

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Sieden.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

Fleisch den Siedpunkt des Wassers ausgehalten hat, ist nichts mehr zu fürchten; dieser Wärmegrad tödtet jegliche Brut.

Das Fleisch wird in der Küche hauptsächlich auf 3 Arten behandelt: gesotten, gebraten und (in Teighüllen) gebacken.

Das Sieden nimmt dem Fleische immer etwas von seiner Kraft, auch wenn ganz nach den Regeln der Kochkunst verfahren wird. Um Wiederholungen zu vermeiden, ist das Nähere über das Fleischsieden bei der Besprechung des Rindfleisches angegeben worden, weil diese Fleischgattung vorzugsweise durch Sieden zubereitet wird.

Das Braten ist weit zweckmässiger als das Sieden. Wenn nur einigermassen vernünftig verfahren wird, verliert das Fleisch wenig oder nichts von seinem Saft.

Als Hauptregel ist zu merken, dass man die ganze Oberfläche des Fleischstücks rasch zum Gerinnen bringt. Diese bildet dann eine Hülle, in welche Saft und Kraft eingeschlossen sind. Bei der ältesten Art zu Braten — beim Braten am Spiess — wird dies am sichersten erreicht. Wenn der Spiess über einem frisch lodernden Feuer gleichmässig gedreht wird, so gerinnt die Oberfläche des Fleischstückes allenthalben rasch und umschliesst den Inhalt wie bei einer Wurst der Darm, Kraft und Saft bleiben darin. Da bei dieser Art zu Braten keine Bratensauce gewonnen wird, so muss diese apart zubereitet werden; hierzu eignet sich geringeres, sehnenreiches Fleisch am besten. Dasselbe wird in einer Kachel vollständig ausgebraten, d. h. es wird während es bratet, an verschiedenen Stellen mit einer dicken Gabel wiederholt gestochen oder es werden ihm gar mit einem Messer Querschnitte versetzt, so dass nach und nach aller Saft aussickert. Heut zu Tage wird diese Jus nicht selten noch durch einen Zusatz von Fleischextract kräftiger gemacht. Früher verwandte man hiezu die Rindsjus. Dieser Lieblingsartikel der „feineren“ Küche enthält weniger Gelée aber mehr von den wichtigeren Nährstoffen des Fleisches, ist also mit einem Worte kräftiger als die Kalbsjus. In ihrer chemischen Zusammensetzung steht sie dem Liebig'schen Fleischextract ziemlich nahe; ja es ist anzunehmen, dass die Kochbücher vielleicht nicht so viel Recepte zur Rindsjus überliefert haben würden, wenn das Fleischextract früher bekannt geworden wäre. Es behandeln namentlich die von Hofköchen gefertigten Kochbücher den Artikel mit einer gewissen Vorliebe, geben aber Recepte, welche schon in öconomischer Beziehung den Schweiss austreiben. Wenn man ausserdem noch die Unmasse von scharfem Gewürz bedenkt, die da zusammengewürfelt wird, so muss man Mitleid bekommen mit den armen Mägen der vornehmen Herrschaften! Desshalb folgt hier ein Recept, bei welchem nicht nur an den pikannten Ge-