf nur bis zum Kochen kommen, ja nicht sieden soll sie, immer perlen, da die Därme durchs Kochen reifen.

Im kalten Wasser wird der Schwartenmagen dann abgekühlt, 2 Tage an der Luft getrocknet und einige Tage geräuchert.

Auf diese Weise zubereitet und behandelt, läßt sich dieser Schwartenmagen längere Zeit aufbewahren.

Um ihm eine schöne Farbe zu geben, kann man der Masse Blut bis zu $\frac{1}{4}$ l und Fleischbrühe bis zu $\frac{1}{2}$ l beigegeben.

III. Wildbret.

Was am billigsten und leichtesten zu haben und am beliebtesten ist, sind Reh und Hasen; Hirsch und Wildschwein sind seltener zu haben und rauher im Fleisch; nur junge Tiere dieser Art sind zu empfehlen. Am besten ist das Wild vom Oktober bis Ende Januar, und am billigsten und häufigsten im Dezember.

Das Wild muß mindestens acht Tage abgehängt sein.