

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Gemüsebeilagen (Fleischgebackenes)

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Gemüsebeilagen (Fleischgebackenes)

Croutons

Man schneidet aus Weißbrotschnitten nette Stückchen wie Sternchen oder Dreiecke aus und bäckt sie in Butter goldbraun.

Sollen die Croutons zur Verzierung von Gemüse- oder Ragoutplatten verwendet werden, so rührt man 1 Eiweiß und etwas Mehl an, befestigt die Croutons mit diesem Teig auf dem Rand der Platte und stellt die Platte zur Wärme, damit das Angeklebte trocknet.

Gespickte Briesle

2 Kalbsbriesle werden gehäutet, gut gewässert, blanschiert, ins kalte Wasser gelegt und sehr fein mit geräuchertem Speck gespickt. Dann nimmt man in eine niedere Kasserolle 60 Gramm Butter, einige Scheiben Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Lorbeerblätter und einige Gewürznelken, legt die Briesle nebst einigen Stückchen Kalbfleisch und einem Löffel Fleischextrakt hinein, salzt sie und läßt sie schön glasieren.

Gebadene Briesle

Die Briesle werden gewaschen, in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gekocht, von der Gurgel getrennt, gehäutet, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in Ei und Mutschelmehl paniert und in Schmalz gebacken; man kann sie mit Zitronenschnitten garnieren.

Klare

$\frac{1}{2}$ Pfund Weizmehl nimmt man in eine Schüssel, rührt ein kleines Stückchen Hefe mit lauer Milch glatt, nimmt $\frac{1}{2}$ Glas Olivenöl, etwas Salz und 1 ganzes Ei, macht davon einen Teig, arbeitet ihn gut durch und läßt ihn gehen, er muß wie ein Spazenteig sein. — Man kann ihn auch bloß mit gutem Öl und einem Teil Wasser ohne Hefe machen.

In diesen Teig werden etwa übrige Fleischstückchen getaucht, worauf man sie dann schön gelb bäckt.

Gebadene Ochsenzunge

Eine Ochsenzunge wird weichgekocht, worauf man sie erkalten läßt, die Haut davon abschält und die Zunge in Scheiben schneidet. Dann werden Petersilie, Zwiebeln und Sardellen zusammengehackt und mit 4 Eigelb angerührt, damit die Zungen bestrichen, in Ei und Mutschelmehl umgekehrt und in Schmalz schön gebacken.

Gebadenes Hirn

Nimm Kalbshirne, wässere sie öfters aus, ziehe die Haut ab, bringe sie in ein passendes Geschirr und koche sie mit Wasser, Salz, Wurzelwerk

und Gewürz schnell und kurz ein, lege sie auf ein Brett und lasse sie abtrocknen. Dann nimm ein Stück Butter, 2 Löffel Mehl, röste es und gib einen Löffel Fleischbrühe hinzu, lasse es eine Zeitlang kochen und ziehe diese Tunke mit 3 Eigelb ab, schneide die Hirne in zwei Teile, bestreiche sie mit der Tunke, lege sie ins Mutschelmehl und drücke es fest an, zerschlage Eier, paniere sie nochmals und backe sie schön gelb. — Man kann das Hirn auch in gebrühtem Teig umkehren, statt es mit der Tunke zu bestreichen.

Gebackenes Lammfleisch

Man schneidet von der Brust eines Lammes schöne Stückchen, wäscht sie, trocknet sie ab, salzt sie, paniert sie dann in zerschlagenen Eiern und Mutschelmehl und bäckt sie in Schmalz.

Gebackene Hühner

Junge Hühner werden gereinigt und in vier Teile geschnitten, mit Weißmehl bescreut, mit Ei und Mutschelmehl paniert und in Schmalz schön gelb gebacken.

Grillierte Kalbsleber

Eine schöne Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, 1 Stunde lang in süße oder saure Milch gelegt, dann abgetrocknet, in Ei und geriebener Semmel paniert und in gutem Fett schnell gebacken. Ehe sie zu Tisch kommt, wird sie erst gesalzen.

Kalbsleber, gedämpft

Man häutet Kalbsleber, schneidet sie in fingerdicke Schnitten, wäscht sie und dreht sie in Kochmehl um. Dann brät man die Schnitten auf beiden Seiten in Fett mit geschnittenen Zwiebeln und würzt sie nicht eher, als bis sie angerichtet werden, wobei dann Salz und Pfeffer daraufgestreut wird; um eine Tunke zu erhalten, schäufelt man mit der Backschaufel alles Eingebratene von der Pfanne los und läßt es mit Wasser oder Fleischbrühe und einem Löffelchen voll Senf noch einmal aufkochen.

Gedämpfte Kalbsleber auf dritte Art

Nachdem die Kalbsleber gewaschen und gehäutet ist, spickt man sie und dünstet sie in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, einem Zitronenrädchen und einem Lorbeerblättchen schön gelb; dann wird sie mit Mehl bestäubt, abgelöscht und beim Anrichten mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Gebackener Kalbskopf

Ein Kalbskopf wird gehörig gereinigt, mit Salz und Wurzeln weich gesotten, ausgebeint, in Stücke geschnitten, in Ei und Semmelmehl paniert und in Schmalz gebacken.

Grillierte Gänseleber

Eine schöne, feste Gänseleber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen, in Reibbrot umgewendet und in Schmalz schnell gebacken, damit sie nicht hart wird.

Grillierte Hammelbrust

Eine 4 Pfund schwere Hammelbrust wird mit etwas Wurzelwerk, Knoblauch und Salz weich und kurz gekocht, in Stücke geschnitten, in ihrem eigenen Fett und Mutschelmehl paniert und auf dem Rost gelb gebraten.

Hammelkoteletts

Die Hammelrippen werden schön geschnitten, mit dem Messerrücken geklopft und, nachdem die Haut von den Rippen gut abgeschabt ist, in schöne Form gebracht, gesalzen, in Olivenöl getaucht und auf dem Rost gebraten.

Grillierte Hammelkoteletts

Sie werden wie die vorigen zugerichtet, in Ei und geriebener Semmel paniert und in klarer Butter gebacken.

Glasierte Hammelkoteletts

Nimm 3 Pfund Hammelrippen, haue das Rückgrat ab, befreie die Haut von dem unteren Fleischteil, spicke die ganze Seite fein, bringe sie mit Wurzelwerk, einigen Stücken geschnittenen rohen Schinken, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz nebst einem Löffel voll Fleischextrakt und 100 Gramm Butter in ein passendes Geschirr, decke es zu, lasse alles langsam dämpfen und begieße es öfters mit dem eigenen Saft, bis die Rippen weich und schön glasiert sind.

Hammelnieren

Die Nieren werden der Länge nach durchgeschnitten, an Holzspieße gesteckt, mit klarer Butter und Semmelmehl paniert und auf dem Rost gebraten.

Gebackene Tauben

Die Tauben werden gereinigt, ausgewaschen und in vier Teile geschnitten, dann gut eingesalzen, mit einem Tuch abgetrocknet, in eine klare getaucht und in heißem Schmalz gebacken.

Grillierte Schweinsohren

Die Ohren werden mit Wurzelwerk und Salz weich gekocht, zwischen zwei Brettchen gepreßt, in zwei Teile geschnitten, in klarer Butter und Semmelmehl paniert und auf dem Rost gebraten. Ebenso werden die Schweinsfüße behandelt.

Aberraschungsrollen

Ein hartgefotenes Ei wird mit einem Stückchen Schinken umwickelt und dann mit einem dünn geklopften Kalbschnitzel, das man nun mit

Emailherde

für Kohle und Gas



Zimmeröfen jeder Art,
sowie sämtliche Heizanlagen
kauft man bei jeglicher Garantie
vorteilhaft in

Grammelpacher's
Spezialgeschäft

Adelhauserstraße 14 / Telephon 2318
(Laden Gerberau Nr. 5)

Spezialhaus gesundheitlicher Nahrungs- und Genußmittel

Alle Vollkorn-
und Vollweizen-, Vitamin-, Joghurtbrote usw.

Sämtliche Nußprodukte,
wie reine Nußbutter, Nußpasten, Nußmuse usw.

Alle Nahrungsmittel für Zuckerkrank
Diverse Fruchtsäfte,
mit u. ohne Zucker, unvergorene Rot- u. Weißweine
Südfrüchte / Konserven

Artikel für Körperpflege, Hautöle,
reine Pflanzenseifen, Badesalze in besten Qualitäten
Elegante Reform-Fußbekleidung f. Damen u. Herren,
sowie Wandersandalen usw.

Reformhaus Jungbrunnen

Erstes und ältestes Spezialgeschäft am Platze
Salzstraße 13 gegr. 1909 **Telephon 4336**

einem Bindfaden umwickelt, in Butter etwa $\frac{1}{2}$ Stunde unter Ablöschen mit Fleischbrühe bratet, vom Faden befreit und mit der Tunke anrichtet. — Man rechnet für 2 Personen 3—4 solcher Rollen.

Grillierte Kalbszungen

3 Kalbszungen werden gut ausgewässert und in einer Braise weichgekocht; dann zerschneidet man jede in drei Teile, macht eine dicke weiße Tunke, zieht sie mit 4 Eigelb ab, kehrt die Zungenstücke darin um und stellt sie kalt. Dann werden sie in Mutschelmehl und wieder in Ei und Mutschelmehl umgekehrt und schön gelb gebacken.

Fleischcroquettes

Übriggebliebenes Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, in weißer Tunke mit gehörigem Salz kurz eingekocht, diese Masse mit 4 Eigelb abgezogen und mit dem Fleisch kalt gestellt; hieraus werden sodann mit Mutschelmehl längliche Würstchen geformt, diese in Ei und Mutschelmehl paniert und in heißem Fett schön gelb gebacken.

Fleischküchlein

Kalter Braten oder sonstiges Fleisch wird fein gewiegt, 4 Wecken in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, 60 Gramm Butter zum Feuer gestellt, darin gewiegte Petersilie und Zwiebel mit dem ausgedrückten Brot gut gedämpft, das Fleisch dazugenommen und dies alles mit 2 Eigelb, Salz und Mutschelmehl zusammengerührt. Wenn es erkaltet ist, wird es auf ein mit Semmelmehl bestreutes Brett genommen, der Teig ausgewellt, mit einem Trinkglas Küchlein ausgestochen und diese in Schmalz schön gelb gebacken.

Gebackenes Kalbfleisch

Von einer Schale oder besser von Rippen werden gleiche, längliche Stücke geschnitten, gut geklopft und in laues Salzwasser gelegt; nach $\frac{1}{2}$ Stunde nimmt man sie heraus, trocknet sie gut ab, paniert sie in Ei und Semmelmehl und bäckt sie in klarer Butter gelb.

Gefüllte Flädle

Man macht von 4 Kochlöffeln Mehl, Salz, knapp $\frac{1}{2}$ Liter Milch und 4 Eiern einen Teig und bäckt schöne Flädle daraus; dann bereitet man eine Fülle, wie zu den Fleischküchlein, bestreicht die Flädle damit, rollt sie zusammen und schneidet schöne, schräge Stücke daraus, welche man mit Ei und Mutschelmehl paniert und in schwimmendem Schmalz bäckt.

Gefüllte Flädle anderer Art

Zu diesen rührt man etwas mehr Teig an, als zu den vorhergehenden Flädlen, bäckt die notwendige Anzahl Flädle daraus, läßt den noch übrigen

Teig in der Schüssel und rührt so viel Mehl darein, daß die Masse wie ein dicker Pfannkuchenteig ist. Nachdem nun die Flädle wie die obigen mit der Fleischfülle gefüllt wurden, taucht man sie, statt sie zu panieren, in den Teigrest hinein und backt sie in Schmalz schön gelb.

Omelette (französische)

Nimm 4 Eier, etwas Schnittlauch, ein wenig Salz und einige Tropfen Wasser, rühre dies gut, lege ein Stück Butter in eine Pfanne, die Eier dazu und backe die Omelette schön gelb auf einer Seite; dann wird sie auf die Platte gestürzt und die eine Hälfte der Omelette mit der anderen Hälfte zugedeckt.

Windbeutel

Ein starkes $\frac{1}{2}$ Liter Milch wird siedend gemacht und darin 60 Gramm Butter und schwach $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl schnell eingerührt und verarbeitet, bis sich der Teig von der Pfanne losschält. Dann gibt man zuerst 1 Ei und, nachdem der Teig verkühlt ist, noch ungefähr 6 Eier und ein wenig Salz dazu. Zum Schluß macht man Schmalz heiß und legt mit dem Löffel runde Kugeln von dem Teig hinein, schüttelt sie fortwährend, bis sie Sprünge erhalten, und wenn diese wieder zugebacken sind, werden die Kugeln herausgenommen und auf Brotschnitten zum Ablaufen des Schmalzes bis zum Anrichten gelegt.

Gefüllte Omelette

Es wird eine Omelette von 4 Eiern gemacht, ein blanschiertes Briesle in Würfel geschnitten, mit etwas weißer Tunke, die mit einem Eigelb und Zitronensaft abgezogen ist, vermengt, die Omelette damit gefüllt, auf beiden Seiten übergeschlagen und angerichtet.

Gebakene Schwarzwurzeln

Die Schwarzwurzeln werden geschabt, in fingerlange Stücke geschnitten, in Salzwasser mit einem Stück Butter weich gekocht, abgetrocknet, in eine klare getaucht und in Schmalz gebacken.

Gebakene Schnitten

Altbackene Blechwecken werden der Länge nach in Scheiben geschnitten (aus einem Blechwecken vier Scheiben), eine nach der anderen kurz in Milch eingetaucht und dann auf einen Teller aufeinandergelegt. Nun macht man einen dicken Pfannkuchenteig. Hat man übrigens Eiweiß, so schlägt man es mit dem anderen Eiweiß zu Schnee (wodurch die Schnitten noch leichter werden) und rührt ihn in den Teig, dreht die Weckschnitten darin um, legt sie auf einem Löffel in heißes, schwimmendes Schmalz ein, wobei man auf jede Schnitte mit dem Löffel noch etwas Teig gibt, und backt sie auf beiden Seiten gelb.

Kochrezepte aus eigener Erfahrung

(Nur mit Tintenstift beschreibbar)

ein
mit
, in

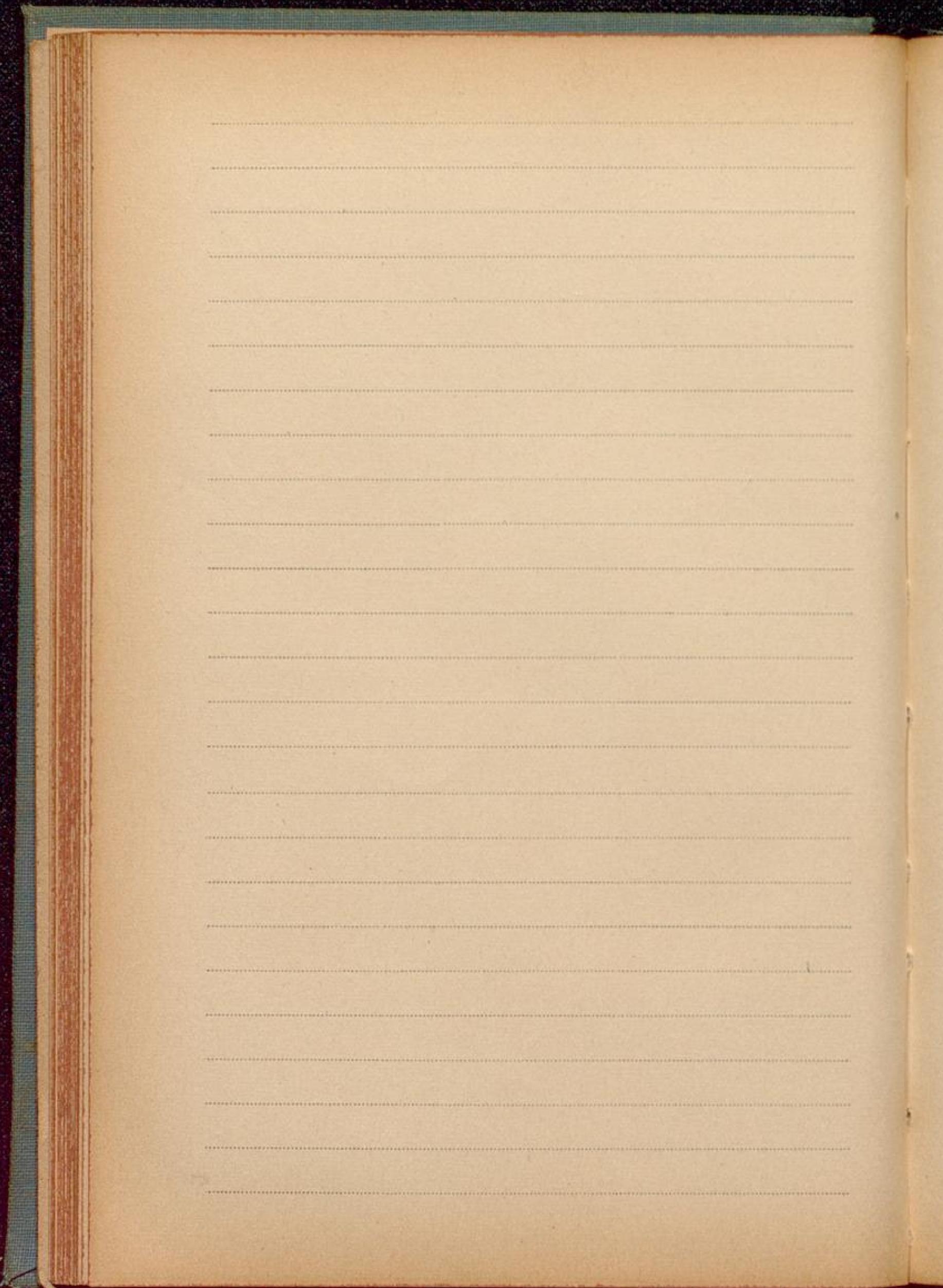
pfen
dazu
die
älfte

amm
itet,
und,
Salz
unde
änge
geln
alzes

iesle
und
auf

ge-
knet,

itten
Milch
man
an es
chter
um,
man
auf



Verlorene Eier

In eine kleine Pfanne wird 1 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Essig und 1 Eßlöffel Salz getan, wenn alles siedet, ein ganz frisches Ei hineingeschlagen und dieses mit dem Schaumlöffel zusammengemacht, damit das Weiße über das Gelbe hergezogen wird. Wenn es 5 Minuten gekocht hat, legt man es ins kalte Wasser, schlägt ein weiteres Ei hinein und fährt so fort, bis man die gewünschte Anzahl Eier fertig hat. Das Weiße des Eies muß fest, das Gelbe aber noch ziemlich weich sein.

Fünf-Minuten-Eier

Sehr frische Eier werden in kochendes Wasser gelegt und 5 Minuten gesotten; manchmal werden sie auch schneller fertig, je nachdem die Eier mehr oder minder frisch sind. Man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in kaltes Wasser, knickt die Schale ringsum ein, schält sie behutsam ab und legt sie in warmes Salzwasser bis zum Gebrauche. Sie müssen wachsw weich sein.

Gebadene Eier mit Schinken

Man macht in einer Pfanne ein gutes Stück frischer Butter heiß, gibt Schinkenscheiben hinein, schlägt einige Eier darüber und läßt sie backen, bis das Eiweiß gehärtet ist, dann gibt man sie auf die Platte und entweder allein oder mit Spinat zu Tische.

Gebadene Eier (Ochsenaugen)

Man macht in einer Pfanne ein kleines Stückchen Butter heiß, schlägt ein Ei nach dem anderen hinein, doch recht vorsichtig, damit die Dotter schön ganz bleiben, backt sie gelb, salzt sie ein wenig, nimmt sie vom Feuer, ehe das Gelbe hart wird, und richtet sie mit Pfeffer, nach Geschmack auch mit Schnittlauch, an.

Eierhaber

Ein altbackener Wecken wird in Milch eingeweicht, fein verzipft und in einen Pfannkuchenteig eingerührt. Nun macht man Schmalz heiß, tut mehr Teig hinein, als bei den Pfannkuchen und backt ihn auf beiden Seiten gelb. Dann wird er in der Pfanne mit der Backschaufel in kleine Stücke zerschnitten, dieselben noch eine Weile gebacken und öfters umgedreht.

Beilagen zum Ochsenfleisch

(Siehe auch warme Tunken)

Meerrettich, roh

Geriebener Meerrettich wird mit Wasser begossen, das 1 Stunde stehen bleibt; dann drückt man ihn leicht aus und macht ihn mit Zucker und Essig an. Man kann ihn mehrere Tage zugedeckt aufbewahren.

Äpfel zum Ochsenfleisch

Man sticht von kleinen Äpfeln die Kernhäuser heraus, tut in die Öffnung kleine, gewaschene Rosinen und Zuckerkandel, setzt sie je einen an den anderen in eine Kasserolle, gießt 1 Glas Wein und 1 Glas Wasser daran, gibt gehörig Zucker und Zimt dazu, läßt sie so zugedeckt auf Kohlen weich dünsten und serviert sie warm oder kalt.

Kleine Kartoffeln

Schäle kleine, gleich große, rohe Kartoffeln, wasche sie, bestreue sie mit feingestoßenem Salz und lasse sie so eine Zeitlang stehen, dann lege in ein breites Geschirr ein Stückchen frische Butter, trockne die Kartoffeln gut ab, weiche und dünste sie in der Butter unter fleißigem Rütteln in einer geschlossenen Kasserolle weich, streue dann etwas feingewiegte Petersilie darauf und lasse sie vollends gelb kochen. Man kann vor dem Anrichten etwas sauren Rahm und Eigelb damit vermengen.

Geriebene Kartoffeln

Man reibt kalte, gesottene Kartoffeln auf dem Reibeisen fein, schneidet etwas Schnittlauch und einige Schalottenzwiebeln fein und macht diese und die geriebenen Kartoffeln mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und etwas Fleischbrühe an.

Rote Rüben

Die roten Rüben werden gewaschen und in Wasser gekocht, bis sich ihre Haut zurückstreifen läßt, wobei man beachten muß, daß das Wasser ununterbrochen kocht, weil die Rüben sonst hart werden; wenn sie abgeschält sind, werden sie in Scheiben geschnitten und in einen Steintopf mit 1 Eßlöffel gestoßenem Zucker und 1 Kaffeelöffel Salz getan. Solange sie noch warm sind, schüttet man Essig darüber.

Man kann die Rüben in dem Topf 3 bis 4 Wochen aufbewahren.

Kalte Schnittlauchtunke

Nimm 4 hartgesottene Eier und hacke das Weiße und Gelbe für sich fein, schneide etwas Schnittlauch hinzu und mache es mit einem Kaffeelöffel voll Senf, Essig, Öl, Salz und Pfeffer an.

Boragen und Pfefferkraut

Im Frühjahr werden die zarten Blättchen von Boragen und Pfefferkraut fein geschnitten und mit Salz, Öl und Essig angemacht. Man kann Monatrettiche darunter schneiden.

Tomaten

werden in Scheiben geschnitten und mit Salz, Pfeffer, feingeschnittenen Zwiebeln, Essig und Öl — einige Stunden vor Gebrauch — angemacht.