

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

Kalte Fleisch-Speisen.

urn:nbn:de:bsz:31-54756

Kalte Fleisch-Speisen.

498. Gansleber = Purée.

2 schöne Ganslebern werden mit Butter, etwas Speck, Schinken, Peterlingwurzeln und gelben Rüben, etwas Zwiebeln, ganze Nelken, Pfeffer, Salz und etwas Fleischbrühe gedämpft, bis sie nicht mehr blutig sind; sie müssen aber schön weiß bleiben; dann legt man sie auf ein Sieb, damit das Fett abläuft und stößt sie in einem Mörser recht zart. Alsdann werden 2 Pfund Kalbsfüße, 3 Pfund Kalbfleisch, 1 altes Huhn, etwas Schinken und Gewürz zu einer guten Glaee eingekocht und diese gute Brühe mit den Ganslebern durch ein Haarsieb getrieben; dann wird eine Form mit Butter bestrichen, das Puré hineingefüllt und so an einem kalten Ort stehen gelassen; beim Anrichten wird die Form in laues Wasser gethan, dann auf eine Platte gestürzt und der Rand derselben mit Aspice belegt.

499. Wild = Schweinskopf farcirt.

Wenn der Kopf gebrannt ist, wird er am untern Theil der Länge nach aufgeschnitten und die Knochen herausgelöst, jedoch die Haut nicht verletzt, dann wird er innen mit Pfeffer und Salz ausgerieben und folgende Farce dazu gemacht: 4 Pfund Schweinefleisch werden mit dem Fett ganz fein gehackt und gesalzen, Pfeffer, Nelken und allerhand Gewürz daran gethan, dann schneidet man eine gesalzene und gekochte Rindszunge und 1 Pfund Speck, 1 Pfund Trüffeln in lange würflichte Stückchen nebst 1 Pfund gesalzene und abgekochte Schweinsohren, und menqt Alles unter das gehackte Fleisch, füllt den ausgebeinten Schweinskopf damit recht fest, nähert ihn wieder zu, nähert hinten am Kopf die Haut von dem Schweinefleisch darauf

oder statt dessen eine Schweineblase, wickle eine Serviette darum, binde ihn mit Bindfaden zusammen und koche ihn in einem Geschirr mit Zwiebeln, Peterlingwurzeln, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Thymian, Citronenscheiben, ganzem Gewürz, Salz, etlichen Kalbsfüßen, 1 Maß Wein, 1 Schoppen Essig, einigen Löffelvoll Jus und 2 Schoppen Wasser so, daß die Brühe handhoch darüber geht und lasse ihn so neun Stunden langsam fortkochen, der Deckel muß aber fest darauf bleiben; dann lasse ihn in der Brühe verkühlen, nimm ihn heraus, thue die Serviette davon ab; wenn er kalt ist, wird er in Transchen geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit der gestandenen Brühe garnirt; wenn nämlich der Kopf aus der Brühe genommen ist, läßt man die Brühe bis den andern Tag stehen, hebt das Fette davon ab, kocht es mit 6 verschlagenen Eierweiß hell, läßt es durch eine Serviette laufen, und wenn es gestanden ist, wird die Platte damit garnirt.

500. Kapaun farcirt.

Wenn der Kapaun rein gepuht ist, wird er mit einem Tuch schön abgerieben, auf dem Rücken der Länge nach aufgeschnitten, das Eingeweide sammt allen Knochen herausgelöst und folgende Farce dazu bereitet: 3 Handvoll geschälte Trüffeln, eben so viel Schalotten, 2 Gänselebern und 1 Pfund Speck wird zusammen gehackt, dann wird das Gelbe von 6 Eiern nebst etwas Allerhandgewürz, Pfeffer und Salz dazu genommen und fein gestoßen, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, 1 Handvoll geschälte Trüffeln, 1 geräucherte und abgekochte Rindszunge in fingerlange Würfel geschnitten und mit dem Gestoßenen vermengt, dann wird der Kapaun mit der Farce gefüllt, zugenähet, die Füße aber abgeschnitten, mit dünnem Speck belegt, in eine Serviette eingebunden und in ein schickliches Geschirr sammt Zwiebeln, gelben Rüben,

Schinken, Thymian, Lorbeerblättern, 1 Citronenschale, Pfeffer, Nelken, Salz, 1 Boulette Wein, 4 Suppenlöffelvoll Fleischbrühe und den Knochen von dem Kapauu gethan; decke ihn gut zu und laß ihn 2 Stunden langsam kochen, laß ihn dann in der Brühe erkalten, nimm ihn heraus, löse den Speck nebst der Serviette davon ab, schneide ihn in Stücke und lege Aspice darum. (Siehe Aspice.)

501. Welscher Hahn farcirt.

Wird auf dieselbe Weise verfertigt, wie der Kapauu.

502. Schwarzwildpret mit Aspice.

Nimm dazu ein Stück von der Brust, nachdem es gebeizt ist, thue es in ein schickliches Casserol, dazu einige Kalbsfüße, Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, Citrone, Salz, Lorbeerblätter, einige Zwiebeln, gelbe Rüben und Peterilienwurzeln, 2 Schoppen Wasser, 2 Schoppen Wein, $\frac{1}{2}$ Schoppen Essig, einige Löffel Jus, lasse es darin langsam weich kochen. Alsdann nimm das Wildpret heraus, lasse den Sud durch ein Sieb laufen, lasse ihn gesehen, hebe das Fett davon ab, zerschlage einige Eierweiß, lasse es auf dem Feuer einigemal damit aufkochen, lasse es durch eine Serviette laufen, das Aspice kalt werden und garnire das Schwarzwild damit; oder man kann auch, so lange es noch warm ist, etwas in eine Form gießen, dies gesehen lassen, dann das in Scheiben geschnittene Wildpret darauf thun und mit der Aspice vollends aufgießen; dann läßt man es gesehen, hält es ein wenig in warmes Wasser und stürzt es auf eine Platte um.

503. Preßkopf mit Aspice.

Ein Ochsenmaul, ein halber Schweinskopf, 4 Schweinsohren, 2 Schweinszungen und eine ge-

räucherte Rindszunge werden mit Zwiebeln, gelben Rüben, Peterfilienwurzeln, Citrone, Lorbeerblatt, ganzen Nelken, Pfeffer, Salz und Wasser, daß es darüber geht, beinahe weich gekocht; dann wird es herausgenommen, die Beine sauber abgenommen und nudelartig geschnitten; dann nimmt man 2 Schoppen Wein, 1 Schoppen Essig, einige Löffelvoll Jus, und läßt das geschnittene Fleisch vollends darin weich kochen. Dann nimmt man das geschnittene Fleisch heraus, bindet es in eine Serviette und beschwert es, läßt den Weinsud gestehen, hebt dann das Fett ab, verührt einige Eierweiß und stellt die Brühe wieder damit auf's Feuer, läßt sie einigemal damit aufkochen und die Brühe, wenn sie in Salz und Säure recht ist, durch eine Serviette laufen, und wenn sie gestanden ist, wird der in Scheiben geschnittene Preßkopf damit garnirt.

504. Schinken zu sieden.

Ein geräucherter Schinken wird 2 Tage in frisches Wasser eingeweicht und dann in einem tiefen Hafen, worin der Schinken ganz hineingeht, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Peterlingwurzel, Lorbeerblatt, Gewürz und kaltem Wasser zum Feuer gestellt, bis er anfängt zu kochen; dann gieße kaltes Wasser nach, so daß er nie zum Strudeln kommt und laß ihn einen halben Tag am Feuer, bis sich die Haut löschälen, oder auch mit dem Finger gut durchdrücken läßt; dann nimmt man ihn aus dem Wasser, läßt ihn erkalten und schneidet ihn kalt auf.

505. Geräucherte Zunge zu sieden.

Die Zungen werden auf dieselbe Art gekocht, wie der Schinken. Die Zungen sind weich, sobald sie sich schälen lassen.

506. Pöckelfleisch zu machen.

Das Fleisch muß entweder vom Gansspitzen oder der Schwanzfeder seyn und muß in Dicke einer Rindszunge geschnitten werden; dann wird zu 10 bis 12 Pfund 3 Hände voll Salz, 1 starke Handvoll Salpeter, eben so viel Wachholderbeeren, etwas gestoßener Pfeffer, Gewürznelken, Allerhandgewürz, 4 Zinken Knoblauch, etwas Rosmarin, etliche Lorbeerblätter, 1 Löffelvoll Koriander, Estragon, Basilicum untereinander gemischt und das Fleisch recht damit eingerieben; hierauf wird es in ein passendes Geschirr gethan, zugedeckt, mit einem Stein beschwert und 14 Tage liegen gelassen; in der Zeit muß es öfters umgewendet werden, dann kann davon gekocht werden und das Uebrige wird in Rauch gehängt. Das Fleisch wird in klarem Wasser gekocht und kann entweder warm oder kalt aufgeschnitten zu Tisch gegeben werden.

507. Eier mit Aspice.

In 8 bis 10 Stück Eier werden oben und unten kleine Oeffnungen gemacht und ausgeblasen, dann werden sie in heiße Asche gelegt, damit sie von Innen ganz trocken; nun muß man suchen, sie aufrecht zu stellen und die untere Oeffnung mit Teig zu verwahren, alsdann wird etwas Schinken, Hühnerfleisch und in Ermangelung dessen auch gebratenes Kalbfleisch, Gurken in Essig und das Gelbe von einigen hart gekochten Eiern, in ganz kleine Würfel geschnitten und in die obere Oeffnung der Eier gethan, bis sie voll sind; dann wird Aspice (siehe Aspice) hinein gegossen und läßt man dann die Eier gestehen, bricht die Schale davon ab und garnirt kalte Fleischspeisen damit.

508. Aspice oder saure Gelée.

Es werden 6 Kalbsfüße in Stücken zerhauen und in ein Geschirr gethan, nebst 2 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund Rindsfleisch, einer Bouteille Wein, 1 Schoppen Essig und 6 Schoppen Wasser, (damit es eine schöne Farbe bekömmt, gieße 2 Schöpflöffel Jus daran, man kann auch etwas Zucker daran brennen) Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Citrone, Lorbeerblatt, ganzen Nelken, Pfeffer, nöthigem Salz und Thymian, einige Stunden langsam gekocht, bis das Fleisch weich ist; dann wird die Brühe, wenn sie im Geschmack recht ist, durch ein Haarsieb geschüttet und stehen gelassen, das Fett abgenommen, einige Eierweiß verkleppert und mit der Brühe noch einige Mal auf dem Feuer aufgeköcht, dann wird eine Serviette an die Beine eines umgekehrten Stuhles gebunden, die Aspice dadurch geschüttet und gestehen gelassen; dann kann jede kalte Platte damit garnirt, oder es auch sonst zu allem Beliebigem gebraucht werden.

509. Krammetsvögel mit Aspice.

Wenn die Vögel gerupft und ausgenommen sind, werden sie der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint, dann folgende Farce dazu gemacht: Eine Handvoll Trüffeln und Schalotten, eine Gansleber, $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, wird zusammen gehackt und dann mit 3 Eierngelb, Allerhandgewürz, Pfeffer und Salz in einem Mörser fein gestoßen; mit dieser Farce werden nun die Krammetsvögel gefüllt und wieder zugenäht, die Vögel sammt Flügeln, Köpfen und Füßen hübsch dressirt und in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, Gewürz, Salz und etwas Wein weich gedämpft, wenn sie kalt sind, in eine Form gesetzt, mit saurem Gelée übergossen und wenn dieses gestanden ist, auf eine Platte gestürzt.