

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

60. Fleischpudding

[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.

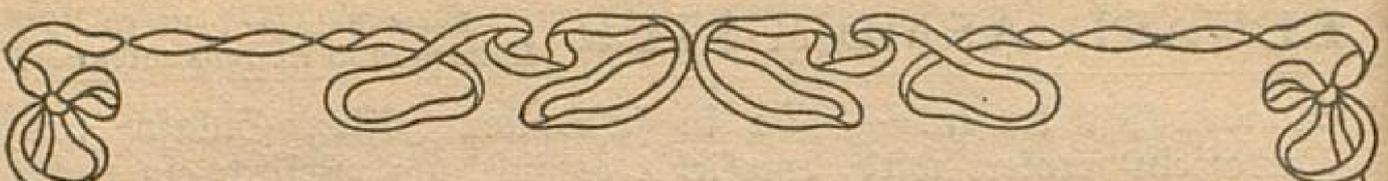
56. **Lenden-Gulasch.** 1 Pfund Lende wird enthäutet, geklopft und von allem Fett befreit, leicht eingesalzen und papriziert und in kleine Würfel geschnitten. Hierauf nimmt man 2 Eßlöffel Butter, bräunt darin 1 Zwiebel (natürlich in kleine Stückchen zerschnitten) und schüttet sodann die zerschnittene 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 Pud-



**Conditorei & Café
Friederich**

Inhaber: G. Friederich

PFORZHEIM

: Gegründet im Jahre 1868 :

Blumenstrasse 8 * * Telefon Nr. 912

: Elektrischer Kraftbetrieb :

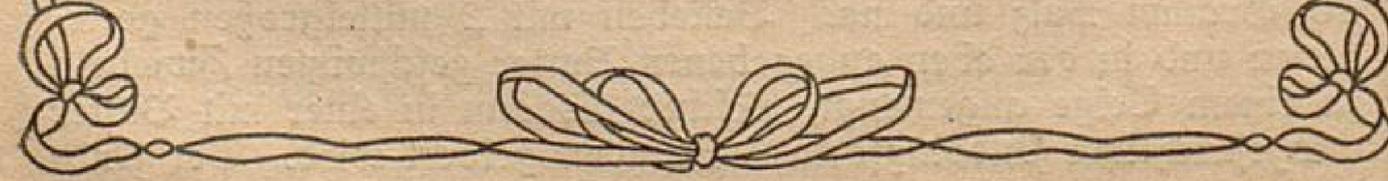
Kaffee, Tee, Schokolade,
Eis, Rahm

Grösste Auswahl in feinstem
Backwerk

: zu jeder Tageszeit :

Bonbons, Bonbonnières,
Liköre

Offene u. Flaschenweine.



ding wird mit einer Kapernsauce oder mit einer Herings- oder Sardellensauce gegeben.

61. **Fricandellen.** Von einem Teig aus $\frac{3}{4}$ Pfund Fleisch — und zwar Schweinefleisch oder zur Hälfte Schweine-, zur Hälfte Rindfleisch —, 1 Ei, $\frac{1}{16}$ Liter getrocknetem und geriebenem Weißbrot, halb soviel Wasser, 1 Teelöffel Salz, 2 Prisen Pfeffer formt man (ungefähr 8 Stück) Klöße, die mit einem Messer glatt gemacht und in 100 Gramm (2 Eßlöffel) Butter, welche zuvor in einer Pfanne braun gemacht wurde, 5 Minuten gebraten werden.

62. **Kohlklops.** Von 2 mittelgroßen Köpfen Weißkohl werden die Blätter abgenommen, von den Rippen befreit und 10—15 Minuten gekocht, bis sie well geworden sind. Dann läßt man sie auf einem Siebe abtropfen und wickelt in jedes einzelne Blatt von nachstehender Füllung: 1 Pfund gehacktes Schweinefleisch, $\frac{1}{16}$ Liter geriebenes Weißbrot, 1 kleine, in 20 Gramm Butter geschwitzte Zwiebel, 2 Prisen Pfeffer und 1 Teelöffel Salz. In einem Schmortopfe läßt man nun 50 Gramm (1 Eßlöffel) Butter braun werden, bringt eine kleine, in Scheiben geschnittene Zwiebel, 8 Gewürzkörner, 1 Teelöffel Salz und die in die Kohlblätter gewickelten Klopsen hinein und übergießt diese mit soviel Wasser, daß sie davon bedeckt sind. Der Topf wird dann mit dem Deckel verschlossen und der Inhalt $1\frac{1}{2}$ Stunden geschmort.

63. **Leberklöße.** 1 Pfund Kalbsleber wird von der Haut und den Sehnen befreit, sehr fein gehackt und mit $\frac{1}{4}$ Pfund fein gehacktem frischen oder geräucherten Speck, 2 ganzen Eiern, 1 Löffel Salz, 20 gestoßenen Pfefferkörnern, 80 Gramm geriebenem Weißbrot und nach Belieben 1 kleinen geriebenen Zwiebel zu einem Teige verarbeitet, aus dem man ungefähr 12 mittelgroße Klöße formt. Die Klöße werden in kochendes Salzwasser getan und 15—20 Minuten gekocht, wobei dieselben im Wasser frei schwimmen müssen.

64. **Füllung für Gänse.** I. Man hackt die Gänseleber, Herz und Magen, sowie $\frac{1}{4}$ Pfund mageres Schweinefleisch sehr fein, fügt $\frac{1}{4}$ Liter geriebenes Weißbrot, 1 Ei, 20 zerstoßene Pfefferkörner, 1 gestrichenen Eßlöffel Salz, 25 Gramm (1 Eßlöffel ungefähr) Butter, in welcher man 1 kleine geriebene Zwiebel geschwitzt hat, und $\frac{1}{16}$ Liter Wasser hinzu und knetet alles zu einem Teige zusammen, der in die Gans hineingestopft wird, nachdem diese zum Braten vorgerichtet ist. Da diese Füllung nicht ausreichend ist, die Gans ganz voll zu stopfen, so kann man noch den leer bleibenden Raum mit $\frac{1}{2}$ Liter nach nachstehender Vorschrift hergerichteten Kartoffeln ausfüllen.

II. **Kartoffelfüllung.** Für eine Gans wird 1 Etr. frisch gekochte Pellkartoffeln, nachdem sie enthäutet, in einem Gemisch von 1 Eßlöffel Salz und 15 gestoßenen Pfefferkörnern