

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

56. Lendengulasch

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

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 Pudd-