

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Schweinefleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

16. Hammelsbraten.

17. Hammelskoteletten.

Im Allgemeinen ist Hammelfleisch und Hammelskoteletten nicht sehr anzurathen, weil diese Fleischsorte entweder zu fett oder zu zähe ist. Will man aber dennoch zur Abwechslung Hammelfleisch haben, so wird dasselbe am besten gebeizt verwendet. Die Zubereitung des Hammelsbraten und der Hammelskoteletten geschieht auf gleiche Weise, wie jene des Kalbsbraten und der Kalbskoteletten; nur muß man den Hammelsbraten eine Stunde länger braten und die Hammelskoteletten eine Stunde länger verdämpfen lassen. Hammelskoteletten sind namentlich sehr passend, um damit junge, zarte Gemüse, wie Erbsen, gelbe Rüben, grüne Bohnen oder Spinat zu belegen.

Schweinefleisch.

18. a. Schinken.

Der zum Kochen bestimmte Schinken wird zuerst 24 Stunden in kaltes Wasser gelegt, nachher mit heißem Wasser abgewaschen und wiederum in kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, so zwar, daß der Schinken ganz mit Wasser bedeckt ist. Sobald dieses anfängt zu kochen, wird der Topf vom Feuer genommen und auf den warmen Herd gestellt, bis der Schinken weich ist, was man daran erkennt, daß die Schwarte sich leicht löst oder eine hinein gesteckte Gabel leicht herausgeht. Hierauf läßt man ihn in der Brühe erkalten. Daraus ist ersichtlich, daß der Schinken nicht im eigentlichen Sinne gekocht wird; er darf vielmehr, nachdem er über dem Feuer angezogen hat, im Wasser nur aufweichen. Soll der Schinken ganz zu Tische gegeben werden, so schneidet man am vordern Theile des Knochens etwas Schwarte weg und unwickelt den Knochen mit einer Papiermanchette. Soll er aber zerlegt servirt

werden, so schneidet man dünne, handgroße Scheiben, legt eine neben die andere auf eine flache Platte und verziert sie mit Petersilienzweigen.

b. Gebackener Schinken.

Wenn der Schinken auf die vorhin beschriebene Weise gereinigt ist, wird er mit gewöhnlichem Brodteige zwei Finger dick umwickelt und in einem Backofen, in der gleichen Hitze wie Schwarzbrod, 4 Stunden gebacken. Wenn er aus dem Ofen kommt, so läßt man ihn 12 Stunden in dem Teige, bis er darin erkaltet ist. Servirt wird er in gleicher Weise wie der gekochte Schinken.

Gekochter, wie gebackener Schinken läßt sich an einem kühlen Orte 8 Tage aufbewahren.

Gemüse hiezu sind: Alle sauern Gemüse, gedörrte Bohnen, Erbsen, sowie Kartoffeln.

19. Schweinebraten.

Ein Stück frisches, ungesalzenes Schweinefleisch, entweder vom Rücken oder Lendenstück, oder auch ein kleiner Schinken, mit etwas Salz bestreut, mit etwa $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, nebst einer mit Nelken besteckten Zwiebel, sowie mit einem Stückchen gelbe Rübe wird in eine Bratpfanne gelegt und so unter öfterem Begießen fertig gebraten. Ist das gebratene Fleisch herausgenommen, so wird das Fett abgeschöpft, der Bodensatz mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb über den Braten gegossen. Zu eingemachten Gemüßen, zu bairischem Kraut und Rothkraut, sowie zu dürren Erbsen und Bohnen ist Schweinefleisch eine sehr gute Speise.

20. Schweinefoteletten.

Die Zubereitung geschieht auf die gleiche Weise, wie jene der Kalbsfoteletten.

21. Abgekochtes Schweinefleisch.

Man kocht knochenfreies, ganz frisches Schweinefleisch in gesalzenem Wasser mit einigen Lorbeerblättern gut weich. Dabei beachte man, es möglichst heiß auf den Tisch zu bringen.

Das gewöhnlichste Gemüse hiezu ist Erbsenbrei.

22. Sulz von Schweinefleisch.

Der Rüssel, die Füße und die Ohren vom Schweine werden einige Male gut gewaschen, mit einem Liter Wein, $\frac{1}{8}$ Liter Essig und so viel Wasser, daß das Fleisch bedeckt wird, in einem nicht zu weiten Topfe rasch zum Kochen gebracht und gut abgeschäumt. Hierauf läßt man sie, nachdem eine Hand voll Salz, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, einige Lorbeerblätter und einige Wachholderbeeren hinzugefügt wurden, gut zugedeckt, langsam weiterkochen, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Herausgenommen, läßt man dasselbe zuerst erkalten und schneidet es dann in Streifen, die in einem reinen Tuche fest zusammengerollt und zwischen zwei Platten gepreßt, an einen kühlen Ort verbracht werden. Die Brühe läßt man bis zum andern Tage ebenfalls an einem kühlen Orte stehen; kocht sie dann, nachdem zuvor das Fett und der Bodensatz weggenommen wurden, mit 2 Eiweiß nochmals auf, siebt sie durch ein reines Tuch und gießt sie nun lauwarm an das in Scheiben geschnittene Fleisch. Die so bereitete Sulz ist eine sehr gute kalte Speise, die man entweder selbstständig oder mit gebratenen Kartoffeln zu Tische gibt.

23. Schweinefleisch zu beizen und zu räuchern.

Die beste Art der Beize besteht in folgendem Verfahren: Das Fleisch wird in einem hölzernen Geschirre fest aufeinander gelegt, hierauf mit einem Lacke, bestehend aus Wasser, in dem Salz und Candiszucker aufgelöst worden, kalt übergossen, mit ganzen Pfefferkörnern bestreut und dann beschwert.

Auf 50 Pfund Fleisch rechnet man für den Lack 8 Liter Wasser, 5 Pfund Salz und $\frac{1}{8}$ Pfund Candiszucker.

Mit dem Lack muß das Fleisch täglich 2 Male, im Sommer bis zu 4 Malen begossen werden, bis es nach ungefähr 3 Wochen herausgenommen und in den Rauch gehängt wird.

Das beste Räucherholz ist Wachholder-, Fichten- oder Tannenreisig.

Wenn das Fleisch ganz fest geworden, so ist es hinreichend geräuchert. Das geräucherte Fleisch soll man an einem trockenen, kühlen Orte aufbewahren.

Die Schinken werden am besten mit Heu unwickelt, jeder einzeln in einen Sack genäht und so aufgehängt.

24. Reh- und Hasenfleisch zu bereiten.

a.

Das Fleisch, Schlegel oder Ziemer, wird sauber abgerieben, mit dünnen Speckstreifen gespickt und in so viel Sauermilch, daß sie über dem Fleische zusammengeht, 3—4 Tage gebeizt. Ist die Milch blutig, so muß sie durch frische ersetzt werden. Zum Braten wird etwas Butter oder Nierenfett heiß gemacht und das Fleisch, nachdem es zuvor mit Salz bestreut worden, mit einer ganzen Zwiebel, mit gelben Rüben und etwas Brodrinde hineingelegt. Es wird nun zunächst rasch auf beiden Seiten gelb gebraten; dann kommt noch $\frac{1}{4}$ Liter saurerer Rahm daran und wird nun erst unter öfterm Begießen fertig gebraten, was gewöhnlich $1\frac{1}{2}$ — 2 Stunden Zeit erfordert. Nachdem das Fleisch auf eine erwärmte Platte angerichtet wurde, kocht man die Sauce mit noch etwas saurem Rahm auf und gießt sie sodann, gut verrührt, an den Braten.

Sollte dieser indessen mit kleinen, in Butter gebratenen Kartoffeln belegt werden, so wird die Sauce besonders servirt.

b.

Das Fleisch, das man zuerst mit Speck gespickt und mit Salz eingerieben hat, wird in Essig gelegt, dem eine mit ganzen Gewürznelken besteckte Zwiebel beigelegt wurde. Besser jedoch wird die Beize, wenn man, statt das Fleisch in Essig zu legen, dasselbe mit einem halben Liter kochendem Weine begießt und unter öfterem Umwenden mehrere Tage darin liegen läßt. So zubereitet, wird das Fleisch in heißem Fette zuerst gelb gebraten, dann die Beize, etwas Fleischbrühe, Zwiebeln und Brodrinde dazu gegeben und 2 Stunden verdampft, worauf man es herausnimmt. Sofort wird nun ein Kochlöffel voll Mehl in heißem Fette gelb geröstet, mit etwas Wein und einem Eßlöffel voll Essig abgelöscht, die Sauce vom Fleisch dazu gegeben und das Ganze noch einmal recht aufgekocht. Ist die Sauce zu dick, so wird sie mit etwas Fleischbrühe oder Wasser verdünnt. Das übrige Verfahren ist dann wie bei a.

25. Wildpret in brauner Sauce.

Es wird gewöhnlich jenes Fleisch vom Reh oder Hasen dazu verwendet, das man zum Braten nicht gut verwenden kann, wie Rippstück, Hals und Rücken. Wenn das Fleisch gebeizt ist, und zwar am besten in Essig, wird es in einer Casserolle mit Fett, Zwiebel und gelber Rübe über das Feuer gesetzt. Sobald es etwas angebraten ist, kommt $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe daran und wird nun, fest zugedeckt, $1\frac{1}{2}$ Stunden verdampft. Unterdessen wird in einem Eßlöffel voll heißer Butter eben so viel Mehl gelbbraun geröstet, mit $\frac{1}{8}$ Liter Wein und 2 Löffel voll Essig abgelöscht und mit Fleischbrühe verdünnt. Wenn diese Mischung eine halbe Stunde gekocht hat, nimmt man das Fleisch aus der Casserolle und legt es in eine passende Schüssel, während nun die vorhin bereitete Sauce in die Casserolle kommt, in der man sie mit dem Fette noch

einige Minuten aufkochen läßt und dann durch ein Haarsieb an das Fleisch gießt.

Entsprechende Gemüse sind: Gebratene Kartoffeln, Salzkartoffeln, Kartoffelschnitze; auch Knöpfele können beigegeben werden.

26. Gebratene junge Hühner und Hahnen.

Das Huhn wird gepuzt, rein ausgenommen und flammirt. Magen und Herz werden, nachdem sie zuvor sauber gewaschen worden, fein verwiegt und mit etwas Butter und Peterilie verdampft. Nachdem noch etwas Salz gut damit vermengt worden, wird mit der Masse das Huhn gefüllt und mit etwas Salz eingerieben. Hierauf läßt man dasselbe in heißem Fette mit Zwiebel, gelber Rübe und etwas Brodrinde zunächst gelb braten, dann, nach Beisatz von etwas Fleischbrühe, unter öfterm Begießen 1—1½ Stunden verdampfen. Vor dem Braten muß das Huhn tressirt werden, damit es auf der Platte schön aussieht. Die Platte belegt man mit in Butter verdämpften Kartoffeln, oder es werden, je nach der Jahreszeit, frühe, feine Gemüse dazu gegeben. Gewöhnliche Beigaben sind auch Blumentohl und Schwarzwurzeln.

27. Eingemachte junge Hühner.

Nachdem das Hühnchen sauber gepuzt und ausgenommen ist, wird dasselbe in Stücke geschnitten und mit etwas Butter, einem Stückchen Zwiebel, Lorbeerblatt nebst etwas Salz zugefetzt. Ist das Fleisch ein wenig angebraten, kommt ¼ Liter Wein und eben so viel Fleischbrühe daran und wird so eine Stunde verdampft. Das Fleisch wird dann auf eine passende Platte gelegt, während man die Sauce nach Beisatz von einem feinen Teigle aus einem halben Eßlöffel voll Mehl und einigen Tropfen Citronensaft nochmals aufkochen läßt und über das Fleisch gießt.

28. Gebratene Tauben.

Die Zubereitung geschieht auf gleiche Weise wie jene der gebratenen, jungen Hühner.

Als Beigabe dienen gewöhnlich: Blumen- und Rosenkohl, Schwarzwurzeln, oder je nach der Jahreszeit, junge gelbe Rüben und Erbsen.

29. Eingemachte Tauben.

Gleiche Zubereitung wieder, wie bei jungen Hühnern. Passend ist dieses Gericht zu allen Kartoffelspeisen und zu jedem feinen Gemüse.

30. Gebratene Enten.

Nachdem die Ente in- und auswendig ganz rein gemacht ist, wird sie auf beiden Seiten mit Salz gerieben und in Butter unter fleißigem Begießen braun-gelb gebraten. Nach dem Anrichten wird der Saft mit etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb an die Ente gegossen. Man umlegt sie gewöhnlich mit gedämpften Kastanien.

31. Gedämpfte Enten.

Man reibt die Ente mit Salz und Gewürznelken, steckt einige Citronenscheiben nebst einem Lorbeerblatt in das Innere und legt sie einige Tage in Essig. In etwas zerlassener Butter wird die Ente nun zuerst auf beiden Seiten gelb gebraten. Hierauf gießt man etwas Butter ab, setzt $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe und etwas von dem Essig bei, in dem die Ente gelegen ist und läßt sie so noch dämpfen. Unterdeßsen hackt man die Leber, etwas Speck und Zwiebel, röstet einen Eßlöffel voll geriebenes Weißbrod und halb so viel Mehl in Butter gelb, dämpft das Gehackte darin und legt es zur Ente, die noch so lange über dem Feuer bleibt, bis sie vollends weich ist.

32. Gebratene Gans.

Man nimmt eine junge, fette Gans und bringt sie in 1—1½ Liter Wasser (je nach der Größe) mit etwas Salz und Lorbeerblatt zum Feuer. Wenn das Wasser vollständig eingekocht ist, läßt man die Gans gelbbraun braten, wobei bisweilen etwas kochendes Wasser zugegossen wird. Ist die Gans weich, was ungefähr 2—3 Stunden dauert, so wird das Fett alles abgeschöpft, die Sauce mit etwas Wasser aufgekocht und durch ein Haarsieb an die Gans gegeben.

Gebratene Gänse umlegt man mit gedämpften Kastanien oder mit in Butter gedämpften, kleinen Kartoffeln und gibt als Gemüse gewöhnlich Sauerkraut, Endiviensalat oder bairisches Kraut dazu.

Anmerkung: Das Füllen der Gans geschieht gewöhnlich mit Kastanien, welche halbweich, mit Petersilie verdämpft, vor dem Braten in die Gans eingefüllt werden.

33. Gedämpfte Gans.

Man bedient sich dieser Art der Zubereitung, wenn man alte Gänse zum Kochen verwenden will, da dieselben auf andere Art nicht mehr gut weich werden.

Die Gans wird mit Speckstreifen gespickt, mit gelben Rüben, Lorbeerblatt und Zwiebel über Speckscheiben in eine Casserolle gelegt, $\frac{3}{4}$ Liter Wasser nebst ein Büschel gebundenes Petersilienkraut daran gegeben, zugedeckt und 3 Stunden verdämpft. Hierauf wird die Gans herausgenommen, während die Brühe, nachdem das Fett abgeschöpft ist, mit noch etwas Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Haarsieb an die Gans gegeben wird.