

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungs-Buch

Freiburg i.Br., 1897

Vermischte Fleischzubereitungen.

urn:nbn:de:bsz:31-56793

Vermischte Fleischzubereitungen.

34. Koteletten von Kalb- und Schweinefleisch.

Ein Pfund Kalbfleisch vom Schlegel und ein Pfund mageres Schweinefleisch werden je in 8 gleiche Scheiben geschnitten, so daß man 16 Scheiben erhält. Gut abhäutet, wird je eine Scheibe Kalbfleisch und eine Scheibe Schweinefleisch aufeinander gelegt und mit einem Messer fein gehäckelt, so daß sich das Fleisch miteinander vermengt. Daraus formt man nun runde Küchlein, die mit etwas Salz bestreut und mit Eigelb und Brod garnirt, in heißem Fette ungefähr 10 Minuten auf beiden Seiten gelb gebacken werden. So zubereitete Koteletten sind sehr saftig und zart und werden ohne Sauce zu grünen Gemüßen, Spinat, oder auch zu jungen Gemüßen gegeben. Das zurückgelassene Fett kann man zur Zubereitung der Gemüße verwenden.

35. Hackbraten.

Ein halbes Pfund Ochsenfleisch, ein halbes Pfund Kalbfleisch und ein halbes Pfund mageres Schweinefleisch werden geschabt, so daß die Fasern davon kommen und dann das Fleisch miteinander gut verwiegt. Nachdem ein in Milch eingeweichtes Weißbrod, gut ausgedrückt, etwas Salz, Muskatnuß, ein Ei und ein halber Eßlöffel voll gut verwiegte und in etwas Butter verdämpfte Zwiebeln beigelegt wurden, wird die ganze Masse gut mit einander verarbeitet, wie ein Lunel länglich-rund geformt und in heißem Fette ungefähr eine Stunde unter öfterem Begießen im Ofen gebraten.

Als Beigabe dienen: saure Gemüße, grüne Bohnen und Kartoffeln mit Kopfsalat.

**36. Fleischreste von Geflügel, Kalb- und Rindfleisch
gut zu verwenden.**

a.

Nachdem man aus dem Fleische entsprechende Stücke hergerichtet hat, wird es mit Ei und Brod garnirt und in heißem Fette recht schnell gebacken, damit es saftig bleibt. So zubereitet, wird es gewöhnlich trocken zu jungen Gemüsen, grünen Gemüsen und Spinat gegeben.

b.

Man schneidet das Fleisch in kleine Stücke, bereitet dazu die braune Wildpret sauce und läßt es darin eine halbe Stunde kochen.

37. Kalter Aufschnitt von Fleischresten.

Das Fleisch, in dünne Scheiben geschnitten, wird auf eine längliche Platte gelegt und mit Petersilie garnirt. Dazu gegeben wird mit etwas Zucker verrührter Senf.

38. Fleischreste in der Sauce.

Man bereitet die Sauce von Wildpret (Nr. 3) und legt das Fleisch, in viereckige Würfel geschnitten, eine Viertelstunde hinein.

Mitsammt der Sauce angerichtet, werden gebratene Kartoffeln oder Kartoffeln in der Schale dazu gegeben.

39. Eier sauce zu Fleischresten.

Man läßt 12 Gramm Butter vergehen, rührt 12 Gramm Mehl und $\frac{1}{4}$ Liter Milch langsam dazu und setzt das Rühren bis zum Eindicken fort. Hierauf gibt man $\frac{1}{8}$ Liter süßen Rahm, sowie das fein gehackte Eiweiß von 4 hartgekochten Eiern dazu, läßt das Ganze aufkochen, ohne darin zu rühren und gießt es dann über das in Würfel geschnittene Fleisch, das gehäuft in eine Schüssel gelegt, vorher aber erwärmt wurde. Das Er-

wärmen geschieht am besten auf folgende Art: In einer breiten Casserolle wird Wasser kochend gemacht und das Fleisch zugedeckt, in der Schüssel, in der es zu Tische kommt, hineingestellt, bis es heiß ist. So übergießt man es mit der obengenannten Sauce und drückt außerdem die 4 Eigelb von den hartgefotenen Eiern durch ein Haarsieb darüber, daß es wie ein Goldregen aussieht.

Als Nachtessen zu gebratenen Kartoffeln sehr zu empfehlen.

40. Gebackenes Kalbshirn.

Das Hirn wird zuerst gut abgewässert, so daß alles Blut davon kommt, sodann abgehäutet, rund geformt, mit etwas Salz bestreut, mit Eigelb und fein geriebenem Weißbrod garnirt und in heißer Butter ganz schnell auf beiden Seiten hellgelb gebacken.

41. Hirnschnitten.

Zubereitung wie bei Leberschnitten Nr. 15.

42. Ochsenzunge.

In eine gut verschließbare Casserolle gelegt, wird die Zunge mit etwas Salz bestreut, eine mit Nelken besteckte Zwiebel nebst einem Lorbeerblatt dazu gelegt und so viel Eßig darüber gegossen, daß derselbe über der Zunge zusammengeht. So läßt man sie an einem kühlen Orte 3—4 Tage stehen und kocht sie dann 2—3 Stunden lang in so viel Salzwasser sammt der Hälfte von der Beize, daß die Flüssigkeit darüber zusammen geht. Ist die Zunge auf diese Weise gekocht, so wird ein Eßlöffel voll Mehl in einem Eßlöffel voll Butter oder Nierenfett braungelb geröstet, mit $\frac{1}{8}$ Liter Wein oder Wasser abgelöscht, mit der Brühe, in der die Zunge gekocht wurde, verdünnt, eine Citronenscheibe dazu gelegt und noch $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht. Die Zunge wird in Scheiben geschnitten, in eine tiefe Platte gelegt und die Sauce durch ein Haarsieb daran gegeben.

43. Aspik oder Gelée.

Man schneidet 2 Pfund Ochsenfleisch vom Waden in kleine Würfel und 6 Stück Kalbsfüße dazu. Man thut Butterfett, Zwiebeln und geschnittene gelbe Rüben in eine Casserolle und läßt alles mit einander gelblich werden. Nachher bringt man es in einen kupfernen Kessel, schüttet 3 Liter kaltes Wasser daran, nimmt das Fett oben weg; dann bringt man es aber wieder aufs Feuer thut 1 Liter Wein daran, läßt es 3 Stunden kochen und schäumt es ab; auch gibt man eine Zwiebel mit Nelken angesteckt, ein Lorbeerblatt, Pfefferkern, Petersilie, Citronenschale, einige Eierschalen und Salz dazu, dann nach 3 Stunden seihet man die Masse durch ein Tuch in ein irdenes Geschirr und läßt es über Nacht stehen; am andern Morgen nimmt man das Fett wieder oben weg, dann kann man die Masse zu allen kalten Speisen benützen, als: Kalbszunge, verschiedener Wurst, gebeiztem Ochsenfleisch, Kalbsroulade, Fischen und Geflügel.

44. Beefsteaks von gehacktem Fleisch.

1½ Pfund Ochsen- oder Rindfleisch aus dem Hinterviertel, 8 Loth festes Nierenfett eingerechnet. Man schneidet es in dünne Scheiben, entfernt häutige Theile, gibt eingeweichtes und ausgedrücktes Weißbrod dazu und mischt es mit feingedrücktem Salz und etwas Pfeffer. Dann formt man fingerdicke Beefsteaks, für den Hausvater zwei gerechnet, legt sie in eine Pfanne, worin ein Stück Fett sehr heiß gemacht ist und läßt sie unter öfterem Hin- und Herschieben, ohne hineinzustechen, während einiger Minuten bräunlich werden; doch sollten sie inwendig etwas röthlich werden. Sodann legt man sie in eine gewärmte Schüssel und rührt die Sauce in der Pfanne mit etwas kaltem Wasser sämig. Falls Kartoffeln dazu gegeben werden, lasse man vor dem Hinzuthun von

Wasser einen Stuch Nierenfett in der Pfanne gelb werden, rühre etwas Mehl darin gelb, füge dann soviel Salz und Wasser bei als zu einer hinreichenden Sauce gehört.

45. Kalte Fleischschüssel.

2½ Pfund Kalbfleisch ohne Knochen, 2 Pfund Schweinefleisch ebenso, beides jedoch abgehäutet und in feine Scheiben geschnitten, ¼ Pfund Sardellen, Schalottenzwiebeln fein verwiegt, in eine Casserolle eine Lage Kalbfleisscheiben, dann Sardellen und Zwiebeln, dann Schweinefleisch und so fort, bis Alles gelegt ist; dann 2 Kalbsfüße, 2 kleine Stückchen Citrone, Lorbeerblatt, Petersilie und etwas Nelken, Pfeffer und Salz daran. Hierauf gieße man 1 Schoppen Weinessig und 1 Schoppen Weißwein zu, nehme einen passenden Deckel und klebe denselben mit Papier fest auf die Casserolle. Nun kommt Alles in den Backofen und wird 2 Stunden gekocht; dann stellt man die Casserole in den Keller, jedoch werden vorher die Kalbsfüße, das Fett und das Gewürz sorgfältig abgelöst. Wenn es steif ist kann man es stürzen und herausnehmen, je nach Bedarf.

46. Große gedämpfte Gansleber.

Man lege mehrere dünne Scheiben Speck und ein nußgroßes Stückchen Butter in eine Casserole, darauf die gut gewässerte Leber, die man mit Salz bestreut. Nachdem dieselbe, fest zugedeckt, eine halbe Stunde geschmort hat, fügt man eine feingehackte Zwiebel, eine Messerspitze Pastetenpulver, den Saft einer halben Citrone, ein kleines Glas Weißwein und so viel Brühe oder Wasser hinzu, als man Beiguß wünscht, streut 3—4 Eßlöffel geriebene Semmel daran und läßt es noch eine halbe Stunde kochen.

47. Gansleberpudding. (Auch kalt zu essen.)

Von einer Gans werden die Flügel, der Hals, Kopf und Magen weich gekocht und mit der rohen Leber, Herz

und 500 Gramm Schweinefleisch fein gehackt. Dann nimmt man 4 Eigelb, etwas geriebene Semmel, Zwiebeln, Salz, Gewürz, thut es zu dem Fleisch, gießt etwas von der Brühe, worin das Gänselein gekocht ist, zu und fügt zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß bei. Ist alles gut untereinander gerührt, so kommt es in eine ausgestrichene Puddingform und wird 2 Stunden gekocht. Eine pikante Champignon- oder Sencsauce dazu.

7. Gansleberterrinc.

Von der Gansleber wird die Galle sorgfältig ausgeschnitten, dieselbe abgehäutet und in passende Stücke geschnitten. Die Abfälle verwendet man fein verhackt zur Farce. Die Gansleberschnitten werden nun gut gewürzt mit gestoßenem weißen Pfeffer, Thymian, etwas Majoran, etwas Lorbeerblätter, Petersilie und Zwiebelscheiben; zuvor werden dieselben noch mit zugerichteten Trüffel schnittchen gespickt und alles zusammen genau bedeckt einen Tag an einen kühlen Ort gestellt.

Die Farce macht man aus rohem Kalbfleisch (Schlegel) und rohem Schweinefleisch, letzteres darf fett sein; dies wird fein gehackt, Trüffelreste fein gewiegt, mit Pfeffer, Salz und Pastetengewürz und noch fein gehacktem nicht geräuchertem Speck vermischt. Alles muß schmackhaft und ziemlich stark gewürzt sein. Nun belegt man die Terrine mit dünn geschnittenem Speckspeck; zuerst eine Lage Farce, dann die gewürzten und gesalzenen Gansleberschnitten und Trüffelstückchen, dann wieder Farce. So fährt man fort, bis die Terrine $\frac{3}{4}$ gefüllt ist. Oben muß Farce sein und wieder mit Speckschnitten bedeckt werden. Die Terrine wird jetzt im Dunst gekocht oder im Ofen gar gemacht. Ist sie fertig, so wird sie kalt gestellt und nach vollständiger Erkaltung das Fett, das herausgekocht hat und durch das Erkalten fest sein wird, schön glatt gestrichen. Der Deckel wird darauf gethan

und gut mit Staniol verklebt, ebenso der Knopf des Deckels. Im Kühlen aufbewahrt, hält sich so eine Pastete lange gut.

49. Geflügel in Mayonnaise.

Das Geflügel wird im Butterfett gebraten, nachher nimmt man es heraus; wenn es erkaltet ist, wird es abgehäutet in 4 oder 5 Theile geschnitten. Dann macht man die Mayonnaise. Wenn es vollständig erkaltet ist, kann man noch ein wenig Gelée dazu nehmen, welches anfängt dick zu werden. Dann nimmt man das Geflügel, trocknet es gut ab, wendet es in der Mayonnaise um und legt es schön auf die Platte. Man kann auch falschen Salm darunter nehmen, ebenso kann man es nach Belieben mit hartgekochten Eiern, einem Fächer von Gfiggurken und dergleichen Scheiben, ausgestochenen Rahnen, Rüssen und Fleischgelée auszieren.

50. Goulasch.

Ochsenfleisch, Kalbfleisch und Schweinefleisch wird in feine Würfel geschnitten, eine Pfanne mit Butter ausgestrichen, das Fleisch hinein, etwas Salz und Pfeffer, feingeschnittene Zwiebeln, etwas Fleischbrühe und läßt es dämpfen.

51. Ungarische Goulasch

ist ebenfalls ein Rindsgoulasch, nur mit Kartoffeln in Würfel und etwas Rümmel darunter.

52. Wiener Goulasch

ist auch wieder ein Rindsgoulasch, nur mit Carotten, Sellerie und Kartoffeln, in Würfel geschnitten (Rümmel).

53. Französische Goulasch

besteht aus Kalb-, Schweine- und Ochsenfleisch. Das Gemüse wird wie beim Wiener Goulasch und etwas Rümmel.

Die drei letzteren (51, 52 und 53) werden zuerst angebraten und abgelöscht mit Wein, Jus (Schü) und etwas Bouillon, dann kommt erst das Gemüse hinein.

54. Füllung der Hahnen.

Leber und Herz der Hahnen werden fein gewiegt, Brod abgeschält und in Wasser eingeweicht, Petersilie, Zwiebeln, beides fein gewiegt, Salz, Muskatnuß und Ei.

55. Hahnenragout.

Man läßt Mehl im Butterfett leicht dämpfen, dann gibt man in Würfel geschnittenes rohes Kalbfleisch und rohen Schinken dazu, läßt Alles noch ein wenig miteinander verdämpfen, rührt es dann mit Fleischbrühe glatt ab, läßt es gut aufkochen, gibt die Sauce von dem Geflügel hinzu und feiht es nachher durch ein Haarsieb. Wenn man will, kann man noch ein Eigelb und Rahm oder guten Wein dazu geben.

56. Hammelskotelette auf Matrosenart.

Die Hammelskoteletten werden gebraten und in sehr guter Braise mit etwas Rothwein weich gekocht und warm gestellt. Sodann wird ein schönes Ragout von glasirten Zwiebeln, kleinen Champignons und der Spitze einer schönen rothen Dshsenzunge, welche man in derselben Größe schneidet, wie Ziebeln und Champignons, bereitet. Von dem Fond der Koteletten sowie etwas kräftiger Bouillon wird eine braune Sauce eingekocht, welche mit Citronensaft, etwas Madeira und ein wenig Zucker und Salz im Geschmack gehoben, über das Ragout gegossen und gekocht wird. Dieses Ragout muß sich durch einen angenehmen, kräftigen und etwas pikanten Geschmack auszeichnen. Die Koteletten werden im Kranze gelegt, das Ragout in die Mitte gegeben und heiß servirt.

57. Hammelsragout.

Hammelfleisch wird in Salzwasser, Eßig, Zwiebeln und Gewürz weich gekocht, dann nimmt man in eine Casserolle Fett und Mehl, röstet es gelblich braun, löscht es mit der Brühe, worin das Hammelfleisch gekocht wurde, ab, läßt die Sauce gut aufkochen, gibt noch ein wenig indische Sauce oder guten Wein daran und läßt das Fleisch noch ein wenig mitkochen.

58. Gebeizter Hase.

Zwei Drittel Eßig, etwas Salz, ein Drittel Wasser, Lorbeerblatt, Zwiebel mit Nelken, Sellerie (Wachholderbeeren), gelbe Rüben. Das Fleisch wird mit dem Blut hineingelegt und zwei bis drei Tage darin liegen lassen. In eine Casserolle wird Fett, Zwiebel mit Nelken besteckt, gelbe Rüben, Citronenschnitt gethan, das Fleisch aus der Beize ins Fett, anbraten lassen und hernach mit der Beize ablöschen; damit es nicht zu scharf wird, kann man noch etwas Fleischbrühe nachgießen, stellt es in den Ofen, übergießt es fleißig, gibt noch ein wenig Rahm darüber. Wenn es weich ist, nimmt man es heraus und gibt eine braune Sauce darüber.

59. Aufgezogenes Hirn.

Das Hirn wird sauber gewaschen, abgehäutet, dann so lange wie ein weichgefottenes Ei im Salzwasser gekocht. Hernach nimmt man es heraus, zerhackt es ganz fein, dann wird $\frac{1}{4}$ Viertel Butter mit vier Eigelb abgerührt, ein wenig Salz, Muskatnuß, drei Löffel Brojamen und ein Glas süßer Rahm zugegeben, rührt es dann noch ein wenig, thut den Schnee hinein, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form und läßt es im Ofen aufziehen bis es gelb ist. Es kann zum Voressen gegeben werden.

60. Gefüllter Kalbsbraten.

$\frac{3}{4}$ Pfund Schweinefleisch, $\frac{3}{4}$ Pfund Kalbfleisch, $\frac{1}{4}$ Pfund Sardellen, alles fein gehackt, $\frac{1}{8}$ Pfund Kapern, Citronen, Muskatnuß, Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Schoppen saurerer Rahm, drei Eier, ein frischer geriebener Weck, alles gut vermengt, nach Geschmack ein wenig Essig und wenn nöthig ein wenig Salz und Pfeffer. Dies Alles in einen ausgebeinten Schlegel gefüllt und gebraten; man zerschneidet einen Schlegel gewöhnlich in drei Stücke, ein jedes Stück wird mitten durchgeschnitten, gefüllt, zugenäht und fest mit Spagat umwickelt.

61. Gebackene Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird gekocht, nachher schneidet man sie in kleine Stücke, macht einen dicken Omeletteteig, schlägt das Eiweiß zu Schnee, mengt ihn leicht darunter, wendet dann das Fleisch darin um und backt es im Fett. Man kann auch anderes Fleisch auf diese Art backen.

62. Dasselbe, andere Art.

Die Brust wird behandelt wie oben, nur panirt man das Fleisch mit Eigelb und geriebenem Brod und backt sie schwimmend im Fett.

63. Gefüllte Kalbsbrust.

Auf eine ausgebeinte gut aufgelöste Kalbsbrust rechnet man einen eingeweichten gut ausgedrückten Wasserweck, rührt ein wenig Butter schaumig, auch kann man ein wenig feingedrücktes Ochsenmark dazu nehmen, nachher gibt man den Wasserweck, ein Ei, Salz, Muskatnuß, fein geschnittene Zwiebeln und feingewiegten in Butterfett gedämpften Kalbsbraten hinzu, rührt alles gut untereinander, füllt es in die Brust, näht sie zu, bestreut sie mit dem nöthigen Salz und läßt sie schön braten.

64. Gefüllte Kalbsbrust zum Kalteffen.

Die Brust wird von den Knochen befreit, ein wenig geklopft und mit Bratwurstfülle, in welcher das nöthige Gewürze ist, gefüllt, man näht sie zu und bindet sie fest mit Spagat, schlägt sie in eine Serviette und bindet sie noch einmal, thut in eine Casserolle Wasser, Wein, Lorbeerblatt, eine Zwiebel, mit Nelken besteckt, Grünes, ein Stückchen Citrone und kocht die Brust darin ungefähr eine Stunde, nimmt sie dann heraus und beschwert sie über Nacht in der Serviette. Es nimmt sich schön aus, wenn man die Brust mit rohen Speckstreifen belegt.

65. Vom Kalbfleisch.

$\frac{1}{2}$ Pfund gebratenes Kalbfleisch wird fein gewiegt, geriebene Gipsel mit Milch oder kalter Fleischbrühe angefeuchtet, $\frac{1}{4}$ Pfund Butter abgerührt, fünf Eigelb dazu, alles untereinander gemacht, Muskatnuß, Salz und der Schnee der fünf Eiweiß daran und im Ofen gebacken.

66. Kalbfleisch in einer Rahmsauce.

1 Pfund Kalbfleisch von der Bug oder vom Schlegel wird sauber gewaschen, mit Salz eingerieben, Citronen, Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit Nelken an das Fleisch gelegt und ein Glas Wein (Essig) daran, läßt es eine halbe Stunde kochen, thut Butter und Fleischbrühe in eine Casserolle, legt das Fleisch mit der Beize hinein und läßt es verdampfen. Wenn es ansitzen will, schüttet man Fleischbrühe nach; ist es weich genug, röstet man 2 Eßlöffel voll geriebenes Brod, 4 Löffel saurerer Rahm und Muskatnuß, rührt es mit kalter Fleischbrühe an, schüttet es an das Fleisch und läßt es noch ein wenig kochen. Man kann es zu Omeletten geben. (Die Sauce kann man auch an Wildpret machen.)

67. Kalbfleischvögel.

Man schneidet vom Schlegel handbreite dünne Scheiben, klopft sie auseinander, füllt sie mit Haché (Häsch) von übrigem Fleisch oder Bratwurstfülle, unwickelt sie dann mit Spagat, daß die Fülle nicht heraus kann, bestreut sie dann mit Salz und läßt sie wie gewöhnlich schön gelb backen.

68. Kalbskopf à la tortue.

Der gebrühte Kalbskopf wird ein wenig gekocht, herausgenommen, in schöne Stückchen geschnitten, mit Wasser oder Fleischbrühe, einem Glas Wein, Zwiebeln, Nelken, Petersilie, Gelbrüben, einem Stückchen Citrone und etwas Salz zum Feuer gebracht und gut weich gekocht. Nun nimmt man's heraus, legt es schön auf die Platte und garnirt sie mit Klößchen, Hirn, hartgefotenen Eiern, Pastetchen und gießt eine spanische Sauce darüber.

69. Auflauf von Kalbsmilchen.

2 Weißbrod werden ein wenig abgerieben, im Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, in einem Stück Butter abgedämpft; dann rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht ab, nimmt den gedämpften Weck dazu, rührt es mit 8 Eigelb $\frac{1}{4}$ Stunde, schlägt das Weiße zu Schnee, rührt ihn nebst etwas Muskatnuß und Salz an die Masse. Hierauf wäscht man 3—4 Kalbsmilchen, siedet sie im Salzwasser, häutet sie sauber, schneidet sie klein gewürfelt, dämpft sie in einem Stückchen Butter, streut eine Messerspitze Mehl darüber, ein wenig geschnittene Zwiebel, Petersilie und Citronenschale dazu, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf, läßt sie stark einkochen, stellt sie dann auf die Seite zum Abkühlen, drückt Citronensaft darauf. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, bestreut es mit Weckmehl, füllt die Hälfte der gerührten Masse darein, das Ragout, die zweite Hälfte darüber und läßt dies langsam backen.

70. Kalbsroulade zum Kalteffen.

Man nimmt das Gänse vom Kalbschlegel und eine Kalbszunge, legt beides 3—4 Tage in einen Salzlack, bevor man aber das Gänse in den Lack legt, schneidet man es in der Mitte schön voneinander. Nachher nimmt es heraus, füllt dasselbe mit einem halben Pfund Bratwurstfülle, vermischt mit Salz, Muskatnuß, Zwiebeln, Rahm, man kann auch ein Ei dazu nehmen und etwas gestoßenes Brod. Zuerst die erste Hälfte der Fülle in die Mitte vom Gänse, dann die Zunge, welche aber zuerst gekocht sein muß und, wenn man hat, noch in längliche Würfel geschnittener Kalbsbraten und legt beides wieder schön in die Mitte, dann nimmt man den Rest noch von der Fülle, bedeckt letzteres schön damit, nachher näht man es gut zu und unwickelt es schön mit einer Schnur, dann schlägt man es in ein sauberes Tuch, unwickelt es noch einmal fest mit einer Schnur, dann kocht man es eine Stunde im Wasser vermischt mit einer Handvoll Salz, einer Zwiebel, mit Nelken besteckt, einem Lorbeerblatt, Pfefferkern, ein wenig Citronenschale, auch kann man ein wenig Essig oder Wein dazu nehmen, dann nimmt es heraus, läßt es gut abtropfen, beschwert es über Nacht; dann kann es gebraucht werden.

71. Godinoklöße.

$\frac{1}{4}$ Pfund Kernnierenfett, ein halbes Pfund Kalbsfleisch vom Schlegel ohne Haut und Knochen, beides extrafein gehackt, ein ganzes Ei und 2 Eiweiß mit hineingehackt und gesalzen. Für Ragout längliche, für Suppe runde Klöße geformt, dieselben in Mehl gerollt und 10 Minuten in Fleischbrühe gekocht.

72. Gute Klöße.

Ein Pfund geriebene Kartoffeln, ein Pfund Leberschwellen, ein Pfund Kalbsbraten, Speck, $\frac{1}{2}$ Pfund Brod,

in Würfel, rösten, Alles in Würfel geschnitten, 6 ganze Eier, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß.

73. Pommer'sche Klöße.

Man nehme 1 Pfund gehacktes Schweinefleisch, 1 Pfund gehacktes rohes Kalbfleisch und $\frac{1}{2}$ Pfund rohes gehacktes Rindfleisch, drückt 1—2 Semmel im Wasser aus und mengt sie darunter, etwas Salz, ein wenig Pfeffer, eine Zwiebel, 2—3 rohe Eier daran und rührt die Masse gut durch, dann formt man Klößchen davon so groß wie ein halbes Ei. Nun nimmt man Fett und Butter, läßt es mit einer Zwiebel gelb werden, thut Mehl daran zu einer Sauce, läßt es wieder gelb werden und füllt es auf mit Wasser, wiegt 1—2 Sardellen fein, nimmt Kapern, eine halbe Citrone, läßt es aufkochen. Wenn es richtig kocht, lege man die Klößchen hinein, lasse sie darin aufkochen und schrecke das Ganze dann ab mit ein wenig Essig und einem kleinen Stückchen Zucker. Dann richte man es mit der Sauce in eine Schüssel. Man kann aus Sparsamkeit gekochtes Rindfleisch nehmen.

74. Koteletten in Schnee.

Schöne Koteletten werden recht fein gehackt, in Butter umgewendet, eine Stunde liegen lassen, dann gebraten, so daß sie weiß bleiben, und läßt sie wieder kalt werden; dann schlägt man recht festen Schnee, wendet die Koteletten darin um und backt sie schwimmend in Fett.

75. Gefüllter Krautkopf.

Man nimmt von einem Kohl- oder Wirsingkrautkopf schöne große Blätter und gießt kochendes Wasser darüber. Hierauf nimmt man feingehacktes Schweinefleisch, Kalbfleisch und Ochsenfleisch, geweichtes Brod, Zwiebeln, Muskatnuß, Pfeffer, Salz und geriebenes Brod und macht dieses zu einem schönen Fleischteig.

Alsdann nimmt man ein viereckiges Tuch, belegt es doppelt mit Krautblättern, bringt von dem Fleischteig hinein bis es so groß ist wie ein Krautkopf und wickelt Blätter darum, bis es die Form eines Krautkopfes hat, bindet das Tuch oben zu, aber nicht zu fest, denn der Kopf geht noch auf, bringt es in ein Kesselfchen mit Fleischbrühe oder Wasser und kocht es weich. Es wird eine braune Sauce dazu gegeben.

76. Lummel.

Der Lummel wird geklopft, abgehäutet, alles Fett davon gemacht und gespickt. Entweder mit Wein oder Essig gebeizt, und zwar ist die beste Art: ein Tuch in Essig oder Wein tauchen und um den Lummel schlagen und höchstens zwei Tage im Keller stehen lassen. Butter wird in einer Casserolle heiß gemacht, gelbe Rüben, Zwiebel und Brodrinde dazu, den Lummel unter fleißigem Begießen eine starke Stunde braten lassen, einen Löffel sauren Rahm und Fleischbrühe daran.

77. Gefüllter Lummel.

Der Lummel wird abgehäutet, auf der Seite aufgeschnitten, breit auseinander geklopft, mit Speckstreifen belegt und folgende Füllung hinein:

Ungefähr $\frac{3}{4}$ Pfd. gehacktes Schweinefleisch, $\frac{3}{4}$ Pfd. Kalbfleisch, Gewürz, Zwiebeln, Peterilie und Sardellen, sowie ganze Kapern. Der Lummel wird gefüllt, zugenäht und mit Spagat fest umwunden und gebraten. Kalt schmeckt er auch sehr gut.

78. Gespickter Lummel.

Man häutet den Lummel ab, legt ihn 2—3 Tage in die Beize, nimmt ihn heraus, spickt ihn der Länge nach und thut ihn mit frischem Butter auf's Feuer.

Nachdem die Butter gelb geworden ist, gießt man von der Beize daran, übergießt ihn öfters und gibt ihm ohne ihn zu wenden, eine schöne Farbe. Man macht eine Wildpretfsauce daran.

79. Andere Art Lummel.

Man dämpft Zwiebeln, Sardellen, Speck und Schalotten in Butter, füllt dies in den Lummel, bindet und spickt ihn.

80. Lummel mit Sardellen.

Spicke den Lummel und stelle ihn bei wie gewöhnlich. Wenn er halb durchgebraten ist, so wird er herausgenommen. Wiege ungefähr 30 Sardellen fein, rühre 5—6 Löffel sauren Rahm und geriebenes Brod darunter, bestreiche die obere Seite des Lummels fingerdick mit der Masse, thue ihn wieder in die Pfanne und lasse ihn durchbraten unter öfterem Begießen, daß er nicht trocken wird.

81. Dshenbraten.

Derselbe wird mit Wasser beige stellt, nebst Salz, ein Lorbeerblatt, Zwiebel mit Nelken angesteckt, Pfefferkern, gelbe Rüben und Brodkrusten und gibt ihm eine schöne Farbe. In die Sauce gibt man ein wenig Mehl, läßt es gelb werden und gut aufkochen, dann löset man es ab mit Wasser oder Fleischbrühe, man kann auch noch ein wenig sauren Rahm darüber gießen und läßt ihn im Ofen noch ein wenig braten, oder man kann ein Teigchen machen von ein wenig Mehl und Rothwein, gießt es daran und läßt es noch ein wenig kochen, löset es ab mit Fleischbrühe. Auch kann man einen Guß darauf machen. Man rührt einen Löffel Mehl mit süßem Rahm oder Milch an, dazu kommt ein Eigelb, etwas geriebener Käse und Salz, dann wird

es auf dem Feuer geschlagen bis es dick wird. Hernach wird es auf den Braten gestrichen, dann läßt man ihn noch ein wenig braten, übergießt ihn öfters mit der Sauce.

82. Ochsenzunge in einer Lachsauce.

Die Ochsenzunge wird in der Fleischbrühe beinahe weich gekocht, schält sie, setzt sie mit Butter in eine Casserolle, bratet sie gelb mit etwas Salz, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Citronen, 2 Nelken, Abfall von übrigem Fleisch, Schalotten mit 2 Kochlöffel Mehl und macht mit Jus (Schü), Fleischbrühe und rothem Wein eine Sauce-Zunge und läßt sie kochen. Vor dem Anrichten kommen noch verwiegte Sardellen dazu.

83. Ochsenzunge wie Wild zu bereiten.

Die Ochsenzunge wird gesotten, die Haut abgezogen, eingesalzen und etwas gepfeffert, gespiect und in gekochtem und wieder kalt gewordenen Essig mit verschiedenem Gewürz und Zwiebeln belegt, alle Tage umgewendet; nach 8—14 Tagen bratet man sie in sauerem Rahm wie Wildpret. Die Zunge soll nur weich gekocht sein, bevor man sie in Essig legt. Kalt schmeckt sie sehr gut.

84. Pastete.

Man macht einen gewöhnlichen Blätterteig, wallt ihn viermal aus, das letzte Mal schneidet man einen Boden davon, je nachdem die Form ist, bestreicht den Rand mit Wasser und legt in die Mitte ein sauberes Tuch, dann schneidet man den Deckel handbreit größer als den Boden, legt ihn darüber, verziert ihn mit kreuzweise übereinander liegenden Streifen, bezeichnet den Deckel oben, bestreicht die Pastete mit Eigelb und backt dieselbe im Ofen schön gelb; aber erst nach dem Erkalten schneidet man den gezeichneten Deckel oben weg und nimmt das

Tuch heraus, sonst stürzt es zusammen; dieselbe kann man mit Kalbfleisch, Geflügel, Fisch, Hirn, Brisle, Kalbskopf und Fleischklöße füllen.

85. Pastete.

Eine lange Blechform wird mit Buttermilch ausgelegt, zur Fülle ein Pfund Bratwurstfülle, ein Wasserweck eingeweicht, gut ausgedrückt, 4 Eßlöffel Rahm, fein geschnittene Zwiebeln, Salz Muskatnuß, Petersilie, gut untereinander gemengt, eine Lage Fülle in die Form gelegt und in die Mitte in lange Würfel geschnittenen Kalbsbraten, gebeiztes Ochsenfleisch oder gebeizte Kalbszunge, mit der anderen Hälfte von der Fülle gut bedeckt, ein Deckel darüber gelegt, nach Belieben ausgeziert, mit Eigelb angestrichen und $\frac{3}{4}$ Stunden gebacken.

86. Gefüllte Pastete mit Gelée.

Ein halbes Pfund Mehl, 12 Loth Butter, ein wenig Salz, etwas Wasser wird zu einem Teig gemacht, messerrückendick ausgewallt, ein länglicher Boden ausgeschnitten, der Rand mit Wasser bestrichen, zur Fülle nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch, beides fein gehackt, ein Ei und drei Eßlöffel Rahm, Salz, Muskatnuß, Zwiebeln, Petersilie, wenn man will, einige fein geschnittene Essiggurken, ein eingeweichtes Wasserbrod, gut verschafft, eine Kalbszunge, die vier Tage im Salzack gelegen und vorher abgekocht ist. Die Hälfte der Fülle auf den Boden, in die Mitte die Zunge mit der anderen Hälfte, zugedeckt mit dem übrigen Teig, den Deckel darüber, rund herum ein wenig mit Wasser angestrichen, übereinander gelegt und außenherum fest angedrückt, oben ein kleiner Deckel bezeichnet, etwas ausgeziert, die Pastete mit Eigelb bestrichen, $1\frac{1}{4}$ Stunden gebacken, dann schneidet man den bezeichneten Deckel

oben weg. Wenn die Pastete ganz kalt ist, wird sie mit Fleisch-Gelee gefüllt, den Deckel wieder darauf und kalt zu Tisch gegeben.

87. Füllung für Pastetchen.

Man macht einen gewöhnlichen Blätterteig, wälzt ihn vier Mal aus, belegt die Förmchen damit. Dann werden sie mit folgender Masse gefüllt: Man nimmt zwei abgehäutete Kalbshirn, schneidet sie in Würfel, rührt sie mit 2 Eiern glatt, etwas Rahm und Salz. Man kann auch etwas Eiweiß zu Schnee geschlagen darunter nehmen, oder Fleischreste werden fein gewiegt, mit Butter und Zwiebeln gedämpft, Sardellen, Kapern, Muskatnuß, Rahm, etwas Salz darunter und dasselbe in die Förmchen gefüllt und gebacken.

88. Fülle zu Kräpfchen und Pasteten.

Es wird gebratenes Kalbfleisch und Schweinefleisch fein verwiegt, ebenfalls ein Hering, 4 Sardellen, eine Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale, dann dies Alles in Butter gedämpft, ein wenig Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, sauern Rahm und etwas Schnee verwendet.

89. Pickelsteiner.

Man nimmt Schweinefleisch, Ochsenfleisch und Kalbfleisch, schneidet dies in Würfel wie zu Goulasch, ebenso gelbe Rüben und Sellerie, dann wird Ochsenmark fein gehackt und mit feinen Zwiebeln ziehen lassen. Hernach kommt das Fleisch hinein und in etwas Wein und Bouillon kochen lassen. Wenn es ungefähr noch $\frac{1}{4}$ Stunde zu kochen hat, dann werden in Würfel geschnittene Karzoffeln mit weich gekocht.

90. Hamburger Rauchfleisch.

Auf 6 Pfund Schwanzstück rechnet man 1 Pfund Salz, 4 Loth Zucker und 2 Loth Salpeter; dies Fleisch wird tüchtig geklopft und in kochendem Wasser oder Fleischbrühe ein paar Wall aufgekocht, worauf es ganz warm mit Salpeter und Salz tüchtig eingerieben wird, bis man nichts mehr von dem Salz sieht. Das Fleisch wird in ein Wolltuch eingewickelt und 4—5 Tage in den Rauch gehängt. Alsdann wird es in Scheiben geschnitten. Vorzüglich ist es zu Thee.

91. Rehbraten.

Das Fleisch legt man 3—4 Tage in die Beize, nachher gibt man in eine Casserolle frische Butter nebst einer Zwiebel, gelbe Rüben und Brodkrusten. Dann gibt man das Fleisch hinein, läßt es schön braten und gießt von Zeit zu Zeit ein wenig von der Beize nach; bevor es weich ist, gießt man ein wenig dicken sauern Rahm darüber und läßt es noch ein wenig im Ofen braten. Dann bereitet man die Wildpret- oder braune Sauce, gibt das Fleisch auf die benannte Platte und gießt von der Sauce darüber.

92. Serbisches Reisfleisch.

Kalbfleisch wird in Würfel geschnitten, in Butter und fein geschnittenen Zwiebeln gedämpft. Hernach, wenn es genügend angezogen hat, wird es mit Mehl bestäubt. Wieder ein wenig ziehen lassen und dann mit Jus (Schü), Bouillon und Kochwein abgelöscht.

93. Polnischer Rinderbraten.

Man nimmt ein hohes, langes, mageres Stück Rindfleisch, womöglich Schooß, schneidet es von oben her in gleichmäßige Scheiben, die jedoch unten zusammen hängen müssen. Vorher macht man eine Fülle aus ge-

riehenem Schwarzbrod, fein gewiegtem Speck, Zwiebel, etwas Salz und Pfeffer, damit bestreicht man jede Scheibe. Dann drückt man Alles so, daß es die alte Form bekommt, umbindet es und brät es wie sonstigen Rinderbraten.

94. Rindsfotelett.

Ein ausgebeintes Ochsenriemenstück wird in dünne Schnitzlein geschnitten, gesalzt, gepfeffert und in frischem Butter schnell gebacken.

95. Falscher Salm.

Hiezu nehme man von dem Schlegel das Backenstück; dieses wird lang, mit nicht zu starken Schlägen, geklopft, bis es mürbe ist. Hernach wird es eingerieben, zuerst mit ein wenig gestoßenem Zucker, dann stark mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Salpeter. Nachher rollt man es und bindet es fest, legt es in eine Beize von Wein und etwas Essig, in welche man noch folgende Gewürze beifügt: Zwiebel mit Nelken besteckt, Lorbeerblatt, Wachholderbeeren, Majoran, Thymian, gelbe Rüben, ein Selleriewurzelschnitz, etwas Peterilie, ein Stückchen Meerrettig und noch das erforderliche Salz und Salpeter. Man läßt das Fleisch 4—5 Tage darin liegen, wendet es oben jeden Tag um; auch soll die Beize darüber gehen. Am Tage vor dem Gebrauch wird es mit der Beize gekocht. Man muß Acht geben, daß es nicht zu weich wird. Aus dem Sud genommen, wird dasselbe noch eine Weile gekocht und hernach durch ein Sieb geschüttet, welches man wieder in die Beize schüssel gelegt hat. Noch muß man, wenn man es auf's Feuer setzt, 1 oder 2 Kalbsfüße dazu thun, damit es eine schöne Gallert gibt und jedem eine andere Farbe geben; z. B. Rahnenjaft, Spinatjaft und gebrannter Zucker. Das Fleisch wird kalt aufgeschnitten und damit garnirt.

96. Schinkenspeise.

Man macht für 3 Personen von einem Ei einen Nudelboden so fein als möglich, macht mit einem Mädchen viereckige Stückchen daraus, siedet sie wie Nudeln im Wasser, dann verwiegt man $\frac{1}{2}$ Pfund Schinken und verrührt ihn mit 3 ganzen Eiern, 3 Löffel Mehl, Rahm, ein wenig Schnittlauch, Muskatnuß und einem Glas süßen Rahm (Milch), dann rührt man die Flädchen darunter, nebst einem wenig Salz, schüttet es in eine mit Butter bestrichene Form oder in einen Teller und läßt es im Ofen aufziehen. Man kann's statt Braten oder Zwischenpeise geben.

97. Burgunder Schinken.

Man kocht den Schinken in Wasser und Wein. Hernach macht man eine Sauce. Man röstet Mehl mit Zwiebeln und gelbe Rüben gelb, löscht es dann mit etwas Schinkenbrühe ab, thut noch Jus (Schü) daran, läßt die Sauce gut aufkochen. Ehe man sie anrichtet wird sie durch ein Sieb getrieben und alsdann ein Glas Madeira daran geschüttet.

98. Schinken mit Wein.

Ein frisch ausgehauener Schinken wird zwei Tage in gute Salzbeize gelegt, am Vorabend wo man ihn brauchen will, herausgenommen und über Nacht abgewässert, trocken gemacht, in einem Gefäß, in welchem er gut Platz hat, eingerichtet. Eine Flasche Madeira oder andern starken Wein darüber, 2 Lorbeerblätter, 3 Pfefferkorn, 2 Nelken, 2 frische Citronenscheiben dazu gethan, gut zugedeckt und 4—5 Stunden unter öfterem Schütteln weich dämpfen lassen. Kocht der Saft etwas ein, so wird gute Fleischbrühe nachgegossen. Eine Stunde vor dem Servieren die Schwarte sorgfältig abgezogen und im Ofen Farbe nehmen lassen.

99. Spanisch Frico.

In eine gut mit Butter ausgestrichene Puddingform legt man erst eine Schicht rohe Kartoffelscheiben, dann eine Schicht in Scheiben geschnittenes und breit geklopftes Schweinefilet, worüber man Salz, Pfeffer und gewiegte Zwiebeln streut. Hierauf kommt wieder eine Schicht Kartoffelscheiben und so fort, bis die Form gefüllt ist. Alsdann quirlt man etwas sauern Rahm mit einigen Eidottern glatt, gießt sie darüber, deckt die Puddingform fest zu und stellt sie zwei Stunden in kochendes Wasser.

100. Zungenragout.

2—3 Stück Kalbszungen, welche 2—3 Tage in einem Salzlaß gelegen sind, werden in Wasser weich gekocht und hernach abgehäutet. Unterdessen macht man die spanische Sauce wie beim Hahnenragout. Zuletzt schneidet man die Zunge schön von einander, legt dieselbe auf eine Platte, man kann noch Fleischklößchen und in Scheiben geschnittene hartgefottene Eier darauf geben, übergießt dann die Platte mit der Sauce. Dazu gibt man Maffaronen, Blätterteigpastetchen oder Spätzchen.

