Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

3. Abteilung.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Billigere Herstellung. Die bloß geschnittenen Kutteln werden (ungedämpft) in brauner oder grüner, mit eingekochter Butter oder Fett zubereiteter Sauce aufgekocht.

423. Kuttelnsalat. Salade aux tripes*). Man koche die Kutteln schnell auf, vertropfe sie nachher, vermenge sie mit feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, Essig und Öl, bestreue sie mit Schnittlauch und serviere den Salat warm zu in der Schale gekochten Kartoffeln.

3. Abteilung.

424. Bemerkenswertes über Fleischresten zu verwerten. Hiezu verwende man jedes gesottene oder gebratene Fleisch. Hat man kein vorrätiges, so bestelle man von den geringeren Stücken des Ochsen: z. B. Kinnbacken, Mus (Muskel), Zungenstück oder Hals, welches man billiger oder mit weniger Knochenzugabe erhält als die guten Stücke des Ochsen. Im übrigen verwende man jegliches gebratenes, gesottenes und allerlei Sorten (Wurst, Schinken, Speck 2c.) Fleisch untereinander.

425. Grilliertes (geprägeltes) Ochsenfleisch. Bœuf grillé. Man schneide von übrig gebliebenem kaltem Ochsen- oder anderem Fleisch nicht zu dünne Tranchen, brate (grilliere, prägle) sie ein wenig mit feingeschnittener Zwiebel, Pfeffer und Salz in Bratenfett oder süßer Butter auf starkem Feuer nach Nr. 17, begieße sie mit Jus oder Fleischbrühe, koche das Fleisch auf und serviere es gleich. Man gebe Gemüse oder Salat dazu. Die Tranchen dürfen nicht zu lange gebraten werden, sonst werden sie hart. Man lasse sie nur so lange als sie brauchen, um heiß zu werden; sowie man dünne Tranchen läßt gelb oder braun braten, so kommen sie gewöhnlich ausgetrocknet auf den Tisch.

426. Grilliertes (geprägeltes) Ochsenfleisch mit Eiern. Bœuf grillé aux œufs. Gleiche Zubereitung wie im vorhergehenden Rezept, nur daß auf 250 Gr. übriges Fleisch anstatt Jus oder Fleischbrühe 2—3 verklopfte Eier geschüttet werden und die Masse zu einem hübschen Pfannkuchen gebacken wird, auf welche Weise die Speise einen angenehmen, kräftigen Geschmack bekommt. Die Zwiebeln können in diesem Falle wegbleiben.

Andere Art. Das Fleisch wird in dünne Blättchen geschnitten, in Bratenfett oder Butter schnell etwas angebraten, Salz und Pfeffer darüber gestreut und auf 250 Gr. Fleisch 2—3 verklopfte

*) Siehe Anmerkung Seite 132.

Eier geschüttet. Nun wird die Masse mit dem Schäufelchen mehrmals untereinander gemischt, noch etwas gebacken und angerichtet, sobald die Eier gestockt sind.

427. Zwiebelfleisch. Auf 250 Gr. Fleisch wird eine kleinere Zwiebel in Scheibchen geschnitten, in 20—30 Gr. Butter oder Fett gedämpft, das in kleine, dünne Blättchen geschnittene Fleisch hineingegeben und noch kurz mitgeröstet.

428. Übriggebliebenes Fleisch en sauce. Bœuf en sauce. Kaltes zerschnittenes Fleisch grilliere man wie bei Nr. 425 angegeben, koche es in einfacher brauner Sauce Nr. 247 auf und serviere es zu einem trockenen Gemüse, z. B. zu Kartoffeln, Mehlspeise oder Risotto 2c. Oder man bereite eine braune Sauce Nr. 247, lege das in etwa 3 Cm. große Würfel geschnittene Fleisch hinein, lasse es noch heiß werden und richte es auf eine gut durchwärmte Platte an.

429. Paniertes Fleisch. Tranches de bœuf panées. Man schneide das Fleisch in Tranchen, salze und pfeffere sie auf beiden Seiten, wende sie in Panure Nr. 15 und brate sie ganz kurze Zeit auf beiden Seiten ein wenig gelb. Durch längeres Braten wird das schon gekochte Fleisch trocken und hart. Paniertes Fleisch von Kalbsbraten oder Geflügel ist sehr gut und kann eine Jussauce Nr. 248 dazu serviert werden.

430. In Teig getauchtes Fleisch. Friture de diverses viandes. Man schneide das Fleisch in Tranchen, pfeffere und salze sie, träufle nach Belieben Essig darüber, lasse sie eine Stunde stehen, tauche sie in Omelettenteig, s. Nr. 973, und backe sie.

431. Fleischsalat. Salade de viande. Man schneide das Fleisch in möglichst dünne kleine Scheibchen, thue feingeschnittene Zwiebeln dazu und vermenge es mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz. Der Salat soll wenn möglich eine Stunde vor Gebrauch bereitet werden.

432. Vinaigrette von gekochtem Rindfleisch. Vinaigrette de bœuf bouilli. 1/4 Kilogr. gröblich gehacktes Rindfleisch wird mit 1 Löffel feingehackter Petersilie oder Schnittlauch, einer ebenfalls feingehackten Schalotte oder kleinen Zwiebel, 1 1/2 bis 2 Eßlöffeln Essig, einem schwachen Löffel Salatöl, Salz, Pfeffer und etwa 1 1/2 Löffeln Fleischbrühe (in Ermanglung Wasser mit einigen Tropfen Maggi's Suppenwürze) vermischt, gut untereinander gerührt, in eine kleine Saladier angerichtet und mit einem hartgekochten, feingehackten Ei, das mit etwas Salz ver-

mischt ist, garniert, was die Speise schmackhafter macht und ihr zugleich ein hübsches Aussehen gibt. Nach Belieben kann die Vinaigrette durch Beimischung von Kapern und Sardellenstreifchen verfeinert werden.

433. Gehackte Fleischtranchen. Paupiettes. Für 6 Personen. Ungefähr 500—625 Gr. übrig gebliebenes Fleisch hacke man mit ½ Zwiebel, röste ½ feingeschnittene Zwiebel mit 30 Gr. Speckwürfelchen oder Butter hellgelb, vermenge sie nebst dem Fleisch mit 100 bis 125 Gr. in Wasser eingeweichten und wieder ausgedrückten Wecken oder ebensoviel Hausbrot, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 3 bis 4 Eiern, formiere hievon einige große Kugeln, drücke diese wieder platt zu Tranchen und brate sie wie paniertes Fleisch Nr. 429, nur lasse man sie länger, da sie durchweg gebacken sein müssen.

434. Gebackene Fleischkugeln und Croquettes. Croquettes. Man bereite kleinfingerlange und dicke Würstchen oder halb eigroße Kugeln von derselben Masse wie oben (sollte diese Masse etwas zu weich sein, so wird 1 Löffel Paniermehl darunter gemengt), drehe dieselben unter Anwendung von Mehl rund und backe sie schwimmend in heißer Butter, bis sie außen herum eine Kruste haben. Die Butter muß sehr heiß sein, damit sie nicht in das Fleisch dringt. Anfangs darf man nur an der Pfanne rütteln, damit sie unten nicht festsitzen und anbrennen, erst wenn man denkt, sie seien nicht mehr weich, darf man sie mit dem Schaumlöffel heraufziehen. Man kann die Würstchen oder Kugeln auch panieren (s. Nr. 16), muß sie aber ebenfalls in sehr heißer Butter backen. Sie werden zu Gemüse und Salat serviert.

435. Fleischküchlein. Für 6 Personen. Man rühre gehacktes, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürztes Fleisch in einen von 125—180 Gr. Mehl, 1 Deciliter lauem Wasser, etwas Salz, 3 Deciliter Milch und 4 Eiern bereiteten Omelettenteig (siehe Nr. 1282). Hierauf wird die Masse löffelvollweise in heiße Butter gelegt und schwimmend gebacken, bis die Küchlein durchweg gleiche Festigkeit haben. Der Löffel muß jedes Mal vorerst in die heiße Butter getaucht werden.

436. Plattenring von gehacktem Fleisch und Reis. Haché de viande au four. Gebratenes oder gesottenes übrig gebliebenes Fleisch wird mit Pfeffer, Salz, mit in Speckwürfelchen hellgelb gerösteten Zwiebeln und nach Belieben mit Nelkenpulver gewürzt, mit Fleischbrühe ein wenig genäßt, in der Pfanne heiß gemacht und warm gestellt. Hierauf bestreicht man eine Ringform

mit Butter, belegt sie inwendig mit in Fleischbrühe und Butter, oder bloß in Wasser nebst Salz gekochtem, trockenem, heißem Reis in dünner Lage, füllt das gehackte Fleisch hinein, stürzt den Kranz auf eine Platte und gießt in die Mitte desselben eine beliebige gewöhnliche braune, weiße, grüne oder eine feinere, wie etwa Kapern-, Tomates- oder Sardellen-Sauce, s. 4. Abschnitt. Der Reis darf nicht zerkocht, sondern noch hübsch körnig sein.

437. Haché. Für 6 Personen. Zu 3/4 Kilogr. gehacktem Fleisch, 50 Gr. Butter oder Fett, 150 Gr. gehacktes Hausbrot oder 60 Gr. Paniermehl, 1/2 feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 3/4 Liter Fleischbrühe und einige Löffel voll Jus.

Man röste das Brot in der Butter hellbraun, dämpfe die Zwiebel noch ein wenig damit, rühre das gehackte Fleisch dazu, gieße die Fleischbrühe und Jus daran, lasse den Haché zur gehörigen Dicke einkochen und serviere ihn zu einem trockenen Kartoffelgemüse. Nach Belieben können 30 Gr. gereinigte Weinbeeren damit gekocht werden, was dem Gericht einen angenehmen Geschmack verleiht.

438. Plattenring von gehacktem Fleisch. Haché de viande au four. Unter obige Masse Nr. 437, welcher jedoch nur etwa 2 bis 3 Deciliter Fleischbrühe beigefügt, werden, nachdem das Kochgeschirr vom Feuer genommen ist, 2 gut verklopfte Eier gemischt. Nun wird eine Ringform gut mit Butter oder Fett ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und 20—30 Minuten in den heißen Ofen gestellt, auf eine warme Platte sorgfältig gestürzt und mit einer beliebigen braunen Sauce (siehe 4. Abschnitt) serviert. Wird etwas frisches Fleisch darunter genommen, so wird das Gericht um so kräftiger.

439. Haché in einem Reiskranz. Haché de viande en bordure de riz. Für 6 Personen. 1 Liter Fleischbrühe, 60 bis 125 Gr. süße Butter, 380 Gr. Karolinenreis (Gemüsereis), Salz. Fleischbrühe, Butter und Salz setze man über's Feuer, lege den in kaltem Wasser gewaschenen Reis hinein und koche ihn 1/4 Stunde bis 20 Minuten, tauche eine Ringform in kaltem Wasser oder bestreiche sie mit Butter, fülle sie mit dem Reis, stürze den Kranz auf eine runde Platte und richte in die leere Mitte Haché nach Nr. 437 an. Statt Haché kann man beliebiges zerschnittenes Fleisch, Fisch, Kalbs- oder Schweinsfüße, welche in Sauce gekocht, anwenden.

440. Gefüllte Omeletten (blinde Stockfische). Omelettes au haché. Für 6 Personen. Man hacke 1/2 Kilogr. gekochtes

Fleisch nebst etwas Zwiebel sehr fein, röste in 30 Gr. Speckwürfelchen oder süßer Butter ½ feingeschnittene Zwiebel hellgelb, mische sie nebst Pfeffer, Salz und Muskatnuß gut unter das Fleisch, feuchte es mit Fleischbrühe und Jus an. Alsdann bereite man von 6 Eiern einen Omelettenteig, siehe Nr. 1282 (Schnittlauch oder gehackte Petersilie sollte auf keinen Fall fehlen), backe je eine dünne Omelette auf einer Seite gelb, kehre sie in der Pfanne um, lege auf die Mitte einige Löffel voll gehacktes Fleisch in Form einer Wurst, schlage die beiden Seitenteile darüber zusammen, richte die Omeletten neben- und übereinander auf eine lange Platte an und serviere sie nebst heißem Bratenjus allein oder zu Gemüse oder Salat.

441. **Gewöhnliche Fleischomeletten.** Das gehackte Fleisch wird in den Omelettenteig Nr. 1282 gegeben und gut darunter gemengt. Schnittlauch oder gehackte Petersilie sollte auf keinen Fall fehlen. Dann backe man hieraus dünne Omeletten, indem man sie auf jeder Seite hübsch braun werden läßt und serviere sie zu einem Gemüse oder zu Salat.

442. **Verschiedene Pasteten, Pfannkuchen** und **paniertes Huhn.** Im 17. Abschnitt finden sich zur Verwertung von übriggebliebenem Fleisch: **sauersüße** und **Fleischpastete, Küchen-** und **Blätterteigpastetchen,** im 24. Abschnitt: **Fleischpfannkuchen.**

Im Suppenhafen gekochtes Huhn paniere man nach Nr. 16.

442a. **Laubfröschchen.** Dieselben werden gleich bereitet wie Nr. 1042, nur daß gekochtes Fleisch unter die Fülle gemengt wird.

Achter Abschnitt.

Das Kalb.

1. Abteilung.

443. **Allgemeines über das Kalbfleisch.** Das Kalbfleisch ist sehr wertvoll, es enthält 18 % Eiweiß und ist leicht zu verdauen, weshalb es in der Krankenküche sehr geschätzt wird. Ebenso verbindet es sich leicht mit andern Fleischarten, Eiern ꝛc., was die Zubereitung vieler feiner Gerichte ermöglicht. — Auch hier gilt, was