

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

48. Gedämpft. Hammelfleisch mit Kartoffeln

[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

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.

Tee, Chocolate, Cacao, Bisquit, Vanille u. s. w.

in besten Qualitäten bei niedrigsten Preisen.

China- und indische Tees

Nr.		d. Pfd. <i>M</i>
187	Familien-Tee	1.60
186	Souchong-Grus	1.65
182	Feinster Souchong . . .	2.05
181	Fein Lapseng-Souchg. . .	2.50
192	Fein Ceyl.-Pekoe	3.10
174	Extrafein Souchong . . .	3.65
175	Congo-Mischung	1.75
172	Souchong engl. Mischg. .	2.15
183	Assam Pécco, ind. Misch. .	2.60
170	Lapseng-Souch., russ. . .	2.90
195	Seas.-Souch., russ. Misch. .	3.45
168	Mandarin-Mischung . . .	4.20

Chocoladen- u. Cacao-Pulver

Nr.		d. Pfd. <i>M</i>
875	Van. Block-Chocolade I . .	1.05
876	Van. Block-Chocolade II . .	1.—
877	Van. Riegel-Chocolade . . .	1.05
882	Vanille-Chocolade F	1.30
881	Vanille-Chocolade E	1.50
880	Vanille-Chocolade D	1.70
879	Vanille-Chocolade B	2.25
886	Gesundheits-Chocolade . . .	1.50
890	Entölt. Cacao-Pulver II . . .	2.10
889	Entölt. Cacao-Pulver I . . .	2.35
888	Edel-Cacao-Pulver	2.70
884	Echt holl. Cacao-Pulver . . .	2.30

Feinste Bourbon-Vanille, kleine Stange 8 *S*, mittelgrosse 14 *S*,
grosse 20 *S*, sehr grosse 30 *S*, Bisquit Langenburg.

Rauchtabak, Cigarren, Cigarillos in allen Preislagen.

Emmericher Waaren-Expedition

Marktplatz 12.

Lieferungen in der Stadt frei in das Haus.

mittelgroße Zwiebeln (50 Gramm), 2 gute Messerspitzen Pfeffer und 1 Eßlöffel Salz erforderlich ist. Ueber den Inhalt der Form wird $\frac{1}{8}$ Liter Wasser gegossen; die Form wird in einen Topf mit Wasser gesetzt, in welchem sie 3 Stunden verbleibt, während das Wasser fortwährend kocht. — War das Hammelfleisch stark mit Fett bewachsen, dann bedarf es eines weiteren Zusatzes von Fett zu der Speise nicht; andernfalls muß noch 50 Gramm Butter, auf die einzelnen Schichten von Kartoffeln und Fleisch verteilt, dem Gerichte beim Einlegen in die Form zugesetzt werden.

49. **Hammelfleisch mit Kohl und Kartoffeln gedämpft.** (Irish stew.) Hierzu ist erforderlich: 1 Pfund Wirsing-(Savoyer-)Kohl in zugerichtetem Zustande (wozu 2—3 Kohlköpfe einzukaufen sind); 1 Liter rohe Kartoffeln, die nach dem Schälen in Scheiben geschnitten und mit heißem Wasser abgebrüht werden; $1\frac{1}{2}$ Pfund Hammelfleisch, das roh in fingerdicke Scheiben und diese wieder noch in Stücke zerschnitten werden; eine große Zwiebel (50 Gr.), fein gehackt; 20 Pfefferkörner gestoßen und mit 1 gestr. Eßlöffel Salz vermischt; 100 Gr. Butter oder Fett. Dann werden die Kohlköpfe in Viertel zerlegt; die Strunken ausgeschnitten und der Kohl zwischen das Fleisch und die Kartoffeln gemischt, die ganze Mischung in eine große Puddingform getan, die sodann in einen Topf heißen Wassers gestellt wird, das so lange (ca. 2 Stunden) kochen muß, bis das Gericht gar ist.

50. **Gänselein, gedämpft.** Das Gänselein (Flügel, Hals, Kopf, Füße, Magen und Herz) wird mit 1 Liter Wasser, 1 gestrichenem Eßlöffel Salz, 1 Lorbeerblatt, 5 Gewürzkörnern, 5 Pfefferkörnern und 1 kleinen Zwiebel angesetzt und 2—3 Stunden bis zum Weichwerden gekocht, wobei die Brühe bis auf $\frac{1}{2}$ Liter einkochen muß. Diese wird dann durch ein Sieb gegossen; mit ihr wird $\frac{1}{16}$ Liter Mehl, welches in 30 Gramm Butter gelb geschwitzt wurde, verkocht. Mit der fertigen Sauce übergießt man das Gänselein und bringt es zu Tisch mit Salzkartoffeln.

51. **Huhn mit Reis.** Ein altes Huhn wird vollständig mit Wasser bedeckt und mit einem gestr. Eßlöffel Salz zum Feuer gebracht und je nach dem Alter 3—4 Stunden gekocht. Ferner wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reis abgebrüht und $1\frac{1}{2}$ Stunden vor dem Anrichten mit $\frac{1}{2}$ Liter von der Hühnersuppe ausgequollen und mit 1 gestr. Eßlöffel Salz gewürzt; nach und nach wird dem Reis noch $\frac{1}{2}$ Liter der Hühnersuppe zugesetzt. Ist das Huhn gar, so wird es zerschnitten in die Mitte einer Schüssel gelegt und um dieses herum der Reis, der dann noch mit 50 Gramm (1 gehäuften Eßlöffel) zerlassener Butter übergossen und mit $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesan Käse bestreut wird. — Wenn man sparsam sein will, kann man den Parmesan Käse auch fortlassen.

52. **Lungenmus (Gasphee).** Lunge, Herz und Milz eines Kalbes werden mit gesalzenem Wasser bedeckt 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden gekocht. Das Fleisch — nach dem Kochen ungefähr 2 Pfund —