

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

Spörlin, Margareta

Basel ; Mülhausen, [ca. 1880]

D. Schweinefleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56409

8. Ein Ragout von übrig gebliebenem Kalbs- oder Hammelsbraten. Man schneide aus dem übrig gebliebenen Braten schöne Stückchen Fleisch, lege sie in eine Casserolle, streue ein wenig Mehl darüber, zerschneide einige Schalotten oder andere Zwiebeln ganz fein, thue Pfeffer, Salz, eine kleine Handvoll fein zerschnittene Petersilie und ein Stück Citrone dazu, schütte ein halbes Glas voll Wein und ein wenig Wasser oder Fleischbrühe daran, und lasse es einkochen, bis nur wenig Brühe mehr übrig bleibt; man lege das Fleisch auf eine Platte, wende ein Stückchen frische Butter in Mehl um, thue es in die Brühe und rühre darin, bis die Butter zergangen ist, man schütte sie dann über das Fleisch und trage es gleich zu Tische.

Auf diese Art kann man auch von allem übrig gebliebenen Geflügel Ragouts machen. Besonders aber von einer Gans oder Ente ist dieser Ragout sehr gut.

9. Ein Platten-Ring. Den Plattenring macht man aus vorräthigem Fleisch, von welcher Art es sei. Hat man nur mageres Rind- oder Kalbfleisch, so hacke man ein Stückchen Nierenfett dazu mit dem Fleisch fein, rühre ein Stückchen Milchbrod dazu, nebst 2 oder 3 Eiern, man thue noch Pfeffer, Salz und fein zerschnittene Petersilie daran, und rühre alles wohl durcheinander. Man bestreiche dann ein Blech oder eine Tortenpfanne mit frischer Butter; mitten in die Tortenpfanne thue man eine Tassenschaale, lege das Fleisch rings herum wie einen Ring, und lasse es eine halbe Stunde backen. Dann mache man eine frische Butterfaucé, oder eine Sauce von Zwiebeln und Petersilie und schütte sie mitten in den Ring. Man giebt aber auch die Ringe trocken auf den Tisch und ist sie mit Salat.

D. Schweinefleisch.

1. Schweinsbraten. Das sogenannte Nackenstück ist am mildesten und der darin befindlichen feinen Knochen wegen vortheilhaft. Am besten ist solches von einem jungen

Schweine nach der Mitte hin so ausgeschnitten, daß es mit einer dünnen Fettschicht bedeckt ist, was beim Bestellen zu bemerken sein würde.

Zum Braten ist Nierenfett sehr gut. Die Zubereitung kann auf zweierlei Art, und erstere sowohl im Ofen als im Topfe geschehen. Damit das Stück Fleisch mehr vom Salz durchdrungen werde, reibe man es nach dem Abwaschen am vorigen Abend mit Salz und Pfeffer ein, was jedoch nur bei Schweinefleisch geschehen darf; ein Rindsbraten würde dadurch zähe werden. Man lasse nun in einem passenden eisernen Topfe reichlich Fett heiß werden, lege den Braten hinein und lasse ihn, indem man denselben zuweilen hin- und herschiebt, fest zugedeckt unter einmaligem Umlegen bei mittelmäßiger Hitze gelb und gar werden, wobei man, wäre das Stück 3—5 Pfund, auf 2—2½ Stunden rechnen kann; übrigens schadet ein Heißhalten Schweinsbraten nicht. Möchte das Fett zu heiß werden, so daß man einen etwas bränzlichen Geschmack der Sauce zu befürchten hätte, so kann zuweilen eine kleine halbe Tasse kochendes Wasser hinzugefügt werden.

Beim Anrichten auf eine heiße Schüssel wird die Sauce abgefettet, ein Eßlöffel Mehl eine Weile darin gelbbraun gemacht und mit kochendem Wasser zu einer sämigen Sauce gerührt, wobei ein gehöriges Zusammenrühren, damit alles sich angefetzte Braune derselben zu gute komme, zu empfehlen ist.

2. Auf andere Art. Nachdem am vorigen Abend das Stück mit Salz, Pfeffer und Mustatnelken eingerieben, stelle man den Topf mit Wasser und so viel Essig, daß es ganz sauer schmeckt, in dem Maße auf's Feuer, als nöthig ist, das Fleisch ¼ hoch zu bedecken. Dahinein thue man reichlich kleingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer, noch einige Nelken und Lorbeerblätter, lasse die Brühe kochen und lege den Braten hinein, welcher fest zugedeckt unter einmaligem Umwenden stets langsam kochen muß, bis solcher reichlich zur Hälfte gar geworden. Möchte bis dahin die Brühe noch nicht abgekocht sein, so schadet es nicht; man gieße sie in ein Geschirr, thue das Fett wieder in den Topf, nöthigen-

falls Nierenfett dazu, und lasse den Braten langsam gar und gelbbraun werden, während so oft als nöthig etwas von der Brühe, in Ermangelung einige Eßlöffel kochendes Wasser hinzugefügt werden.

Beim Anrichten wird die Sauce, nachdem sie wie beim Vorhergehenden sämig gemacht ist, durch ein Sieb gerührt. Möchte dieselbe vielleicht etwas zu sauer sein, so kann, falls sie braun genug wäre, mit 1—2 Eßlöffel Milch nachgeholfen werden.

3. Schweinefilet. Das Filet klopft man, und reibt es mit Salz und Pfeffer ein, sodann schneidet man alle Knochen heraus, rollt das Fleisch und bindet es fest, thut es sammt den Knochen in eine Casserolle, läßt es schön gelb braten, und schüttet von Zeit zu Zeit das Fett ab. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten schüttet man etwas Fleischbrühe daran, und vor dem Austragen macht man die Sauce wie zu einem andern Braten. Ein Filet von 2 $\frac{1}{2}$ —3 Kilog. (5—6 Pfund) ist in anderthalb Stunden gut.

4. Ein Schweins-Käse. Man schneide den Kopf eines Schweins ganz ab. Oben am Halse darf er nicht ausgeschnitten werden. Man lasse ihn einen Tag in frischem Wasser liegen, nehme dann die Zunge daraus und setze ihn in einen Topf mit Wasser zum Feuer, nebst einer oder zwei geräucherten Schweins-Zungen. Wenn der Kopf verschaumt ist, so thue man alle Sorten Wurzelwerk daran, Pfeffer, Salz, zwei Ingwerwurzeln und Lorbeerblätter, und lasse ihn weich kochen. Man nehme ihn dann behutsam aus dem Topf, dabei muß man wohl Acht geben, daß die Haut nicht zerrissen werde. Die Sauce davon thue man in eine irdene Schüssel und lasse sie stehen. Wenn der Kopf abgekältet ist, so nehme man alle Beine sauber daraus, schneide die Ohren sorgfältig ab, zerschneide alles Fleisch vom Kopf in würflige Stücke, und schabe mit einem Messer alles Fleisch von den Knochen sauber hinweg. Das Hirn wird nicht dazu genommen. Die Ohren schneide man in längliche Streifen. Die Haut wird dann von der Zunge abgezogen, man schneide sie länglich wie die Ohren. Dies

thue man zusammen in eine große irdene Schüssel, nebst einer kleinen Handvoll fein zerschnittenen Schalotten, einer länglich aber so fein als möglich zerschnittenen halben Citronenschale, gestoßene Nägelein, ein wenig gestoßene Muskatblüthe, fein geriebenen Basilikum, Pfeffer und Salz. Dieses muß zuerst mit der Hand wohl durcheinander vermengt werden. Man breite dann auf ein Brett eine Serviette aus; lege die Haut oder die Schwarte des Kopfes auf die Serviette, so daß der inwendige Theil der Schwarte auswendig zu liegen komme. Auf die Oeffnungen, wo die Augen und Ohren waren, lege man ein Stückchen Schwarte, thue das Fleisch darauf, und gebe ihm die runde Form eines Kopfes, doch so, daß er höher sei als breit. Man binde oder nähe dann die Serviette so fest als möglich zusammen. Zuletzt nähe man es noch überwendlings zusammen, damit er recht fest werde und nicht nachgeben könne. Man hebe das Fett von der Sauce rein ab und thue drei Viertelliter (eine halbe Maß) Wein hinzu, nebst ein wenig Salz. Man lege den Schweinskäse hinein, und lasse ihn noch eine Stunde kochen. Hernach lege man ihn zwischen zwei Bretter, beschwere ihn mit Steinen und lasse ihn liegen, bis er kalt ist. Man kann ihn bis den andern Morgen zwischen den Brettern liegen lassen; löse dann die Serviette davon, und lege ihn so, daß die Schwarte oben auf zu liegen komme. Man servire ihn mit Essig und Baumöl.

Will man den Käse in eine Gallerte thun, so koche man zwei Kalbsfüße und 3 Liter (2 Maß) Wein mit, und läutere die Gallerte, wie in Nr. 5 beschrieben ist, dann thue man drei Finger hoch Gallerte in eine tiefe Schüssel, lasse sie satt werden und lege den Käse darauf. Man gieße die andere Gallerte darüber, lasse es über Nacht stehen und wende es dann um, wie die andere Gallerte.

5. Eine geprefte Schweins-Gallerte. Zu einer Schweins-Gallerte nehme man die vier Füße, die Ohren und Schnurren, und einen oder zwei Kalbsfüße, und lasse dieses Fleisch einen oder zwei Tage in frischem Wasser liegen, damit es weiß werde. Es muß aber Morgens und Abends mit frischem Wasser übergossen werden. Man thue es hernach

mit 4 und einem halben Liter (3 Maß) Wasser in einen ehernen oder wohl verzinnten Topf, und thue noch 1 Kilog. (2 Pfund) Rindfleisch oder von dem Knie eines Ochsen hinzu, damit die Gallerte desto kräftiger werde. Sobald das Fleisch verschaumt ist, schütte man 40 Deciliter (10 Schoppen) alten Wein daran, thue Salz und 2 geschälte Zwiebeln dazu, ferner eine Selleriewurzel, mit 2 Petersilienwurzeln und 2 Lauchstauden zusammengebunden, und lege es in die Gallerte. Hernach thue man in ein Tüchlein ein paar Pfefferkörner, 6 Nägelein, eine Ingwerwurzel und Muskatblüthe. Ist das Wetter so warm, daß die Gallerte nicht stockt, so thue man noch 62 Grammes (4 Loth) Hirshorn zu dem Gewürz und binde es fest zusammen. Man thue es in die Gallerte und lasse sie dann gelinde kochen, bis sich das Fleisch leicht von den Knochen löst. In einem andern Geschirr oder auch bei der Fleischsuppe koche man eine gesalzene oder geräucherte Schweins-Zunge. Wenn nun die Gallerte etwa 5 bis 6 Stunden gekocht hat, so nehme man alles Fleisch aus dem Topf und thue es auf eine breite Platte. Ist sie zu viel eingekocht, so kann man Fleischbrühe und eine halbe Tassenschale voll Essig nachschütten und es zusammen noch ein wenig kochen lassen. Man gieße dann die Gallerte durch ein Seihebecken in eine große Schüssel, während das Fleisch noch warm ist. Man nimmt alle Knochen heraus, und legt die ausgebeinten Füße in eine Serviette in der Länge und Breite einer flachen Hand. Von der Schweins-Zunge, die weich gekocht sein muß, ziehe man die obere Haut ab, zerreiße die Zunge in zwei Theile, zerzupfe die Hälfte und lege sie auf die Füße. Darauf wird ein Ohr ausgebreitet, so groß als das Fleisch. Man thue das gleiche mit den Schnurren; dann zerzupfe man die andere halbe Zunge und lege sie darauf; man breite ebenso das andere Ohr darüber, und dann den Rest der Füße. Die Serviette schlage man zusammen, so viel man kann, damit das Fleisch eine Hand dick werde, nähe es darin fest, damit es nicht locker werden könne. Man lege es zwischen zwei Bretter, beschwere es mit Steinen und lasse es so gepreßt eine Nacht stehen. Man hebe alles

Fett mit einem Löffel von der Gallerte ab, thue sie in eine Casserolle und stelle sie auf's Feuer. Im Fall sie nicht sauer genug wäre, schütte man etwas Essig daran oder drücke eine halbe Citrone darein, dann verklopfe man 3—4 Eier sammt der Schale in eine Schüssel, und fülle dieselbe mit der Gallerte auf. Man gieße die Gallerte wieder in die Casserolle und rühre darin, bis sie anfängt zu kochen und geschieden ist; man nehme hierauf einen vierbeinigen Stuhl, binde eine Serviette an dessen Beine mit einem Zwirn fest und stelle eine Schüssel unter die Serviette. Wenn nun die Gallerte kocht, schütte man sie so geschwind als möglich in die Serviette, damit sie in die darunter stehende Schüssel laufe; wenn diese halb voll ist, nehme man sie hinweg, stelle eine andere Schüssel dahin und gieße die durchgelassene Gallerte wieder in die Serviette. Hat man viel Gallerte, so müssen zwei oder drei Stühle also zugerichtet werden. Wenn man ein Stück Flanell in die Serviette legt, so kann man es unterlassen die Gallerte zwei Mal durchlaufen zu lassen. Man muß den Stuhl nahe an einem Ofen oder an einen warmen Ort hinstellen, damit die Gallerte nicht so leicht erkalte, sonst kauft sie nicht durch. Sobald die Gallerte durchgelaufen ist, thue man sie in eine Schüssel und decke sie zu, damit sie nicht dick werde. Das Fleisch nehme man aus der Serviette und zerschneide es in Schnitten. Will man eine aufgefetzte Gallerte machen, so nehme man eine Form dazu, die natürlich oben nicht enger ist als unten; man schütte zuerst 2 Finger hoch Gallerte hinein, lasse sie steif werden, bedecke die Gallerte mit geschälten Mandeln, die man zuvor in frischem Wasser liegen läßt, damit sie schön weiß werden. Hat man Pistazien, so stecke man immer eine zwischen zwei Manteln, mache einen verzogenen Namen oder einen Stern, gieße dann einen großen Löffel voll Gallerte darüber, und lasse es wieder stehen, bis es dick geworden ist, dann lege man von den Fleischschnitten darauf. Man muß Acht haben, daß das Fleisch immer ein Finger breit von dem Rande des Geschirrs entfernt bleibe. Hernach thue man wieder einen Löffel voll Gallerte darüber, lasse die Gallerte wieder dick

werden, und fahre so fort, bis das Geschirr ganz voll ist. Neben das Fleisch herum streue man Mandeln und Pistazien. Ist nun das Geschirr recht voll und die Gallerte dick gestockt, und will man sie aus dem Geschirr lösen (sie muß aber immer eine Nacht darin gestanden haben, ehe man sie umwendet), so thue man heißes Wasser in ein anderes Geschirr, in dem die Form, welche die Gallerte enthält, bequem Platz habe, und halte dieselbe einen Augenblick so tief in das Wasser, daß es bis an den obern Rand reiche. Man muß sorgfältig dabei sein, damit kein Wasser auf die Gallerte komme. Sobald die Gallerte sich von der Form ablöst, lege man ein Blech oder eine Platte, die in der Größe der Form ist, darauf. Die Gallerte muß ganz gerade auf die Platte kommen, damit sie nicht zerbreche. Man stürze dann das Geschirr um und hebe es von der Gallerte hinweg. Man kann die Gallerte auch auf folgende Art aus der Form bringen: Man lege die Platte oder den Teller auf die Form, stürze sie ganz sachte um, nehme dann eine Serviette, die man zuvor in heißem Wasser netzt, und wieder ausdrückt, und schlage sie ganz heiß um die Form. Hat sich die Gallerte beim ersten Mal noch nicht abgelöst, so netze man die Serviette zum zweiten Mal in heißem Wasser, und schlage sie wieder darum. Hernach hebe man das Geschirr ab der Gallerte; lasse sie noch ein wenig stehen, und thue sie an einen kühlen Ort, bis man sie auftragen will.

Auf gleiche Weise macht man Gallerte von Rindfleisch. Man nehme 2 Kilog. (4 Pfund) von dem hintern Stück eines Schenkels und 4 Kalbsfüße, und koche es auf die gleiche Art. Wenn das Rindfleisch ganz kalt ist, schneide man es in dünne Scheiben, lege es auf eine Platte und schütte Gallerte darüber, oder mache eine aufgesetzte Gallerte daraus. Diese Rindfleisch-Gallerte ist besonders für Genesende sehr kräftig und gesund. Man schneide dem Vogel Flügel, Kragen und Kopf ab, doch muß man die Haut am Kopf dabei lassen. Auch beim Rupfen muß man sehr sorgfältig sein, daß die Haut nicht zerreiße. Man schneide alsdann in der Länge des Rückens die Haut auf, und sondere mit einem scharfen kleinen Messer alles Fleisch von den

Beinen ab. Von den Schenkeln löse man unten die Nerven; streiche das Fleisch aufwärts und drehe das Bein heraus. Wenn das Gerippe aus der Gans oder aus den Hahnen genommen ist, so zerschneide man Kalbfleisch von einem Unter- oder Oberstück in Riemen, so groß und dick als ein Finger. Man lege die Gans oder den Hahn breit auseinander; streue Pfeffer, Salz, ein wenig gestoßene Nägelein und gedörrten Basilikum auf das Fleisch und lege das zerschnittene Kalbfleisch nebeneinander. Man zerschneide ungeräucherten Speck ganz lang und dünn, in der Breite eines halben Fingers, und lege ihn zwischen das Kalbfleisch. Hat man Schinken, so thue man einige Stücke dazwischen, oder statt dessen geräucherte Schweinezungen, in lange Riemen zerschnitten. Man streue wieder Salz, Pfeffer, Nägelein und Basilikum darauf und nähe die Gans oder den Kapaun wohl zusammen. Die Haut an dem Kropf aber hefte man auf dem Rücken zu. Man nehme ein altes Stück Tuch, nähe das Geflügel satt darein, und koche es in einer Gallerte, zu welcher man vier Kalbsfüße und 1 Kilogr. (2 Pfund) Rindfleisch thun muß. Wenn die Gallerte vier Stunden gekocht hat, nehme man mit einem Schaumlöffel das Geflügel heraus, lege es zwischen zwei Bretter, und beschwere es, bis es ganz kalt ist; man nehme es dann aus dem Tuch und ziehe allen Zwirn heraus. Zum Geflügel muß man immer lange Formen haben, um aufgesetzte Gallerten zu machen. Man thue ein wenig mehr Gallerte unten in das Geschirr, als zu dem gepressten Fleisch. Auch muß man wohl Sorge tragen, daß die Gallerte satt oder fest werde, damit das Geflügel nicht hinunter fallen könne. Es muß auch nicht höher sein, als die Form, und die Form muß immer ganz voll sein, damit die Platte, welche man zum Umwenden brauchen will, recht fest auf die Gallerte zu liegen komme. Hernach wende man sie um, wie andere Gallerten, thue sie auf eine lange Platte und verziere den Rand derselben mit schönen großen Krebsen oder mit Peterfilie. Hat man eine alte Gans, die man nicht ausbeinen will, lege man sie, nachdem sie recht gereinigt und ausgenommen worden ist, einen Tag in frisches Wasser, salze

und pfeffere sie inwendig wohl, binde sie dann in ein Tuch, lasse sie in der Gallerte 6 Stunden lang kochen, und lege sie in eine tiefe Platte. Wenn sie kalt ist, nehme man das Tuch davon, und wenn die Gallerte geläutert ist, schütte man sie über die Gans, und lasse sie stehen. Auf gleiche Art kann man Hühner und Enten oder Spanferkel in Gallerten kochen.

6. Schinken in Madeira-Sauce. Der geräucherte Schinken wird gar gekocht, abgezogen, das Fett bis auf ein schmales Streifchen entfernt, dann in dünne Scheiben geschnitten, in eine tiefe Schüssel ein Stück neben das andere so gelegt, daß die Fettseite nach oben kommt, und folgende Sauce recht heiß darüber gegeben. Hierzu nimmt man eine gute Kraftbrühe, welche aus 4—6 Pfund Fleisch bereitet ist, macht 1—2 Löffel Mehl in Butter braun, rührt von derselben dazu, würzt sie mit Salz, Citronenscheiben und etwas Essig, und läßt sie durchkochen. Dann kommen Morcheln, auch Trüffeln oder Champignons hinzu, sowie auch eine Messerspitze Cayenne-Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Flasche Madeira. Ist nun der Schinken mit dieser Sauce angerichtet, so legt man einen zwei Finger breiten Rand von Reis, der auf folgende Weise gekocht ist, um die Schüssel, und gibt sie so heiß als möglich zur Tafel:

Ein Pfund Reis wird abgebrüht, im Wasser mit einem Stück Butter und etwas Salz weich und dick gekocht, die Körner dürfen aber nicht im Geringsten zerkoht sein. Dann vermischt man die zurückgestellte Kraftbrühe mit 1 Tasse Madeira, 1 Tasse Sahne, 2 Eidottern und 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfund) geriebenem Parmesankäse und rührt dies vorsichtig durch den Reis.

Man zieht die Haut der Champignons ab, sowie die Blättchen, spült sie im Wasser ab, setzt sie mit Butter auf's Feuer, und läßt sie in der eigenen Brühe kochen. Die Morcheln werden rein gewaschen, und in Fleischbrühe gekocht.