

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

40. Geschmorte Karbonade

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

36. **Koteletts von Kalb- und Hammelfleisch** sind nur schmackhaft, wenn sie von großen Tieren stammen, die mehrere Tage vorher geschlachtet sind. Bei diesen Koteletts bleiben die Rippenknochen an dem Fleisch sitzen, nur wird von den oberen Teilen der Knochen das Fleisch etwas abgelöst. Nach unten zu werden die Koteletts rund zugestutzt. Die einzelnen Fleischstücke werden tüchtig geklopft, je mit einer Messerspitze Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und darauf in geriebenem Weißbrot gewälzt und alsdann gebraten. Zu diesem Zwecke werden 150 Gramm (3 Eßlöffel) Butter braun gemacht; in derselben werden die Koteletts auf hellem Feuer in 5 Minuten auf beiden Seiten braun gebraten.

37. **Geschmorte Hammel-Koteletts.** 1½ Pfund Hammelkoteletts werden gekocht. Das Fett, welches am Rande derselben sitzt, wird abgetrennt, in kleine Würfel geschnitten und gebraten, worauf 50 Gramm feingehackte Zwiebel, einige Priesen gestoßenen Pfeffers, 1 gestr. Eßlöffel Salz und ¼ saure Sahne hinzugefügt werden, sodaß eine Sauce entsteht, in welche die Koteletts gelegt und im Verschlußtopfe oder doch fest zugedeckt 1½ Stunden langsam geschmort werden.

38. **Wiener Schnitzel.** Hierzu eignet sich am besten das Fleisch von einer altschlachtenen Kalbskeule. Man schneidet 1 Pfund Fleisch in fingerdicke Scheiben, klopft diese, stutzt sie hübsch rund zu, bestreut jede mit einer Messerspitze Salz und einer Priesen Pfeffer, taucht sie dann in Eiweiß von etwa 2 Eiern, welches man vorher in einen tiefen Teller getan hat, sodann in Paniermehl und bratet die Schnitzel in etwa 2 Eßlöffel voll Butter in einer offenen Pfanne. In 5—8 Minuten sind die Schnitzel fertig; man schüttet nun etwas heißes Wasser darüber, um eine gute Sauce zu bekommen, die man einmal gut aufkochen läßt. Zu den Schnitzeln passen am besten geröstete Kartoffeln und Häuptelsalat.

39. **Rahm-Schnitzel** werden genau wie die Wiener Schnitzel behandelt, nur mit dem Unterschied, daß man sie nicht paniert, anstatt Pfeffer lieber etwas Paprika darauffstreut und zum Schlusse die Sauce bei nochmaligem Hinzuschütten von 1 Wasserglas voll saurem Rahm wiederholt aufkochen läßt, dann sofort serviert.

40. **Geschmorte Karbonade (vom Schwein).** 1½ Pfd. Karbonade werden, ohne daß die Knochen entfernt werden, schwach geklopft und in einen Kochtopf gelegt, in welchen 30 Gr. Butter getan wurden. Alsdann wird das Fleisch mit einem Gemische aus 30 Gramm fein gehackter Zwiebel, 15 Stück zerstoßenen Pfefferkörnern und 1 gestrichenem Eßlöffel Salz bestreut und mit ¼ Liter Wasser übergossen. Der Topf wird nun fest zugedeckt und das Fleisch darin ¾ bis 1 Stunde langsam geschmort. Ist das Fleisch gar, so wird es vorsichtig aus der Brühe heraus-

Christ. Dünger

Spezereihandlung

Dillsteinerstraße 14 (Sedansplatz)

empfiehlt sich den verehrlichen Hausfrauen bei Bedarf von:

- | | |
|-----------------------------------|----------------------------------|
| Kaffee | Reisstrohbelen und Bürsten |
| Chocolade, Tee, Kakao | Putztücher von 20 Pfg. an |
| Cichorien | Bodenöl, geruchlos und Itaubfrei |
| Toiletten-Seife | Weinkorken |
| Walch-Kernseife | Garant. reiner Tafelentf., |
| Seifenpulver | in Gläsern von 10 Pfg. an |
| Salatöl | Selbsteingemacht. Filderlauer- |
| Hanauer Wurstwaren | kraut u. eingemacht. Bohnen |
| Salami, Mettwurst | Garant. reiner Bienenhonig |
| Rauchfleisch | Parfüme |
| Teigwaren wie: Nudeln, Mak- | Stearinkerzen und Nachtlichte |
| karoni, sowie sämtl. Suppen- | Panamarinde |
| einlagen | Cylinder und Dochte |
| Dampfpäpfel | Sämtliche Hülsenfrüchte |
| Zweischgen | Sämtliche Backartikel |
| Birnen Schnitze | Oetkers und Eiermanns Back- |
| Hanauer Salz- u. Essiggurken | pulver |
| Sämtl. Putzmittel für die Küche | Cognac, Rum, Arac |
| Mehl, Eier | Bier, Originalabfüllung, |
| Feinst. Sübrahmtafelbutter | von 10 Flaschen frei ins Haus |
| Garant. rein. Schweinefchmalz | geliefert |
| Milchflaschen und Sauger | Rot- und Weißweine |
| Remy-Stärke | Prima Vollmilch |
| „Lucia“-Bügelkohlen, | Kunden werden jederzeit ange- |
| (geruchlos, Itaub- und dunstfrei) | nommen |
| Palmin | Bündelholz |
| Knorrs Suppeneinlagen | 100 Stück à 10 Pfg, |
| Maggis Suppenwürfel | 50 „ „ 11 „ |
| | 25 „ „ 12 „ |
| | frei vors Haus geliefert. |

genommen, an letztere 1 gestr. Teelöffel Mehl angerührt und schließlich die Brühe wieder über die Karbonade gegossen.

41. **Hasenbraten.** Man schneidet von dem abgezogenen und ausgenommenen Hasen zuerst die Vorderläufe, dann den Hals ab und haut die Rippen der Länge nach zur Hälfte durch; dann legt man den Hasen auf den Rücken, schneidet zwischen den Keulen den Schlusfknochen behutsam durch, löst den darin befindlichen Darm vorsichtig heraus, haut die Pfoten ab und wäscht den Hasen sauber aus, trocknet ihn ab und legt ihn auf ein reines Brett. Sodann häutet man die beiden Läufe und Keulen von beiden Seiten, hierauf ebenfalls den Rücken, spickt erst die Keulen und Läufe mit feinen Speckfäden, dann den Rücken in zwei Reihen von jeder Seite. Man legt jetzt den Hasen nebst den Läufen in eine passende Bratpfanne, salzt ihn, begießt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfund brauner Butter und läßt ihn unter fortwährendem Begießen gar braten, hierzu sind bei einem zarten, ausgewachsenen Hasen 40—50 Minuten erforderlich, bei einem alten Hasen 2 Stunden. Man bratet einen Junghasen am besten in einer Kasserolle; trennt dann den Rücken von den Keulen und bratet ihn von beiden Seiten braun und gar, wozu 10—15 Minuten genügen. Den Hasenfond spült man mit etwas Bouillon los, quirlt $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne mit 1 Teelöffel voll Weizenmehl durch, zieht die Sauce damit ab und passiert sie durch ein Sieb. Man haut beim Tranchieren den Rücken und die Keulen in egale Querstücke und legt diese in ihre frühere Gestalt auf einer langen Schüssel wieder zusammen. Die Keulenknochen kann man mit Papier-Manschetten bekleiden und an beiden Enden mit grünem Salat, Brunnenkresse, Endivien zc. garnieren.

42. **Gekochte Rindszunge.** Eine Zunge, welche ungefähr 3 Pfund wiegt, muß vollständig mit Wasser bedeckt 3—4 Stunden kochen. Ist die Zunge nicht geräuchert (gepökelt), so muß das Kochwasser gesalzen werden; man erhält dann nebenbei eine kräftige, wohlschmeckende Brühe, während die Brühe von einer gepökelten Zunge nicht gut schmeckt. Die dicke Haut der Zunge entfernt man, wenn letztere gar, aber noch heiß ist; nach dem Erkalten ist dies schwieriger. Als Sauce zu einer Zunge — falls man diese nicht ohne Sauce zu frischem Gemüse gibt — eignen sich: Meerrettigsauce, Moststrichsauce, Kapernsauce, Sardellensauce und Rosinensauce.

43. **Gebackene Leber.** 1 Pfund Kalbsleber wird enthäutet und in fingerdicke Scheiben geschnitten, mäßig gesalzen und gepfeffert, dann in Mehl gewälzt. Sodann werden 2 Eßlöffel Butter mit $\frac{1}{2}$ geschnittenen Zwiebel braun gemacht und darin die Leber in 5 Minuten auf lebhaftem Feuer rasch gebraten. Zur Auffüllung der Sauce nimmt man etwas heißes Wasser, welches man mit der Leber einmal in der Pfanne aufkochen läßt. Soll die ganze Leber auf einmal gebraten werden, ohne daß dieselbe

r

von:

n

n

frei

uer-

nnen

ig

ichte

back-

haus

ange-