

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Wir Dosen ein!

Siebert, Hiltegund

[Knielingen bei] Karlsruhe, [1932]

Fleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-63712



(Blanke Dosen!)

Die küchenfertig gerichteten, tadellos frischen Pilze mit ganz wenig Fleischbrühe zum Kochen bringen. Nach ca. 10 Minuten die Pilze in blanke Dosen füllen, den gezogenen Saft mit etwas Zitronensaft und Salz abschmecken und damit die Dosen randvoll machen.

Kochzeit:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
80 Min.	100 Min.	120 Min.

Schnelles Arbeiten ist unbedingte Erfordernis.

Fleisch

Da das Fleisch aus Dosen so gut wie frisches Fleisch schmeckt, wird das Eindosen am Schlachttag am meisten angebracht sein.

Durch das Eindosen kann ein Schwein in kürzester Zeit verarbeitet werden; es ist deshalb heute ein Schlachten im Sommer ebensogut möglich wie im Winter. Auch die Notschlachtungen zur heißen Jahreszeit verlieren ihre Schrecken, weil in Dosen alles verarbeitet wird und so durch die Wärme nichts umkommen kann.

Das Fleisch wird sowohl roh, als gebraten, zu fertigen Speisen verarbeitet, eingesalzen und geräuchert und schließlich noch in jeder Art Kochwurst in die Dosen

gefüllt. Somit ist es möglich, ein Schwein ganz anders auszunutzen und auf die verschiedenste Art haltbar zu machen, was sowohl dem Küchensettel, als auch dem Geldbeutel zugute kommt.

Kalb-, Rind- und Kuhfleisch läßt sich natürlich ebenso gut wie Schweinefleisch in Dosen verarbeiten, doch kommen da Salz- und Rauchfleisch in Wegfall.

Man wird am Schlachttag die Teile des Schweines, die man zu Wurst verarbeiten will, abtrennen und wie üblich im Wellkessel kochen. Das ganze übrige Schwein wird, da man keine oder nur kleine Knochen in die Dosen bringt, am besten ganz enteint. Die Knochen werden im Wellkessel mitgekocht und dann sauber vom Fleisch befreit, das in die Leberwurst mitverarbeitet wird. So entstehen keine Abfälle und man bekommt eine kräftige Kesselbrühe.

Die fertig hergestellten, nur mäßig gewürzten Wurstmassen verschiedenster Kochwurstarten werden mit Ausnahme der Bratwürste ohne Darm in Blechdosen gefüllt und nach dem Verschließen gekocht. Gerade die Wurst gefällt in Dosen besonders gut, da sie immer frisch und saftig bleibt und unbegrenzt haltbar ist. Fett, Fleisch, Gallerte und Gewürze können sich in Dosen gleichmäßig verteilen, da dieselben nach dem Kochen in kaltem Wasser gedreht und abgekühlt werden, was man mit Gläsern nicht machen kann.

Von den beiden Schweinehälften schneidet man sich die Stücke, die in den Lack gebracht und schließlich noch geräuchert werden sollen, ab; das ganze übrige Fleisch wird roh oder gebraten in Dosen gefüllt. Das meiste Fleisch wird, da es ja auch am schnellsten geht, roh in Dosen verarbeitet, doch empfiehlt es sich immer zur Abwechslung auch einige fertige Fleischgerichte herzustellen.

Nach ca. 10—14 Tagen kann dann auch das Fleisch aus dem Salz und später das Geräucherte in Dosen gebracht werden. Lackfleisch wie Rauchfleisch werden besonders gerne eingedost, doch darf man dazu den Lack nicht so salzig machen wie man sonst gewohnt ist und auch das Fleisch nur schwach überräuchern. So ein schwach gelackter, wenig geräucherter, in Dosen mit nur ganz wenig Wasser gekochter Schinken gibt einen feinen, wohlschmeckenden Saftschinken, der unbegrenzt haltbar ist. Ein großer Schinken einmal gekocht, muß nun auch nicht rasch weggegessen werden, da er ja auf mehrere Dosen verteilt ist.

Bei dem geringen Preis der Dosen ist es auch durchaus lohnend, die entfettete Kesselbrühe darin haltbar zu machen.

Fleisch und Wurst kommen immer in blanke Dosen, die, wie aus den Rezepten ersichtlich, lange kochen müssen. Es muß deshalb öfters das verdampfte Wasser im Kessel ersetzt werden.

Die Dosen müssen sofort nach dem Verschließen gekocht werden, besonders wenn Fleisch und Wurstmassen warm oder heiß in Dosen gebracht wurden.

Rohes Fleisch: (Blanke Dosen!)

Knochenfreie Fleischstücke, die so groß sind, daß sie die Dosen stramm füllen, werden leicht gesalzen, evtl. auch gepfeffert und fest in Dosen gedrückt, die nach dem Verschließen gekocht werden. Füllt das Fleisch die Dose nicht ganz aus, so muß Wasser nachgegossen werden. Man verwendet dazu Hals, Schlegel und Rückenteile. Diese Stücke werden bei der Verwendung genußfertig gemacht, indem man sie in einer Pfanne mit heißem Fett und Zwiebel ringsum bräunt, dann den gezogenen Saft dazu gießt und so einen Braten mit

Soße erhält. Flache Fleischteile wie Bauch- und Bruststücke werden am besten nach dem Salzen fest gerollt und dann in Dosen gebracht. Diese werden beim Genuß als Kochfleisch verwendet. Kochzeiten:

	1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
Kalbfleisch, junges Schweinefl. } 110 Min.	130 Min.	150 Min.	
älteres Schweinefl., Rindfleisch } 130 Min.	150 Min.	170 Min.	
Kuhfleisch	150 Min.	180 Min.	210 Min.

Gebratenes Fleisch: (Blanke Dosen!)

Bratfähiges Fleisch, leicht gesalzen, von allen Seiten in Fett anbraten, Grünzeug mitbräunen, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe aufgießen. Das Fleisch wird, wenn es halb durchgebraten ist, in Dosen gefüllt, die mit der Bratensoße randvoll gemacht werden. Nach dem Verschließen sofort kochen:

	1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
Kalbfleisch, junges Schweinefl. } 100 Min.	120 Min.	140 Min.	
älteres Schweinefl., Rindfleisch } 120 Min.	140 Min.	160 Min.	
Kuhfleisch	150 Min.	180 Min.	210 Min.

Schnitzel: (Blanke Dosen!)

Schlegel oder Kotelettenfleisch in Scheiben schneiden, klopfen, in heißem Fett mit Zwiebeln rasch von beiden Seiten anbräunen, dann leicht salzen, mit etwas Wasser oder Fleischbrühe aufgießen, durchkochen, abschmecken, in Dosen füllen und sterilisieren. Bei der Verwendung gibt man ein Mehlteiglein und etwas sauren Rahm an

das Gericht. Es kann aber auch schon beim Anbraten der Schnitzel Mehl mitgebrannt werden und nach dem Aufgießen die Soße mit saurem Rahm abgeschmeckt werden. Die Soße muß die Dosen fast bis zum Rand füllen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
90 Min.	110 Min.	130 Min.

Gulasch: (Blanke Dosen!)

Zubereitung wie Schnitzel, nur wird das Fleisch in Würfel geschnitten. Salzen erst nach dem Bräunen. Bei Verwendung von Rindfleisch 10 Minuten länger kochen.

Koteletten: (Blanke Dosen!)

Kotelettenfleisch wird von den Knochen gelöst, in Scheiben geschnitten, leicht geklopft und gesalzen und mit Ei und Weckmehl paniert. Dann bräunt man die Koteletten in der Pfanne von beiden Seiten, macht sie aber nicht ganz gar, füllt sie in Dosen, worin sie fest eingedrückt werden, so daß keine Hohlräume entstehen. Nach dem Verschließen kochen:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
90 Min.	110 Min.	130 Min.

Beste Verwertung von Kuhfleisch zu:

Rinderrollen:

(aus den Miesbacher Schlachtrezepten). Schlegelfleisch in handgroße ½ cm dicke Scheiben schneiden und klopfen. Kleingeschnittenen Speck mit Zwiebel leicht bräunen, etwas salzen und auf die Scheiben streichen, die man nun rollt und mit einem Faden zusammenbindet. In sehr heißem Fett bräunt man nun die Rollen von allen Seiten an, salzt, gießt mit Fleischbrühe auf, läßt einmal aufkochen und füllt in Dosen, so daß die

Soße die Dose fast bis zum Rand füllt. Beim Genuß kann dann die Soße mit Mehl gedickt und mit Rahm abgeschmeckt werden. Es können natürlich ebensogut Kalbs- und Schweinsrollen hergestellt werden. Kochzeit:

	1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
Kalbfl., Schweinefl.	100 Min.	120 Min.	140 Min.
Kuhfleisch	130 Min.	150 Min.	170 Min.

Lackfleisch: (Blanke Dosen!)

Die entbeinten Fleischteile, die ca. 10 bis 14 Tage in schwachem Lack gelegen haben, werden stramm in Dosen gefüllt. Mit klarem Wasser werden alle etwa vorhandenen Hohlräume ausgefüllt und die Dose randvoll gemacht. Nach dem Verschließen kocht man:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
100 Min.	120 Min.	140 Min.

Schinken: (Blanke Dosen!)

Der entbeinte Schinken wird je nach Größe 10 bis 14 Tage in schwachem Lack gebracht, dann getrocknet und leicht überräuchert, so daß er noch nicht hart und trocken geworden ist. In angewärmtem Wasser wird er mit einer Bürste von allen Rauchstellen gesäubert. Nun zerteilt man ihn in Stücke, die so groß sind, daß sie die Dose möglichst stramm füllen, gießt die Hohlräume mit klarem Wasser auf, verschließt die Dosen und kocht:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
120 Min.	150 Min.	180 Min.

Kesselbrühe: (Blanke Dosen!)

Die frische entfettete Kesselbrühe mit Salz abschmecken, in Dosen füllen und nach dem Verschließen sofort kochen:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
60 Min.	70 Min.	80 Min.

Wurst: (Blanke Dosen!)

Wurstdosen werden nur bis einen Finger breit unter den Rand gefüllt. Nach dem Kochen gibt man die Dosen in kaltes Wasser und wendet sie darin öfters. Es kann jede Wurstmasse zu Kochwurst in Dosen gefüllt werden; meist läßt man sich den Wurstteig am Schlachttag vom Metzger in der ortsüblichen Weise herstellen und füllt statt in Därme in Dosen. Da aus den Dosen nichts herauskochen kann, darf mit Salz und Gewürzen nur mäßig abgeschmeckt werden.

Leberwurst: (Blanke Dosen!)

Fettes und mageres, dunkles und helles Fleisch, das im Wellkessel weichgekocht wurde, zweimal mit einigen gedämpften Zwiebeln durch die Fleischmaschine geben, mit Salz, Pfeffer, Majoran, gestoßenem Koriander und wenig Knoblauch abschmecken, die rohe oder schnell überwellte Leber durch die Maschine treiben und dazugeben, mit Kesselbrühe oder Abschöpf fett Wurstmasse verdünnen und in blanke Dosen füllen. Nach dem Verschließen sofort kochen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
110 Min.	130 Min.	150 Min.

Blutwurst: (Blanke Dosen!)

Dunkles und helles Fleisch aus dem Wellkessel in Würfel schneiden; würfelig geschnittenen Speck im Wellkessel oder in einem Tiegel am Feuer glasig werden lassen, unter das Fleisch mengen; Blut durch einen Schaumlöffel dazugeben und einige weichgekochte, durch die Maschine getriebene Schwarten und etwas Kesselbrühe. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Majoran, in blanke Dosen füllen und kochen.

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
110 Min.	130 Min.	150 Min.

Schwartenmagen: (Blanke Dosen!)

Alle Schwarten, die Ohren, $\frac{1}{4}$ Kopf, die Füße, evtl. auch 1 Kalbsfuß (mitunter werden auch Teile aus dem Lack dazu verwendet) mit Suppengrün in einen Topf mit soviel Wasser, daß alles eben bedeckt ist, zum Kochen bringen. Sind die Teile weich, so nimmt man sie aus der Brühe, die man inzwischen kaltstellt, entbeint und schneidet in möglichst feine, aber lange Nudeln. Ebenso wird dunkles und helles fettarmes Fleisch aus dem Wellkessel, evtl. Zunge, Milz, Niere, Herz oder mitgekochtes Kuhfleisch (Kuhkopf) in feine Scheiben geschnitten. Nun nimmt man das Fett von der kalt gestellten Brühe ab, gibt den Sud über Schwarten und Fleisch, streckt wenn nötig mit Kesselbrühe, schmeckt mit Salz, Pfeffer, gedämpften Zwiebeln, etwas Most und Essig ab, füllt die Dosen und sterilisiert:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
120 Min.	140 Min.	160 Min.

Wenn die Dosen kalt werden, öfters wenden. Meist wird die Masse erst am nächsten Tage fest.

Bratwurst: (Blanke Dosen!)

Alle Abfälle von rohem Fleisch und Speck zweimal durch die Maschine treiben, mit Salz und Pfeffer, Zitronenschale und ganz wenig Wein abschmecken, in dünne Schweinsdärme füllen, abdrehen, in Dosen bringen, die mit Wasser oder Kesselbrühe randvoll gemacht werden. Nach dem Verschließen kochen:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
70 Min.	90 Min.	110 Min.

Die Bratwurstmasse kann auch ohne Darm in die Dosen gestrichen werden. Man füllt die Dosen dann bis knapp einen Finger breit unter den Rand und kocht 30 Minuten länger wie oben angegeben.

Zusammengekochte Gerichte: (Blanke Dosen!)

1. Weiße Bohnen waschen, einweichen und kochen, in eine mittelfarbene Einbrenne bringen, mit Tomatenmark würzen und würfelig geschnittenes angebratenes Bauchfleisch untermengen, in Dosen füllen und kochen:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
100 Min.	120 Min.	140 Min.

2. Kartoffel schälen, in Würfel schneiden und schichtweise mit angebratenen Fleischwürfeln und kleingeschnittenem Grünzeug in Dosen füllen, die mit Kesselbrühe aufgefüllt werden. Kochzeit:

1 kg-Dosen	1½ kg-Dosen	2 kg-Dosen
100 Min.	120 Min.	140 Min.

Guten Appetit!