

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

44. Gebratene Nieren

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

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