Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Billige Küche in teurer Zeit

Zimmermann, Henriette

Berlin ; Leipzig ; Wien ; Zürich, [ca. 1914]

3. Fleischspeisen

urn:nbn:de:bsz:31-90544

Visual Library

Fischsalat.

Fischreste werden von Haut und Gräten befreit und in kleine Stücke zerteilt. In einer Salatschüssel rührt man einen halben Löffel Salz mit einem Löffel Salatöl gut zu Brei, fügt eine Messerspitze Senf, eine starke Prise weißen Pfeffer, eine kleine Prise feinen Zucker und einen Löffel Essig hinzu. Wer Petersilienwurzeln hat, schneide eine weich gekochte in Scheiben und menge sie unter den Fisch, der in der Soße durchgemengt und mit Petersilie verziert zu Tisch gegeben wird.

Fischkarbonaden.

Unter dem Namen Karbonadenfisch kommt ein billiger Fisch in den Handel, dessen Fleisch Aehnlichkeit mit Schweinefleisch hat. Man säubert ihn, schneidet ihn in Kotelettenstücke, mariniert sie in Salz, Essig und Zwiebel und brät sie nach Wenden in Mehl hellbraun.

---

3. Fleischspeisen.

Pommersches Rindfleischgericht.

Das Suppenfleisch von der Sonntagssuppe wird in Würfel geschnitten und mit wenig Butter, einigen Löffeln Brühe und etwas zerschnittenem Schnittlauch in geschlossenem Kochtopf in den Bratofen gestellt. Inzwischen bereitet man eine braune Mehlschwitze, die, mit etwas Brühe verkocht, durch Essig, Zucker, weißen Pfeffer und etwas Johannisbeersaft den Geschmack erhält. Nach Belieben kann man auch eine Gurke (Salzgurke) hineinschneiden. Das warm gehaltene Rindfleisch wird nun aufgegeben und reichlich von der dicklichen Soße überschüttet. Man reicht Reis als Gemüse dazu.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK
Baden-Württemberg

Kaninchen.

In einigen Gegenden werden Kaninchen das Stück für 1 Mark verkauft. Ein solcher Braten reicht aber immerhin für vier Personen, und aus den Knochen läßt sich nachher noch eine Suppe kochen. Das Kaninchen wird wie der Hase enthäutet und ausgenommen. Hierauf legt man es mit Salz, Nelkenpfeffer, Lorbeerblatt, Estragon (falls vorhanden) und so viel Essig, daß es sich gerade darin umdrehen läßt, in ein fest schließendes Gefäß, am besten für mehrere Tage. Dann wird es gespickt und unter fleißigem Begießen gebraten.

Schweinefleisch mit Hirse.

Ein gutes Stück Bauchfleisch wird mit einem Lorbeerblatt und einer mit zwei Nelken gespickten Zwiebel gar gekocht. Unterdessen hat man gut gewaschene und in Wasser abgekochte Hirse auf einen Durchschlag geschüttet. Von der Schweinefleischbrühe wird nun so viel durchgeseiht, als nötig ist, die Hirse zu dickflüssigem Brei zu kochen. Ist sie noch körnig, zieht man sie zurück, schmeckt sie mit Salz ab und läßt sie an warmer Stelle ziehen, bis die Flüssigkeit fast eingesogen ist. Sehr gut schmecken zu diesem Gericht Backpflaumen als Kompott.

Kalbsohren.

Man kocht die Kalbsohren in Salzwasser weich, bereitet eine helle Mehlschwitze, schmeckt sie mit fein gehackter Petersilie, geriebener Zwiebel, Essig, Salz und Pfeffer ab und legt die Kalbsohren in die durch Brühe oder saure Sahne verbesserte Soße.

Kalbsbrust mit Risottofüllung.

Zwei Tassen Reis werden in gutem Speisefett unter Hinzufügung eines eigroßen Stückchens Butter und einer klein gehackten Zwiebel unter Zugießen

von Wasser, besser noch Brühe, 1/4 Stunde gedünstet. Eine vorbereitete Kalbsbrust wird mit dem Risotto gefüllt, zugenäht und 1 Stunde mit Speck und Speisefett im Bratofen gebraten. Sind die Tomaten billig, so legt man vier halbierte auf den Boden der Bratpfanne, ebenso einige Sellerie scheiben und mehrere Pfefferkörner. Ist die Kalbsbrust fertig, gibt man die durch Mehl verdickte Soße durch und reicht zum Reis noch etwas geriebenen Käse, der aus Resten bestehen kann.

Kuheuter.

Das Kuheuter wird mit Salz und warmem Wasser gewaschen und dann in gut gesalzenem kochenden Wasser mit Selleriestückchen, Petersilienwurzel und einigen andern Wurzeln nebst einigen Zwiebeln und einem Lorbeerblatt weich (etwa 5 Stunden) gekocht. Danach schneidet man es in Stücke und reicht es mit scharfer Senfsoße zu Tisch.

Hammelfleisch mit Zwiebelgemüse.

Ein Brust- oder Rippenstück wird in kochendem Wasser mit Salz, einer Petersilienwurzel, einer Mohrrübe (Karotte) und einer Zwiebel gar gekocht. Inzwischen hat man Zwiebeln abgezogen, brüht sie mit kochendem Wasser ab und läßt sie in einem Teil der Hammelbrühe mit Kümmel und Salz gar schmoren.

Rinderherz.

Das zerschnittene, gut gereinigte Herz wird etwa 1 Stunde eingewässert. Dann setzt man es mit heißem Wasser, Suppengrün, Salz und einigen Gewürzkörnern aufs Feuer. Es muß volle 3 Stunden kochen. Die Brühe gibt eine vorzügliche Suppe, und zu dem Fleisch wird eine Rosinen- oder andre schmackhafte

säuerliche Soße gereicht. Ebenso kann man das Fleisch fein hacken und mit gekochten Kartoffelscheiben, gebratenen Zwiebeln und der nötigen Brühe in einer Auflaufform im Ofen backen. In diesem Falle schmecken eingemachte rote Rüben sehr gut dazu.

Klopse von Fleischresten.

Braten- oder Kochfleischreste werden durch die Hackmaschine gedreht, mit der gleichen Masse gehackten frischen Schweinefleisches vermengt, mit fein gehackter Zwiebel, Pfeffer und Salz sowie ein bis zwei Löffeln Milch durchgerührt und Klopse geformt, die in Fett braun gebraten werden.

Gebackener Rindsmagen.

Der Rindsmagen wird in Salzwasser weich gekocht und in Stücke zerschnitten. Diese wendet man in einer Mischung von einem mit wenig Milch zerquirlten Eigelb, gehackten Zwiebeln und gehackter Petersilie, dreht sie noch in Krumen um und backt sie in heißem Fett.

Nieren mit Reisrand.

750 g bis 1 kg Rindsniere (für sechs Personen) wird in heißem Wasser aufgesetzt und mit einigen Zwiebelchen, Salz und einer Prise Pfeffer weich gekocht. Hierauf schneidet man sie in Würfel, gibt die Brühe durch und stellt eine braune Mehlschwitze her, die mit einem Teil der Brühe verkocht und mit Essig, Nelkenpfeffer, Zucker und Salz abgeschmeckt wird. In dieser dicklichen Soße werden die Nieren heiß gestellt. Inzwischen bereitet man aus 250 g Reis mit einem kleinen Stückchen Butter oder anderm schmackhaften Fett, etwas Salz und Muskatnuß in der nötigen Menge Wasser ein Reisgemüse. Ist dieses fertig, und zwar nicht zerkocht, sondern noch körnig, so füllt man die Nieren

in eine tiefe Randschüssel, legt den Reis rundherum, bestreicht ihn mit zerquirltem Eigelb und bestreut ihn mit geriebenem Käse. Hierauf wird die Schüssel zum Ueberbacken noch 10 Minuten in den Bratofen gestellt.

Hirschragout.

Hierzu eignen sich der Hals und das Blatt am besten, doch kann auch der Kopf benutzt werden. Die betreffenden Stücke legt man, sauber gewaschen und zerteilt, mit Zwiebeln, Karotten (Mohrrüben), Sellerieſcheiben, Lorbeerblättern, Nelkenpfefferkörnern, dem nötigen Salz und einigen fetten Schwarten in einen gut schließenden Topf, gießt kochendes Wasser darüber und dämpft sie weich. Dann röstet man Mehl und etwas Zucker in Butter braun, verkocht dies mit der durchgegebenen Brühe und dünstet das Fleisch noch 10 Minuten. Kartoffelklöße oder Nudeln, in Salzwasser abgekocht, eignen sich vortrefflich als Zugabe.

Gebratene Rindsleber, gespickt.

Die Leber muß von einem jungen Tier sein. Man legt sie die Nacht über in gewässerte Milch, häutet sie und spickt sie mit daumengroßen Speckstücken, die in Nelkenpfeffer, Salz und fein gehackten Zwiebeln gewendet wurden. Die Leber wird dann in reichlich Fett im Bratofen etwa 1 Stunde unter fleißigem Begießen gebraten. Vorhandene saure Sahne verbessert den Geschmack. Die mit Mehl verdickte Soße wird durchgegeben und das Gericht mit Kartoffelbrei gereicht.

Geräucherter Bauchspeck.

Ein vorteilhaftes Fleischgericht ist geräucherter Bauchspeck; reichen doch schon 250 g für drei Personen. Man kocht ihn mit grünen, eingemachten

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Bohnen oder dem westfälischen Gericht Blindhuhn. Zu diesem Zwecke setzt man ihn erst mit kaltem Wasser auf und läßt ihn eine Weile kochen. Nachdem nun so viel Brühe abgefüllt wurde, als zu einer Graupensuppe reicht, gießt man etwas heißes Wasser nach, um dann das zu kochende Gemüse zu dem Bauchspeck zu tun.

Fleischpudding.

Reste von Braten, Schinken, Aufschnitt, Kochfleisch finden hierzu Verwendung. Alles wird gehackt. Auf etwa 1 kg Fleischmasse nimmt man zwei ausgedrückte Weißbrötchen sowie zwei in Fett weich gedünstete Zwiebeln und verrührt alles gut. Mehrere Eßlöffel Bratensoße, zwei verquirlte Eigelbe, Pfeffer und Salz nach Geschmack werden dann noch dazugegeben. Zum Schluß wird der Eierschnee daruntergemengt, die Masse in eine gut gefettete Puddingform gefüllt und 1½ Stunde im Wasserbade gekocht. Eine gute, würzige Soße als Beigabe macht dies Gericht zu einem wirklich köstlichen Essen.

---

4. Gemüse.

Reis als Gemüse.

Der gut gereinigte Reis wird mit kaltem Wasser (auf 250 g ½ Liter), Salz, einem Stückchen Butter und wenig geriebener Muskatnuß nach dem ersten Aufkochen langsam gar gekocht.

Ulanenkappen.

Große geschälte Kartoffeln werden deckelförmig abgeschnitten und ausgehöhlt. Man füllt sie mit einer Fülle aus Fleischresten, legt die Deckelstücke