

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

50. Gedämpft. Gänseklein

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

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 (Gashce).** 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 —