

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

64. Füllung für Gänse

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

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

# ■ Pforzheimer ■ General-Anzeiger

(Gesellschaft mit beschränkter Haftung)

Buchdruckerei ■ ■ Buchbinderei

Verlag des General-Anzeiger für Pforzheim  
und Umgebung

Verlag des Adressbuches der Stadt Pforzheim

Kataloge in jeder Grösse u. Ausführung

— Illustrations- und Werkdruck —

Sämtl. Druckfachen für den  
Geschäfts- und Privatbedarf

==== Broschüren ====

sowie Druckarbeiten in Massenauflagen

## Schwarzwald-Bilder:

1. Wildbad und Umgebung
2. Murgtal und Badener-Höhe-Gebiet
3. freiburg, feldberg, Belchen

Je 1 Album mit 40 künstlerischen Aufnahmen

Impressen-Lager

gewälzt. Wird außer der Kartoffelfüllung noch Leberfüllung nach Nr. 1 gemacht, dann genügt  $\frac{1}{2}$  Liter Kartoffeln.

III. Apfelfüllung. 6 Stück (ungefähr  $\frac{1}{2}$  Liter) mittelgroße Äpfel werden ungeschält in je 4 Stücke geschnitten und die Gans gestopft. Viele lieben dazu noch einen Zusatz von 1 kleinen Strauß Majoran oder Beifuß.

65. **Füllung für junge Hühner oder Tauben.** (Ausreichend für 2 Stück Hühner oder 4 Tauben.) I. Süße Füllung: Es wird ein Teig gemacht aus 50 Gramm ( $\frac{1}{8}$  Liter) geriebenem Weißbrot, 1 Ei, 1 gehäuften Teelöffel Butter, 3 Eßlöffeln Wasser, Zucker nach Geschmack, 3—4 geriebenen süßen Mandeln und 20—30 kleinen Korinthen. Salz nach Geschmack. — II. Leberfüllung. Man hackt Herzen, Leber und Magen der zu füllenden Hühner ganz fein und mischt daraus mit 50 Gr. ( $\frac{1}{8}$  Liter) geriebenem Weißbrot, 1 Ei, 1 gehäuften Teelöffel Butter, Salz und einer Prise gestoßenem Pfeffer einen Teig. — III. Petersilienfüllung. Statt einer Fleischfüllung stopft man auch in die Hühner, nachdem dieselben zuvor mit Salz ausgerieben, einen Strauß Petersilie mit 1 Teelöffel Butter.

66. **Füllung für Enten.** Hierzu eignet sich eine wie vorstehend unter Nr. 2 angegebene Leberfüllung. Die dort für 2 kleine Hühner festgestellte Menge genügt für eine Ente. Bemerkte werde noch, daß die Füllung auch gerät, wenn Herz und Magen nicht dazu getan, sondern anderweitig, vielleicht mit dem Entenfleisch verwendet wird. — Auch kann man die Enten füllen mit  $\frac{1}{2}$  Liter frisch gekochten und abgepelten Kartoffeln, welche in einem Gemisch von 1 Eßlöffel Salz und 15 gestoßenen Pfefferkörnern gewälzt sind. — Manche ziehen allen anderen die Füllung mit Äpfeln vor, wozu 3 mittelgroße Äpfel für eine Ente verwendet werden, welche ungeschält je in 4 Stücke zerschnitten wurden.

67. **Bratwurst.**  $2\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch (einschließlich  $1\text{—}1\frac{1}{2}$  Pfund Fett) ohne Knochen gerechnet und zwar am besten vom Karbonadenstück, wird sehr fein gehackt, mit 30 Gr. Salz und 4 Gramm gestoßenem Pfeffer vermischt und mittelst eines Wursttrichters ganz lose in dünne Schweinsdärme gestopft. Die Wurst muß so lose gestopft sein, daß sie platt gedrückt kaum ein kleiner Finger stark ist, weil sie sonst beim Braten platzt; deshalb sind zu obiger Menge auch ungefähr 3 Meter Därme erforderlich. Im Winter hält sich die Wurst, wenn luftig aufgehängt, bis zu 14 Tagen. — Will man die Wurst braten, so begießt man sie mit kochendem Wasser, läßt sie 5 Minuten darin stehen und trocknet sie dann mit einem Tuche ab, damit das anhaftende Wasser das Fett der Bratpfanne nicht umherspritzen macht. Für 3—4 Personen wird ein Pfund Wurst in eine Pfanne gelegt, in welcher vorher 75 Gramm Butter (eine Menge, mit welcher auch bis 2 Pfund gebraten werden können) braun ge-