

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 ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Kraftbrühen (Coulis).

urn:nbn:de:bsz:31-56998

Kraftbrühen (Coulis).

1. Eine Fleischbrühe oder Coulis für Ragout oder zu andern Speisen.

Hat man ein Gastmahl, so ist eine solche Brühe sehr gut, damit man die Brühe zur Suppe nicht brauchen darf. Es giebt eine sehr unschmackhafte Suppe, wenn das Fleisch eine Stunde gekocht hat, und immer abgeschöpft und mit Wasser nachgefüllt wird.

Man nimmt 2 Pfund mageres Rindfleisch, eben so viel Kalbsknochen, von Geflügel, Flügel, Füße, Krägen, Mägen und alle abgängigen Knochen, die man hat. Hat man dies nicht, so nehme man ein altes Huhn; setze alles in einem Topf mit 6 Maaß kaltem Wasser zu, kein Salz; verschäume es wohl, und wenn es kocht, so thue man Petersilienwurzeln, gelbe Rüben, 3 Lorbeerblätter und 2 Zwiebeln mit 4 Nägelein besteckt dazu; lasse es bei gelindem Feuer kochen; gieße immer warmes Wasser nach, damit man 3 Maaß Brühe behalte; lasse es kochen, bis alles Fleisch weich ist, nehme alles heraus, gieße die Brühe durch ein Sieb, und schöpfe alles Fett rein ab. Diese ist zu allen Saucen und andern Speisen, zu denen man Fleischbrühe braucht, gut.

2. Eine Klare oder glänzende Brühe auf Fleisch.

Nimm ein mageres Stück Rindfleisch, 2 bis 3 Pfund, ein halbes Pfund mageren Speck, auch Speckschwarten; das Fleisch schneide in fingersdicke Scheiben; streiche eine Casserole dick mit frischer Butter an, immer sechs Loth; lege das Fleisch und den Speck satt neben einander, und lasse es auf Kohlen langsam braun werden, aber ja nicht schwarz; dann thue etliche Anrichtköffel voll Fleischbrühe oder in Ermangelung dieser, Wasser dazu; lege ein Kalbs-

fuß, in etliche Stücke gebackt, dazu, alle Sorten Wurzeln, etliche Pfefferkörner, Muskatblüthe, 2 Zwiebeln mit Möhrlein; während dem Kochen nimm alles Fett ab. Wenn das Fleisch weich ist, so nimm alles daraus, gieße die Brühe durch ein Haarsieb, und schöpfe wieder alles Fett rein ab. Eine halbe Stunde zuvor, ehe man das Fleisch glasieren will, thue die Brühe, etwa 3 Schoppen, in die Casserole und laß sie stark kochen. Während dem Kochen rühre öfters darin; wenn sie anfängt dick zu werden so muß sie in einem fort gerührt werden. Laß sie kochen, bis sie so dick ist, daß man sie mit einem Pinsel auf das Fleisch streichen kann.

3. Gebundener Schü (Jus).

Nimm 2 Pfund Kalbfleisch oder sogenanntes Abfallfleisch, welches man von Braten oder Coteletten abschneidet, ein halbes Pfund magern Speck, alles in Würfel geschnitten, 4 Zwiebeln, gelbe Rüben und Petersilienwurzeln; zerschneide dies alles klein; nimm ein Viertelpfund Butter, laß sie zergehen, thue das Fleisch und die Zwiebeln in die Butter, röste dies, bis es gelbbraun ist, und fülle es mit einem Maas guter Fleischbrühe und einem Maas Wasser auf. Die geschnittenen Wurzeln thue dazu und etliche Nägelein, Muskatblüthe und eine Ingwerwurzel; laß es langsam eine halbe Stunde kochen; röste 3 Kochlöffel voll Mehl in Butter gelbbraun; fülle es mit der Brühe auf; thue es wieder zusammen auf das Fleisch, und laß es noch eine Stunde zusammen von einer Seite kochen, damit das obnehin sich setzende Fett sich rein abschöpfen läßt. Laß es nun durch ein Tuch laufen; winde es wohl aus, doch so, daß kein Fleisch noch Gewürz dazu kommt. Diese braune Coulis ist zu allen braunen Saucen gut, besonders zu Wildpret. Sie hält sich nicht länger als einen bis zwei Tage.

4. Trockene Fleischbrühe auf Reisen.

Man nimmt zu 2 Pfund von dieser Brühe 3 alte Hühner, 10 Pfund mageres Rindfleisch, 10 Pfund Kalbfleisch

und 4 Kalbsfüße; alle Weiner werden zu kleinen Stücken verhackt, thut alles Fleisch und die Hühner in einen großen Topf; gießt so viel Wasser dazu, daß alles Fleisch wohl bedeckt ist; verschäumt es wohl, und läßt es von einer Seite langsam kochen; dann nimmt man 4 Zwiebeln, etliche gelbe Rüben, Petersilien und Selleriewurzeln, 4 Lorbeerblätter, 1 Loth Muskatblüthe und einen kleinen Theelöffel voll ganzen Pfeffer, nicht viel Salz, und ein halbes Pfund geraspeltes Hirschhorn; dieses wird in ein kleines Tuch gebunden. Wenn das Fleisch wohl verschäumt ist, so legt man dies alles dazu; während dem Kochen schöpft man alles Fette rein davon ab; sollte es zu viel einkochen, so muß man noch kochendes Wasser nachgießen, doch nicht zu viel, damit noch 4 bis 5 Maasß Brühe bleiben. So wie eine Sorte Fleisch weich ist, daß man es mit den Fingern verdrücken kann, so wird es heraus genommen und die Brühe durch eine Serviette in eine Schüssel geschüttert; man läßt sie eine gute halbe Stunde stehen, hebt dann alles Fett wohl ab, gießt sie wieder durch eine Serviette in eine enge wohl verzinnte Casserolle. Das Unreine, so sich unten in die Schüssel gesetzt hat, tht man nicht dazu; lasse sie auf einem starken Feuer unter beständigem Rühren nochmals kochen, bis sie wie ein Brei ist. Wenn sie anfängt dick zu werden, so muß nur ein wenig Feuer seyn; hat sie ihre gehörige Dicke, so muß sie fingerhoch auf eine Platte gegossen werden. Wenn sie kalt ist, so wird sie in kleine Täfelchen geschnitten; dann legt man sie auf Siebe und läßt sie an der durchziehenden Luft 3 bis 4 Tage trocken werden und wickelt jedes Täfelchen in schönes Papier ein. Sie ist mehr als ein Jahr gut, wenn sie an einem trocknen Ort aufbewahrt wird; 2 Loth geben, in einer halben Maasß kochendem Wasser aufgelöst, eine kräftige Brühe.

5. Ein Schü (Jus) von Fischen (Fisch-Coulis).

Nimm etliche Pfund Fische, welche man am besten haben kann; Weißfische sind auch gut, nur müssen sie in einem

reinen Wasser gelebt haben, damit sie keinen übeln Geruch haben; wasche sie wohl aus; schneide sie in handbreite Stücke. Thue in eine breite Casserolle ein Viertelpfund frische Butter, laß sie zergehen, trockne die Fische wohl ab, lege sie satt neben einander in die Butter, streue so viel Mehl darüber, als du in die Finger nehmen kannst, laß die Fische auf beiden Seiten schön gelb werden; dann reinige Petersilienwurzeln, Sellerie, gelbe Rüben, Zwiebeln, von jedem eine kleine Handvoll; schneide dies alles in feine Scheiben; dann röste es zusammen in einem Stück frischer Butter gelblich, und wenn die Fische gelbbraun sind, so thue die Wurzeln dazu mit 3 Maasß Wasser, von allen Sorten Gewürz, ein wenig Salz; laß dies eine gute Stunde kochen, alsdann laß den Schü durch eine Serviette in ein anderes Geschir laufen; drücke es wohl aus, dann verbrauche sie zu Fastensuppen oder Saucen.

(*) Fleischbrühe gut zu erhalten.

Man ist während dem Sommer oft sehr in Verlegenheit, die Fleischbrühe von einem Tag zum andern gut zu erhalten. Sie wird in den besten Speisekammern fauer. In dem Keller nimmt sie fast überall einen übeln Geschmack an. Es giebt ein einfaches und sicheres Mittel, sie während der größten Hitze gut zu erhalten: dieses ist, daß man sie Morgens und Abends aufkochen läßt. Da sie aber durch diese öftern Aufkochungen immer weniger wird, so muß man sie in dem Hafen sehr wenig salzen.
