

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche

Davidis, Henriette

Karlsruhe i. B., 1924

63. Ochsen-und Rindsnierenfett vorzüglich zuzubereiten

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 anderen 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

Fett ganz klar erscheint, welches alsdann nicht des Durchsiebens bedarf, sondern ohne weiteres in ein Steintöpfchen gefüllt wird.

Da jedes Fett zum Küchengebrauch frisch am besten ist, so würde für einen kleinen Haushalt zur Zeit ein Pfund genug sein.

64. Speck ausbraten.

Ob es auch scheinen möchte, als könne das Ausbraten des Specks hier füglich wegbleiben, so findet man es doch gar zu oft mangelhaft ausgeführt.

Je dicker und fester, desto besser eignet sich der Speck zum Ausbraten. Man lege das Stück auf ein Küchbrett, schneide mit einem scharfen Messer egale Scheiben davon ab, lege diese auf einander, schneide sie in feine Streifen, fasse sie zusammen und theile sie in kleine gleiche Würfel. Diese lege man in ein eisernes Töpfchen oder in eine kleine saubere Pfanne, setze sie auf ein mäßiges Feuer und lasse die Speckwürfel bei öfterem Umrühren gelb und härtlich braten, wo man dann sicher ist, daß das Fett weder verdampft, noch das Zurückgebliebene einen brenzlichen Geschmack annimmt, wie das andernfalls auf raschem Feuer unvermeidlich ist.

65. Gute Butter zu machen.

Man sorge dafür, das Vieh gesund und die Milchgeschirre recht sauber zu erhalten, bewahre die Milch an einem luftigen Orte auf und nehme, nachdem sie 2 Tage — nicht länger — gestanden, die Sahne ab. Das Buttern lasse man im Sommer an einem kühlen Ort geschehen, die Milch gehörig aus der Butter kneten, ehe Wasser dazu kommt, und dann dieselbe so oft mit recht kaltem Brunnenwasser waschen, bis das Wasser, welches abgegossen wird, ganz klar ist.

Die Butter zum Einmachen muß nicht zu schwach gesalzen und bis zum nächsten Tage hingestellt werden, wo sie wieder gut durchgeknetet und in einem ganz reinen, am besten in einem steinernen Topfe, welcher mit etwas nahgemachtem Salz ausgerieben ist (weil dann die Butter nicht am Topfe klebt), meist eingemacht wird. Dann lege man ein leinenes, gut ausgewaschenes Tuch darauf, verseehe den Topf gehörig mit Salzpökel und stelle ihn unbedeckt, damit die Butter der Luft ausgesetzt ist, in den Keller.

66. Vom Verbessern alt gewordener Butter.

Sollte die Milch nicht gehörig ausgewaschen sein, welches die häufigste Ursache schlechter Butter ist, so tut man gut, dieselbe nochmals zu waschen und mit etwas scharfem weißen Essig durch-

Davidis-Schneider, Kochbuch.