

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die praktische Reform-Küche

Mauterer, Carl

Karlsruhe, 1910

5. Bratspeisen für 4 Personen.

urn:nbn:de:bsz:31-57184

136.

Maronenkuchen.

300 Gr. geschälte Maronen, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, 2 Eier, 40 Gr. Zucker, 50 Gr. Pflanzenbutter, 30 Gr. Reismehl, 1 Messerspitze Vanillinzucker.

Die Maronen werden von der braunen Haut befreit und in kochendes Wasser getaucht, sowie die zweite Haut herunter geht, ziehe man diese ab und koche die Maronen in der Milch weich. Passiere, solange noch warm, durch ein Messing- oder Haarsieb (in Drahtsieb werden sie blau) und verfähre weiter wie Nr. 134.

137.

Schweizerkäse-Kuchen.

100 Gr. Reismehl, 120 Gr. Schweizerkäse, 15 Gr. Pflanzenbutter, 2 Eier, $\frac{1}{2}$ Ltr. Milch, Salz ist nicht immer nötig.

Von Eiern, Reismehl, zerlassener Butter und Milch mache man einen Teig, dem man den geriebenen Käse beifügt, in die nach Nr. 133 ausgelegte Form füllt und in warmem Ofen $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunden backt.

Bratspeisen für 4 Personen.

138.

Bratlinge (Kotelette).

300 Gr. geschälte Kartoffeln, 3 Milchbrote, 80 Gr. Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 30 Gr. Suppengrün, 50 Gr. Tomaten oder Brei, 50 Gr. Pflanzenbutter, 60 Gr. Pilze, 2 Eier.

Die durchgetriebenen Kartoffeln werden in eine Schüssel gebracht. Zwiebeln, Suppengrün, Knoblauch, Pilze und Tomaten, welche in Butter gedämpft werden, dazu gebracht und mit den in Würfel geschnittenen Milchbrote, Eiern und Salz zu einer Masse verarbeitet. Wenn die Eier wegbleiben und die Masse ist zu fest, so kann mit Milch oder Pilzbrühe nachgeholfen werden. Nun forme man 16 gleichgroße, runde oder lange Röhlein daraus, welche mit Weismehl paniert und nach Nr. 94 gebacken werden. Es wird Madeira-Sauce oder Pifante Sauce Nr. 150 oder Nr. 151 dazu gegeben. Von verschiedenen Gemüsen können auf diese Art Bratlinge fertig gemacht werden.

139.

Bratlinge aus Haferflocken.

120 Gr. Haferflocken, $\frac{1}{10}$ Qtr. Milch oder Wasser, 60 Gr. Zwiebeln, 2 Zehen Knoblauch, 2 Milchbrote, 60 Gr. Pflanzenbutter, 50 Gr. Tomaten, 60 Gr. Pilze, 2 Eier, Weizmehl.

Haferflocken werden in Milch weich gekocht, im übrigen wird, wie in Nr. 138 fortgefahren. Auf diese Art können auch Bratlinge von Erbsmehl, Reisflocken, Gries, Grünkern, Buchweizengrüße usw. hergestellt werden.

140.

Pastetchen gefüllt.

100 Gr. Steinpilze oder Champignon, 60 Gr. Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Selleriewurzeln, 2 Zehen Knoblauch, Maggi-Würze, 30 Gr. Kartoffelmehl, 2 Milchbrote, 1 Eierschale voll alkoholfreien Madeirawein, etwas Küchengewürz, 30 Gr. Tomaten, Salz, 1 Ei, 15 Gr. Kapern, 60 Gr. Pflanzenbutter.

Zwiebeln, Knoblauch und Selleriewurzeln werden fein gehackt und in Butter angebraten, dann kommen die gehackten Pilze dazu, werden etwas mitgebraten, die in Wasser oder Milch eingeweichten Milchbrote werden ausgepreßt, mit den Tomaten fein zerdrückt und dazugerührt. Man löse mit dem Wein das Kartoffelmehl auf, schütte es unter beständigem Rühren an die Masse, sodann bringe man Gewürz, Ei, Kapern und Salz dazu und lasse alles aufkochen. Wenn zu fest, mit Pilzbrühe oder Wasser verdünnt, nach Wunsch mit Maggi nachgewürzt und in die Pastetchen gefüllt.

141.

Rissole nach Elsäßer Art.

Nehme Blätterteig Nr. 270 oder folgenden Pastetenteig: 250 Gr. Mehl, 150 Gr. Pflanzenbutter, 1 Ei, 1 Messerspitze Backpulver, ungefähr $\frac{1}{10}$ Qtr. Wasser.

Alles wird zu einem mittelfesten Teig verarbeitet, 4 Millimeter dick ausgerollt und zu runden Kuchen ausgestochen, welche ungefähr 10 Zentimeter Durchmesser haben. Mit der Füllung Nr. 140 gefüllt, d. h. man lege einen rundgeformten Teil von der Füllung in der Größe einer Walnuß auf einen der ausgestochenen Kuchen, bestreibe den äußeren Rand mit verrührtem Ei, schlage den andern Teil darüber und drücke gut zusammen. Diese Rissole werden auf ein reines, etwas gebuttertes Blech gelegt, mit Ei angestrichen und gut warm gebacken. Backzeit $\frac{1}{2}$ Stunde.

142.

Rüßfleisch.

Von dieser Masse können alle denkbaren Fleischgerichte gemacht werden, der Geschmack ist dem tierischen Fleisch direkt äh-

lich, ja sogar oft von Gemischtkostessern, welche zufällig in meiner Familie speisten und nicht den Kniff wußten, als vorzüglich empfunden worden. Der Nährwert ist dagegen ein dreimal größerer.

50 Gr. Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 100 Gr. Pilze (möglichst Steinpilze), 100 Gr. Haselnußbutter, Salz, 150 Gr. hartes Schrotbrot, 200 Gr. Hafermehl, $\frac{4}{10}$ ltr. Milch oder Wasser, 50 Gr. Tomaten, 1 Teelöffel voll Zucker, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft, 2 Eier, 30 Gr. Suppengrün, 50 Gr. Pflanzenbutter, M a g g i = W ü r z e.

Das Brot wird, wenn nötig, geröstet und in der Mandelreißmaschine fein gerieben. Die Zwiebeln, Knoblauch und Suppengrün werden fein gehackt und dann noch mit dem Messer zerdrückt, damit sie sehr fein werden, alsdann in Butter angebraten. Milch oder Wasser und die Haselnußbutter werden kochend gemacht, das Hafermehl plötzlich hineingeschüttet und schnell zu einem dicken Brei verrührt, damit es keine Knollen gibt. Man bringe die Hafermehlmasse in eine Schüssel, rühre die Eier sofort dazu, dann kommen Zwiebeln, Brot, Salz, Zucker, feingehackte Pilze, Tomaten, Zitronensaft, Maggi darunter und das Ganze wird zu einem Teig verarbeitet, in eine gebutterte Puddingform gebracht und im Wasserbad zwei Stunden gesotten. (Siehe Puddingspeisen, dort ist das Kochen beschrieben.) Es empfiehlt sich, diese Masse doppelt oder mehrfach anzufertigen, damit man öfter davon kochen kann, denn sie kann nach folgender Art einige Tage aufbewahrt werden. Wenn die Masse fertig und kalt ist, bestreiche man ein unbedrucktes Papier mit Butter, schlage die Masse hinein, wickle noch mehrere beliebige Papiere darum und lege sie an kühlen Ort. Will man es noch länger konservieren, so lege man die Masse in ein Konservenglas, gieße Del darüber und dünste es 20 Minuten in siedendem, jedoch nicht kochendem Wasser.

Von dieser Masse werden nachfolgende Gerichte gefertigt:

143.

Vegetabile Schnitzel.

Von Ruzfleisch Nr. 142 schneide man 10 Zentimeter lange, 6 Zentimeter breite und $1\frac{1}{2}$ Zentimeter dicke Stücke herunter, die in Ei und Weizmehl paniert und in Butter angebraten werden. Wenn dieselben auf der Platte angerichtet sind, wird Madeira-Sauce Nr. 150 oder pikante Sauce Nr. 151 darüber gegossen.

144.

Gespickter Schmorbraten.

Einige süße Mandeln werden in Wasser gekocht, von der braunen Haut befreit, sie lassen sich so gerne mit den Fingern in Salbe teilen, diese Salbe schneide man in Viertel, natürlich der Länge nach. Man nehme ein Stück Ruzfleisch Nr. 142, gebe ihm eine etwas abgerundete Form, spicke es mit den Mandeln und

brate es noch $\frac{1}{2}$ Stunde in Sauce Nr. 149, 150 oder 151, unter öfterem Uebergießen.

145.

Hackbraten.

Man nehme die Zutaten von Nr. 142, schneide die Pilze in größere Würfel, füge von zwei gekochten Eiern das Eiweiß, welches in Würfel geschnitten ist und einige Würfel von eingemachten Gürkchen leicht darunter und behandle dasselbe ebenfalls im Wasserbade wie Nr. 142. Wenn die Masse erkaltet ist, wird sie in Sauce Pikant Nr. 151 unter öfterem Uebergießen $\frac{1}{2}$ Stunde geschmort.

146.

Vegetables Ragout.

80 Gr. Steinpilze oder Champignon, 60 Gr. kleine eingemachte Gürkchen, 30 Gr. Kapern, 30 Gr. Pflanzenbutter, Ruchfleisch nach Bedarf.

Pilze und Gürkchen werden in nicht zu kleine Stücke geschnitten und mit den Kapern in Butter angebraten. Man schneide man beliebige Stücke von dem Ruchfleisch Nr. 142 ab, nehme Sauce Nr. 150, bringe die gebratenen Zwiebeln usw. dazu und dämpfe alles noch $\frac{1}{4}$ Stunde zusammen.

147.

Turnido mit Ei.

4 frische Milchbrote, 8 Eier, 300 Gr. Ruchfleisch Nr. 142, 10 Gr. Trüffeln, 50 Gr. Champignons, 30 Gr. kleine eingemachte Gürkchen, 60 Gr. Pflanzenbutter, Madeira-Sauce Nr. 150.

Den Brötchen wird der Deckel und der Boden etwas abgeschürft, in der Mitte auseinander geschnitten, in Butter gelb gebraten, auf eine Platte gelegt und warmgestellt. Von dem Ruchfleisch werden acht ebenso große Scheiben geschnitten, wie die Milchwecke sind, in Butter angebraten und auf die Brötchen gelegt. Die Eier werden in die mit Butter bestrichene warme Pfanne geschlagen (man achte darauf, daß die Dotter ganz bleiben), in der Ofenröhre gar, aber nicht zu hart werden lassen, etwas abgerundet und auf die Ruchfleischbrötchen gelegt. Trüffeln, Champignons und Gurkenstückchen werden angebraten, in einer Madeira-Sauce durchgeschwenkt und über die Turnido gegossen.

148.

Russische Schnitten.

350 Gr. Blätterteig Nr. 270, wird an kühlem Orte 55 Zentimeter lang und 20 Zentimeter breit ausgerollt, der Länge nach

in zwei Teile geschnitten, der eine Teil wird mit der Masse Nr. 140 bestrichen und zwar so, daß auf den äußeren Ranten der Länge nach je 2 Zentimeter frei bleiben. Diese Seiten streiche man mit Eigelb an, lege den anderen Streifen genau darauf, drücke beide Ranten etwas zusammen. Dieser Streifen wird mit Eigelb angestrichen und in dem warmem Ofen ungefähr 20 bis 30 Minuten gebacken. Nach dem Backen in 12 Stücke geschnitten.

Saucen für 4 Personen.

149.

Grundsauc braune (spanische Sauce).

500 Gr. Mehl, 350 Gr. Pflanzenbutter, 250 Gr. Zwiebeln, 6 Zehe Knoblauch, 100 Gr. Sellerie, 50 Gr. Petersilie, 80 Gr. frische Küchenkräuter oder 5 Gr. getrocknete (siehe Nr. 367), 100 Gramm Karotten, 500 Gr. Tomaten, $\frac{1}{2}$ Ltr. alkoholfreien Wein, Salz, 5 Lorbeerblätter, 2 Nelken.

Das Mehl kommt in eine Kuchenform und wird in der Backröhre hellgelb geröstet. Alle Gemüse samt den Küchenkräutern werden, wenn sie gereinigt sind, zerschnitten und in Butter dunkel angebraten. Nun kommt das Mehl dazu und wird mit kochendem Wasser zur dünnen Sauce aufgefüllt. Hierauf bringe man auch den Wein, Salz und die zerdrückten Tomaten dazu. Die Sauce lasse man auskochen, bis sie dick geworden ist und passiere sie durch ein Haarsieb. Es müssen die Gemüse auch mit durchpassiert werden. Die Sauce wird so dick eingekocht, daß sie sich erkaltet in Würfel schneiden läßt. Wenn man sie den zweiten Tag nochmals mit Wasser auffüllt und auskocht, wird sie noch zarter und haltbarer. Sie wird in einen Hafen gefüllt und, so lange sie noch warm ist, mit einem gebutterten Papier, das man direkt auf die Sauce legt, zugedeckt und aufbewahrt. Wenn sie nach einigen Tagen anlaufen sollte, so wird sie aufgeköcht. Auf diese Art kann man die Sauce 14 Tage und noch länger halten. Diese Sauce ist die Grundsauc, von der alle anderen Saucen gemacht werden.

Will man Sauce für vier Personen haben, so ist der fünfte Teil schon ausreichend.

150.

Madeirasauc.

50 Gr. Zwiebeln, 1 Zehe Knoblauch, 15 Gr. Butter, $\frac{1}{10}$ Ltr. alkoholfreien Madeirawein, 250 Gr. Grundsauc Nr. 149, $\frac{4}{10}$ Ltr. Wasser oder Gemüsebrühe, $\frac{1}{2}$ Zitronensaft.