

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

55. Ungarisches Gulasch

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

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.

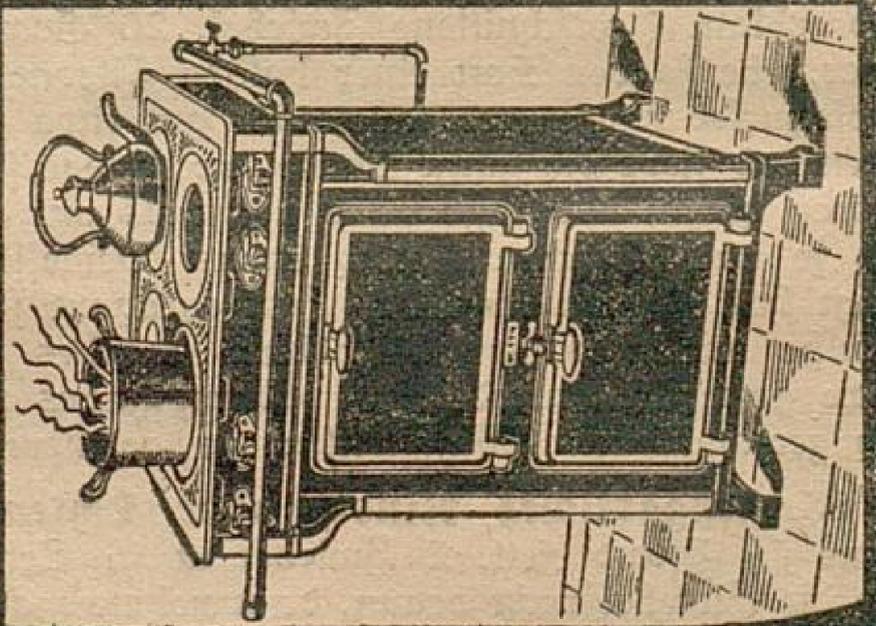
54. **Zungenragout.** Die gekochte Rindszunge (siehe gekochte Rindszunge Nr. 42) wird, solange dieselbe heiß ist, in Scheiben geschnitten und in eine Sauce gelegt, die in folgender Weise hergestellt ist: Man nehme $\frac{1}{4}$ Pfund Fett, bräune darin $\frac{1}{4}$ Liter Mehl und gieße selbe mit Brühe, 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

Gasherd-Tische

zu jedem Gasherd passend, zu billigsten Preisen.

Junker & Ruh-Gaskocher und Herde



mit patentiertem einhahnigem

Doppelsparbrenner

Absolut geringster Gasverbrauch

.....
Ausführliche Kataloge u. Vorführung durch:

Albert Fischer, Herd- und Ofengeschäft

2 Kienlestrasse 2 Telefon 962

Gaskocher

von den einfachsten bis zu den feinsten.

Stunden fest kochen. — Da in fast allen Fällen Gulasch mit Kartoffeln serviert wird, empfiehlt es sich, um wirklich ein recht gutes Gulasch zu bekommen, die nicht ganz gar gekochten Kartoffeln in das Gulasch hineinzuschütten und mit dem Gulasch gar kochen zu lassen.

56. **Lenden-Gulasch.** 1 Pfund Lende wird enthäutet, geklopft und von allem Fett befreit, leicht eingesalzen und papriziert und in kleine Würfel geschnitten. Hierauf nimmt man 2 Eßlöffel Butter, bräunt darin 1 Zwiebel (natürlich in kleine Stückchen zerschnitten) und schüttet sodann die zerschnittene Lende über die Zwiebeln, deckt die Pfanne oder den Topf, in welchem das Gulasch gekocht wird, gut zu und rühre oftmals um. In etwa 20 Minuten ist das Gulasch, auf welches man noch etwa 1 Tringlas heißes Wasser gießt und einmal aufkochen läßt, fertig. Das Mitkochen von etwa 1 Glas Portwein schmeckt vorzüglich.

57. **Kalbs-Gulasch** wird ganz genau wie ungarisches Gulasch hergestellt, nur mit dem Unterschied, daß man zum Schluß die Kartoffeln nicht mitkochen läßt, sondern separat serviert. — Zu Kalbs-Gulasch kann man auch als Zutat anstatt Kartoffeln entweder Maccaroni-Nudeln oder Spätzle nehmen.

58. Zu **Szegediner Gulasch** nimmt man das fertige Kalbs-Gulasch (welches aber nicht mit Pfeffer, sondern mit Paprika gewürzt sein muß) und läßt es etwa 1 Stunde mit fertiggekochtem Sauerkraut (in welchem ein Apfel mitgekocht wurde) nochmals gut aufkochen. Wenn die Brühe stark einkocht, kann man entsprechend heißes Wasser zugießen und aufkochen lassen.

59. **Falscher Hasenbraten, Gackbraten.** $\frac{3}{4}$ Pfund Rindfleisch, $\frac{3}{4}$ Pfund ganz mageres Schweinefleisch, 2 ganze Eier, $\frac{1}{8}$ Liter geriebenes Weißbrot, 1 gestrichener Eßlöffel Salz und nach Geschmack 2 Messerspitzen voll Pfeffer werden gut zuzammengerührt und die Masse zu einem schmalen länglichen Braten geformt. In einer offenen Bratpfanne wird nun $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter braun gemacht, der Braten in dieselbe gelegt und bei mäßiger Hitze $\frac{3}{4}$ bis 1 Stunde gebraten. Es ist darauf zu achten, daß der Braten nicht an der Pfanne ansetzt; ferner muß von Zeit zu Zeit der Butter etwas Wasser oder nach und nach $\frac{1}{8}$ bis $\frac{1}{4}$ Liter saure Sahne zugesetzt werden, damit die Butter nicht brenzlich wird.

60. **Fleisch-Pudding.** 1 Pfund mageres Schweinefleisch und 1 Pfund Rindfleisch werden sehr fein gehackt und mit 100 Gramm geriebenem Weißbrot, 100 Gramm Butter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 4 ganzen Eiern und 2 Eiweiß — das Gelbe von den 2 Eiern wird zur Sauce verwendet —, ferner mit 2 Gr. Pfeffer, 20 Gramm Salz und nach Belieben mit 2 mittelgroßen geriebenen und in der oben angegebenen Butter geschwitzten Zwiebeln zu einem Teige angemengt, welcher alsdann in einer mit Butter ausgestrichenen Puddingform 3 Stunden gekocht wird. Der Pud-