Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

1. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

die Hitze, welcher die Brühe 2c. ausgesetzt ist. Ebenso hängt dasselbe auch von der Form des Gefäßes ab, indem es bei einem weiten Gefäß mit breitem Boden rascher vor sich geht, als in einem engen Gefäße. Bei einem gewöhnlichen und gleichmäßigen Feuer berechnet man, daß eine Flüssigkeit in jeder Viertelstunde cirka 2—3 Deciliter einkocht und zwar bei einem größeren wie bei einem kleineren Quantum. In einem zugedeckten Gefäß kocht weniger ein als in einem offenen, ebenso auf Gasfeuerung, die am besten reguliert werden kann.

Nach dem wird nun auch das Salz berechnet, indem man letzteres Verhältnis zu der nach dem Einkochen noch vorhandenen, und nicht nach der anfangs zugesetzten Menge bestimmt. Ist zuviel Salz genommen worden, so muß Wasser, und um die Brühe doch kräftig zu erhalten, etwas Jus nachgegossen werden. Zu beachten ist ferner, daß, wenn wegen zu starkem Einkochen Wasser zugegossen werden muß, dieses nicht eben erst vor dem Anrichten, sondern so zeitig geschehen sollte, daß das Fleisch noch eine Zeitlang darin kocht. Vor dem Gebrauch muß die Fleischbrühe durchs Saucensieb oder Tuch passiert (s. Nr. 27) und wenn zu viel Fett darauf ist, dieses abgeschöpft werden.

1. Abteilung.

Fleischbrühen (Bouillons).

126. Gewöhnliche Bouillon (Suppenhafen) und ihre Zuthaten. Für 6 Personen 4—4½ Liter Wasser, 1 Kilogr. geklopftes Ochsenfleisch samt Knochen, Salz, Bouillongarnitur, bestehend aus 1 gereinigten Rotgelbrübe, ½ Lauchstengel, 1 kleinen Zwiebel, nach Belieben mit 1 Gewürznelke bespickt, etwas Sellerieblätter oder -Wurzel, je nach Liebhaberei etwas Kohl, Rübkohl, 1 weiße Rübe und Muskatblüte, und wenn möglich 1 Stück etwas zerschnittene Leber, welche die Suppe sehr kräftig macht. Kalbsknochen dürfen nicht ungebraten in Bouillon gekocht werden, weil sie trübe machen. Ist Fleisch oder Ochsenfuß vom vorhergehenden Tag übrig, welches nicht weich geworden, so lasse man es nochmals mitkochen. Was beim Tranchieren des Geflügels oder von andern ungebeizten Braten abfällt, kann ebenfalls mitgekocht werden, ebenso Hälse und ausgenommene Magen von rohem Geflügel.

Das Wasser wird samt den Knochen, Leber und sonstigen Fleischabfällen auf schwaches Feuer gesetzt und langsam zum Kochen

gebracht, damit die in den Knochen sich befindlichen wertvollen Salze, sowie das in der Leber und in den etwaigen Fleischabfällen vorhandene Eiweiß herausgezogen werden können.*) Dann wird erst das gutgeklopfte Fleisch samt Bouillongarnitur und Salz hineingegeben und alles auf möglichst schwachem Feuer etwa zwei Stunden gekocht, durchpassiert und verwendet. Auf diese Weise erhält man eine gute Suppe und ein schmackhaftes Stück Fleisch. Starkes Kochen entzieht dem Fleisch zu viel Kraft und macht seine Fasern schwerer verdaulich. — Ist das Fleisch weich, so nehme man es heraus und stelle es mit Fleischbrühe begossen und zugedeckt bis zum Gebrauch zur Wärme. Feingehackte Ochsenleber verhindert das Trübwerden bei zu schnellem Kochen der Fleischbrühe, sie zieht alle Unreinigkeit an sich und ballt sich zuletzt wieder zusammen.

Diejenigen Ingredienzien der Bouillongarnitur, welche man nicht liebt, läßt man weg, besonders sorgfältig und sparsam sei man mit Lorbeerblatt und Nelken, von welchen ein wenig zu viel angewendet, selbst eine sonst gute Fleischbrühe unangenehm schmeckend macht. — Auf 2 oder 3 Personen rechnet man 1/2 Kilogr. Fleisch.

127. Einfache Bouillon oder Knochenbrühe. Wird dieselbe richtig zubereitet, so können gute Suppen hievon gemacht werden, was besonders für bürgerliche Familien angenehm ist, da mehr Abwechslung auf den Tisch gebracht werden kann, wenn nicht, der Suppe zu Liebe, immer Siedefleisch gekocht werden muß.

Für 6 Personen werden 4—4 1/2 Liter Wasser samt den vorhandenen Knochen und wenn immer möglich zerschnittener Leber oder auch Milz und allfälligen Fleischabfällen (Kalbs-, Schweins- und Hammelsknochen müssen jedoch erst angebraten werden, was eine geringe Mühe verursacht) auf schwaches Feuer gegeben und langsam zum Kochen gebracht. Dann wird die Bouillongarnitur, siehe Nr. 126, sowie Salz beigefügt und die Brühe auf möglichst schwachem Feuer 2 Stunden gekocht, durchpassiert und verwendet. Nach Belieben können der fertigen Suppe, vor dem Auftragen, zur Verbesserung dann noch einige Tropfen Maggi's Suppenwürze beigefügt werden. Die Knochen können 3 Mal ausgekocht werden und sind im Keller aufzubewahren.

128. Sehr kräftige Bouillon zu klaren Suppen. Für 20 bis 25 Personen 14 Liter Wasser, 5—6 Liter sind während 4 Stunden zum Einkochen berechnet. 2 Kilogr. geklopftes Ochsenfleisch vom Bäckli, 1 Stück feingehackte Ochsenleber, 1 altes

*) Wird das Fleisch in kaltes Wasser aufgesetzt, so wird ihm sein Hauptnährwert, das Eiweiß entzogen. Das Fleisch ist daher saft- und kraftlos.

Huhn, ganz, gehackt oder zerschnitten, oder zwei alte Tauben, Bouillongarnitur siehe Nr. 126. Dies ist erforderlich zu 9 Liter fertiger Fleischbrühe, welche sehr kräftig und schmackhaft wird und zu den feinen und klaren Suppen erforderlich ist, z. B. sollte diese nie fehlen bei feinen Klößchen- und Krebssuppen.

Des Huhnes oder der Tauben wegen sind 4 Stunden Kochzeit erforderlich. Das Fleisch samt allem oben angegebenen, außer der Garnitur und Salz, setze man mit kaltem Wasser bei.*) Füge, wenn die Brühe kocht, Salz und Bouillongarnitur, siehe Nr. 126 bei und lasse alles zugedeckt langsam weich kochen. Ist das Fleisch weich genug, so nehme man es heraus, stelle es in etwas Fleischbrühe zugedeckt warm, und lege es eine Viertelstunde vor dem Anrichten wieder in die kochende Bouillon, damit es sehr heiß und möglichst saftig serviert werden kann; es sollte eher zum Hacken oder sonstigem Gebrauch verwendet werden. Durchs Klopfen wird das Fleisch kurz und ist auch schneller weich. Zu vieles Fett wird während des Kochens abgenommen und kann nach Nr. 40a verwendet werden. Von der Fleischbrühe abgenommenes Fett kann bei Gemüsen und Saucen angewandt werden.

129. Schnell zu bereitende Bouillon. Für 6 Personen 3 Liter Wasser, 1/2 Kilogr. Ochsenfleisch, Bouillongarnitur, Salz.

Um 2 1/4—2 1/2 Liter Fleischbrühe für 6 Personen zu erhalten, hacke man das Fleisch oder schneide es in kleine Würfel, setze es mit kaltem*) Wasser zu, salze es, füge, wenn es kocht, Bouillongarnitur bei und lasse es eine Stunde zugedeckt kochen. Beim Anrichten wird die Fleischbrühe durch das Saucensieb oder durch eine Serviette geseiht. Von gehacktem Fleisch ist die Bouillon in der Hälfte Zeit genug gekocht.

130. Bouillon à la minute. Für 6 Personen. Um in Ermanglung von Fleischbrühe schnell solche herzustellen, löse man in 1 1/2 Liter auf dem Feuer kochendem Wasser unter fortwährendem Rühren 1 Justablette auf, füge das nötige Salz bei und wenn die Bouillon zu Suppe dienen soll, noch ein Stückchen süße Butter. Anstatt Justablette können auch Maggi's Bouillon-Kapseln angewandt werden und wird hievon, um 1 Tasse kräftige Bouillon zu erhalten, 1 Bouillon-Kapsel gerechnet.

---

*) Wird Fleisch mit kaltem Wasser aufgesetzt, so bildet sich ein dicker Schaum, welcher geronnenes Eiweiß, die Hauptkraft der Brühe, ist; dieser Schaum soll nicht abgenommen werden, da er sich bei ganz langsamem Kochen wieder verliert. Jede Brühe soll jedoch vor der Verwendung durch ein feines Suppensieb passiert werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

131. Hühnerbouillon. Für 6 Personen 1 altes Huhn.

Nachdem das Huhn gerupft, ausgenommen und unter der Brunnenröhre ausgespült ist (s. Nr. 764) schneide man es in kleine Stückchen oder löse das Fleisch von den Knochen und hacke es. Das gehackte oder zerschnittene Huhn wird samt Knochen mit 7 Liter kaltem Wasser übergethan, wenn es anfängt zu kochen*) 2 oder 3 gereinigte Schwarzwurzeln und Rotgelbrüben beigefügt und 4 Stunden zugedeckt und langsam gekocht. Sollte es beim Anrichten noch zu viel Brühe haben, so lasse man es noch mehr einkochen; sollte jedoch in der Viertelstunde mehr als 4 Deciliter einkochen, so müßte man von Zeit zu Zeit heißes Wasser nachgießen, aber womöglich nicht in der letzten Stunde, weil die Brühe sonst nicht mehr so kräftig wäre. Wenn Salz dazu kommen darf, so wird es erst vor dem Anrichten beigefügt. Wünscht man diese Brühe noch kräftiger, so koche man noch zwei alte Tauben mit; ohne Tauben kann man sie für Kranke gebrauchen. Jede Art altes Geflügel kann zu Brühe gekocht werden (s. Nr. 763).

132. Trübgewordene Bouillon zu läutern. Zum Läutern von 3 Liter nimmt man 1—2 Eier oder 2—3 Eiweiß; einige Tropfen Citronensaft oder Essig.

Die Eier werden in einer Schüssel mit dem Schneebesen zerklopft oder verrührt, dann wird zu den zerklopften Eiern etwas kalte Fleischbrühe gegossen, die trübgewordene Fleischbrühe in's Kochen gebracht, worauf man die Eier, nebst Essig oder Citronensaft unter beständigem Rühren hineinlaufen und noch einmal aufkochen läßt. Alsdann stellt man sie vom Feuer und schüttet sie, nachdem man sie 1—2 Minuten stehen gelassen, durch eine aufgespannte Serviette (Nr. 79) , indem man das zuerst durchgelaufene noch einmal zurückschüttet. Ist sie nicht schön hell, so wird das Läutern wiederholt. Zu viel Eier schaden nicht, aber zu wenig klären oft nicht genug; Citronensaft oder Essig darf nicht fehlen.

133. Bouillon in Tassen. In jede Tasse kommt 1 Eigelb oder ganzes Ei, Muskatnuß, ein Eßlöffel voll kalten Jus, kalte Fleischbrühe oder in Ermanglung kaltes Wasser und nach Belieben 1 Stückchen süße Butter, nachdem das Eigelb mit einer Gabel recht verklopft ist. Hat man keinen Jus und ist die Fleischbrühe nicht kräftig genug, so löst man in derselben nach Nr. 32 Justabletten oder Glace Nr. 31 auf und schüttet, indem man in dem Eigelb rührt, langsam siedende Fleischbrühe hinzu und serviert sie. Anstatt

*) Ohne abzuschäumen.

Justabletten oder Glace können der fertigen Bouillon, vor dem Auftragen, auch einige Tropfen Maggi's Suppenwürze beigefügt werden.

Die Eier müssen sich mit der Bouillon gut verbinden und dürfen nicht in kleinen Teilchen oder Fasern von ihr abgesondert sein. Um es bei mehreren Tassen kürzer zu machen, verklopft man die erforderlichen Eigelb in einem Gefäß, gießt die nötige Menge Fleischbrühe zu und füllt sie in die Tassen.

134. Kalbsknodenbrühe zur Stärkung für Kranke oder Rekonvalescenten. 1/2 Kilogr. fleischiger Kalbsknoden (Kniestück), 1 Rotgelbrübe, 1 Schwarzwurzel.

Kalbsknoden wird mit 3 1/2 Liter Wasser übergesetzt, beim Kochen Rotgelbrübe und Schwarzwurzel beigefügt und während 2 Stunden auf 4 Deciliter langsam zugedeckt eingekocht. Darf sie Salz enthalten, so wird es erst beim Anrichten hinzugethan, wenn sie passiert ist.

135. Fröschenbrühe. Zu einer Portion Fröschenbrühe werden 12—16 Paar Fröschenschenkel fein gehackt, 1 Rotgelbrübe und etwas Körbelkraut fein geschnitten und mit 8 Deciliter kalter Fleischbrühe aufs Feuer gesetzt, zugedeckt und, indem man es manchmal umrührt, bis auf 4 Deciliter eingekocht, alsdann durch eine Serviette geseiht und die Brühe dem Kranken gegeben.

135a. Fleischsaft für Kranke. 1/2 Kilogr. mageres Ochsenfleisch, wenn erlaubt, 1 kleine Rotgelbrübe, 1/2 Schwarzwurzel. Das Fleisch wird in ganz kleine Würfelchen geschnitten, mit 2 Deciliter (1 Glas) Bratenjus oder Wasser in ein Glas oder Töpfchen mit genau schließendem Deckel gefüllt, zugedeckt und überdieß noch mit Blase zugebunden oder einen Guttapercha-Verschluß darüber gedeckt und 2—3 Stunden au bain-marie Nr. 62 gekocht. Der ausgekochte Saft wird durch das Saucensieb geseiht, ausgedrückt und womöglich frisch dem Kranken gereicht. Das Fleisch kann noch nebst anderem zum Hacken benützt werden.

136. Maggi's Bouillon-Kapseln verdienen anbei als gutes und billiges Ersatzmittel für Fleischbrühe in ehrenvoller Weise erwähnt zu werden. Auch leistet Maggi's Suppenwürze, um schwache Suppen zu verbessern, sehr gute Dienste. Siehe Verwendung am Ende des Buches.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg