

# **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**

X. Verschiedene feine Zwischenspeisen.

**urn:nbn:de:bsz:31-54724**

## X. Verschiedene feine Zwischen Speisen.

### 1. Rehkotelett.

Diese Koteletts werden geschnitten wie vom Kalb, man läßt das Beinchen fingerslang und dressiert sie schön in der Größe wie ein Hammelskotelett, sie sollen nicht paniert werden; man streue etwas Salz und Pfeffer darüber, nachher läßt man etwas frische Butter vergehen und bestreicht die Koteletts damit, läßt ausgefottene Butter in einer Pfanne heiß werden, legt die gerichteten Rehkoteletts darein; wenn sie auf der untern Seite lichtgelb sind, so dreht man sie um auf die andere Seite; dann sind sie gleich fertig. Man legt sie im Rondell auf eine runde Platte und legt auf jedes Kotelett eine Trüffelscheibe und an die Beinchen macht man schöne Papiermanschetten und serviert etwas gute Jus dazu. Man kann sie zu Artischocken oder zu Rosenkohl, auch zu jungen Erbsen geben.

### 2. Ragout von Hasenziemer.

Das Fleisch wird vom Gerippe losgemacht und gut gehäutet, dann in beliebige Stückchen geschnitten. Von einem kleinen Hasenrücken macht man 6, von einem großen 8 Stückchen, läßt Fett in einer Kasserolle vergehen, legt das Fleisch darein, nebst einer Zwiebel mit einer Melke besteckt, ein Lorbeerblatt, das nötige Salz und Pfeffer dazu, deckt es zu und läßt es dämpfen, bis es beinahe weich ist; dann läßt man für 3 Hasenrücken 60 Gramm frische Butter in einer Kasserolle vergehen, rührt 30 Gramm feines Mehl dazu, dann  $\frac{1}{8}$  Liter guter Rotwein, die Brühe von dem gedämpften Hasen, etwas Morcheln und Trüffeln, rührt es mit dem Fleisch durcheinander und läßt es noch ein Wall aufkochen. Man richtet auf eine runde Platte an und garniert mit spanischem Brot.

### 3. Hasenragout im Coteveau-Ring.

Dieses Ragout wird gemacht wie das erste; zu diesem Ring nimmt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Kernnierenfett, jedes besonders fein verwiegt, dann wird es zusammen mit dem nötigen Salz und  $\frac{1}{8}$  Liter frischem Wasser gut darunter gemengt, nachher 4 Eiweiß auch gut daruntergeschafft. Nun hat man einen Plattenring von Blech ungefähr zwei Finger breit und drei Finger hoch, dieser Ring oder Rand muß so weit sein, daß

diese Portion Ragout hineingeht, der Ring wird mit frischer Butter bestrichen, die Coteveaufarce hineingefüllt und ins kochende Wasser gestellt, das Wasser darf aber nicht fortsprudeln, sondern nur kochend bleiben; in  $\frac{1}{4}$  Stunde ist die Masse fest, man nimmt den Ring aus dem Wasser, legt eine große Platte darauf und stürzt es, füllt die Masse dann gleich darein und trägt es zu Tisch.

#### 4. Schinken zu kochen.

Wenn der Schinken schon lange hängt oder salzig ist, so muß er 10 Stunden vor dem Kochen ins frische Wasser gelegt werden; man setzt ihn in einen ziemlich großen Topf Wasser und läßt ihn ganz langsam kochen, das Wasser darf gar nicht sprudeln, sondern nur ziehen. Wenn die Haut ein wenig reißt, so ist der Schinken gekocht, will man den Schinken kalt essen, so muß er im Sud kalt werden.

#### 5. Schinken mit Burgundersauce.

Wenn der Schinken wie vorhin gekocht ist, so nimmt man ihn aus dem Sud, schneidet die Hälfte Haut zurück, legt den Schinken in eine lange Bratpfanne, schüttet eine Flasche dicken Rotwein darüber, schiebt den Schinken in heißen Bratofen und läßt ihn nur noch gelb werden. Zur Sauce zu einem Schinken von 10 bis 12 Pfd. läßt man 10 Gramm Zucker gelb werden, giebt 60 Gramm frische Butter daran, wenn die Butter vergangen ist, rührt man 35 Gramm Mehl dazu, gießt noch  $\frac{1}{2}$  Liter Rotwein dazu, läßt es einigemal aufkochen, schüttet die Brühe von dem gebratenen Schinken auch dazu und rühre es wieder gut durcheinander; es ist gut, wenn man in die Sauce noch 1 Eßlöffel voll Johannisbeergelee thut, giebt den Schinken auf eine lange Platte und gießt etwas Sauce darüber, die andere Sauce wird in der Sauciere dazu serviert. Wenn man will, so kann man den Schinken auch gleich schneiden und wieder zusammensetzen und dann erst etwas Sauce darüber schütten und hübsch garniert zu Tisch tragen. Es ist sehr hübsch, wenn man eine Papiermanschette um den Knochen bindet.

#### 6. Schweinskotelett.

Diese Koteletts sind am besten vom jungen Schwein; wenn die Koteletts gerichtet und geklopft sind, so paniert man sie wie die vom Kalb, man thut nur wenig Fett in die Pfanne, läßt es heiß werden, und legt die Koteletts darein, streut Salz und Pfeffer darüber und läßt sie langsam  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde dämpfen; wenn sie auf der einen Seite gelb sind, so müssen sie umgewendet werden. Die Sauce wird darüber geschüttet.

### 7. Schweinskotelett im Galopp.

Das meiste Fett vom Kotelett muß weggeschnitten werden, dann klopft man sie, streut Salz und Pfeffer darüber und legt sie aufeinander, bis man sie braten will, streicht etwas weiche Butter auf jedes Kotelett, nimmt einen Koft oder eine Omelette-Pfanne, läßt in der Pfanne sehr wenig Fett heiß werden, und legt die Koteletts darauf; sie sind gleich gelb, dann wendet man sie auf die andere Seite, in 7 Minuten sind sie fertig.

### 8. Schweinsrücken zu braten.

Diese Schweine sollen nicht mehr wiegen als 60 oder 70 Pfd., davon sind die Rücken am besten. Der Rücken darf nicht voneinander gespalten werden, die beiden Kotelettstücke müssen beisammen bleiben, es muß bis gegen die Schinken geschnitten werden, so wird der Rücken recht. Man legt ihn in eine lange Bratpfanne, reibt ihn mit Salz und Pfeffer, legt eine Zwiebel dazu, etwas Fett oben darauf und bratet den Rücken schön gelb im Ofen, während dem Braten muß er öfters begossen werden. Die Sauce durch ein Haarsieb gießen, das Fett oben wegnehmen und zu dem Rücken servieren.

### 9. Trüffelfüße.

Man nimmt 4 gute frische Schweinsfüße, kocht sie so lang mit Gewürz, wie eine Fleischsuppe, wenn sie weich sind, macht man alle Knochen daraus, legt das Fleisch länglich einem Schweinsfuß gleich auf ein Brett und beschwert es gut bis den andern Tag;  $\frac{1}{2}$  Pfd. gebratene Hahnen, in Ermangelung gebratenes Kalbfleisch, wird dann mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Kernnierenfett und etwas Trüffeln ganz fein verhackt; man reibt von 2 trockenen Milchwecken das Gelbe weg, weicht das Weiße in Milch ein, drückt es wieder aus und thut es zu dem gewiegten Fleisch nebst  $\frac{1}{8}$  Schoppen süßen Milchrahm, rührt die Masse noch mit Salz und Pfeffer und 2 Eßlöffel guter Fleischbrühe gut durcheinander. Hierauf wird ein Schweinsnetz gewässert, abgetrocknet, so groß wie zwei Hände ausgebreitet,  $\frac{1}{2}$  Pfd. in Scheiben geschnittene Trüffeln, von der Farce, die Schweinsfüße in 4 Teile der Länge nach geschnitten, wieder Farce und Trüffeln daraufgelegt, zusammengeschlagen und in zerlassener Butter umgekehrt und im Ofen  $\frac{3}{4}$  Stunden schön gelb gebraten; die Trüffelfüße giebt man zu Rosenkohl.

### 10. Gänseleber-Ragout mit Krebschwänzen.

Gebe 60 Gramm frische Butter in eine Kasserolle; wenn die Butter schäumt, 30 Gramm Mehl dazu und glatt rühren, dann  $\frac{1}{4}$  Liter gute Fleischbrühe, nachher  $\frac{1}{2}$  Liter Kalbfleisch-Fus, mache

von  $\frac{1}{4}$  Pfd. Coteveauklöße, koche sie in der Fleischbrühe. Wenn das Ragout  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, so lege die Klöße darein, etwas Champignons dazu, dann 50 Krebschwänze, zerschneide jetzt eine Gänseleber in viereckige Stückchen, ungefähr  $\frac{3}{4}$  bis 1 Pfund, lege die Leber auch in das Ragout nebst dem nötigen Salz, rühre es noch einmal gut durcheinander, dann darf das Ragout nicht mehr kochen, sondern zugedeckt heiß bleiben; wenn die Gänseleber kocht, so läuft sie aus. Zu diesem Zweck sind die mageren Gänselebern am besten; wenn es Zeit zum Anrichten ist, so lege die Leber behutsam auf die Platte, auf der man sie servieren will, dann rühre die Krebsbutter in das Ragout und schütte es nachher über die Gänseleber. Man kann dieses Ragout in Pasteten füllen, auch in Muscheln, oder auf einer runden Platte und hübsch garnieren.

### 11. Beefsteaks-Ragout.

Hierzu werden von einem Lammel eines jungen Kindes, das 5 bis 6 Tage geschlachtet sein soll, 12 kleine Beefsteaks gemacht, geklopft, gefalzen und mit Pfeffer bestreut. Man muß hier ziemlich Jus im Vorrat haben; läßt etwas ausgekochte Butter in einer breiten Pfanne heiß werden, dann legt man die Beefsteaks darein; wenn das letzte in der Pfanne ist, so wendet man das erste um, die Beefsteaks sind bald fertig. Hierauf werden sie im Kranz auf eine runde Platte gelegt, giebt ziemlich Trüffel in die Jus und legt auf jedes Beefsteak eine Trüffelscheibe, thut Sauce in die Mitte samt den übrigen Trüffeln. Wenn die Jus zu dünn ist, so muß man mit etwas Kartoffelmehl nachhelfen, die Sauce muß gebunden sein.

### 12. Pudding von jungen Hahnen.

Man nimmt von 2 jungen Hahnen das ganze Fleisch roh in einen Mörser, stoßt es sehr fein oder läßt es durch eine Fleischhackmaschine gehen, dann reibt man von 3 trockenen Wecken das Gelbe weg, weicht es in Milch und drückt es wieder aus, treibt alles zusammen mit Salz und Pfeffer, 5 Eiern, eines nach dem andern, und 4 Eßlöffel gute Fleischbrühe durch ein Haarsieb, dann in eine Schüssel 60 Gramm frische Butter und die Fleischmasse dazu rühren. Nun wird eine Puddingform dick mit frischer Butter gestrichen, die Masse eingefüllt und zugedeckt 1 Stunde kochen gelassen; anstatt in einen Pudding kann man diese Masse auch in einen Rand füllen, ins kochende Wasser stellen und kochen wie den Pudding, nur nicht so lange. Man stürzt den Ring auf eine runde Platte und hat schon ein Ragout von Milchke, Champignons, Trüffel, etwas Morcheln und guter Jus bereitet, dieses kommt in die Mitte der runden Platte, der Ring ringsherum. Die Platten müssen mit Hahnenkämmen garniert werden.

## 13. Hirnpudding.

Nehme zwei schöne große Kalbshirn, häute sie gut, dann thue 60 Gramm frische Butter in eine Kasserolle, lasse die Butter schäumen, dann das Hirn dazu, nachher rühre es gut durcheinander; wenn es so 7 bis 8 Minuten gedämpft hat, so ist es gut. Weiche zwei trockene Wecken in Milch ein, wenn sie gut weich sind, so lege sie zu dem Hirn, dann noch 5 Eidotter dazu, treibe die ganze Masse durch ein Haarsieb, dann rühre in einer andern Schüssel noch 60 Gramm frische Butter schaumig, gebe das Durchgetriebene dazu, dann den Schnee von den 5 Eiern, leicht darunter gelüpf, nebst dem nötigen Salz und Muskatnuß, dann eine Puddingform dick mit frischer Butter gestrichen und die Masse eingefüllt und ins kochende Wasser gestellt; die Form muß gut geschlossen sein, sowie auch der Topf, in welchem der Pudding gekocht wird; in einer Stunde ist er fertig, wenn er gut fortkocht. Man kann eine Krebsauce, eine Jusauce oder eine gelbe Buttersauce dazu machen, auch kann man diesen Pudding ohne Sauce essen, er ist gut zu Spinat.

## 14. Gänseleberkästchen.

1 Pfd. Gänseleber wird von Galle und Haut befreit, in eine Kasserolle gelegt und 1 Glas Weißwein, etwas Champignons und das nötige Salz darein gethan, 1 Pfd. mageres Schweinefleisch ohne Haut und Bein,  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schinken wird fein verwiegt und samt den Champignons, etwas Petersilie, dem Wein von der Leber und 3 bis 4 Eiweiß recht gut durcheinander geschafft. Nun wird ein Kästchen von weißem Papier mit feinem Olivenöl oder mit Butter belegt, der Boden dann 1 Centimeter dick mit Farce, dann Gänseleber, dann wieder Farce gefüllt. Wenn man nicht hinreichend Farce hat, so weicht man noch einen Weck in Milch und treibt ihn durch ein Sieb, rührt die Farce gut durcheinander und streicht sie glatt; oben auf das Kästchen kommt eine dünne Speckscheibe, setzt es auf ein langes Blech und backt es  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen. Will man keine solche Papierkästchen machen, so kann man auch Muscheln zu diesem Zweck benützen.

## 15. Trüffelkotelett.

Für 40 Stück Koteletts nimmt man 2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und  $\frac{3}{4}$  Pfd. schönes Kernierenfett vom Ochsen, häutet beides gut, treibt es mehreremal durch die Fleischhackmaschine und thut es in eine Schüssel mit Salz, Pfeffer und 6 Eiweiß, dann werden 4 schöne weiße Kalbsmilchle blanchiert im Salzwasser, nachher gehäutet und in kleine Würfel geschnitten gut unter die Farce gemacht. 1 Pfd. frische gepuzte Trüffeln, die aber zuerst ein wenig gekocht sein müssen, schneidet man in 40 schöne runde Scheiben, die anderen

Trüffeln werden in ganz kleine Würfel geschnitten, in die Masse gethan und ganz kleine runde Koteletts gemacht, dieselben im verklopften Ei umgekehrt, dann im Paniermehl. Etwas ausgekochte Butter wird in einer breiten Pfanne heiß gemacht, die Trüffelkoteletts hineingelegt und schön gelb gebacken, dann legt man sie schön im Ring herum auf eine runde Platte, giebt auf jedes Stück eine Trüffelscheibe. Anstatt des Knöchels macht um fingerslange dicke Maccaroni ein niedliches Papiermanschetten und steckt in jedes Kotelett ringsherum eines. In die Mitte giebt man eine gute Jus-Sauce mit Trüffeln, die Sauce muß braun sein und gebunden.

#### 16. Kartoffelauflauf mit Hering.

Man pußt einen Hering und schneidet ihn in kleine Würfel, reibt 1 Pfd. gekochte kalte gelbe Kartoffeln, rührt  $\frac{1}{4}$  Pfd. Butter schaumig, giebt 4 bis 5 Eigelb, die Kartoffeln, das nötige Salz und etwas Muskatnuß, den geschnittenen Hering und den Schnee von dem Eiweiß dazu. Ein Auflaufblech wird mit frischer Butter bestrichen, die Masse hineingefüllt, in heißen Ofen gestellt und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde aufziehen; es muß schön gelb sein. Man giebt dieses als Zwischenspeise.

#### 17. Gehackter Kalbsbraten.

Hier braucht man 2 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel ohne Haut und Bein, dann  $\frac{1}{2}$  Pfd. Kernierenfett. Man läßt beides durch die Fleischhackmaschine laufen, damit es ja recht fein wird, dann thut man es in eine Schüssel. Nun läßt man Butter heiß werden, giebt eine fein verwierte Zwiebel darein, schüttet in die Zwiebel noch  $\frac{1}{8}$  Liter frisches Wasser und schüttet jetzt dieses an das Fleisch und rührt es gut, nebst Salz und Pfeffer, dann wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. Weißbrot in Milch eingeweicht und ausgedrückt, dann 4 Eiweiß darunter geschafft; wenn dies geschehen ist, so formiert man einen kurzen dicken Braten und bratet ihn mit frischer Butter im Ofen schön gelb.

#### 18. Schinkenuddeln.

Man macht von 3 Eiern Uddeln wie zum Schmälzen, dann verwiegt man  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schinken. Man kann den Schinken auch länglich schneiden, es sieht besser aus, aber dann muß man auch ein schönes Stück gekochten Schinken haben. Man verklopft nun 3 Eier mit  $\frac{1}{4}$  Liter saurem Rahm, thut den Schinken, die Uddeln und das nötige Salz darunter, bestreicht ein Aufzugblech dick mit frischer Butter, dann die Uddeln darein, obenauf noch einige Stückchen frische Butter, stellt es in heißen Ofen und läßt es schön gelb aufziehen. Man giebt diese Speise allein, ohne etwas Anderes.

## 19. Gefüllter Hase.

Man verwiegt 3 Sorten rohes Fleisch: 1 Pfd. Dachsenfleisch, 1 Pfd. Kalbfleisch vom Schlegel und 1 Pfd. frischen Speck recht fein, thut es mit dem nötigen Salz und Pfeffer in eine Schüssel, giebt 2 fein geriebene Gipfel nebst 3 bis 4 ganzen Eiern, etwas fein verwiegte Petersilie oder Muskatnuß dazu, schafft es gut durcheinander, formiert einen Hasen daraus und spickt ihn schön mit Speck, legt ihn in eine lange Bratpfanne und bratet ihn schön gelb im Ofen mit Zwiebeln und einigen Wacholderbeeren. Man kann diesen Braten zu Weißkraut oder zu Wirsing geben.

## 20. Fleischwürstchen.

Man verwiegt 1 Pfd. kalten Kalbsbraten mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. frischem fettem Schweinefleisch recht fein, rührt 60 Gramm frische Butter schaumig, thut 3 Eier, das verwiegte Fleisch, das nötige Salz und Pfeffer dazu und formiert Würstchen daraus so groß man sie haben will, dann werden sie im verklopften Ei und im geriebenen Brot umgewendet, im schwimmenden Fett schnell gebacken und zu Schwarzwurzel oder Blumenkohl serviert.

## 21. Krebsküchle.

Für 10 Personen nehme 50 lebende Krebse, ziehe Schwänze und Scheren davon, koch sie ganz rot, schäle die Schwänze und Scheren und lege sie abseits, stoße die Schalen, nehme  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter und mache eine schöne Krebsbutter, reibe von 3 Milchwecken die Rinde weg, schneide das Weiße und schütte etwas kochende Milch darüber, lasse es gut weichen, dann nehme die Krebsbutter in eine Schüssel, rühre 5 große Eigelb darein, dann das Brot, nebst dem nötigen Salz und etwas fein gewürfelte Milchle und Champignons, bestreiche Torteletförmle mit Krebsbutter und fülle die Masse hinein. Vor dem Einfüllen muß der steife Schnee von den 5 Eiern leicht darunter gelüpfet werden, so auch die Schwänze und Scheren.

## 22. Auflauf von Blumenkohl.

Man kocht einen schönen weißen Blumenkohl, streicht ein Auflaufblech dick mit frischer Butter, legt den kalten Blumenkohl hinein, macht eine recht dicke Butterauce, läßt sie ein wenig abkühlen, rührt 3 bis 4 Eigelb darunter, dann den Schnee von 4 Eiweiß, schüttet die Sauce über den Blumenkohl und schiebt ihn gleich in den heißen Ofen. Wenn er 10 Minuten im Ofen gestanden, so legt man noch ein Stück frische Butter oben darauf und läßt ihn noch  $\frac{1}{4}$  Stunde im Ofen, dann ist er fertig. Man kann diesen Blumenkohl für sich allein ohne andere Speise essen.





## 23. Verschiedene gefüllte Gemüse.

Diese Sachen macht man meistens für größere Gesellschaften. Man nimmt dazu Kohlraben, und nur junge zarte Gemüse, z. B. gelbe Rüben, Zwiebeln, kleine Wirsingköpfschen, Tomaten, Kartoffeln und große Champignons. Die Kartoffeln und Tomaten werden roh gefüllt, das andere muß alles zuerst halbweich gekocht sein, dann macht man folgende Fülle dazu: Für 16 Personen macht man von  $\frac{1}{2}$  Pfd. rohem Kalbfleisch Haut und Beine weg, hackt es sehr fein, häutet ein schönes Kalbshirn, dämpft es in einer Kasserolle mit 60 Gramm frischer Butter und giebt, wenn es beinahe halb kalt ist, 2 bis 3 Eiweiß dazu, passiert es durch ein Haarsieb an das gehackte Kalbfleisch, rührt Salz und fein verwiegte Petersilie darunter und füllt die Gemüse ganz voll damit. Hierauf thut man in eine breite Kasserolle etwas frische Butter und setzt die Gemüse darein, deckt sie zu und läßt sie auf dem Herde gut weich dämpfen. Man garniert diese Gemüse um ein Dschenfilet, um einen Rehrücken oder überhaupt um einen größeren Braten.