

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]

Verschiedene gebackene Fleischspeisen und Würste.

urn:nbn:de:bsz:31-56421

rührt 93 Gr. (6 Loth) fein verriebene Vermicelli dazu, kocht sie unter beständigem Rühren, bis sie wie Brei sind, stellt sie vom Feuer, rührt sie, bis sie kalt sind, vermischt den Teig gut mit 2 Eiern und Salz, formirt Pfütten, und läßt sie in heißer Butter auf beiden Seiten gelb werden.

Verschiedene gebackene Fleischspeisen und Würste.

1. **Gebackene Nachen oder Rindsgaumen.** Man reibt 4 Stück gebrühte Nachen mit Salz, damit aller Schleim davongeht, kocht sie weich, legt sie in kaltes Wasser, schält alles Unreine davon, dämpft einige fein geschnittene Schalotten und Petersilie in Butter, läßt die in längliche Stücke geschnittenen Nachen darin mit einem Glas weißen Wein, eben so viel Fleischbrühe, ein wenig Salz und gestoßener Mustatblüthe einkochen, bis nur noch ein wenig Sauce bleibt, verrührt 4 Eigelb mit einem Kaffeelöffel voll Essig und rührt sie unter beständigem Rütteln des Topfes in die Sauce. Wenn die Nachen kalt geworden sind, kehrt man sie in verklopften Eiern und geriebenem Brod um und backt sie in einigen Minuten gelb.

2. **Gebackene Kalbs- oder Ochsenhirne.** Man legt einige Hirne in frisches Wasser, bis alles Blut herausgezogen ist, reinigt sie, kocht sie 10 Minuten in Wasser mit Essig und Salz, legt sie zum Trocknen auf eine Serviette, und macht einen Teig wie zu gebackenen Spargeln oder Kalbsfüßen. Das halbe Hirn wird der Länge nach von einander geschnitten, erst in zerklopften Eiern mit Salz und gestoßener Mustatblüthe vermischt, dann in geriebenem Brod mit einer kleinen Handvoll Petersilie darunter umgekehrt und in heißer Butter gebacken.

3. Gebackene Kalbsmilchlein. Einige Milchlein ohne Gurgeln werden eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, in 2 Messerrücken dicke Scheiben geschnitten und mit einer Handvoll gereinigter Morcheln, die zuvor schon eine halbe Stunde gekocht haben, noch einmal abgekocht, wie die Rindsgaumen, nur nicht so lange, damit die Milchlein nicht zu weich werden. Man backt sie wie die Rindsgaumen und legt das Milchleinfleisch dazu.

4. Gebackene Kalbsripplein. Man schneidet von jedem Ripplein das unterste Bein ab; an den langen Beinen schabt man das Fleisch so weit herunter, daß man das Bein fassen kann, klopft sie, bestreut sie mit Mehl, backt sie in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer zergangener Butter auf beiden Seiten gelb, schüttet die Butter davon und kocht sie mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, Salz, gestoßener Muskatblüthe und fein geschnittener Petersilie weich, doch nicht so, daß sie von einander fallen. Man verrührt 4 Eigelb mit dem Saft einer Citrone oder einem Löffel voll Essig, legt die Ripplein auf eine Platte, rührt die Eier in die Sauce, läßt sie unter Rühren kochen, schüttet sie über die Coteletten, kehrt dieselben wohl darin um und läßt sie kalt werden. Man bestreicht sie wiederum mit der Sauce, taucht sie in zer Schlagene Eier und bestreut sie stark mit geriebenem Brod, das fest ange drückt werden muß. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten backt man sie in heißer Butter schön gelb.

5. Gebackene Krebswürste. Man wascht 30 bis 40 Stück kleine Krebse, kocht sie in Wasser, bricht die Schalen auf, nimmt die Schwänze davon, röstet die gestoßenen Schalen in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter, bis sie hochroth ist, läßt sie mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe kochen und windet sie durch eine Serviette aus. Die Schalen werden mit einem Stückchen Butter noch einmal geröstet; von der durchgewundenen Krebsauce hebt man mit einem silbernen Löffel die rothe Butter oben ab, kocht die Sauce mit den gerösteten Schalen und noch mehr Fleischbrühe einige Minuten, schüttet sie wieder durch die Serviette und hebt die Butter oben wieder ab.

Man hackt 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbfleisch, an dem keine Haut und Flechsen sind, fein, stößt es, röstet zu der Hälfte von der Krebsbutter einige Schalotten, Petersilie und einige Zweige Estragon, alles fein geschnitten, thut das gehackte Fleisch dazu, nebst dem Gelben von 3 Eiern, Salz und Muskatnuß. Man siedet 2 Milchlein mit einer Handvoll Morcheln in Wasser, schneidet sie mit den Krebschwänzen in feine Würfel, läßt dies mit der andern Hälfte Krebsbutter, einem kleinen Kochlöffel voll Mehl, der Sauce, von der die Butter abgenommen wurde, Salz, Muskatblüthe und ein wenig Pfeffer dick einkochen und auf einer Platte kalt werden.

Einige in warmem Wasser eingeweichte Kalbsneze werden in längliche, handbreite Stücke geschnitten, abgetrocknet, mit Fülle bestreut, in der Mitte mit einem Löffel Ragout, und an beiden Enden zugebunden. Man kocht sie, dicht neben einander gelegt, mit Fleischbrühe langsam in einer Viertelstunde, trocknet sie wohl ab, schneidet den Faden an beiden Enden ab, wendet sie in zerschlagenen Eiern und in geriebenem Brod einige Mal um, backt sie in heißer Butter gelbbraun, legt sie auf Papier und giebt sie heiß auf die Tafel.

6. Gebackenes Geflügel. Auf 12 Personen rechnet man 4 Hähne; sie werden gebrüht, ausgenommen, in 4 Stücke zerschnitten, mit halb Essig und Fleischbrühe, Salz, Pfeffer, einigen Nägelein, einer Handvoll Petersilie und 2 in Scheiben geschnittenen Zwiebeln eine gute Viertelstunde gekocht. Wenn sie kalt sind, werden sie aus der Sauce genommen, abgetrocknet, in verrührten Eiern und geriebenem Brod umgewendet und in heißer Butter gebacken. Auf gleiche Weise backt man Tauben und Feldhühner; auch mit Teig, wie die Spargeln.

7. Omeletten-Pastetchen. Man macht einen gewöhnlichen Pfannkuchen-Teig von 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) Mehl, 4 Deciliter (1 Schoppen) Milch, 6 Eiern und Salz, rührt ihn wohl, backt davon in heißer Butter 6 bis 7 Stück Omeletten auf einer Seite, sticht mit einem kleinen Pastetchen-Ausstecher runde Blättchen davon aus, bestreicht sie auf der

ungebackenen Seite mit verrührtem Ei, legt auf jedes gebackenes Kalbfleisch, das auf gleiche Art gemacht wird, wie zu kleinen Pastetchen, und etwas Fülle, legt ein Blättchen darauf, daß die zwei ungebackenen Seiten inwendig sind, drückt sie neben herum fest zusammen, bestreicht sie mit Ei, kehrt sie in geriebenem Brod um und backt sie in heißer Butter gelbbraun. In einigen Minuten sind sie gut.

8. Hirnschnitten. 1 oder 2 Ochsen- oder Kalbshirne, die in frischem Wasser gelegen haben und von der Haut gereinigt sind, werden eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, und, wenn sie kalt sind, fein gehackt. Man läßt in 31 Gr. (2 Loth) Butter 4 fein gehackte Schalotten weich werden, schüttet 2 Decil. ($\frac{1}{2}$ Schoppen) Milch dazu, legt, wenn sie kocht, 62 Gr. (4 Loth) Milchbrod dazu, läßt dies ganz dick werden, nimmt es vom Feuer und rührt es mit dem gehackten Hirn, fein geschnittener Petersilie, Salz, Muskatnuß und 1 Eigelb oder 2 ganzen, gut verrührten Eiern wohl durcheinander. Man streicht diese Fülle auf runde Schnitten von Milch- oder Brodwecken, überstreicht sie mit verklopftem Eiweiß, streut geriebenes Brod darüber und backt sie in heißer Butter gelb.

9. Kleine Pastetchen in Butter gebacken. Man macht auf dem Wirkbrett einen Teig von 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Mehl, Salz, und einem mit Wasser verklopften Ei. 3 fein gehackte Schalotten werden in 31 Gr. (2 Loth) frischer Butter gedämpft und mit gehacktem Kalbsbraten, ein wenig Fleischbrühe, fein gehackter Petersilie, Citronenschale, Salz, Muskatnuß und einem Eigelb gut durcheinander gerührt. Man wählt den Teig Messerrückendick aus, sticht runde Blättchen davon, drückt sie in Pastetenförmchen, füllt sie mit dem gehackten, kalt gewordenen Fleisch, deckt ein Blättchen darauf, drückt es fest an, stürzt sie aus dem Förmchen, backt sie in heißer Butter schön gelb und giebt sie warm zu Tisch.

Anstatt Fleisch kann man auch Fische nehmen.

10. Gehacktes Fleisch in Butter zu backen. Alles übrig gebliebene Fleisch kann hiezu gebraucht werden; ist es zu mager, so hackt man ein Stück Nierensett, von dem die

Haut abgezogen ist, und ein paar Schalotten dabei so fein als möglich. Zu $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Fleisch und 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) in Milch eingeweichem und ausgedrücktem Milchbrod rührt man 2 Eier, vermischt es wohl mit Salz, Pfeffer Muskatnuß und geschnittener Petersilie, rollt je einen Löffel voll des Gehackten auf einem mit Mehl bestreuten Brett länglich und backt sie in heißer Butter.

Man kann sie mit Salat oder mit einer Kapernsauce auf den Tisch geben.

11. Kalbfleisch-Würste. Man schneidet von 1 Kilog. (2 Pfd.) Kalbfleisch alles Hautige und die Flechsen weg, kocht 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Nindsnierenfett mit ebensoviel frischem Speck in Wasser weich, drückt mit einem Messer das reine Nierenfett auf dem Hackbrett von der Haut, und hackt das stark geklopfte, klein zerschnittene Kalbfleisch mit dem Fett so fein als möglich; der Speck wird in Würfel geschnitten. Man röstet 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) ohne Kruste in Milch eingeweichtes Milchbrod, 2 fein zerschnittene Zwiebeln und Petersilie in frischer Butter und vermischt dies mit dem Gehackten, nebst 1 Ei, 4 Eigelb, Salz und Muskatnuß. Wenn dies gut verarbeitet ist, füllt man es durch einen Trichter oder Bratwurstspritze in gereinigte Bratwurstdärme etwas locker, weil sie sonst im Kochen zerspringen, bindet sie in 4 Zoll lange Würste an beiden Enden mit Fäden zusammen, läßt sie in kochender Milch mit ebensoviel Wasser von einer Seite langsam eine Viertelstunde kochen, trocknet sie auf einer Serviette, läßt sie in heißer Butter auf beiden Seiten langsam gelb werden und schneidet die Fäden davon. Diese Würste können auch am vorhergehenden Tage gemacht und eine halbe Stunde vor dem Essen gebraten werden.

12. Hammelfleisch-Würste. Man macht sie wie Nr. 11; anstatt Kalbfleisch nimmt man mageres Hammelfleisch und etwas Thymian, oder auch Lammfleisch.

13. Würste von Kalbsmilchlein. Man kocht $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Kalbsmilchlein in vielem Wasser ab, damit sie weiß werden, legt sie in frisches Wasser und schneidet sie und 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) frischen, weichgekochten Speck in Würfel,

vermischt dies mit 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) abgeschältem, in Milch eingeweichem Milchbrod, 2 in Butter gedämpften Zwiebeln und Petersilie, 1 Ei und 4 Eigelb. Man behandelt sie wie die Kalbsfleischwürste.

14. Würstchen von Kalbsgekröse. Man kocht ein fettes, rein gewaschenes und gebrühtes Kalbsgekröse in Wasser mit einer Handvoll Salz weich, hebt das Fett ab und hackt es, wenn es im Sieb abgelaufen und gut ausgedrückt ist, fein. 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) in kleine Würfel zerschnittenes Schweineschmalz werden in kochendem Wasser einige Mal aufgekocht und in ein Haarsieb geschüttet. Man vermischt das Gekröse mit 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) abgeschältem, in kochender Milch eingeweichem und gut ausgedrücktem Milchbrod, 6 Eiern, 4 fein geschnittenen, in Butter gedämpften Zwiebeln und einer Handvoll Petersilie, etwas Thymian, Salz, Pfeffer, einer halben Muskatnuß und den Schmalzwürfeln, füllt dies locker in weite Bratwurst Därme, bindet sie in 30 Centimeter lange Stücke, kocht sie in $1\frac{1}{2}$ Liter (1 Maß) Wasser und 3 Viertelliter ($\frac{1}{2}$ Maß) Milch eine halbe Stunde ganz langsam, daß sie sich kaum bewegen, läßt sie trocken und kalt werden und brät sie wie die vorhergehenden.

15. Gebackene Kalbsohren. Man brüht 6 oder 8 Ohren, hält sie über Feuerflammen, schneidet inwendig das haarige Böddchen heraus, kocht sie in halb Wasser und Wein oder einem Glas voll Essig, 3 Zwiebeln mit Nägelein besteckt, einigen Petersilienwurzeln mit den Blättern, 3 Lorbeerblättern, Salz und Pfeffer, bis sie weich sind, trocknet sie ab, läßt sie kalt werden, spaltet sie in der Mitte durch, damit sie breit liegen, schneidet sie vom obern Ende bis an das Dicke so fein wie Nudeln, doch so, daß alles am dicken Ende hängen bleibt, wendet sie in verrührten Eiern und geriebenem Brod einige Mal um, oder macht einen Teig, wie zu Kalbsfüßen, und backt sie in heißer Butter.

16. Gebackene Kalbschwänze. 6 bis 8 Kalbschwänze werden mit der Haut abgeschnitten, sauber gebrüht, damit keine Härchen daran bleiben, gekocht wie die Ohren, und in einer irdenen Schüssel mit darüber gestreutem Salz, ganzem

Gewürz und dem Saft von einer Citrone eine Stunde hingestellt. Wenn sie gut abgetrocknet sind, streut man ein wenig Mehl darüber, wendet sie in verrührten Eiern und in geriebenem Brod um und backt sie in heißer Butter gelb. Man kann sie auch auf dem Rost auf etwas starkem Kohlenfeuer gelbbraun braten.

17. Hammelscoteletten (Ripplein) im Netz gebaden.
Man hackt vom mürbe geklopften Hammelsripplein den Rückgrat heraus, schneidet die Ripplein ab, klopft sie mit dem flachen Hackmesser, legt sie in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frische zergangene Butter, streut folgende gehackte Kräuter darüber: eine kleine Handvoll Schalotten, ebensoviel Petersilie, Körbelskraut, Schnittlauch, einige Zweige Estragon, Basilikum, ein wenig Zitronenschale, ein wenig gestoßene Nägelein, Pfeffer und Salz, deckt sie zu und läßt sie auf schwachem Kohlenfeuer mürbe braten. Man nimmt die Coteletten heraus, schüttet das Fett ab, verrührt mit den Kräutern, die in der Pfanne bleiben, 5 Eigelb mit dem Saft einer Citrone oder einem Löffel voll Essig, wendet die Coteletten darin fleißig um und läßt sie kalt werden. Man weicht einige Kalbsnetze in warmem Wasser ein, schneidet sie in handgroße Stücke, bestreicht sie mit Ei, legt auf jedes Stück eine Cotelette mit so viel Sauce, als darauf bleibt, wickelt das Netz darum, drückt es fest an, wälzt sie in verklopften Eiern und geriebenem Brod, und backt sie in heißer Butter gelbbraun. Man kann sie auch in einem mit feinem Baumöl bestrichenen Blech und dem abgenommenen Fett darüber geschüttet, im Ofen backen.

18. Schnitten von übrig gebliebenem Geflügel. Man zerschneidet das Fleisch von übrig gebliebenem Geflügel in feine Würfelchen, zerstoßt die Knochen im Mörser, läßt sie mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrühe, einem Glas Wein, ein wenig Muskatnuß und Salz eine halbe Stunde kochen und drückt es fest durch ein Tuch. Man schneidet abgeschältes Milchbrod fein in diese Brühe, kocht sie ein wenig, und läßt sie mit dem Fleisch und 2 Eiern auf dem Feuer dick werden. Ist dies kalt geworden, so streicht man es finger-

dick auf in Scheiben geschnittenes Milchbrod, stellt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech eine halbe Stunde in den Ofen, oder backt sie in heißer Butter gelb.

19. Omeletten von übrig gebliebenem Geflügel mit Parmesankäse. Man kocht das in Würfel geschnittene Fleisch mit einem Löffel voll Fleischbrühe, Salz, Muskatblüthe und fein zerschnittener Petersilie eine Viertelstunde, rührt 2 Eigelb dazu, und läßt es kalt werden. Man streicht das Ragout auf Omeletten, rollt sie so zusammen, daß die gebackene Seite außen hin kommt, legt sie in eine tiefe, mit frischer Butter bestrichene Platte, streut geriebenen Parmesankäse darüber, legt einige Stücke frische Butter darauf, stellt sie eine Viertelstunde in ein nicht zu heißes Ofenlein, und schüttet das Fett ab.

20. Coteletten mit Parmesankäse. Man schneidet und klopft Kalbs- oder Hammelscoteletten, wie bei 17, brät sie auf beiden Seiten halb, bestreicht einen Bogen Papier mit frischer Butter, kehrt die Coteletten in geriebenem Brod mit Salz und feingeschnittener Petersilie vermischt um, legt sie auf das Papier, streut Parmesankäse darüber und ein Stückchen frischer Butter darauf, schlägt das Papier darüber, wickelt sie zusammen, wie einen Kapselwecken, und backt sie eine Viertelstunde in einem Ofen oder in einer Tortenpfanne, die unten und oben Feuer hat.

21. Bratwürste mit Teig gebaden. Man schneidet von einem halben Kilog. (1 Pfd.) nicht zu fettem Schweinefleisch Schwarten und Sehnen ab, hackt es fein mit 3 Salzblättern, stößt es mit Salz, Pfeffer und fein zerschnittener Citronenschale, rührt ein halbes Glas Wasser dazu, und füllt die Masse locker in Bratwurstdärme. Von 3 Kochlöffel voll Mehl, Salz, gestoßener Muskatblüthe, weißem Wein und 2 Eiern wird ein dicker Teig gemacht; die Würste werden darin umgekehrt und in heißer Butter nicht zu schnell gelb gebacken.

22. Sardellenschnitten. Man schält 4 Citronen ganz ab, schneidet das Inwendige in kleine Stücke, nimmt alle Kerne davon, hackt es fein und rührt es mit einem Löffel voll feinem Baumöl und ein wenig geriebenem Milchbrod

wohl durch einander. Man schneidet Sardellen, die gewaschen und von den Gräten gereinigt sind, in schmale Streifen, streicht die Citronenmasse auf in dünne Scheiben geschnittenes und auf dem Rost gelb geröstetes Milchbrod und legt die Sardellenstreifen kreuzweise darüber. Anstatt der Citronenmasse können die warmen Brodschnitten auch mit frischer Butter bestrichen werden.

P a s t e t e n .

1. Gänseleber-Pastete. Man nimmt $\frac{1}{2}$ Kilog. (1 Pfd.) Weißmehl auf das Wirkbrett, macht in der Mitte eine Grube, thut 3 Messerspitzen voll Salz und 2 mit etwas Wasser verklopfte Eier darein, legt 375 Gr. ($\frac{3}{4}$ Pfd.) mit den Händen zerdrückte frische Butter um das Mehl und verarbeitet dies zu einem festen Teig, den man nicht eher auswählt, als bis man ihn in die Form thut. Man kann ihn zu jeder kalten Pastete brauchen; er springt nicht auseinander, wie derjenige ohne Eier.

Zu dieser Pastete braucht man 3 große weiße Gänselebern, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbsmilchleinfleisch und eben so viel Trüffel, die, nachdem sie gereinigt sind, in einem starken Jus weich gekocht werden. Zur Fülle 10 bis 12 Schalotten, 62 Gr. (4 Loth) Sardellen, 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) rappirten Speck, 250 Gr. ($\frac{1}{2}$ Pfd.) Kalbsmilchleinfleisch und 4 Lebern von Geflügel.

Man läßt die so fein als möglich zerschnittenen Schalotten in 125 Gr. ($\frac{1}{4}$ Pfd.) frischer Butter weich werden, vermischt dies mit den fein gehackten Sardellen, Milchlein, Lebern und Speck und verrührt es auf dem Feuer mit 1 Ei, 4 Eigelb und einer Tasse starkem Coulis zu einer dünnen Fülle. Die Gänselebern werden mit den Milchlein in einer Coulis-Brühe mit Salz ein wenig abgekocht; die Milchlein müssen etwas länger kochen.