

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Haushaltungskurs

Sunlicht-Institut für Haushaltungskunde <Mannheim>

Mannheim, [ca. 1915]

Eingeweide

urn:nbn:de:bsz:31-106241

brät es unter fleißigem Begießen im heißen Ofen ungefähr 1 Stunde. Der Beiguß wird wie üblich mit Rahm und Wein fertig gemacht. Will man den Braten besonders fein haben, so nimmt man zur zweiten Beize Rotwein, den man auch zum Beiguß verwendet.

Eine andere Art ist folgende: Man entfernt sorgfältig alles Fett am Hammelschlegel und stellt ihn in heißer Butter mit den üblichen Bratenzutaten bei. Obenauf streut man eine dicke Lage geriebenen Schweizer oder Parmesan Käse und gibt reichlich sauren Rahm darüber. Dann wird er wie jeder Braten fertig gemacht und dabei häufig begossen.

Eingeweide.

In den eßbaren Eingeweiden gehören Hirn, Zunge, Lunge, Leber, Nieren, Herz, Milz, Gekröse oder Sulze und das in der Brusthöhle des Kalbes liegende Brieschen, auch Kalbsmilch genannt. Bei richtiger Zubereitung ergeben die genannten Eingeweide schmackhafte, überall geschätzte Speisen. Brieschen und Hirn sind sehr zart und eignen sich, trotzdem sie fettreich sind, infolge ihrer leichten Verdaulichkeit gut als Krankenkost. Im Nährwert stehen die Eingeweide dem Fleisch gleich.

Gebackenes Hirn.

Zutaten: 1 großes Kalbs- oder Ochsenhirn, 1 Ltr. Wasser, 1 Teel. Salz, 2 bis 3 Eßl. Essig, 1 Ei, Weckmehl, Fett.

Das Hirn wird einige Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, damit das Blut herauszieht, dann vorsichtig gehäutet und in kochendes Essigwasser gelegt. Man kocht es langsam 6 bis 8 Minuten, nimmt es heraus und schneidet es erkaltet in Scheiben, die man in Ei und Weckmehl umwendet und in heißem Fett goldbraun bäckt. Das Hirn wird mit Salat oder Mayonnaise aufgetragen.

Saure Nieren.

Zutaten: 2 bis 3 Schweinsnieren oder 1 Kalbsniere, 2 Eßl. Fett, 1 kleine Zwiebel, 3 bis 4 Eßl. gebräuntes Mehl, etwas Fleischbrühe oder heißes Wasser, 1 bis 2 Eßl. Essig oder Zitronensaft, 4 bis 5 Eßl. Wein, Pfeffer und Salz.

Die Nieren werden in feine Scheiben geschnitten, zu der feingeschnittenen Zwiebel in das heiße Fett gegeben und so lange gedämpft, bis sie nicht mehr blutig sind. Dann wird das Mehl darüber gestreut, 2 bis 3 Minuten mitgedämpft und mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht. Man läßt die Nieren in geschlossenem Topfe 8 bis 10 Minuten dünsten und

würzt erst kurz vor dem Anrichten mit Salz, Pfeffer, Essig und Wein. Nach Belieben kann man etwas Rahm zugeben.

Saure Leber wird zubereitet wie saure Nieren. Die Leber wird vor dem Schneiden in warme Milch oder Wasser gelegt und gehäutet. Man achte sehr sorgfältig, daß das Gericht nicht zu lange dämpft, da Leber leicht hart wird, wenn sie zu lange der Hitze ausgesetzt ist.

Gebackene Leber.

Zutaten: 1 Pfd. Kalbsleber, etwas Milch, 2 Eßl. Mehl, 2 Eßl. Fett, Salz und Pfeffer.

Die Leber wird 20 Minuten in lauwarmer Milch oder Wasser gelegt, gehäutet und in $\frac{1}{2}$ cm dicke Scheiben geschnitten. In einer Pfanne wird das Fett erhitzt und die vorher in Mehl gewendeten Leberschnitten unter öfterem Wenden hellbraun gebraten. Die Bratezeit beträgt ungefähr 8 Minuten. Bei längerem Braten wird die Leber leicht hart. Um zu prüfen, ob die Schnitten gar sind, sticht man mit einer Spicknadel hinein, es darf kein roter Saft mehr ausfließen. Man richtet auf einer heißen Platte an, bestreut die Scheiben mit Salz und Pfeffer und bringt sie rasch zu Tisch. Salz und Pfeffer gibt man bei Leber wie bei Nieren stets erst beim Anrichten zu, da sie sonst hart werden.

Saure Sulz (Gefröse).

Zutaten: $1\frac{1}{4}$ Pfd. Sulz, 1 Eßl. Fett, 2 bis 3 Eßl. Mehl, 3 bis 4 Eßl. Tomatenmark, $\frac{1}{2}$ Etr. Knochenbrühe, 1 bis 2 Eßl. Essig.

Die vom Metzger schon gereinigte und weichgekochte Sulz wird in Streifen geschnitten und mit feingeschnittenen Zwiebeln in dem heißen Fett 10 bis 15 Minuten gedämpft. Hierauf streut man das Mehl darüber, läßt es etwas mitdämpfen, löscht mit heißem Wasser oder Knochenbrühe ab, gibt das Tomatenmark zu, läßt alles $\frac{1}{2}$ Stunde dämpfen und würzt vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer.

Leberklöße.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. Kalbs- oder Schweineleber, 2 Brötchen, 1 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, Petersilie, einige Blättchen Majoran, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 2 Eßl. Mehl oder Weckmehl, 2 Eier. Zum Abschmelzen: 1 Eßl. Butter, Zwiebelringe oder 1 Eßl. Semmelbrösel (Weckmehl).

Die Leber wird kurze Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und fein verwiegt. Dann gibt man die feingehackte, in Butter gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, die eingeweichten, gut

ausgedrückten Brötchen, Eier, Mehl oder Weckmehl zu und vermengt alles gut. Mit 2 Eßl. formt man zunächst einen Probekloß, den man in das kochende Salzwasser einlegt und vorsichtig 10 Minuten zugedeckt ziehen läßt. Sollte er zerfallen, gibt man noch etwas Weckmehl zu. Erst dann werden alle Klöße geformt und in der gleichen Weise gekocht. Beim Anrichten schmelzt man die Klöße mit in Butter gerösteten Zwiebelringen oder Weckbrösel ab.

Die Kloßbrühe ergibt mit Scheiben von trockenen Brötchen und in Fett gedämpften Zwiebelringen eine gute Suppe.

Gehacktes Fleisch.

Deutsche Beefsteaks.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ Pfd. gehacktes Ochsenfleisch, oder Ochsen-, Schweine- und Kalbfleisch gemischt, $\frac{1}{4}$ Pfd. gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Eßl. gehackte Zwiebel, 1 Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Fett.

Das Fleisch wird mit den Gewürzen und den übrigen Zutaten tüchtig vermengt und geknetet. Mit nassen Händen formt man Küchlein und brät sie in heißem Fett 6 bis 8 Minuten braun. Wer es liebt, kann zuletzt einige Zwiebelcheibchen mitbraten.

Hackbraten.

Zutaten: 250 g Hackfleisch, 2 Brötchen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, 1 Eßl. feingewiegte Zwiebel und Petersilie, 1 Ei, 1 kleines Stückchen Butter, 2 bis 3 Eßl. Weckmehl (Semmelmehl), $1\frac{1}{2}$ Eßl. Fett, 1 bis 2 Sardellen oder 1 kleiner Salzhering.

Man nimmt womöglich zu gleichen Teilen Rind-, Schweine- und Kalbfleisch, gibt die eingeweichten, gut ausgedrückten Brötchen, Ei, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, die in Butter gedämpfte, feingewiegte Zwiebel und Petersilie, die verwięten Sardellen oder den Hering und etwas Weckmehl zu und verarbeitet die Masse gut. Dann formt man mit Hilfe von Weckmehl einen länglichen Laib, gibt ihn in heißes Fett und brät ihn unter häufigem Begießen mit dem Fett etwa 1 bis $1\frac{1}{4}$ Stunden, bis er schön braun wird. Erweist sich die Masse beim Formen als zu weich, so gibt man mehr Weckmehl zu.

Bratwürste.

Zutaten: 4 Bratwürste, $1\frac{1}{2}$ Etr. Wasser, etwas Milch, 1 Eßl. Mehl, $1\frac{1}{2}$ Eßl. Fett.

Die Bratwürste läßt man etwa 10 Minuten in heißem Wasser ziehen,