

# **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]**

VIII. Verschiedene Sachen zu Gemüsen.

**urn:nbn:de:bsz:31-56409**

**54. Oeufs à l'eau.** Hiezu braucht man kleine Töpfchen. Zu 6 Töpfchen nehme man das Gelbe von 7 Eiern und  $5\frac{1}{2}$  Töpfchen voll Wasser, zerklopfe das Gelbe von den Eiern mit 2 Löffel voll fein gestoßenem Zucker, und rühre es, bis es ganz weiß ist; man rühre dann das Wasser zu den Eiern, thue Rosen- oder Drangenblüthenwasser dazu, und fülle die Geschirre damit an, stelle sie in siedendes Wasser, decke die Casserolle zu, und lasse es kochen, bis die Eier fest sind. Man muß aber Sorge tragen, daß das Wasser nicht zu schnell koche, damit es nicht in die Töpfchen hineinlaufe, denn sie dürfen nicht zugedeckt werden. Man gebe sie warm auf den Tisch.

Auf die gleiche Art macht man Oeufs à l'eau aus dem Eiweiß. Anstatt Wasser nehme man süßen Rahm. Man zerklopfe den Rahm und die Eier eine Viertelstunde mit einander, nebst 2 Löffeln voll Zucker, gebe einen beliebigen Geruch, und koche es wie schon gesagt. Theeschaalen können anstatt Töpfchen gebraucht werden.

## VIII. Verschiedene Sachen zu Gemüsen.

**1. Gespizte Kalbs-Ripplein.** Man schneide von jeder Rippe das unterste Bein ab. An den langen Beinen hingegen schabe man das Fleisch herunter, so daß man das Bein wohl fassen könne. Man klopfe die Ripplein ein wenig, spizze sie fein, bestreiche eine Tortenpfanne oder Blech mit frischer Butter, lege die Ripplein darauf, sprengte Salz darüber, und lasse sie eine halbe Stunde in der Tortenpfanne oder in einem Deselein schön gelb backen. Hat man Jus, so röste man ihn zu einer Glasur, bestreiche die Ripplein mit einem Pinsel über den Speck, thue sie auf eine Platte und garnire die Platte mit Petersilie oder sonst etwas Grünem. Diese Art Ripplein lege man niemals auf Gemüse, sondern trage sie auf einer besondern Platte auf.



**2. Auf eine andere Art.** Man schneide die Kalbsripplein nicht gar zu lang nach Nr. 1 und klopfe sie ein wenig, hacke Brofamen, ein wenig Speck, 3 oder 4 Schalotten und eine kleine Hand voll Petersilie, Pfeffer und Salz sehr fein zusammen. Dann bestreiche man eine Tortenpfanne oder ein Blech dick mit frischer Butter, thue die Hälfte des gehackten Teiges auf die Butter, lege die Kalbsripplein darauf, sprengte ein wenig Salz darüber, thue das andere Gehackte oben darauf, und lasse es eine halbe Stunde in der Tortenpfanne oder in einem Deselein backen. Man kann sie während dem Backen auch einmal umwenden.

**3. Kalbs-Ripplein in Papier oder Papilloten.** Diese Kalbsripplein werden vorbereitet nach Nr. 2. Dann nehme man einen Viertelsbogen Papier, bestreiche ihn mit frischer Butter, sprengte Salz darüber und nehme zu jedem Ripplein einen Löffel voll von dem Gehackten; man thue die eine Hälfte davon auf das Papier, lege die Ripplein darauf, und die andere Hälfte des Gehackten auf die Ripplein; man schlage das Papier darüber, wickle es zusammen, wie man einen Nesselwecken zusammenwickelt, und lasse es eine gute halbe Stunde in einer Tortenpfanne, die oben und unten Feuer hat, oder in einem Deselein backen.

**4. Gefüllte Kalbs-Ripplein.** Man schneide die Kalbsripplein nach Nr. 1. Zu 1 Kilog. (2 Pfd.) Kalbsripplein schneide man von 375 Gram. ( $\frac{3}{4}$  Pfd.) Kalbsfleisch alle Haut und Fasern ab, nehme 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) Nierenfett oder noch besser Rindermark, schneide 3 oder 4 Schalotten dazu, und hacke es zusammen. Sodann stoße man es noch eine halbe Stunde in einem Mörser, damit das Fleisch desto mürber werde, thue ein in Milch eingeweichtes Milchbrod, fein geschnittene Citrone, gestoßene Nägelein oder Muskatblüthe, Pfeffer, Salz, fein zerschnittene Petersilie und 2 Eier darein und rühre alles wohl durcheinander. Man lege einen Löffel voll des gehackten Fleisches auf jedes Ripplein und drücke es mit den Fingern wohl an, mache das Gefüllte oben ein wenig mit Wasser naß, sprengte zerstoßenes Brod und Salz über die gefüllten Ripplein. Hierauf bestreiche man



eine Tortenpfanne oder ein Blech dick mit frischer Butter, lege die Ripplein darein, und lasse sie eine halbe Stunde backen. Während dem Backen gieße man das Fett immerwährend über die Ripplein. Die Ripplein kann man mit grünem Gemüse serviren.

**5. Hammels-Ripplein.** Man klopfe die Hammelsripplein stark, thue sie auf einen Teller, schütte ein wenig Fleischbrühe darüber, damit sie alle naß werden, mache Brofamen, Pfeffer, Salz und fein zerschnittene Petersilie wohl untereinander, kehre dann jedes Ripplein darin um, lege sie auf den Rost und lasse sie bei nicht gar zu starkem Feuer braten.

**6. Auf eine andere Art.** Man lasse gefottene Butter heiß werden, klopfe die Hammelsripplein stark, lege sie neben einander in die Butter, thue Pfeffer und Salz darüber, und lasse sie auf beiden Seiten schön gelb backen; man muß sie aber zugedeckt lassen, damit sie mürber werden. Wenn sie auf beiden Seiten schön gelb sind, lege man sie auf eine Platte, decke sie zu, backe eine Hand voll Petersilie, von der man die großen Stiele abgeschnitten hat, in dem Fett, worin die Ripplein waren, und streue sie über die Ripplein.

Es ist bei den Hammelsripplein 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 gleich gebraucht wird.

**7. Schweinene Ripplein.** Man klopfe die Ripplein, kehre sie in geriebenem Brod um, wie die Hammelsripplein, und lasse sie hernach auf dem Rost braten. Man kann sie zwar auch in einer eisernen Casserolle oder Pfanne braten. Dann thue man ein wenig Wasser dazu, sprengte Pfeffer und Salz darüber, lasse sie auf einem gelinden Feuer auf einer Seite gelb braten, kehre sie um und lasse sie auf der andern Seite braten. Diese Art Ripplein gibt man aber niemals zu einem Gemüse auf den Tisch.

**8. Schweinene Ripplein an einer Senf-Brühe.** Man schneide Ripplein dünn, schabe das Fleisch an dem langen Bein hinterwärts, damit man es mit zwei Fingern halten könne, klopfe die Ripplein, und gieße ein wenig Fleischbrühe



darüber, damit sie naß werden, kehre jedes Nipplein in gedörrtem und gestoßenem Brod, Pfeffer und Salz um, lege sie auf den Koft, und lasse sie auf einem gelinden Kohlenfeuer braten. Während dem Braten mache man folgende Sauce: Man siede 5 oder 6 Eier hart, nehme das Gelbe davon, thue es in eine Schüssel, zerdrücke die Eier mit 3 Löffel voll feinem Baumöl, thue Pfeffer, Salz, ein wenig zerschnittene Petersilie, 3—4 Löffel voll Essig und einen Löffel voll Senf dazu, rühre dies eine halbe Viertelstunde, schütte es dann auf eine Platte und lege die Nipplein darauf. In diese Brühe kann man sowohl Kalbs- als schweine Nipplein legen. Folgende Estragonbrühe ist noch besser, als die Senfbrühe: Man lasse 6 Eier hart sieden, nehme das Gelbe davon, und zerdrücke es in einer Schüssel mit 5 oder 6 Löffel voll Baumöl; man schneide die Blätter von Estragon, Schnittlauch oder Schnittzwiebeln und ein wenig Petersilie mit 2—3 Schalotten recht fein, und rühre sie mit den Eiern, dem Del und 3 oder 4 Löffel voll guten Essig durcheinander.

**9. Gebackene Kalbs-Leber.** Die Kalbsleber wird abgehäutet und in fingerslange etwa 1 Centimeter dicke Stücke zerschnitten, die Stücke lege man auf eine Platte, schütte Milch darüber, so daß sie über die Leber hinausgehe, und lasse diese eine Stunde darin liegen. Hierauf lasse man sie in einem Durchschlag abtropfen, trockne jedes Stückchen mit einem feinen Tuche ab, nehme eine Hand voll Schwarzmehl oder geriebenes Brod, Pfeffer und Salz darunter, und kehre jedes Stück Leber darin um. Man lasse gesottene Butter in einer Pfanne heiß werden, thue die Leber hinein und lasse sie auf einem starken Feuer schnell backen; hernach ziehe man sie aus der Butter, lasse sie wohl abtropfen und lege sie auf eine Platte. Die gebackene Leber ist auch sehr gut mit Salat zu essen.

**10. Gebackene Kalbs-Füße.** Wenn die Kalbsfüße sauber gereinigt und gewaschen sind, läßt man sie einen Tag und eine Nacht in Wasser liegen, damit sie weiß bleiben, dann kochte man sie erst in gesalzenem Wasser, bis sich die Beine ganz davon ablösen. Wenn nun die Beine alle



daraus sind, so lasse man die Kalbsfüße kalt werden und zerschneide sie in Stücke von der gewünschten Größe. Man kann die Kalbsfüße zu dem Rindfleisch kochen, sie geben aber der Suppe eine weiße Farbe. Dann wird folgender Teig gemacht:

Man rühre eine Hand voll Mehl mit Wasser so dick an als zu einem Knöpfleinteig, thue 2 Löffel voll Baumöl, 3 Eiweiß, ein wenig Pfeffer und Salz dazu, und rühre den Teig wohl eine halbe Viertelstunde. Er muß dann so dünn sein, daß er von dem Löffel läuft. Ist er aber zu dick, so kann man noch ein wenig Wasser nachschütten; hernach thue man 3 Kalbsfüße dazu, rühre solche in den Teig und backe sie in heißer Butter. Man lege aber die Kalbsfüße löffelweise in die heiße Butter.

Mit diesem Teig kann man auch gebratene Tauben, junge Hähnen, Storzoneren oder Salsivi und Blumenkohl backen. Die Gemüse müssen aber ein wenig geschmellt sein.

**11. Auf eine andere Art.** Wenn die Kalbsfüße recht weich gekocht und alle Beine daraus genommen sind, lasse man sie kalt werden und zerschneide sie in lange Stücke. Dann zerklöpfe man ein paar Eier mit ein wenig Pfeffer und Salz, lege die Kalbsfüße darein, nehme gestoßenes oder geriebenes Brod und eine kleine Hand voll fein zerschnittene Petersilie, kehre die Kalbsfüße darin um, und lasse sie in heißer Butter backen. Man kann sie auch in einem gebrühten Eierkuchen-Teig backen, nur müssen alsdann mehr Eier dazu genommen werden.

**12. Gebackene Schweinsfüße und Schweinsohren.** Man lege Schweinsfüße und Ohren oder Schurren nach Belieben in Wasser, gieße eine Flasche Wein daran, thue Salz, einige Zwiebeln, Ingwerwurzeln, Petersilienwurzeln und Selleri dazu, und lasse es kochen, bis man die Füße ausbeinen kann; dann lasse man es kalt werden, schneide die Füße und die Ohren in fingerlange Stücke, und verklopfe 3 oder 4 Eier, menge geriebenes Brod, Pfeffer und Salz untereinander, kehre das zerschnittene Fleisch in den Eiern und dann in geriebenem Brod um, und backe es in heißer Butter.



Zu diesem Backwerk muß man aber immer so viel gesottene Butter in die Pfanne thun, als zu Rüklein.

**13. Gebakene Hammelschwänze.** Hammelschwänze werden nach Nr. 12 zubereitet, nur müssen sie ganz bleiben und kein Knochen daraus geschnitten werden; 3 oder 4 zu einer Platte sind genug. Die Platte wird mit Petersilie garnirt.

**14. Nierenschnitten.** Man hacke das übrig gebliebene Fleisch von einem Braten mit der Niere, und mache einen Teig daraus, zu dem man fein zerschnittene Petersilie, Pfeffer, Salz, 4 oder 5 Eier, Muskatnuß und ein wenig abgeriebene Citronenschaale thut. Wenn nicht genug Fleisch vorhanden ist, so kann man in Milch eingeweichtes Milchbrod darunter mengen. Man verrühre alles wohl zusammen, schneide Brod oder noch besser Milchbrod in Schnitten, thue auf jede Schnitte einen Löffel voll des Gehackten, drücke es mit den Fingern wohl an das Brod und lasse es in heißer Butter schön gelb backen. Hierbei 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 gebakten.

**15. Rükgen-Pastetlein.** Zu diesem Teig braucht man + 250 Gram. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) Mehl, Salz, 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) Butter und etwas Wasser; er wird wie ein Kuchenteig gewirkt, indem man mitten in das Mehl ein Loch macht, Salz und Wasser daren thut, und die Butter in würflichte Stückchen herum legt; ist der Teig wohl gewirkt, so wähle man ihn etwa 1 Centimeter dick aus, und schneide ihn in handgroße Stückchen. Ferner hacke man übrig gebliebenes Rind- oder Kalbfleisch, Petersilie nebst Pfeffer und Salz mit einander, thue es in eine Schüssel, gieße einige Löffel voll Fleischbrühe daran und rühre es wohl durcheinander. Dann thue man in jedes Stückchen Teig einen kleinen Eßlöffel voll von dem gehackten Fleisch, schlage den Teig über das Fleisch, drücke ihn wohl zusammen, beschneide das Rüklein rings herum,



damit es wie ein kleiner Becken werde, und backe es in heißer Butter.

**16. Brat-Würste.** Das Schweinefleisch muß geklopft und gehackt werden; auf eine Bratwurst rechnet man 250 Gram. ( $\frac{1}{2}$  Pfd.) fettes Fleisch, thut es in eine Schüssel mit fein zerschnittener Citronenschaale, Pfeffer, Salz und Wasser. Auf 1 Kilog. (2 Pfd.) Fleisch rechnet man wenigstens ein Trinkglas voll Wasser. Hernach nehme man dazu geeignete Därme von Schweinen, oder, was noch besser ist, von Ziegen, thue das Fleisch in eine Spritze und fülle die Därme damit. Man brate sie auf dem Rost, und gebe sie zu Kohl oder Weißkraut auf den Tisch.

**17. Netzwürstlein oder Kalbfleisch-Würste.** Zu diesen Würsten braucht man  $\frac{1}{2}$  Kilog. (1 Pfund) Kalbfleisch, 250 Gram. ( $\frac{1}{2}$  Pfund) Schweinefleisch und 125 Gram. ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) Nierenfett oder noch besser Rindermark; wenn das Fleisch von allem Fasrigen gereinigt ist, hacke man es mit 3 Schalotten so fein wie möglich, thue 125 Grammes ( $\frac{1}{4}$  Pfd.) in Milch eingeweichtes Milch- oder Weißbrod, Petersilie, Pfeffer und Salz, einige gestoßene Nägelein oder Muskatblüthe und 3 Eier dazu, und rühre alles wohl durcheinander. Man weiche dann Schweins- oder Kalbsnetze (die ersteren sind die besten) in warmem Wasser ein, damit man sie besser auseinander ziehen könne, zerschneide sie in Stückchen, etwas länger als einen Finger, thue von dem zerhackten Fleisch hinein und schlage das Netz darüber; man bestreiche dann ein Blech oder eine Tortenpfanne mit Butter, lege die Würstlein hinein, backe sie schön gelb und lege sie auf den Kohl. Das Fett, welches aus den Würstlein in die Pfanne läuft, schütte man an den Kohl, ehe man ihn anrichtet, es macht ihn sehr gut.

**18. Adriots.** Man hacke  $\frac{1}{2}$  Kilog. (1 Pfd.) nicht zu mageres Schweinefleisch fein, schneide 62 Gram. (4 Loth) frischen Speck in kleine Würfel, thue es zu dem gehackten Fleisch nebst fein zerschnittener Citronenschaale, Pfeffer und Salz, und mache dies mit einer Tassenschaale voll Wasser untereinander. Hernach nehme man schweine Netze und



thue einen Löffel voll von dem Teig darauf, damit es einem runden Laiblein gleich werde. Man schneide ferner eine schweine Niere in kleine Würfel, mache eine Grube mitten in das gehackte Fleisch, lege von der Niere hinein und schlage das Netz über einander; alsdann bestreiche man eine Tortenpfanne mit frischer Butter, lege die Adriots hinein, streue auf jedes geriebenes Brod und lasse sie gelb backen. Man kann sie mit Brüsler- oder anderm Kohl, oder auch mit weißem Kraut serviren. Zu 4—5 Adriots braucht man  $\frac{1}{2}$  Kilog. (1 Pfd.) Fleisch.

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

**19. Trüffel zu kochen.** Man wasche die Trüffel mehrere Male in frischem Wasser, lasse sie in kaltem Wasser liegen undbürste sie ab, damit der Grund ganz weg gehe, dann setze man sie mit rothem Wein auf's Feuer. Zu 50 Trüffeln nehme man  $1\frac{1}{2}$  Liter (1 Maß) Wein und ein Glas voll Wasser, thue einige Speckschwarten, woran noch ein wenig Speck ist, Pfeffer, Salz, Nägelein, Muskatblüthe, Lorbeerblätter und zwei Zwiebeln dazu. Man lasse die Trüffel eine gute halbe Stunde kochen, thue sie darnach in eine Schüssel, und decke sie wohl zu, damit kein Dampf davon komme, bis man sie zu Tische tragen will. Man lege dann eine Serviette vierfach auf diejenige Platte, auf welcher man sie zu Tische tragen will, und nehme die Trüffel allein aus der Sauce (alles andere lasse man in der Sauce liegen); man thue sie auf die Serviette, schlage diese darüber zusammen, und gebe sie zu Tische.