

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

e. Gemischte Fleischspeisen.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

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