

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

67. Bratwurst

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

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 $1\frac{1}{2}$ 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-

Die **Bürstenfabrik**
von
E. Gentner

Reuchlinstrasse No. 4
neben dem Marktplatz

empfiehlt sich den verehrl. Hausfrauen bei Bedarf von

Bürsten- und Pinsel-Waren
von den gewöhnlichsten bis zu den feinsten.



Ferner:

Kämme, Zahnbürsten, Necessaires, Taschenspiegel, Schwämme, Fensterleder, Parkett-Bürsten, Parkett-Stahl-Bürsten (als Ersatz für Stahlspähne), Parkett-Wichse, Putztücher, Bodenöler, Waschseile, Klammern, Wäsche-Trocken-Apparate, Tür-Vorlagen in den verschied. Qualitäten), Federwedel, Markttaschen u. alle in dies Fach einschlagenden Artikel.



Reelle beste Bedienung. Normale Preise.

RABATT-MARKEN.

beiden Seiten gebräunt ist. Man hüte sich dabei, mit der Gabel hineinzustecken, weil sonst das Fett ausspritzt und die Wurst trocken wird.

68. Leberwurst zu machen. 1 Pfund Schweinsleber wird roh in fingerbreite Streifen geschnitten und in einer Schale 3—4 mal mit heißem Wasser abgebrüht. Durch diese letztere Behandlung verliert die Leber den strengen Geschmack und wird die Wurst zart; je nachdem man nun die Leber mehr oder weniger zart an Aussehen und Geschmack haben will, so muß man das Abbrühen öfter oder weniger oft vornehmen. — Ferner wird $\frac{1}{2}$ Pfund Schweinefleisch (Kammstück oder Carbonade, wobei die Knochen nicht mitgewogen sind) $\frac{1}{2}$ Stunde und $\frac{1}{2}$ Pfund frischer Speck 20 Minuten lang gekocht. Das Fleisch wird, wie auch die Leber, ganz fein gehackt — wenn man eine Fleischhackmaschine benutzt, muß die Masse dreimal durch die Maschine gehen —, der Speck dagegen wird in ganz feine Würfel geschnitten und alles zusammengemengt, mit 15 Gramm Salz und 2 Gramm Pfeffer gewürzt und in Därme gestopft. Man gebraucht dazu $\frac{3}{4}$ Meter passenden Darm. — Nachdem die Wurst gestopft und an den Enden zugebunden ist, wird sie $\frac{1}{2}$ Stunde ganz langsam gekocht; geschieht dies nicht auf ganz schwachem Feuer ganz langsam, so platzt die Wurst durch den in ihr sich bildenden Wasserdampf. — Bemerkenswert wird noch, daß die Leber, wenn man keine Fleischhackmaschine benutzen kann, in welcher die Sehnen schon abgesondert werden, nach dem Hacken durch ein Sieb getrieben werden muß, behufs Entfernung der Sehnen, und daß man das zur Wurst erforderliche Fleisch und den Speck schon zweckmäßig so früh kocht, daß man beides vor dem Zerschneiden erkalten lassen kann, weil sich der Speck in kaltem Zustande besser schneiden läßt. Das Fett von der Brühe wird auch mit in die Wurst genommen. — Wer Zwiebeln liebt, der mag eine kleine Zwiebel in kleine Würfel geschnitten und in 30 Gramm Schmalz gar geschwitzigt der Wurstmasse beimengen.

69. Sülze. 1 Pfund Schweine- und 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 20 Gewürz- und 20 Pfefferkörner, sowie 2 gestrichene Eßlöffel Salz läßt man mit $\frac{1}{2}$ Liter Wasser kochen, bis das Fleisch gar ist. (Das nach einer Stunde weiche Kalbfleisch wird dann herausgenommen, während das Schweinefleisch noch 1 Stunde länger kochen muß.) Das Fleisch wird nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten. Ist die Brühe — $\frac{1}{2}$ Liter —, welche zur Ausscheidung des Gewürzes zc. durch ein Sieb gegossen wurde, erkaltet, so wird das Fett oben abgenommen. Nachher wird die Brühe wieder heiß gemacht, nach Geschmack mit Essig ($\frac{1}{16}$ Liter) versetzt und mit 10 Gramm Gelatine vermischt, die vorher in 2 Eßlöffel heißem Wasser gelöst wurden. In diese Brühe wird nun das geschnittene Fleisch getan und die ganze Masse in eine naggemachte Schüssel oder Form getan, in welcher man sie erkalten läßt, um sie nachher