

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

IX. Verschiedene Speisen zu Gemüsen.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

IX. Verschiedene Speisen zu Gemüsen.

1. Nissole von Kalbsmilchle.

Für 12 Stück Nissole werden 2 schöne große Kalbsmilchle 1 ganze Stunde gewässert, im Salzwasser 10 Minuten blanchiert und in haselnußgroße Würfel geschnitten. Hierauf läßt man 45 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 25 Gramm Mehl darein mit $\frac{1}{8}$ Liter weiße Fleischbrühe nebst Salz und Pfeffer, dann die geschnittenen Milchle, 2 bis 3 verklopfte Eigelb mit 6 Eßlöffel süßer Milchrhm auch darunter gerührt und kalt gestellt. Inzwischen macht man aus 130 Gramm Butter und ebensoviel Mehl einen kleinen Blätterteig. Wenn der Teig fertig ist, so wellt man ihn zum letztenmal so dünn wie ein Thalerstück, legt ein Tassenplättle darauf, schneidet den Teig ringsum durch und belegt die Hälfte von dem Teig mit der kalten Farce; es ist gut, wenn man sie gleich auf das Blech legt, auf dem man sie backt. Wenn also auf der einen Seite die Fülle darauf liegt, so benezt man den Teig am Rande ein wenig und drückt das andere darüber, so daß im Ofen nichts herauslaufen kann. Diese Nissole kann man zu Spinat, Blumenkohl oder Erbsen u. dergl. servieren. Wenn man es liebt, so kann man noch etwas Champignons in die Fülle thun.

2. Metzwürstchen.

Für 12 Personen werden von 3 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 3 Pfd. Schweinefleisch vom Hals die Haut und Knochen entfernt und etwas Jus davon gekocht. Man treibt die beiden Sorten Fleisch durch eine Fleischhackmaschine, hat man keine, so muß dieses sonst sehr fein gehackt werden, dann thut man es in eine Schüssel, streut das nötige Salz und Pfeffer darüber, nebst $\frac{1}{4}$ Liter kalte Fleischbrühe; in Ermangelung kann man auch Wasser nehmen; 60 Gramm frische Butter rührt man mit 3 Eiweiß dazu und schafft die Masse recht gut durcheinander. Nachher nimmt man für diese Portion 1 Pfd. Schweineetz, legt es $\frac{1}{4}$ Stunde ins frische Wasser und trocknet es gut ab; man breitet das Metz auseinander und schneidet Stückchen davon, wie ein Dessertteller, legt einen starken Eßlöffel voll darauf und wickelt es zusammen. Diese Würstchen sollen so groß sein, wie eine Cervelatwurst, und so macht man alle fertig. Wenn dies geschehen, so legt man ein Stück frische Butter in eine Bratpfanne, legt die

Rehwürstchen darauf und bratet sie schön gelb. Die Zus kann man darüber schütten oder extra servieren. Sehr heiß muß dies serviert werden.

3. Große Rehwurst.

Hier braucht man für 12 Personen weniger Fleisch als bei den kleinen Rehwürstchen, man nimmt 2 Pfd. Schweinefleisch vom Hals und 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel, macht beides recht fein, legt es in eine Schüssel, streut das nötige Salz und Pfeffer darüber und mengt $\frac{1}{4}$ Liter frisches Wasser gut darunter. Hierauf legt man $\frac{1}{2}$ Pfd. trockenes Weißbrot ins laue Wasser, drückt es fest aus und thut es zu dem Fleisch, rührt $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter, 4 bis 6 Eiweiß und 2 ganze Eier dazu und verarbeitet alles gut, bis man keine Spur mehr von dem Brot sieht; jetzt nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweineetz, legt es ins Wasser und drückt es gleich wieder aus, damit es rein ist, legt das Rez breit auf ein Brett und macht vom gerichteten Fleisch eine lange dicke Wurst, in der Form wie ein kleines Wellholz; wenn alles in der Mitte von dem Rez liegt, rollt man es zusammen und legt es in eine lange Bratpfanne, legt ungefähr $\frac{1}{4}$ Pfd. frische Butter oben darauf und schiebt es in den heißen Bratofen; während dem Braten muß man fleißig begießen. In $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Stunde ist dieser Braten fertig. Man schüttet die Sauce darüber.

4. Frikandellen von übrigem Geflügel.

Wenn das Geflügel tranchiert ist, so bleiben immer noch kleine Restchen am Körper, welche man zu diesem Zweck verwenden kann; gewöhnlich macht man diese Speisen nach einem größeren Gesellschafts-Essen, wenn alles Fleisch beisammen ist; hat man nicht hinreichend genug, so kann man ja noch ein Stückchen vom übrigem Geflügel dazu verwenden und alles zusammen fein verwiegen, dann thut man es in eine Schüssel. Wenn es 1 Pfd. verhacktes Geflügel ist, so reicht es für 12 Personen. Wenn das Fleisch mager ist, rührt man $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter mit 2 ganzen Eiern schaumig, weicht einen 3-Pfennig-Beck, wovon das Gelbe weggerieben, in Wasser ein, drückt es aus und treibt es durch ein Haarsieb. Ein Kaffeelöffel voll Zwiebel wird fein verwiegt, im Butter lichtgelb gedämpft, dann das durchgetriebene Brot zu den Zwiebeln gethan und trocken dämpfen lassen; man thut 3 bis 4 Eßlöffel voll gefochte Milch dazu, giebt dann alles zusammen in die Schüssel zu dem feinen Fleisch und das nötige Salz daran. Wenn man etwas Trüffel darunter verwiegt, so kann man diese Frikandellen bei Gesellschaften geben. Für diese Portion legt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Schweineetz ins frische Wasser, macht Frikandellen so groß wie ein kleines Beefsteak. Wenn alle fertig sind, wird das Schweineetz gut abgetrocknet und in feine dicke Riemen geschnitten, so viel Frikandellen,

so viel Stückchen Netz muß man schneiden, drückt jede Frikandelle noch etwas breit und schlägt dann das Netz darum. Wenn alle gemacht sind, so nimmt man Butter in eine Omelettepfanne und wenn die Butter heiß ist, so legt man die Frikandellen hinein und läßt sie schnell backen, bis sie gelb sind.

5. Frikandellen oder Fleischwürstchen von übrigem Fleisch.

Hier kann man alle Restchen von Fleisch verwenden, die man nur hat, wenn auch etwas Fett dabei ist, nur kein Beinchen, es hindert am Hacken; man thut es, wenn es fein gemacht ist, in eine Schüssel. Hat man 1 Pfd. mageres Fleisch, läßt man etwas Fett in einer Kasserolle heiß werden, giebt eine Handvoll fein gehackte Zwiebeln darein und läßt sie lichtgelb dünsten, dann rührt man das Fleisch noch einigemal in der Kasserolle und schüttet es dann wieder in die Schüssel zum Erkalten. Hat man übriges Eiweiß, so kann man dieses auch dazu nehmen, wo nicht, so nimmt man 2 ganze Eier und 15 Gramm Mehl, streut es mit dem nötigen Salz und Pfeffer darüber, hat man etwas übrige Champignons, so kann man sie auch fein darunter schneiden. Diese Frikandellen macht man rund wie ein Kotelett; das Panieren ist unnötig. Die Frikandellen werden in einer Pfanne mit sehr wenig Fett gebacken, hat man aber sehr wenig Fleisch und man möchte Frikandellen machen, so muß man etwas eingeweichtes Weißbrot dazu nehmen.

6. Pudding von übrigem Fleisch.

Man kann alles übrige Fleisch verwenden zu den Speisen, die hier angegeben sind; ich habe selbst alles oft erprobt. Wenn Hammelfleisch dabei ist, welches nicht alle Menschen gerne essen, darf man nur etwas Muskatnuß dazu thun und eine feine Zwiebel-Farce machen. Man verwiegt eine große Zwiebel ganz fein, nimmt 30 Gramm ausgekochte Butter in eine Kasserolle; wenn die Butter heiß ist, so giebt man die Zwiebeln hinein und läßt sie ganz weich dämpfen, zerdrückt noch ein Stückchen Knoblauch und thut es dazu mit Salz und Pfeffer und etwas fein verwiegter Petersilie; nachher das Fleisch sehr fein verwiegen und auch dazu, man rechnet für einen solchen Pudding $\frac{1}{2}$ Pfd. fein verwiegtes Fleisch. Setzt werden 45 Gramm frische Butter in eine Schüssel glatt gerührt, 5 Eier, eines nach dem andern, die Zwiebeln, das feine Fleisch und ein Weck in Milch eingeweicht und ausgedrückt auch dazu gerührt. Nun wird eine Puddingform dick mit frischer Butter bestrichen und mit der Farce gefüllt. Das Wasser in dem Topf muß kochen und darf nur halb an dem Topf hinaufgehen. Der Pudding muß eine ganze Stunde gut geschlossen stark kochen. Wenn man den Pudding kocht, so darf man den Topf

gar nicht aufdecken und wenn man ihn herausnimmt, soll jeder Pudding 5 Minuten stehen, bevor man die Form aufmacht; man legt eine Platte oben auf die Form und stürzt den Pudding.

7. Fleischkuchen von übrigem Fleisch.

Man nimmt übriges Fleisch, von welchem man hat; hat man ausgekochtes Rindfleisch, so macht man es sehr fein, auf 1 Pfd. schneidet man $\frac{1}{4}$ Pfd. Abfall Schinken oder Speck roh oder gekocht, mengt es durcheinander, schneidet eine große Zwiebel fein und dünstet dieselbe im Butter schön gelb, thut es an das Fleisch mit 15 Gramm Mehl und 4 bis 6 Eiweiß, schafft es darunter mit dem nötigen Salz und Pfeffer, bestreicht ein Springblech mit Butter, streut geriebenes Brot hinein und backt es darin gut aus.

8. Klößchen von übrigem Fleisch.

Zu diesen Klößchen gehört bloß Rindfleisch und Kalbfleisch; man verwiegt und stoßt es sehr fein, giebt es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer, etwas Muskatnuß und etwas fein gedämpfte Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch, 4 Eßlöffel voll gekochte Milch, 15 Gramm Mehl, 2 bis 3 Eiweiß und formiert dies zu Klößchen, welche im Salzwasser gekocht werden; das Wasser muß kochen, bevor man sie hineinlegt, in 5 Minuten sind sie fertig; zum Rollen nimmt man ein klein wenig Mehl in die Hand und macht sie wie ein kleines Hühnerlei; man kann sie mit frischer Butter schmalzen, oder man macht Fett heiß und giebt geschnittene Zwiebeln daren und wenn die Klößchen alle auf der Platte sind, schmälzt man sie. Man kann sie zum Sauerkraut servieren oder zu braunen Kartoffeln, auch zu Rotkraut kann man sie geben.

9. Kleine Pastetchen von übrigem Fleisch.

Für 12 Pastetchen genügt $\frac{1}{4}$ Pfd. feinverwiegtes Fleisch; man thut es in eine Schüssel, giebt 4 Eßlöffel Jus, 1 Eßlöffel voll geriebenen Gipfel, nebst dem nötigen Salz und Muskatnuß dazu und rührt es gut durcheinander. Will man diese Pastetchen sauer haben, so thut man 2 Eßlöffel Essig daran, macht von $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl einen schönen Blätterteig; wenn der Teig fertig ist, wellt man ihn dünn aus, denn es muß 12 Pastetchen geben, sticht mit den Pastetenförmchen 24 Stück schön rund aus, der Teig darf beinahe so dünn sein, wie ein Nudelteig, jetzt legt man 12 Stückchen Teig auf die Seite, die andern 12 werden fingerbreit ringsherum mit Wasser angestrichen, dann etwas vom Fleisch in die Mitte; das Fleisch muß so geteilt werden, daß keines übrig bleibt und daß in jedem Pastetchen gleich viel ist. Von dem Abfallteig macht man noch

Rändchen um die Pastetchen herum, dann das andere als Deckel und so werden alle gemacht bis fertig. Wenn man will, so kann man die Pastetchen mit Ei anstreichen, setzt sie auf ein langes Blech und backt sie schön gelb im heißen Ofen; man kann diese Pastetchen zu Spinat servieren.

10. Große Pasteten von übrigem Fleisch.

Die Portion Teig für die kleinen Pastetchen reicht auch zu einer großen Pastete. Sie wird gerade so gemacht, wie die kleinen, nur anstatt $\frac{1}{4}$ Pfd. muß man bei den großen $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch haben und im heißen Ofen backen.

11. Haché vom übrigem Fleisch.

Hier sollte man auch wieder ein Pfund haben, sei es was es will, es darf nur nicht schlecht riechen; man verwiegt es sehr fein, läßt $\frac{1}{4}$ Pfd. fein verwiegte Zwiebeln in 60 Gramm klarem Fett ganz lichtgelb und weich dünsten und rührt das Fleisch dazu; hat man etwas übrige Jus, so kann man es beimischen, das nötige Salz und Pfeffer und 15 Gramm Mehl darüber streuen, wenn es zu dick ist, noch etwas Fleischbrühe, wenn man es sauer will, thut man etwas Essig daran. Man kann dieses Haché zu Kartoffeln oder zu Macaroni servieren.

12. Fleischkrapsen oder sogenannte Mantelajhen.

Da sollte man nur Kalbfleisch und Schweinefleisch haben; wenn $\frac{1}{2}$ Pfd. zu 12 Krapsen ganz fein verwiegt ist, thut man zwei Eßlöffel Jus, ein ganzes Ei, das nötige Salz in das Fleisch, dann nimmt man 140 Gramm Mehl und 60 Gramm frische Butter, reibt beides miteinander ganz auf und macht daraus mit 6 Eßlöffel voll saurem Rahm, 4 Eßlöffel voll Wasser, einem Kaffeelöffel Salz einen Teig wie einen Nudelteig und wellt ihn mit dem Wellholz wie einen Nudelteig aus. Ein Tassenblättchen legt man auf den Teig, schneidet ihn ringsherum ab, legt einen Eßlöffel voll in die Mitte, macht den Rand ein wenig naß mit frischem Wasser, legt es über das Fleisch und drückt es fest, so daß beim Backen kein Fleisch heraus kommt. Wenn alle fertig sind, thut man klares Fett in eine Pfanne und wenn es heiß ist, legt man die Krapsen hinein, doch nicht zu viel auf einmal, denn sonst zerbrechen sie; wenn sie schön gelb sind, so nimmt man sie heraus und serviert sie heiß zu Bohnen.

13. Andere Art Fleischkrapsen.

Das Fleisch wird gerichtet wie zu den ersten, nur wird hierzu fein mürber Teig gemacht, sondern ein guter dünner Nudelteig, sie

werden gerade so behandelt wie die ersten, nur werden sie im Salzwasser gekocht, auf einer Platte angerichtet und mit frischer Butter geschmälzt.

14. Omelette mit übrigem Fleisch.

Wenn man nur wenig Fleisch hat, so macht man diese Omeletten: man verwiegt das Fleisch sehr fein, läßt etwas ausgekochte Butter in einer eisernen Kasserolle heiß werden, thut einen Eßlöffel voll fein gewiegte Zwiebeln darein, läßt sie weich und lichtgelb dämpfen, giebt das Fleisch, 2 oder 3 Eßlöffel Jus dazu, doch flüssig darf das Fleisch nicht werden, sondern nur feucht, dann läßt man es warm stehen, daß es nicht ansieht. Jetzt macht man einen Omelette-Teig, man sieht ja schon, wieviel man braucht; wenn die Omeletten alle gebacken sind, füllt man das Fleisch hinein, rollt sie zusammen und legt eines an das andere in die Pfanne, läßt sie aber nur so lang darin, bis sie unten recht rösch sind, dann legt man eine flache runde Platte darauf und stürzt sie auf die Platte.

15. Goulasch.

Zu dieser Speise nimmt man rohe Restchen oder auch ganze Stücke, 60 Gramm ausgekochte Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, schneidet eine große Zwiebel recht fein und dämpft sie in Butter lichtgelb und dämpft es noch mit $\frac{1}{4}$ Pfd. magerem in Würfel geschnittenen Speck 5 Minuten. Dies wird nun mit 1 Pfd. in Würfel geschnittenem, magerem Rindfleisch und einem Trinkglas voll Fleischbrühe $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht, hierauf mit 1 Pfd. magerem in Würfel geschnittenen Schweinefleisch nebst Salz und Pfeffer $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft, dann 1 Pfd. Kalbfleisch auch in Würfel geschnitten dazu, nebst einem Glas Rotwein und halb so viel Arrak. Man bedeckt es nun und läßt es dämpfen, bis alles weich ist, dann streut man ein wenig Mehl darüber nebst Wein oder Fleischbrühe, so daß es eine kleine Sauce giebt.

16. Gefüllter Krautskopf.

Wenn man weiß, wie viel Personen man hat, so richtet man den Krautskopf darnach; man pußt den Kopf und wäscht ihn gut, es ist besser, wenn der Kopf ganz locker ist; man legt ihn in einen großen Topf ins kochende Wasser und läßt ihn halb weich kochen, nachher legt man ihn ins frische Wasser, nimmt ihn bald wieder heraus und zerlegt ihn; man legt ellenlange Stückchen Bindfaden kreuz und quer in eine Platte oder Schüssel und legt ungefähr 8 bis 10 Krautblätter darauf, dann etwas fein gehacktes Fleisch; das Fleisch muß zubereitet sein wie zu den gebackenen Fleischkräpfen; wenn man nicht genug gekochtes Fleisch hat, so kann man etwas rohes dazu

nehmen; wenn man will, so kann man auch lauter rohes Fleisch dazu nehmen, dieses muß aber dann zubereitet sein wie zu den Rehwürstchen; wenn die 8 oder 10 Blätter mit dem gehackten Fleisch gefüllt sind, so legt man wieder andere darauf, füllt diese wieder, aber so in der Richtung, daß man den Kopf wieder ganz zusammenheben kann; wenn alles hineingefüllt ist, bindet man die Schnüre zusammen und bindet sie oben auf dem Kopf fest. Eine Kasserolle so groß wie der Kopf belegt man mit breit geschnittenem Speck, thut den Krautskopf mit den Schnüren darein, schüttet etwas fette Fleischbrühe daran und etwas gutes Fett, nebst dem nötigen Salz und Pfeffer, auch etwas Zwiebeln, deckt es zu und läßt den Kopf dämpfen, bis er weich ist; er braucht gewöhnlich 2 bis 3 Stunden, man muß öfters die Kasserolle rütteln und acht geben, daß es unten nicht ansetzt; wenn er gut weich ist, so legt man ihn auf eine runde Platte, legt die Schnüre weg und schüttet die gute Sauce samt Speck darüber.

17. Gefüllte Kartoffeln mit Fleisch.

Die gelben oder blauen Kartoffeln sind für diesen Zweck am besten; es sollen ziemlich lange Kartoffeln sein, man schält sie sauber, schneidet an beiden Enden den Deckel weg, den breitesten Deckel behält man, bohrt mit einem Kartoffelbohrer die Kartoffeln so viel als möglich aus und legt sie samt dem einen Deckel ins frische Wasser. Das Fleisch wird sehr fein verwiegt; wenn man 12 große Kartoffeln haben will, so muß man $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch haben, läßt 60 Gramm gutes Fett in einer Kasserolle heiß werden, giebt 4 Eßlöffel fein verwiegte Zwiebeln darein, dünstet die Zwiebeln lichtgelb, dann das Fleisch auch dazu, rührt alles gut durcheinander, nebst Salz und Pfeffer. Nun füllt man die Kartoffeln ganz voll, thut den Deckel oben darauf, legt nun die Kartoffeln in eine Kasserolle mit Fett, eine neben die andere, streut das nötige Salz oben darüber, deckt sie zu, stellt sie auf gelindes Feuer und läßt sie ganz weich dämpfen. Wenn der Deckel nicht gut schließt, muß man acht geben, daß sie nicht ansetzen, und schüttet etwas Brühe daran. Diese Kartoffeln sind gut zu Sauerkraut, auch kann man sie zu Salat essen oder zu grünem Gemüse.

18. Gefüllte Kartoffeln mit Zwiebeln.

Diese Kartoffeln schmecken besser als man glaubt, und es ist ein ganz billiges Essen; die Kartoffeln werden gerichtet wie die vorhergehenden, dann schält man ziemlich Zwiebeln und verwiegt sie sehr fein, für 12 bis 15 Kartoffeln nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Zwiebeln, läßt 90 Gramm ausgekochte Butter in einer Kasserolle heiß werden, thut die feinen Zwiebeln darein und läßt sie weich dämpfen, dann nimmt man noch $\frac{1}{4}$ Pfd. fein verwiegte Ochsenlungen, oder wenn man das

nicht liebt, 30 Gramm geriebenes Schwarzbrot dazu, die Kartoffeln damit gefüllt, giebt etwas Fett in eine breite Bratpfanne, stellt die gefüllten Kartoffeln hinein und läßt sie zugedeckt langsam dämpfen, bis sie weich sind.

19. Gefüllte Kohlrabi vom übrigen Fleisch.

Dazu muß man stets gute zarte Kohlrabi haben, die nicht holzig sind; sie werden geschält und ausgebohrt, wie die gefüllten Kartoffeln, dann werden sie im schwachen Salzwasser beinahe weich gekocht, nachher im frischen Wasser abgeschwenkt und dann mit der gleichen Fleischfarce gefüllt wie bei den Kartoffeln, dann nimmt man frische Butter in eine Kasserolle und zugleich etwas Speck, setzt die Kohlrabi darein und läßt sie zugedeckt weich dämpfen.

20. Englische Croquettes.

Man nimmt übriges, gutes gebratenes Fleisch, fett und mager, verwiegt dasselbe recht fein. Für $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch nimmt man 60 Gramm ausgekochte Butter, läßt diese in einer Kasserolle heiß werden, dünstet eine fein verwiegte Zwiebel lichtgelb, 20 Gramm feines Mehl dazu, rührt es glatt, dann 5 bis 6 Eßlöffel gute Bratensauce und das verwiegte Fleisch nebst Pfeffer und Salz gut darunter gerührt. Setzt kalt stellen. Wenn die Masse kalt ist, so schlägt man 2 ganze Eier dazu, rührt es gut durcheinander und formiert Croquettes, d. h. runde oder längliche Frikandellen, wie man sie liebt, wendet sie im verklopften Ei um und dann in geriebenem Gipfel, hernach in schwimmendem Fette schön rösch backen. Diese Croquettes werden zu grünem Gemüse gerne gegessen.