

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

155. Bratenfüllsel

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

154. **Spiegeleier.** 6 Eier werden vorsichtig, daß der Dotter nicht zerdrückt wird, auf einen flachen Teller geschlagen und dann zusammen in eine Pfanne geschüttet, in welcher man vorher 50 Gramm Butter heiß, aber nicht braun gemacht hat. Auf schwachem Feuer werden die Eier so lange gebacken, bis das Eiweiß fest geworden ist, die Dotter aber noch ganz weich sind. Nachdem die Eier in der Pfanne von einander getrennt sind, sodaß das Gelbe möglichst immer in der Mitte eines Stückes Eiweiß sitzt, nimmt man sie vorsichtig aus der Pfanne heraus und streut Salz und Pfeffer darüber.

155. **Bratenfüllsel** für Kalbsbrust. Man nehme 2 harte Brötchen, weiche selbe in Wasser und presse sie, wenn sie gut durchweicht sind, von allem Wasser aus. Sodann verrühre man die Brötchen mit 2 ganzen Eiern und 2—3 Eßlöffeln Mehl, füge 1 Teelöffel Salz, 2—3 Prisen Pfeffer und ganz wenig Muskatnusspulver bei, welche Mischung man in einer Pfanne, in welcher vorher 2 Eßlöffel voll Schmalz oder Butter gebräunt wurden, etwa 10 Minuten rösten läßt. Hiernach lasse man das Füllsel kalt werden und fülle es in die Kalbsbrust.

Für Gansbraten kann man das gleiche Füllsel nehmen; man pflegt aber in dasselbe auch noch die Gansleber, den Magen und das Herz, fein gehackt, mit zu verrühren, in welchem Falle man noch 1 Ei mehr und 1 Eßlöffel voll Fett mitrührt, damit das Füllsel recht saftig und recht schmackhaft wird.

Für Tauben kann man ebenfalls das gleiche Füllsel nehmen, wie für Kalbsbrust, nur daß man natürlich hierzu, je nach der Anzahl der zu füllenden Tauben, entsprechend weniger Brötchen und weniger Mehl beizufügen hat; außerdem soll man, wenn die Tauben für leidende Personen bestimmt sind, nur recht wenig Salz und Pfeffer nehmen, letzteren sogar in vielen Fällen ganz fortlassen.

## Saucen.

156. **Braune Sauce.** Man macht in 100 Gramm Butter oder Rinderfett  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl dunkelbraun, verkocht es mit  $\frac{1}{2}$  Liter Fleischbrühe oder Wasser mit Fleischertrakt und fügt Salz, Essig und Zucker nach Geschmack hinzu. Liebt man Gewürze, so kann man in dem Wasser vorher 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt und 10 Pfefferkörner  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen lassen.

157. **Holländische Sauce.** In 1 Eßlöffel Butter werden 2 Eßlöffel Mehl gelb geschwitzt; dazu gießt man  $\frac{1}{2}$  Etr. Fleischbrühe (oder Wasser, in welchem Gemüse gekocht wurde, mit