

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

4. aufs neue verb. Ausg.

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1825

5. Unterschiedliche Sachen zu Gemüsen.

urn:nbn:de:bsz:31-56462

Unterschiedliche Sachen zu Gemüßen.

1. Gespickte Kalbs-Ripplein.

Man nimmt schöne große Kalbs-Rippen und schneidet zuerst von jeder Rippe das unterste Bein ab. An den langen Beinen hingegen schabt man das Fleisch herunterwärts nur so weit hinweg, daß man das Bein wohl fassen kann. Man klopft die Ripplein ein wenig, spickt sie fein, bestreicht eine Tortenpfanne oder Blech mit frischer Butter, legt die Ripplein darauf, sprengt Salz darüber, und läßt sie eine halbe Stunde in der Tortenpfanne oder in einem Ofen backen bis sie schön gelb sind. Hat man Jus, so röstet man ihn zu einer Glasur, bestreicht die Ripplein mit einem Pinsel über den Speck, thut sie auf eine Platte und garnirt die Platte mit Petersilie oder sonst etwas grünem. Diese Art Ripplein legt man niemals auf das Gemüse, sondern man stellt sie immer besonders auf einer Platte neben das Gemüse.

2. Auf eine andere Art.

Man schneidet die Kalbs-Ripplein nicht gar zu lang und klopft sie ein wenig, nimmt Brotsamen und ein wenig Speck, 3 oder 4 Schalotten und eine kleine Hand voll Petersilie, und hackt es zusammen sehr fein. Dann bestreicht man eine Tortenpfanne oder ein Blech dick mit frischer Butter, streut Pfeffer und Salz in das gehackte, thut das halbe davon auf die Butter, legt die Kalbs-Ripplein darauf, sprengt ein wenig Salz darüber, thut das andere gehackte oben darauf und läßt es eine halbe Stunde in der Tortenpfanne oder in einem Ofen backen. Man kann sie während dem backen auch einmal umwenden.

3. Kalbs-Ripplein in Papier oder Papillotten.

Man nimmt Kalbs-Ripplein, schneidet unten das dicke Bein davon. An dem langen Bein hingegen schabt man das

Fleisch herunterwärts, und schneidet nur ein wenig davon, damit das Ripplein nicht zu lang wird, und macht die gleiche Fülle wie oben gesagt worden ist. Man nimmt dann einen Viertelsbogen Papier, bestreicht ihn mit frischer Butter, sprengt Salz darüber, nimmt zu jedem Ripplein ein Löffel voll von dem gehackten, thut das halbe davon auf das Papier, legt das Ripplein darauf, thut das andere halbe oben auf das Ripplein, schlägt das Papier darüber, wickelt es zusammen wie man einen Apfelwecken zusammenwickelt, läßt es eine gute halbe Stunde in einer Tortenpfanne, die oben und unten Feuer hat, oder in einem Ofenlein backen.

4. Gefüllte Kalbs-Ripplein.

Schneide die Kalbs-Ripplein auf die gleiche Art wie die ersten. Zu 2 Pfund Kalbs-Ripplein nimmt man dann 3 Viertelpfund Kalbsfleisch zum hacken, schneidet alle Haut und alle Fasern wohl davon, nimmt ein Viertelpfund Nierenfett oder Rindermark, welches letztere noch besser ist, schneidet 3 oder 4 Schalotten dazu, und hackt es zusammen mitunter. Wenn es gehackt ist, thut man es in einen Mörser, stößt es noch eine halbe Stunde, damit das Fleisch desto mürber wird. Darnach weicht man Milchbrod in Milch ein, drückt die Milch wieder aus sobald das Brod weich ist und thut es zu dem gehackten Fleisch, schneidet Zitronen fein, stößt Nägelein oder Muskatblüthe dazu, thut Pfeffer, Salz und fein geschnittene Petersilie daran, schlägt 2 Eyer darein und rührt es alles wohl durch einander, legt von dem gehackten Fleisch auf jedes Ripplein einen Löffel voll, und drückt es mit den Fingern wohl an. Man nimmt auch ein wenig Wasser und nezt das gefüllte mit dem Wasser ein wenig oben an. Man nimmt gebähtes Brod, stößt es fein, und sprengt es über die gefüllten Ripplein nezt ein wenig Salz. Hierauf bestreicht man eine Tortenpfanne oder ein Blech dick mit frischer Butter, legt die Ripplein darein, und läßt sie eine halbe Stunde backen. Während dem

backen muß man aber das Fett, so in der Pfanne liegt, einmal über die Ripplein gießen.

Diese Ripplein sind sehr gut zu grünen Gemüßen, wie z. B. Spinat oder junger Mangold.

5. Hammels-Ripplein.

Man nimmt Hammels-Ripplein, klopft sie mit einem Holz stark, thut sie auf einen Teller, schüttet ein wenig Fleischbrühe darüber, daß sie alle naß werden, nimmt Brotsamen, thut Pfeffer, Salz und fein geschnittene Petersilie dazu, macht es wohl durch einander, kehrt dann jedes Ripplein darin um, legt sie auf den Rost und läßt sie bey nicht gar zu starkem Feuer braten.

6. Auf eine andere Art.

Daß eingesottene Butter in einer Pfanne oder in einem Döpfen heiß werden, klopfe die Hammels-Ripplein stark, lege sie darnach eines neben das andere in die heiße Butter, thue Pfeffer und Salz darüber, und laß sie auf beyden Seiten schön gelb backen oder pregeln; sie müssen aber zugedeckt seyn, damit sie desto mürber werden. Wenn sie auf beyden Seiten schön gelb sind, legt man sie auf eine Platte, deckt sie zu, damit sie warm bleiben, nimmt eine Hand voll Petersilie, thut die großen Stiele davon, backt die Petersilie in dem Fett, worin die Ripplein waren, und streut sie über die Ripplein.

Es ist bey den Hammels-Ripplein sehr gut, wenn das Thier 2 oder 3 Tage zuvor geschlachtet worden ist, ehe man das Fleisch braucht. Denn alles Schafffleisch ist hart, wenn es an demjenigen Tage gebraucht wird, an welchem es geschlachtet worden ist.

7. Schweinene Ripplein.

Klopft die Schweinene Ripplein, kehrt sie in geriebenem Brod um, wie die Hammels-Ripplein, und läßt sie hernach auf dem Rost braten. Man kann sie zwar auch in einem Döpfen oder auch in einer eisernen Pfanne braten. Dann

thut man ein wenig Wasser dazu, sprengt Pfeffer und Salz darüber, und läßt sie auf einem gelinden Feuer braten, bis sie auf einer Seite gelb sind, kehrt sie um, und läßt sie auf der andern Seite braten. Diese Art Ripplein giebt man aber niemals zu einem Gemüse auf den Tisch.

8. Schweinene Ripplein an einer Senf-Brühe.

Man nimmt Schweinene Ripplein, schneidet sie dünn, schabt das Fleisch an dem langen Bein hinterwärts, damit man es mit zwey Fingern halten kann, klopft die Ripplein, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, damit sie naß werden, nimmt gedörretes und gestofenes Brod, thut Pfeffer und Salz darunter, kehrt ein jedes Ripplein darin um, legt sie auf den Rost und läßt sie auf einem gelinden Kohlenfeuer braten. Während dem Braten macht man folgende Sauce: Man nimmt 5 oder 6 Eyer, siedet sie hart, nimmt das Gelbe davon, thut es in eine Schüssel, zerdrückt die Eyer mit 3 Löffel voll feinem Baumöl, thut Pfeffer und Salz dazu, ein wenig geschnittene Petersilie, 3 bis 4 Löffel voll Essig, und einen Löffel voll Senf, rührt dies eine halbe Viertelstunde, schüttet es dann auf eine Platte und legt die Ripplein darauf. In diese Brühe kann man sowohl Kalbs- als Schweinene Ripplein legen, und anstatt der Senf-Brühe kann auch eine Estragon-Brühe dazu gemacht werden, die noch besser ist als die erste. Nimm 6 Eyer und laß sie hart sieden. Nimm das Gelbe davon und zerdrücke es in einer Schüssel mit 5 oder 6 Löffel voll Baumöl. Nimm Estragon (man muß aber nur die Blätter von dem Estragon nehmen und niemals die Stengel) und schneide ihn fein. Dann nimmt man Schnittlauch oder Schnitzzwiebeln, und ein wenig Petersilie mit 2 bis drey Schalotten, alles fein geschnitten oder gehackt. Thue es zusammen in die Eyer mit dem Del, schütte 3 oder 4 Löffel voll guten Essig daran und rühre es wohl durch einander. Thue es auf eine Platte, und lege die Ripplein darauf.

9. Gebackene Kalbs-Leber.

Die Kalbs-Leber wird abgehäutet und in fingerslange Stücke zerschnitten; die Stücke aber, die nicht dicker seyn müssen als man das gebähte Brod schneidet, werden auf eine Platte gelegt. Man schüttet Milch darüber, daß die Milch über die Leber hinaus geht, und läßt sie eine Stunde darin liegen. Hierauf läßt man sie in einem Durchschlag vertropfen, wischt dann ein jedes Stückchen mit einem feinen Luche ab, nimmt eine Hand voll Schwarzmehl, thut Pfeffer und Salz darunter, und kehrt jedes Stück von der Leber darin um. Anstatt Schwarzmehl kann man auch geriebenes Brod nehmen, welches noch schöner ist. Man thut eingesottene Butter in eine Pfanne, läßt sie heiß werden, daß sie dämpft, thut die Leber hinein, und läßt sie auf einem starken Feuer schnell backen; darnach zieht man sie aus der Butter, läßt sie wohl vertropfen und legt sie auf eine Platte. Die gebackene Leber ist auch sehr gut mit Salat zu essen.

10. Gebackene Kalbs-Füße.

Wenn die Kalbs-Füße sauber gepuzt und gewaschen sind, und man Zeit dazu hat und sie gern schön weiß haben will, muß man sie einen Tag und eine Nacht zuvor im Wasser liegen lassen, dann werden sie in gesalzenem Wasser gekocht bis man die Beine ganz davon ablösen kann. Man kann sie auch mit Rindfleisch kochen, sie geben aber der Fleischsuppe eine weiße Farbe. Wenn nun die Beine alle daraus sind, so läßt man die Kalbsfüße kalt werden und zerschneidet sie darnach in Stücke wie man sie gern haben will. Dann wird folgender Teig gemacht:

Nimm eine Hand voll Mehl, rühre es mit Wasser so dick an, als einen Knöpfleinteig, thue zwey Löffel voll Baumöl dazu, das Weiße von 3 Eiern, ein wenig Pfeffer und Salz, und rühre den Teig wohl eine halbe Viertelstunde. Er muß dann so dünn seyn, daß er ab dem Löffel läuft. Ist er aber zu dick, so kann man noch ein wenig Wasser

nachschütten; darnach thut man 3 Kalbsfüße dazu, rührt solche in den Teig und backt sie in heißer Butter. Man legt aber die Kalbsfüße löffelweise in die heiße Butter.

Mit diesem Teig kann man auch gebratene Tauben oder junge Hähnen, so man übrig hat, wie auch Storzeneren oder Artisovi und Blumenkohl backen. Man darf aber die Gemüse nur ein wenig schwellen lassen.

11. Auf eine andere Art.

Wenn die Kalbsfüße recht weich gekocht und alle Beine daraus genommen sind, läßt man sie kalt werden und zerschneidet sie in lange Stücke. Dann zerklöpft man ein paar Eyer mit ein wenig Pfeffer und Salz, legt die Kalbsfüße darein, nimmt gestoßenes oder geriebenes Brod und eine kleine Hand voll fein geschnittene Petersilie, kehrt die Kalbsfüße darin um und läßt sie in heißer Butter backen. Man kann sie auch in einem gebrühten Eyerfuchen-Teig backen, nur müssen alsdann mehr Eyer dazu genommen werden.

12. Gebäckene Schweinsfüße und Schweinsohren.

Man nimmt Schweinsfüße und Ohren oder Schnurren, was man will, setzt sie in Wasser zu, gießt eine Bouteille Wein daran, thut Salz, ein paar ganze Zwiebeln, Ingwerwurzeln, Petersilienwurzeln und Sellerie dazu, und läßt es kochen, bis man alles Gebein aus den Füßen nehmen kann. Dann legt man alles auf eine Platte, daß es kalt wird, zerschneidet die Füße und die Ohren in fingerslange Stücke, und zerklöpft 3 oder 4 Eyer. Dann nimmt man geriebenes Brod, thut Pfeffer und Salz darunter, kehrt das zerschnittene Fleisch in den Eyeru um, nimmt es aus den Eyeru, dreht es in dem gestoßenen Brod um und backt es in heißer Butter. Zu diesem Backwerk muß man aber immer so viel eingesotene Butter in die Pfanne thun, als zu Küchlein.

13. Gebackene Sammelschwänze.

Man kocht die Sammelschwänze gerade wie die Schweinsfüße, nur muß man dabey sorgfältig seyn, daß sie ganz bleiben und daß kein Bein daraus fällt; doch müssen sie weich gekocht seyn. Dann legt man sie neben einander auf eine Platte und läßt sie kalt werden. Hernach backt man sie auf die gleiche Art wie die Schweinsfüße, giebt aber Acht, daß sie schön ganz bleiben und nicht zerbrechen. Wenn man 3 oder 4 zu einer Platte hat, ist es genug. Wenn nun die Schwänze auf der Platte liegen, so garnirt man die Platte mit Petersilie.

14. Nierenschnitten.

Wenn man von einem Braten die Niere übrig hat, und etwas Fleisch dazu, so hackt man es fein, thut es in eine Schüssel nebst ein wenig fein geschnittener Petersilie, ein wenig Pfeffer und Salz, schlägt 4 oder 5 Eyer dazu, daß es ein dicker Teig wird. Will man auch Muskatnuß und ein wenig abgeriebene Zitronenschale daren thun, ist es sehr gut. Wenn nicht genug Fleisch vorhanden ist, so kann man Milchbrod in Milch einweichen und es unter das Fleisch thun. Man zerrührt alles zusammen wohl, schneidet das Brod in Schnitten wie zu Gebätem Brod (wenn man Milchbrod hat, ist es noch besser), thut auf jede Schnitte Brod einen Löffel voll des Gehackten, drückt es mit den Fingern wohl an das Brod und läßt es in heißer Butter schön gelb backen. Hiebey ist zu beobachten, daß das Brod oben auf schwimmen und das Fleisch in die Butter hinein kommen muß. Man kann solche Nierenschnitten auch in einer Pfanne oder in einem Deselein backen, nur muß das Blech, worauf sie zu liegen kommen, dick mit frischer Butter angestrichen werden. Sie sind aber nicht so gut als in heißer Butter gebacken.

15. Ruchen-Pastetlein.

Nimm ein halbes Pfund Mehl, thue es auf ein Würkbrett, mache in der Mitte ein Loch und thue ein wenig Salz daren.

Nimm ein Viertelpfund frische Butter, schneide sie in dünne Scheiben, lege sie um das Mehl herum, thue Wasser in das Mehl und würke einen dicken Teig daraus. Würke oder verschaffe ihn wohl, nimm ein Wallholz und zermale ihn einer Messerrücke dick. Darnach schneide Stückchen daraus einer Hand groß. Wenn man übriges Rind- oder Kalbfleisch hat, so hact man es mit ein wenig Petersilie fein, thut es in eine Schüssel nebst ein wenig Pfeffer und Salz, glect einige Löffel voll Fleischbrühe daran und rührt es wohl durch einander. Dann thut man in jedes Stückchen Teig einen kleinen Eßlöffel voll von dem gehackten Fleisch, schlägt den Teig über das Fleisch, drückt ihn wohl zusammen, beschneidet das Küchlein rings umher, daß es wie ein kleiner Becken wird, und bact es in heißer Butter.

16. Brat-Würste.

Man hact Schweinefleisch; es darf aber nicht mager seyn, denn sonst werden die Bratwürste trocken. Man rechnet auf eine Bratwurst ein halbes Pfund gehacktes Fleisch. Das Fleisch wird zuerst wohl geklopft, dann wird es fein gehackt, in eine Schüssel gethan, Zitronenschale so fein als möglich dazu geschnitten, Pfeffer und Salz daran gethan, und das Fleisch selbst mit Wasser angemacht. Auf zwey Pfund Fleisch muß man wenigstens ein Trinkglas voll Wasser nehmen. Hernach nimmt man Bratwurst-Därme von Schweinen, oder welches noch besser ist, von Geißen, thut das Fleisch in eine Spritze und füllt die Därme damit. Man bratet sie auf dem Rost, und giebt sie zu Kohl oder Weißkraut auf den Tisch.

17. Negwürstlein oder Kalbfleisch-Würste.

Nimm ein Pfund Kalbfleisch, mache die Haut und alles Fasrige wohl davon; ein halbes Pfund Schweinefleisch, ein Viertelpfund Nierenfett, oder welches noch besser ist, Rindermark, schneide 3 Schalotten dazu, und hacte es alles mit einander so fein als man kann. Dann weiche für einen

halben Bazen oder ein Viertelpfund Milchbrod oder Weißbrod in der Milch ein, thue es zu dem gehackten Fleisch, nebst ein wenig Petersilien, Pfeffer und Salz, ein paar gekochene Nägelein oder Muskatblüthe, und drey Eyer. Rühre es alles wohl durch einander. Sodann nimm Schweinene Neze, oder so man lieber will, Kalbsneze, doch sind die erstern noch am besten. Weiche die Neze in warmem Wasser ein, damit man sie desto besser aus einander ziehen kann, zerschneide sie in Stückchen etwas länger als ein Finger, thue von dem zerhackten Fleisch hinein, schlage das Neze wohl über das Fleisch, bestreiche ein Blech oder eine Tortenpfanne mit Butter, lege die Würflein hinein, bache sie schön gelb, und lege sie auf den Kohl. Das Fett, so aus den Würflein in die Pfanne läuft, muß man an den Kohl schütten, ehe man ihn anrichtet, es macht ihn sehr gut.

18. Adriots.

Nimm 1 Pfund Schweinefleisch, aber nicht gar zu mageres und hache es fein. Nimm ein halb Viertelpfund frischen Speck, schneide ihn in kleine Würfel und thue es zu dem gehackten Fleisch, nebst ein wenig fein geschnittener Zitronenschale, Pfeffer und Salz. Mache dies mit einer Löffelschaale voll Wasser unter einander. Darnach nimm Schweinene Neze und thue von dem Teig einen Löffel voll darauf, daß es einem runden Laiblein gleich wird. Nimm auch eine Niere von einem Schwein, schneide sie würflicht und klein, mache eine Grube mitten in das gehackte Fleisch, lege von der Niere hinein und schlage das Neze übereinander, alsdann bestreiche eine Tortenpfanne mit frischer Butter, lege die Adriots dar- ein und streue auf jedes geriebenes Brod. Wenn sie gelb gebacken sind, giebt man sie mit Brükslerkohl oder anderm Kohl, oder auch mit weißem Kraut auf den Tisch. Man kann aus einem Pfund Fleisch 4 bis 5 dergleichen machen.

Zu den Gemüßen können auch Schnitten von Schinken oder geräucherte und eingefalzene Zungen, wie auch eingefalzenes Rindfleisch auf den Tisch gegeben werden.