

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

15. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout

urn:nbn:de:bsz:31-106702

13. Farce von Mandeln. Portion für einen Buter.

80 Gr. weich gerührte Butter, 3 Eidotter, Muskatblüte, eine Tasse voll Mandeln mit etwas Wasser nach A Nr. 48 fein gestoßen, 2 Tassen voll wenigstens einen Tag altes geriebenes Weißbrot und etwas gute Sahne werden stark gerührt, dann wird der Schaum von 2 Eiern leicht durchgemischt.

14. Weiße Kraftbrühe zu weißem Ragout.

Zu einem Ragout für 12 Personen nimmt man 3 Pfund mageres, in kleine Stücke geschnittenes Rindfleisch, setzt es mit Wasser bedeckt aufs Feuer, schäumt es gut aus und gibt sogleich hinzu: $\frac{1}{2}$ Sellerieknolle, 1 Möhre, 1 Petersilienwurzel, 2 Zwiebeln, alles in Stücke geschnitten, fein Salz, und läßt es zugedeckt 2 Stunden auskochen. Dann gießt man die Brühe durch ein Haarsieb, läßt solche ruhig stehen, gießt sie später vom Bodensatz ab und entfernt das Fett, ehe man sie zum Ragout verwendet.

15. Braune Kraftbrühe zu braunem Ragout.

Für 12 Personen nimmt man $\frac{1}{4}$ Pfund in Scheiben geschnittenen Speck, legt ihn in einen weiß kochenden eisernen Topf, darauf $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken oder Dauerwurst und 2 Pfund Rindfleisch, beides in Scheiben geschnitten, nebst 2 Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, einer Möhre, einer halben Sellerieknolle, einer Petersilienwurzel, ganzem Gewürz, so auch, wenn man Abfall von verschiedenem rohen Fleisch hat, es kann das schlechteste sein, doch nichts vom Kopfe, weil die Brühe sonst nicht klar würde. Dies alles setzt man auf gelindes Feuer und läßt es zugedeckt $\frac{1}{2}$ Stunde langsam braten, wobei es gut ist, wenn es, ohne jedoch zu brennen, sich am Topfe braun ansetzt. Ist dies geschehen, so gibt man einen Guß kochendes Wasser hinzu und wiederholt dies, sobald das Fleisch sich angebräunt hat, mehrere Mal. Nachdem es braun genug ist, gießt man so viel kochendes Wasser hinzu, als man Brühe zum Einkochen mitgerechnet haben muß, und läßt es zugedeckt an einer Seite langsam kochen. Das Salz kommt nicht in die Brühe, sondern ins Ragout. Ist das Fleisch nach Verlauf von 1—2 Stunden gut ausgekocht, so gießt man die Brühe durch ein Haarsieb und entfernt Fett und Bodensatz.

16. Morcheln zu Fleischspeisen und Saucen vorzubereiten.

Von frischen Morcheln schneidet man die sandigen Stiele ab, wäscht die Morcheln und brüht sie mit kochendem Wasser gehörig ab, damit sie biegsam werden und nicht brechen, schneidet sie in