

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

16. Morcheln zu Fleischspeisen und Saucen vorzubereiten

**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



Stücke, wäscht sie so oft in reichlichem Wasser, bis alles Sandige entfernt ist. Darauf werden sie ausgedrückt, in Butter geschmort, mit Bouillon nachgefüllt und darin gar gekocht.

Die trockenen Morcheln werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und 1 Stunde gekocht; dann schüttet man sie auf ein Sieb, schneidet das Sandige ab und die Morcheln in einige Stücke. Diese werden dann zum zweitenmale aufgekocht, herausgenommen und solange mit Wasser zwischen den Händen gerieben, bis sich daselbe nicht mehr trübt. Hierauf wird wie bei frischen Morcheln verfahren.

#### 17. Trüffeln desgleichen vorzubereiten.

Dieselben werden ganz dünn geschält, nach Belieben würfelig oder in Scheiben geschnitten, in Butter gedämpft, mit etwas Wein oder Madeira gehoben, zur betreffenden Speise (Ragout) oder Sauce gegeben.

#### 18. Champignons desgleichen.

Von dem oberen Teile und dem Stiele der frischen Champignons zieht man die Haut ab, nimmt die unter dem Pilze sitzenden Blättchen, Lamellen genannt, weg und spült sie mit kaltem Wasser ab. Dann setzt man dieselben mit etwas Butter und etwas Zitronensaft auf gelindes Feuer, läßt sie zugedeckt in der eigenen Brühe gar werden und gibt sie mit dieser Brühe ins Frikassee.

Die getrockneten Champignons muß man 1 Stunde im Wasser einweichen; sind es braune und sollen sie zu einer weißen Speise gebraucht werden, so muß man sie vorher abkochen, damit das bräunliche Wasser herauszieht, dann drückt man dieselben aus und behandelt sie wie die frischen Brieschen.

#### 19. Kalbsbrieschen zu Ragout, Frikassee oder selbständigem Gericht.

Die Brieslein wässert man einige Stunden und setzt sie alsdann mit kaltem Wasser über schwaches Feuer bis fast zum Kochen, gießt das Wasser ab und setzt sie nochmals mit kaltem Wasser vollständig ab. Hernach befreit man sie von den Häuten und Sehnen und dämpft sie in einer Braise mit etwas Zitronensaft recht weich. Nun schneidet man dieselben zu einer entsprechenden Speise in Scheiben oder Würfel oder serviert dieselben als selbständiges Gericht mit Spargel, Erbsen, Reis usw.

In der Krankenküche oder für Genesende und Kinder sind sie ihrer Leichtverdaulichkeit wegen sehr zu empfehlen, nur kocht