

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

19. Kalbsbrieschen zu Ragout, Frikassees oder selbständigem Gericht

urn:nbn:de:bsz:31-106702

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

man dieselben in leicht gesalzener Fleischbrühe, um sie in die Suppe oder als Gascree zu verwenden.

20. Spargel desgleichen.

Man schneidet die Köpfe 4 Zentimeter lang ab und kocht sie $\frac{1}{4}$ Stunde im Frikassee.

21. Pistazien desgleichen.

Man setzt diese mit kaltem Wasser aufs Feuer, läßt sie zum Kochen kommen, zieht die Haut ab und wirft sie in kaltes Wasser, worin man sie bis zum Gebrauch liegen läßt. Sie müssen $\frac{1}{2}$ Stunde im Ragout kochen.

22. Austern zu desgleichen.

Nachdem die Austern aus ihren Schalen gestochen und in eine kleine Kasserole mit der eigenen Flüssigkeit getan wurden, beträufelt man sie mit Zitronensaft und läßt sie über gelindem Feuer heiß werden, aber ja nicht kochen, damit sie nicht hart werden und den Geschmack verlieren. Alsdann läßt man sie auf einem Sieb abtropfen, entfernt die Härte und verwendet sie mit der eingekochten Brühe zu beliebigen Gerichten.

23. Gefüllte Krebsnasen desgleichen.

Die Krebse werden in wallendem kochendem Wasser mit Salz und etwas Essig gekocht. Dann bricht man die Schwänze von den Köpfen, macht das Inwendige heraus und füllt sie mit der Farce Nr. 10, man kann auch etwas junge, fein gehackte Peterfilie hinzufügen. Sie werden $\frac{1}{4}$ Stunde im Frikassee gekocht, oder auch wohl gebraten, und mit den Krebschwänzen erst beim Anrichten hineingegeben. Auch kann man die Farce Nr. 12 hineinfüllen; so auch die Masse, von der man Schwammklöße N Nr. 9—11 macht. Dann aber läßt man solche in kochendem Wasser mit Salz gar kochen.

24. Krebs-Butter desgleichen.

Es werden etwa 20 Stück Krebse mit kochendem Wasser ohne Salz aufs Feuer gesetzt und 5 Minuten gekocht. Dann nimmt man das Fleisch aus den Schalen heraus, macht alle Fajern und das Gehirn heraus, wäscht und stößt dann sämtliche Schalen mit 200 Gr. Butter im Mörser nicht ganz fein, setzt sie aufs Feuer und rührt sie zuweilen durch, bis die Masse rot wird und zu steigen anfängt. Dann gießt man $\frac{3}{4}$ Liter Wasser dazu, läßt es einige Zeit langsam kochen und gibt es durch ein Haarsieb in eine tiefe Schüssel. Wenn es ganz kalt geworden,