

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

62. Vorzügliches Gänsefett zu bereiten, was sich lange hält

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

Es gehört dazu eine Kasserole mit einem schließenden Deckel, je nach der Größe der Portion des Fleisches. Man belegt den Boden derselben mit Speckscheiben, streut grob gehacktes Nierenfett darüber und folgende Gewürze und Kräuter darauf: ganzen Pfeffer, Nelken, ein paar Stücke Ingwer, ganze Schalotten oder dicke Zwiebelscheiben, Esteragon, einige Lorbeerblätter, eine gelbe Mohrrübe und Petersilienwurzel; was man davon nicht hat, kann wegbleiben. Auf diese wird das bestimmte Fleisch, welches mit Salz eingerieben ist, gelegt, fest zugedeckt, langsam gar gedämpft, wenn es nötig ist, mit Bouillon nachgefüllt, angerichtet, mit einer Kraft-, Kapern-, Trüffel- oder Sardellensauce übergossen, wozu man den Saß der Braise benützt.

Man kann sich auch eine Braise auf Vorrat bereiten; indem und fein geschnittenes Fett (am besten Nierenfett) nimmt, rohen Speck oder Schinken, aller Art Wurzelwerk, Zwiebeln, Nelken, Pfeffer, Lorbeer und in eine Kasserole tut, schmort es etwas an und läßt es mit 2 Liter guter Bouillon ungefähr 2 Stunden kochen, alsdann seihet man die Brühe durch und verwendet sie bei Kalbfleischgerichten, bei Hühnern mit etwas Weißwein, bei Rindfleisch und Wildbret mit Rotwein und etwas Zitronensaft.

### 62. Vorzügliches Gänsefett zu bereiten, was sich lange frisch hält.

Das Fett wird 24 Stunden in Wasser gelegt, während man letzteres 3—4 Mal wechselt. Dann wird es zerschnitten, mit etwas Salz aufs Feuer gestellt und langsam aufgeschmolzen, wobei es oftmals ungerührt werden muß. Ist es ganz klar und sind die Grieben (ausgebratene Fettwürfel) blaßgelb, so läßt man es durch den Durchschlag in einen steinernen Topf fließen und stellt es 8 Tage hin. Alsdann nimmt man das Fett heraus, läßt den Bodensatz und die Gelee zurück und setzt es wieder mit einigen geschälten sauren, in vier Teile geschnittenen Äpfeln aufs Feuer, läßt es damit kochen, bis sie weich sind, gießt das Fett nochmals durch einen feinen Durchschlag in den Topf, bindet ihn andern Tages mit Papier zu, durchsticht es mit einer Nadel und bewahrt das Fett im Keller auf.

### 63. Ochsen- oder Rindsnierenfett vorzüglich zuzubereiten.

Je fester das Nierenfett, desto besser und reichhaltiger. Dasselbe wird in einige Stücke geschnitten, mit reichlich frischem Wasser bis zum andern Tage hingestellt, während das Wasser einmal gewechselt wird. Dann wird das Fett fein gehackt und mit wenig Milch — zu einem Pfunde ein kleine Tasse — und einem Teelöffel Salz auf gelindem Feuer so lange offen gekocht, bis das