

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Neues practisches badisches Kochbuch, oder vollständige
und bewährte Anleitung zur schmackhaftesten und
wohlfeilen Zubereitung aller Suppen, Gemüse, Fleisch- ...
u.S.w.**

Karlsruhe, 1845

Beilagen zu Gemüsen.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

Beilagen zu Gemüßen.

147. Croquet von Kalbfleisch.

Man dämpfe etwas feingehackte Schalottenzwiebel und Petersilie in Butter weich, nehme alsdann einen starken Eßlöffelvoll Mehl, lasse es auch dämpfen, lösche es mit Fleischbrühe ab, doch so, daß es dick bleibt, thue grobgehackten Kalbsbraten nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinein, rühre auf dem Feuer fünf Eiergelb hinein, lasse die Masse steif werden, mache Würstchen daraus, fehre sie in Brod, dann in Ei und dann wieder in geriebenem Brod um und backe sie in schwimmendem Schmalze schön gelb.

148. Croquet von Gansleber.

Werden wie die obigen verfertigt, nur wird eine Gansleber gebraten und würflicht geschnitten.

149. Rissollen von Fischen.

Ein pfündiger Hecht wird in Salzwasser weich gekocht, die Gräten davon abgenommen und ein wenig gehackt; dann werden etwas Schalotten und Petersilie fein gehackt, in einem Stück Butter gedämpft, etwas Mehl dazu gethan und mit Fleischbrühe abgelöscht, dann das Hechtfleisch nebst dem Saft einer Citrone, Salz, Muskatnuß und Pfeffer hinein gethan und mit 4 Eiergelb auf dem Feuer dick gerührt; ist dieses verfühlt, so werden lange Würstchen daraus gemacht, in Ei und geriebenen Brod umgewendet und in Schmalz gebacken, dann warm zu Tisch gegeben.

150. Croquet von Kapaun.

Nimm das Fleisch von einem Kapaun und hacke es, aber nicht zu fein; dämpfe dann etwas Schalotten-

zwiebeln, Petersilie, Schinken und gelbe Rüben in einem Stück Butter, gib einen Kochlöffel Mehl dazu und lösche es mit guter Bouillon ab, lasse dieses eine Stunde recht einfochen und treibe es durch ein Haarsieb, setze die Sauce alsdann wieder auf's Feuer, gieße von Zeit zu Zeit guten süßen Rahm zu und lasse es wieder dick kochen; thue nun das Fleisch nebst Muskatnuß und Salz hinein, das Gelbe von drei Eiern daran und rühre es, bis es dick ist, lasse die Masse erkalten, mache länglichte Croquets daraus, kehre sie in Brod, dann in Ei und wieder in geriebenen Brod um und backe sie in Schmalz.

151. Croquet von Eiern.

Man rührt 8. bis 10 Eier mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer, nebst etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Schnittlauch, bis sie zu einem Brei werden; nimm es vom Feuer weg, rühre 4 bis 5 Eßlöffelvoll geriebenes Milchbrod hinein, mache Würstchen daraus, kehre sie in Ei und geriebenen Milchbrod um und backe sie in heißem Rindschmalz schön gelb.

152. Rissolen von Krebsen.

Von 50 Stück abgekochten Krebsen werden die Schwänze ausgebrochen und klein gewürfelt geschnitten, von den Schalen aber Krebsbutter gemacht und durchgetrieben, ein Kochlöffelvoll Mehl auf dem Feuer hinein geführt, mit Bouillon durchgekocht und die Krebschwänze nebst Salz und Muskatnuß hinein gethan, mit dem Gelben von 3 Eiern auf dem Feuer abgerührt, eine Handvoll abgekochte und durchgetriebene grüne Erbsen dazu gethan und recht untereinander gerührt; wenn die Masse kalt ist, werden runde oder länglichte Croquets daraus gemacht, in geriebenem Semmelmehl, in Ei und wieder in Semmelmehl umgekehrt und in schwimmenden Schmalz gebacken.

153. Croquet von Stockfisch.

1 Pfund gewässerter Stockfisch wird mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, bis es anfangen will zu kochen; nimm ihn dann heraus, lasse ihn abtropfen und zerdrücke ihn klein. Dämpfe dann etwas fein gehackte Schalottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich, thue einen Kochlöffel voll Mehl hinein, löse es mit Bouillon ab und lasse es mit einem Schoppen süßem Rahm dick kochen, thue die Stockfische hinein, rühre einige Eiergelb auf dem Feuer daran, daß es dick wird. Buttermehlblättchen werden messerrückendick gewallt, in der Größe eines Trinkglases ausgestochen, auf der obern Seite mit Ei angestrichen, von der Stockfischmasse darauf gegeben, die andere Seite darüber geschlagen, ringsum fest angedrückt, in Ei und Brod umgedreht und in Schmalz gebacken.

154. Fricadellen.

Etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter weich gedämpft, 2 eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecke hinein gethan; diese läßt man ein wenig dämpfen und rührt dann fein gehackten Kalbsbraten, auch ein wenig Schinken nebst Salz, Muskatnuß und Pfeffer darunter und thut sie vom Feuer weg; so lange der Teig noch heiß ist, schlage 4 bis 5 Eier daran, rühre ihn recht untereinander, gib noch 2 Eßlöffel voll sauern Rahm dazu, mache runde Küchlein daraus und backe sie in Schmalz schön gelb.

155. Hirnschnitten.

Ein Kalbshirn wird in heißem Wasser abgehäutet und nebst etwas Zwiebeln und Schnittlauch fein gemacht; man thut ein Stück Butter auf's Feuer und gibt dieses nebst einem Eßlöffel voll Semmelmehl, etlichen Eßlöffeln süßem Rahm und 3 Eiern darein und läßt

es unter beständigem Röhren dick werden; nimmt dieses dann in eine Schüssel, rührt ein schwaches Trinkglas süßen Rahm und noch einige Eier nebst Salz und Muskatnuß daran, füllt dieses in eine mit Butter bestrichene Form, läßt es in kochendem Wasser stehen, macht hieraus Schnitte, kehrt sie in Ei und geriebenem Brod um und backt sie in Schmalz schön gelb.

156. Hirnschnitten anderer Art.

Das Kalbshirn wird in warmem Wasser gehäutelt und nebst Schalotten, Petersilie und Schnittlauch fein gemacht. Dann thut man ein Stückchen Butter auf's Feuer, dämpft dieses nebst etwas Semmelmehl, Muskatnuß und Salz, schlägt 3 Eier daran und rührt es auf dem Feuer dick. Schneide von einem Milchbrod Schnitte, stich sie mit runden Förmchen aus, kehre sie in süßer Milch um, gib auf jedes 2 messerrückendick von dem Hirn, lege eine gleiche Schnitte darauf, kehre sie in Ei und geriebenen Brod um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

157. Gebackenes Kalbshirn.

Das Kalbshirn wird schön abgehäutelt, in kaltes Wasser gelegt, daß es schön weiß wird. Stelle es dann nebst Wasser, einem Trinkglase Essig, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz, der Schale von einer Citrone etwas an's Feuer und lasse es einige Mal darin aufkochen; nimm dann das Hirn heraus, lasse es abtrocknen, schneide es der Länge nach in zwei Theile, kehre es in Ei und geriebenen Brod um und backe es in schwimmendem Schmalz gelb. Um alle derartige Beilagen kann man in Schmalz gebackenen Peterling geben.

158. Gebackene Kalbsbrieslein.

Einige Kalbsbrieslein werden, nachdem sie gewa-

schen, in Salzwasser nebst Gewürz und Citronenrädlein abgekocht, jedoch nicht ganz weich, dann wird die Haut abgenommen, die Brieslein auf eine Platte gelegt, in 2 Theile geschnitten und in folgendem Teig umgekehrt: 3 Kochlöffelvoll Mehl, etwas Salz werden mit Milch glatt gerührt, 5 Eier darein geschlagen; wenn der Teig wie ein etwas dicker Omeletteig ist, werden die zerschnittenen Brieslein darin umgewendet und in Schmalz gebacken.

159. Gebackene Kalbsfüße.

Diese werden wie die Kalbsbrieslein zubereitet.

160. Junge gebackene Hühner.

Junge Hühner werden in 4 bis 6 Theile roh geschnitten und gesalzen, dann geriebenes Semmelmehl mit etwas Pfeffer und feiner Petersilie untereinander gemengt, die jungen Hühner, nachdem sie zuerst in Ei umgekehrt waren, darin umgekehrt und in schwimmendem Schmalz gebacken. Diese Art ist sehr kräftig.

161. Gebackene junge Hühner auf andere Art.

Wenn die jungen Hühner gepust und ausgenommen sind, werden sie in Stücke zertheilt, mit etwas zerhackten Zwiebeln, Petersilie, Gewürz und Salz in einem Stück Butter gedämpft und nach und nach Fleischbrühe daran gegossen, bis sie weich sind. Mache dann $\frac{1}{2}$ Schoppen süße Milch kochend, thue eine Nußgroß Butter hinein, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hinein; wenn es dick ist, nimm es vom Feuer, lasse es erkalten, dann rühre 4 bis 6 Eier hinein, daß es wie ein Straubenteig wird, wende die Hühner darin um und lasse sie in Schmalz schön backen.

Anmerkung. Auf diese Art können auch Brieslein, Kalbsohren und Kalbshirn zubereitet werden.

162. Gebackene Gansleber.

Die Leber wird in kleine fingerdicke Stücke geschnitten, gefalzen, gepfeffert, in Ei und geriebenen Semmelmehl umgekehrt und in Butter schön gebraten.

163. Gebackene Kalbsleber.

Man häutelt die Leber, schneidet der Länge nach halbfingerdicke Scheiben, kehrt sie in Mehl um und backt sie in Butter ganz schnell fertig (durch zu langes Braten wird die Leber hart), giebt sie dann auf eine Platte und salzt sie.

164. Gedämpftes Kalbsherz.

Das Kalbsherz wird rein gewaschen und gespickt, dann ein Stückchen Butter zum Feuer gethan, und das Kalbsherz nebst etwas Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, einigen Wachholderbeeren, einem Citronenrädchen, und einigen Priesen Mehl gedämpft; dann thut man nach und nach etwas Fleischbrühe daran, bis es weich ist; die Sauce muß aber kurz seyn und beim Anrichten kann man 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm darein rühren.

165. Gefülltes Kalbsherz.

Die Kalbsherzen werden oben abgeschnitten und ausgehöhlt; dann verwiegt man ein Stückchen Kalbsbraten und Speck nebst Schalottenzwiebeln und Petersilie recht fein, dämpft das Verwiegte in einem Stück Butter, nebst einem Eßlöffelvoll geriebenem Brod, einigen zerdrückten Wachholderbeeren, klein geschnittener Citronenschale und Salz. Fülle damit die Herzen und nähe sie oben mit etwas Kalbsfleisch zu; dämpfe

sie mit etwas Butter, Speck, Zwiebel, Lorbeerblätter, ein Paar Eßlöffel voll Essig und Fleischbrühe, bis sie schön gelb und weich genug sind, zettle alsdann einen schwachen Kochlöffel voll Mehl daran und lasse es noch ein wenig mitedämpfen; beim Anrichten rühre 2 Eßlöffel sauern Rahm daran und treibe sie durch ein Haarsieb über die Herzen.

166. Ochsenzunge grillirt.

Die Zunge wird in ein passendes Geschirr mit 2 Maß Wasser, nebst Zwiebeln, Petersilie, Sellerie, gelben Rüben, Thymian, einem Stück Schinken, Nierenfett und Salz gethan und weich gekocht, die Haut davon abgezogen und die Zunge in fingerdicke Scheiben geschnitten, dann eine Handvoll fein gehackte Schalottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft, die Ochsenzungenscheiben werden hinein gelegt nebst etwas Salz und gestoßenem Pfeffer; menge dies gut durch einander, damit die Kräuter recht an den Scheiben hängen bleiben. Wende hierauf jedes Stück einzeln in geriebenem Brod um, lege sie auf den Rost, gib Kohlen darunter und backe sie schön gelb.

167. Kalbszunge grillirt.

Wird wie vorstehend zubereitet.

168. Ochsenzunge en papillotes.

Koche die Zunge auf gewöhnliche Art weich und schneide sie in fingerdicke Scheiben; dämpfe dann eine Handvoll fein gemachte Petersilie und Schalottenzwiebel in einem Stück Butter weich, thue die Zungenscheiben hinein, nebst etwas Pfeffer und Muskatnuß, lasse sie ein wenig dämpfen, nimm sie dann heraus, rühre etwas Citronensaft, fein gehackte Sardellen und einige Eiergelb auf dem Feuer hinein, damit alles sich

ein wenig bindet, aber nicht ganz fest wird; kehre die Scheiben darin um, daß von dem Grünen daran hängen bleibt, schneide länglichte viereckige Stückchen Papier, bestreiche sie mit Del, lege die Scheiben hinein, bestreiche sie von außen auch mit Del, thue sie auf einen Rost, gib schwache Gluth darunter und lasse sie schön gelb werden.

169. Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken werden sauber gewaschen und in einem starken Salzwasser eine Stunde lang gekocht, alsdann mit einer Gabel herausgenommen, die schwarze Haut davon abgelöst, der Ring und die Spitze abgeschnitten, mit einer Handvoll Salz gut abgerieben und 3 bis 4 Mal in warmem Wasser gewaschen. Zur Fülle wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß gerührt, etwas fein gehackte Sardellen, Petersilie, Majoran, 4 Eßlöffelvoll Semmelmehl, nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß wohl untereinander gerührt; mache die Häuschen recht rein, stecke die Schnecken hinein, streiche von der Fülle darauf, bis das Häuschen voll ist, stelle dann die Häuschen aufrecht neben einander auf ein Küchenblech, gib etwas Gluth darunter, thue einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse sie gelb braten.

170. Gebackene Froschschenkel.

Diese werden rein gewaschen und ein wenig gesalzen. Dann kann man sie entweder in Ei und Brod umwenden, oder in einem gebrühten Teig; zu diesem nimm $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, rühre, wenn sie kocht, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hinein, auch eine Nuß groß Butter und lasse ihn kalt werden, rühre ihn mit etlichen Eiern ab, daß er die Dicke eines Omeletteigs bekommt, wende die Froschschenkel darin um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

3. .

171. Gebackene Nierenschnitten.

Nimm aus einem Kalbsbraten die Nieren sammt dem Fett, wiege dieses nebst Schalottenzwiebeln und Petersilie recht fein, thue es nebst einem geriebenen Milchbrod, Salz, Muskatnuß in eine Schüssel, rühre es mit 4 bis 5 Eiergelb, schlage das Weiße davon zu Schnee, thue ihn auch darunter; hierauf werden von Milchbrod runde Schnitten gemacht in der Größe eines Thalers, von der Masse wird darauf gestrichen, dann legt man sie mit der bestrichenen Seite zuerst in heißes Schmalz und läßt sie darin gelb backen.

172. Sauere Rahmwürstchen.

$\frac{1}{2}$ Schoppen saurer Rahm wird siedend gemacht, so viel Mehl hinein gerührt, bis er dick ist; dann verar-
beitet man damit ein Stück Butter auf dem Feuer recht
glatt, legt dies in eine Schüssel, läßt es verfühlen und
rührt nach und nach einige Eier darein, bis es wie ein
Spagenteig wird, gibt ein wenig Salz dazu, legt mit
dem Messer Würstchen in heißes Schmalz und backt sie.

173. Würstchen auf andere Art gebacken.

Einige Milchbrode werden zerschnitten und mit fo-
chender Milch angebrüht, dann etwas fein gehackte
Schalottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück But-
ter weich gedämpft, ein Stück fein gehackter Kalbsbra-
ten und etwas Speck, nebst Salz, Muskatnuß und
den Milchbroden darein gethan, mit einigen Eiergelb
abgerührt, auf einem Brett lange Würstchen davon
gemacht, in Ei und geriebenen Brod umgewendet und
in schwimmendem Schmalz schön gelb gebacken.

174. Milchbrodschnitten.

Ein Milchbrod wird der Länge nach in 6 Theile ge-
schnitten, ein wenig gesalzen, auf eine Platte gelegt und

so viel Milch daran gethan, daß sie weichen können; dann werden einige Eier verkleppert, jede Schnitte darin umgewendet und in heißem Schmalz gelb gebacken, man kann auch etwas Schnittlauch darauf geben.

175. Kalbsrippen auf dem Rost gebraten.

Von den Rippen wird oben das Fleisch am Bein abgeschält, damit sie besser anzufassen sind, hinten der Knorpel davon gehauen, mit einem Klopfer breit geschlagen, um ihnen eine hübsche Form zu geben, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in zerlassener Butter und geriebenem Weißbrod umgewendet, auf einen Rost gelegt und fertig gebraten.

Anmerkung. Die Rippen in der Pfanne gebraten, werden auf dieselbe Art gemacht; nur werden sie in geschlagenem Eiweiß und Brod umgewendet und in heißer Butter in der Pfanne gebraten.

176. Kalbsrippen mit feinen Kräutern.

Nachdem die Rippen wie vorstehend zubereitet sind, wird eine Handvoll Schalottenzwiebel und Petersilie in Butter weich gedämpft, einige Eiergelb darein gerührt, die Rippen darin umgewendet; dann werden einige Milchbrode gerieben, die Rippen mit den angeklebten Kräutern darin umgekehrt und in einem Tortenblech in heißer Butter gebacken.

177. Kalbsrippen en papillotes.

Die Rippen werden wie gewöhnlich bereitet, dann wird eine Handvoll feingehackte Schalottenzwiebeln und Petersilie in einem breiten Geschir in Butter weich gedämpft, die Rippen neben einander hineingelegt, etwas Salz und Pfeffer darauf gegeben, worauf man sie gelb werden läßt. Thue nun den Saft von einer Citrone, etwas feingehackte Sardellen und

das Gelbe von 4 bis 6 Eiern darunter, jedoch nicht mehr auf dem Feuer, und lasse es dann verkühlen. Je nach den Ripplein werden von weißem doppelt gelegtem Papier herzförmige Blättlein geschnitten, alle mit Del angestrichen; lege auf eine Seite eine dünne Speckschnitte in der Größe der Rippe, gib etwas von den Kräutern daran, thue die Rippen darauf, dann wieder Kräuter und Speckschnitten, schlage die andere Hälfte des Papiers darüber, wickle es in ganz kleine Falten und gib ihnen eine hübsche Form, streiche die äußere Seite des Papiers auch mit Del an, lege sie auf einen Rost und backe sie gelb.

178. Kalbsfilet von gehacktem Fleisch.

1 Pfund rohes Kalbsfleisch wird mit etwas Nierenfett recht fein gehackt, dann daraus runde fingerdicke Filet geformt, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch auf beiden Seiten bestreut, in zerlassener Butter und Semmelmehl umgewendet und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Beim Anrichten kann man etwas Zitronensaft darüber geben und auf die Platte ein wenig Jus gießen.

179. Hammelsrippen grillirt.

Schöne Hammelsrippen werden wie die Kalbscotelets dressirt, mit dem Rücken eines Messers breit geklopft, auf ein Schneidebrett gelegt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Indessen werden feine Schalotten und Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft, die Rippen darin umgewendet, wie auch nachher in geriebenem Semmelmehl; dann werden sie auf einen Rost gelegt, starke Gluth darunter gethan und so auf beiden Seiten schön gelb gebraten.

180. Hammelsrippen, gewöhnliche Art.

Die Rippen werden, nachdem das Fleisch oben etwas vom Knochen abgestreift und das Rückenbein davon abgehauen ist, abermals breit geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, in heiße Butter gelegt und so in der Pfanne schön gelb gebraten, jedoch so schnell als möglich.

181. Schweinerippen.

Frische Schweinerippen werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, in zerklüpperten Ei und Brod umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

Fisch-Speisen.

182. Aal in gelber Sauce.

Nachdem der Aal abgezogen und ausgenommen ist, schneidet man ihn in beliebige Stückchen, legt diese in eine Schüssel und gießt ein wenig Essig und ein halbes Glas Wein daran, thut alsdann 4 Loth Butter in ein Casserol und dämpft einen Kochlöffelvoll Mehl darin; der Essig- und Wein wird von dem Aal abgeschüttet und an das Mehl gerührt, nebst etwas Fleischbrühe, fein gehackter Peterfilie und ein wenig Zitronenschale, der Aal alsdann auch hinein gethan nebst ein wenig Muskatnuß und einem Eßlöffelvoll Kapern. Er darf aber nicht zu lange kochen, damit er ganz bleibt; hierauf verrührt man 3 Eiergelb, gießt die Sauce daran, richtet den Aal auf eine Platte an und schüttet die Sauce darüber.