

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

43. Gebackene Leber

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

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-

**Goldene Medaille**  
Internationale Ausstellung für Kochkunst, Hôtel- und Wirtschaftswesen, Frankfurt a. M. 1905

# Sparsame Hausfrauen



werden auf die Vorteile aufmerksam gemacht, welche ihnen der Einkauf unserer Spezial-Artikel bietet.

## ■ Kaffee's

**in den besten Qualitäten  
bei niedrigsten Preisen.**

### Geröstete Kaffee's

Nr.	das Pfd. <i>M</i>
158	Sehr gute Santos-Mschg. 1.—
157	Sehr gute Brasil-Mschg. 1.06
151	Holländische Mischung 1.10
148	Feingrün Java-Mischung 1.14
145	Feinblau Surinamart-M. 1.22
139	Wiener Mischung . . . 1.35
136	Feinhochg. Java-M. . . 1.44
124	Feinbl. Java-Mocca-M. . 1.40
118	Bläul. Javaart-Mocca . . 1.38
107	Karlsbader Mischung . . 1.52
101	Preanger-Mischung . . 1.76
100	Menado-Mischung . . . 1.88
99	Menado-Auslese . . . 2.20

### Rohe Kaffee's

Nr.	das Pfd. <i>M</i>
53	Afrika-Kaffee . . . . 0.82
49	Feingrünl. Santos-Kaffee 0.88
48	Feingrün Javaart . . . 0.92
45	Feinblau Surinamart . . 0.98
42	Blankgelb Javaart . . . 0.96
39	Feingelb Java . . . . 1.18
36	Hochgelb Java . . . . 1.32
30	Feinblau Ceylonart . . . 1.05
24	Feinbläul. ind. Mocca . . 1.10
21	Feinblau Java-Mocca . . 1.32
12	Gelb Java-Mocca . . . . 1.28
9	Feinblau Soemaniek . . . 1.60

Neueste Kaffee-Maschine mit Luftpumpe  
statt Mk. 10.— nur noch **6 Mk.**

## Emmericher Waaren-Expedition

Marktplatz 12.

**Lieferungen in der Stadt frei in das Haus.**

zuvor in Scheiben geschnitten wird, so muß dieselbe enthäutet und von den starken Sehnen befreit werden. Hiernach wird sie auf der Oberfläche mit geräuchertem Speck gespißt und mit 1 gestrichenem Eßlöffel Salz bestreut. Alsdann wird in einer Bratpfanne  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter hellbraun gemacht, die Leber hineingelegt und darin unter öfterem Begießen mit der Sauce  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde im Bratofen gebraten, wobei nach und nach  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne und nach Bedürfnis Wasser hinzugegossen wird.

44. **Gebratene Nieren.** Wird genau wie Leber behandelt; nur achte man darauf, nicht zu stark zu salzen, da Nieren leicht scharf schmecken.

45. **Gedämpfte Leber.** 1 Pfund Kalbsleber wird enthäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten und mit 1 gestr. Eßlöffel Salz bestreut. In einen Schmortopf werden dann 2 Eßlöffel Butter getan und  $1\frac{1}{2}$  feingehackte Zwiebel, die in der Butter zunächst hellgelb geschmort werden. Ist dies geschehen, dann wird die Leber gesalzen und gepfeffert und  $\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser in den Topf getan und  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam geschmort. An die Sauce wird zuletzt eine Messerspitze Kartoffelmehl und ein kleiner Teelöffel Liebigs Fleischextrakt gerührt.

46. **Saure Nieren.** Die Nieren werden gehäutet, zerschnitten und in Salzwasser gekocht; dann macht man eine braune Einbrenne (Braunmehl) und füllt diese zur Hälfte mit Essig und zur Hälfte mit Wasser nach. In dieser Sauce läßt man die Nierenstücke  $\frac{1}{4}$  Stunde dämpfen, nachdem man Lorbeerblatt, Zwiebel, Pfeffer, etwas Salz und Nelken hinzugefügt hat.

47. **Fricassée von Kalbfleisch.**  $1\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch wird mit Salzwasser bedeckt und in einer Stunde gar gekocht, wobei das Wasser schließlich bis auf  $\frac{1}{2}$  Liter eingekocht wird. Nachdem das Fleisch abgekühlt ist, wird es in Scheiben geschnitten und in eine Sauce getan, welche man erhält, wenn in 75 Gramm Butter  $\frac{1}{16}$  Liter Mehl gelb geschwitzt, und mit dem beim Kochen des Fleisches gewonnenen  $\frac{1}{2}$  Liter Brühe verkocht wird. Der Sauce zugesetzt werden 40 Gramm feingehackte Sardellen, 20 Gramm Kapern,  $\frac{1}{16}$  Liter Weißwein, der Saft von  $\frac{1}{4}$  Citrone und schließlich 2 Eigelb. — Will man das Fricassée besonders fein haben, dann füge man noch Fleischklößchen und Weißbrotklößchen, sowie 30 Gramm gekochte Morcheln,  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten und zerkleinerten Blumenkohl und eine Kalbsmilch bei. Das Gericht kann das Aufwärmen gut vertragen.

48. **Hammelfleisch gedämpft mit Kartoffeln.** 1 Etr. rohe, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden abgebrüht und mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund Hammelfleisch, welches von den Knochen befreit und in Stücke geschnitten wurde, schichtweise — je eine Schicht Kartoffeln und dann eine Schicht Fleisch u. s. w. — in eine Puddingsform gelegt. Zwischen die Schichten wird fein gehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz getan, wozu im ganzen 2