

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

52. Lungenmus

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

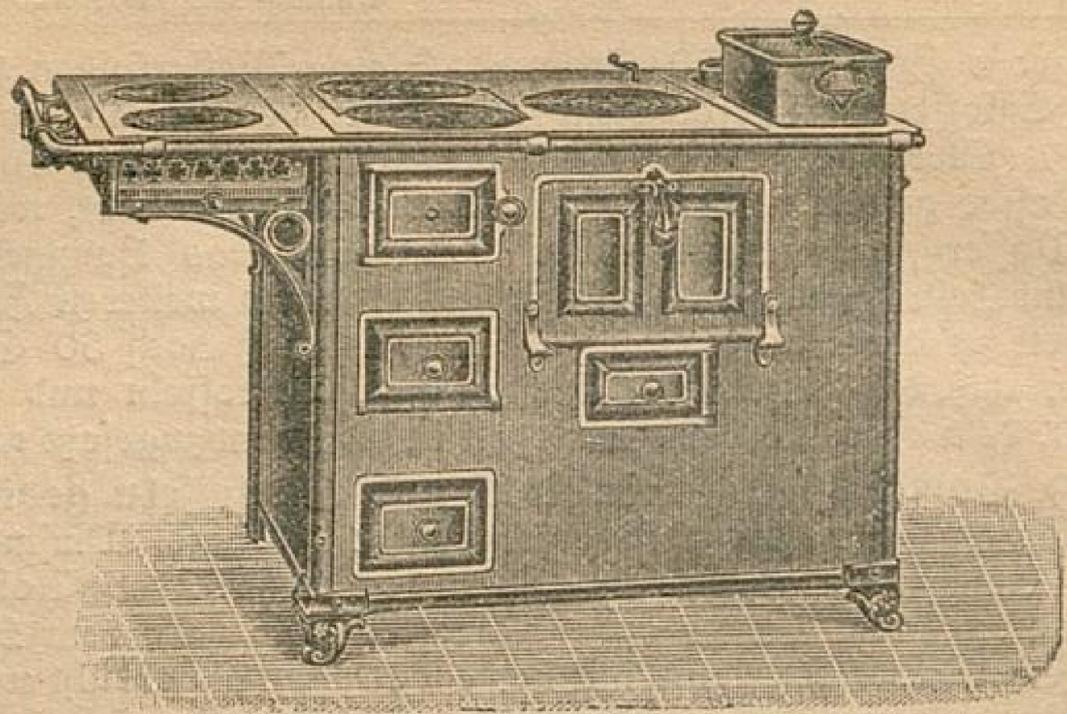
mittelgroße Zwiebeln (50 Gramm), 2 gute Messerspitzen Pfeffer und 1 Eßlöffel Salz erforderlich ist. Ueber den Inhalt der Form wird  $\frac{1}{8}$  Liter Wasser gegossen; die Form wird in einen Topf mit Wasser gesetzt, in welchem sie 3 Stunden verbleibt, während das Wasser fortwährend kocht. — War das 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 Parmesankäse bestreut wird. — Wenn man sparsam sein will, kann man den Parmesankäs 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 —



# Albert Fischer

— Herd- und Ofengeschäft —

2 Kienlestrasse 2 .∴. Telefon 962

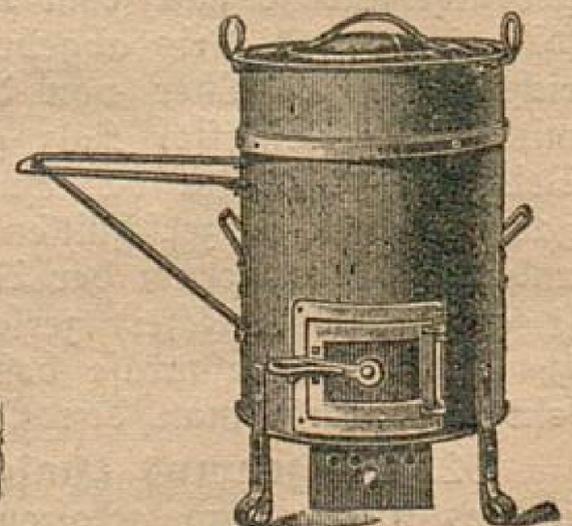
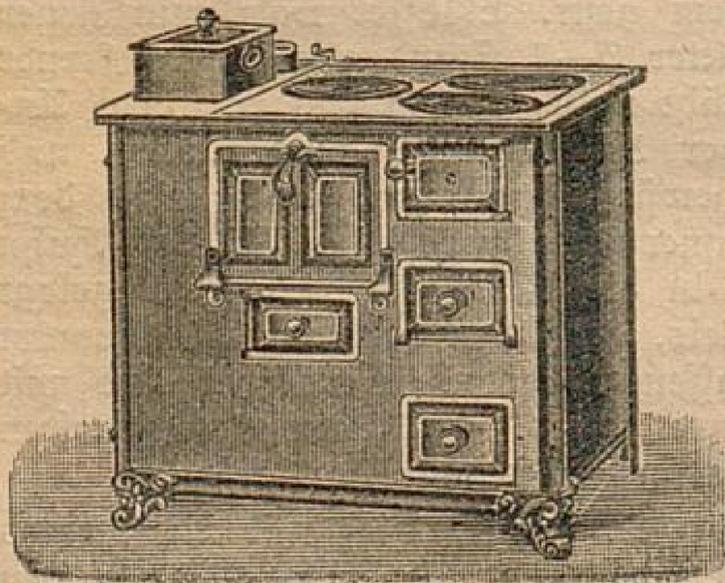
**Kochherde** von der billigsten lackierten bis zur feinsten emaillierten Ausführung.

Spezialität:

Porzellan-Herde in Verbindung mit Gaskochern  
 ————— und Gasbackofen. —————

Transportable Waschkessel mit Kupferkesseln  
 ————— und mit verzinnnten Kesseln. —————

Billige Preise, solide Ausführung, Lieferung in wenigen Tagen ab Lager.



wird ganz fein gehackt, die Brühe bis auf  $\frac{1}{2}$  Liter eingekocht. In 50 Gramm (1 Eßlöffel) Butter wird nun 1 geriebene Zwiebel (50 Gramm) und  $\frac{1}{16}$  Liter Mehl geschwitz und mit der Brühe verkocht; der entstandenen Sauce werden 40 Gramm Kapern,  $\frac{1}{4}$  Pfund fein gehackte Sardellen (oder in Ermangelung dessen das Fleisch von 1 Haring), 2 Messerspitzen gestoßener Pfeffer und nach Geschmack Essig zugesetzt. Ist die Sauce fertig, wird das gehackte Fleisch hineingetan und alles zum Aufkochen gebracht.

53. **Hasenragout.** Kopf, Herz, Lungen, Rippen und die unteren Teile der Läufe eines Hasen werden in 1 Liter Wasser, mit 1 zerschnittenen Zwiebel, 15 Pfefferkörnern, 1 Lorbeerblatt und 2 Eßlöffel Weinessig weichgekocht. Darauf wird das Fleisch aus der Brühe genommen, diese durch ein Sieb gegossen, das Fleisch von den Knochen abgelöst und in Stücke geschnitten. Sodann läßt man  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl in 2 Eßlöffeln Butter oder Rinderfett dunkelbraun werden, tut die auf  $\frac{1}{2}$  Liter eingekochte Brühe und das Fleisch hinzu und läßt das Ganze nochmals gut durchkochen. Es erhöht den Wohlgeschmack, wenn man einige Löffel Wein und etwa 40 Gramm Steinpilze, welche besonders gekocht werden, beifügt.

54. **Zungenragout.** Die gekochte Rindszunge (siehe gekochte Rindszunge Nr. 42) wird, solange dieselbe heiß ist, in Scheiben geschnitten und in eine Sauce gelegt, die in folgender Weise hergestellt ist: Man nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Fett, bräune darin  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl und gieße selbe mit Brühe, in welcher die Zunge gekocht wurde, auf; hiernach gebe man etwa 6—8 Pfefferkörnchen, 1 Lorbeerblatt, 1 zerschnittene Zwiebel, 20 Gramm Capern in die Sauce, ebenso den Saft einer halben Citrone, sowie 3—4 Stück Würfelzucker hinein und lasse alles gut etwa  $\frac{1}{2}$  Stunde fest einkochen und siebe die ganze Sauce durch; lege sodann die Zungenscheiben hinein und lasse alles nochmals gut aufkochen, nachdem man je nach Geschmack noch etwas Weinessig oder Wein beigefügt hat. Wenn man das Zungenragout serviert, pflegt man dasselbe mit gekochtem Kalbshirn (welches in etwa nußgroße Stücke geschnitten wurde), mit Champignons und mit der Länge nach zerschnittenen Essiggürkchen zu garnieren.

55. **Ungarisches Rinds- oder Ochsen-Gulasch.** Man nehme  $\frac{1}{4}$  Pfund Fett, 2 Zwiebel in  $\frac{1}{4}$  Teile zerschnitten und röste die Zwiebel recht braun, dazu nehme man  $2\frac{1}{2}$  bis 3 Pfund gut unterspicktes Rindfleisch, am besten Eisbein oder Pastetenstück, welches in Würfel geschnitten wurde, nehme hierzu  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel Salz und 1 gute Messerspitze voll Pfeffer oder 3—4 Priesen Paprika, und dämpfe das Fleisch, bis es recht viel Sauce gezogen hat und sich mit der Gabel gut durchstechen läßt; hierauf gieße man so viel heißes Wasser über das Fleisch, daß es vollständig bedeckt ist, und lasse es bei gutem Feuer  $\frac{1}{2}$  bis 2