

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

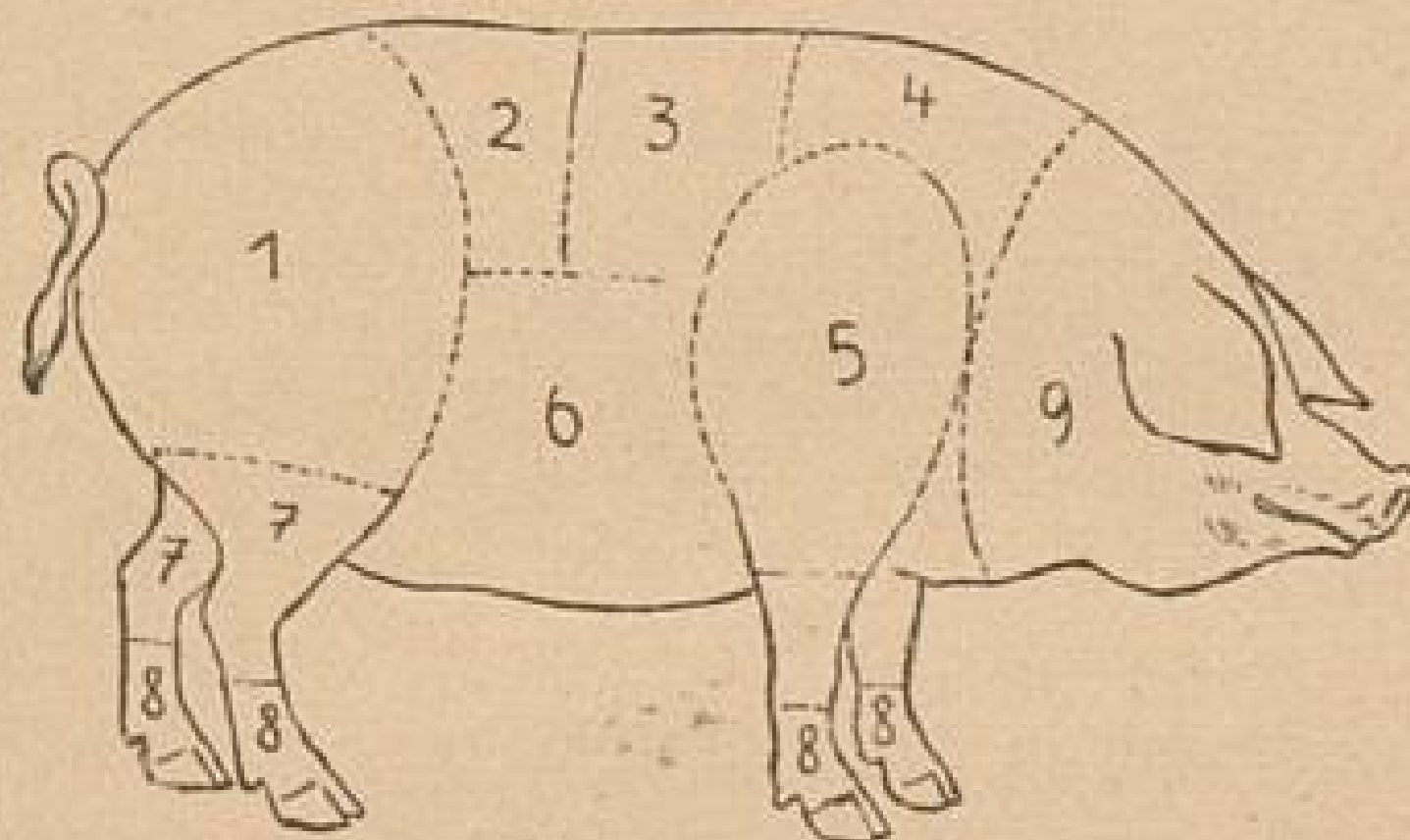
Schweinefleisch

urn:nbn:de:bsz:31-106241

Holsteinschnitzel.

Zutaten: 4 Kalbschnitzel, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Fett, Salz, Pfeffer. Zum Verzieren:
4 Eier, 40 g Butter, 10 in Fächer geschnittene Essiggurken,
16 ausgestochene Kartoffelchen, abgekochte eingelegte Rotrüben,
3 bis 4 Sardellen.

Die unpanierten Kalbschnitzel werden mit Salz und Pfeffer eingerieben und in heißem Fett unter stetem Begießen 8 bis 10 Minuten gebraten. Dann richtet man sie auf einer erwärmten Platte an und gießt den mit etwas Fleisch- oder Knochenbrühe aufgekochten, durchgeseihten Beiguß darüber. Auf jedes Schnitzel legt man ein Spiegelei und verziert die Platte mit den ausgestochenen, gekochten Kartoffelchen, gerollten Sardellenstreifen, Essiggurken und eingemachten Rotrüben.



Schwein.

- | | |
|--|--|
| 1 Keule, Schinken, Schlegel | 4 Kamm oder Hals |
| 2 Karbonaden- oder Kotelettestück, Rücken, Karree oder Schoßstück; darunter im Innern die Lende und die Nieren | 5 Vorderhaken, Bug, Blatt oder Schaufele |
| 3 Rippenstück, Rippenspeer, darunter Lunge, Leber, Herz | 6 Bauch, Bauchlappen |
| | 7 Hagen, Dickbein, Liebein |
| | 8 Knöchel, Fuß, Spitzbein, Pfoten |
| | 9 Kopf |

Schweinefleisch.

Das Schweinefleisch ist von Oktober bis März am besten. Das Fleisch gut genährter junger Tiere ist von heller, frischrötlicher Farbe und hat nur einen dünnen Speck. Das Fleisch einjähriger Tiere ist am ausgiebigsten. Es quillt beim Kochen auf, während das Fleisch von älteren Tieren beim Kochen einschrumpft. Auch ist es dunkler, grobfaseriger und hat einen dicken Speck. Schweinefleisch ist seines Fettgehaltes wegen nicht so leicht verdaulich und daher zur Krankenkost nicht geeignet. Es ist ausgiebiger als Kalbfleisch und daher sparsamer im Verbrauch.

Salzfleisch (Pökelfleisch).

Zutaten: 1½ Pfd. eingesalzenes (gepökelt) Fleisch, 1 kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Gelbrübe (Möhre).

Das Salzfleisch (Pökelfleisch) wird mit lauwarmem Wasser und den Gewürzen beigelegt und vorsichtig etwa 1 Stunde weichgekocht (Kochfleisch).

Dürrfleisch.

Zutaten: 375 g Fleisch, 1 Zwiebel, 1 Gelbrübe, 1½ Etr. Wasser.

Das am Abend zuvor eingeweichte Dürrfleisch wird mit kaltem Wasser, Zwiebel und Gelbrübe beigelegt und langsam zum Kochen angebracht. Es darf nur bei gelinder Hitze ziehen (ungefähr 1 Stunde), niemals strudelnd kochen, da es sonst strohig wird. Ist es sehr stark gesalzen, so muß man das Einweichwasser weg gießen, andernfalls wird das Fleisch darin aufgestellt.

Schweinebraten.

Zutaten: 1½ Pfd. Schweinefleisch, 1 Eßl. Salz, Pfeffer, Zwiebel, Gelbrübe, Sellerie, Lauch, ½ Tasse Sauermilch oder Rahm.

Zum Braten eignet sich am besten Hals, Schlegel oder Bug. Das Fleisch wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit dem gepulverten Suppengrün und der Brotrinde in die Pfanne gelegt, mit etwas warmem Wasser übergossen und rasch in den heißen Ofen geschoben, wo es im eigenen Fett anbraten muß. Es muß öfters mit dem Saft übergossen werden und soll nur langsam braten. Ist es braun und die Brühe völlig verdampft, so gibt man Sauermilch oder sauren Rahm zu. Kurz vor dem Anrichten wird der Beiguß mit dem nötigen Wasser oder Knochenbrühe verdünnt. Nach Belieben kann man ein Mehlsteiglein (aus 1 Kaffeel. Weißmehl oder Kartoffelmehl) einrühren.

Schweinskoteletten.

Zutaten: 4 Schweinskoteletten, 1½ Eßl. Fett, 1 Knoblauchzehe, 1 Eßl. Senf, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. gehackte Essiggurken oder Kapern.

Die mit Salz und Pfeffer eingeriebenen Koteletten werden unpaniert in heißem Fett, am besten Butter, auf beiden Seiten gut angebraten, herausgenommen und auf einer heißen Schüssel warm gehalten. In die heiße Butter gibt man die feinerquetschte Knoblauchzehe, läßt sie etwas rösten, fügt 1 Eßl. Senf, Salz, Pfeffer, 2 Eßl. gehackte Essiggurken oder Kapern zu, verrührt alles kräftig und gießt es kochend heiß über die Koteletten.

Schweinskoteletten werden auch wie Kalbskoteletten zubereitet oder aber man wendet sie anstatt des Weckmehls in geriebenem Graubrot um, das man

mit feinverwiegter roher Zwiebel vermischt hat, und bäckt sie in heißem Fett vorsichtig hellbraun. Sie schmecken mit dieser Panade namentlich kalt sehr gut.

Kasseler Rippenspeer.

Zutaten: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch, $\frac{1}{8}$ Etr. Wasser, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Gelbrübe, 3 Pfefferkörner, 3 Wacholderbeeren, $\frac{1}{2}$ Apfel, 3 bis 4 Eßl. Rahm, $\frac{1}{8}$ Etr. Fleischbrühe.

Dieser sehr beliebte Braten, wozu man gesalzenes, schwach geräuchertes Schweinerippenstück nimmt, ist nur dann saftig, wenn er gleich nach dem Räuchern zubereitet wird. Das Fleisch wird ungefähr 1 Stunde eingeweicht. Dann gießt man das Wasser ab, legt das Fleisch mit der Speckseite nach unten in die Bratpfanne und stellt es in den heißen Bratofen. Nach kurzer Zeit hat sich soviel Fett abgesondert, daß man das Fleisch darin nach der Zugabe von Gewürzen gar braten kann. Bei einem kleinen Stück empfiehlt es sich, das Fleisch in Butter auf allen Seiten gut anzubraten, ehe man Wasser oder Brühe zugibt. Vor dem Anrichten kann man den Braten mit saurem Rahm oder Sauermilch übergießen. Man entfettet den Beiguß, kocht ihn mit Fleischbrühe und 1 Kaffeelöffel angerührtem Stärkemehl auf und seigt ihn durch. Man gibt dazu Sauerkraut, Rotkraut und dergleichen Gemüse.

Hammelfleisch.

Hammelfleisch ist von Mai bis Spätherbst am schmackhaftesten. Zweijährige Tiere liefern das wertvollste Fleisch. Nicht jedermann liebt den eigenartigen Geschmack des Hammelfleisches, doch gehört es zu den wertvollsten Fleischarten, da es in unserem Körper gut ausgenützt wird.

Hammelfleisch ist blasser als Ochsenfleisch. Es hat eine frischdunkelrote Farbe und feste, feine Fasern. Je weißer das Fett ist, desto schmackhafter ist das Fleisch. Das Fleisch von alten Hämmeln ist blaurot und liefert keinen guten Braten; es muß durch Weizen mürbe gemacht werden. Da Hammelfleisch sehr fettreich ist, kann man es mit abgerahmter süßer Milch beisezen, wodurch es viel mürber wird als mit Wasser. Schneidet man das Fett ab, so muß Fett (am besten Butter) zum Braten beigegeben werden; auf diese Weise verliert es etwas den eigentümlichen Geschmack, deshalb ist diese Zubereitungsweise immer die feinere.

Bei Hammelfleisch empfiehlt es sich sehr, Teller und Platten gut anzuwärmen, da es beim Abkühlen sehr schnell steif wird.