

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbüchlein für Soldaten

Badischer Frauenverein

Karlsruhe i.B., 1916

Fleischspießen.

[urn:nbn:de:bsz:31-126220](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-126220)

7. Kartoffelsuppe.

Für 4 Personen: 2 Pfd. Kartoffeln, 1 Lauchstengel, $\frac{1}{2}$ Selleriekopf, 4 große Gelbrüben, Schinkenabfall oder Fett, 1 dickes Stück Brot, 1 Zwiebel, $2\frac{1}{2}$ l Wasser, Salz.

Die gewaschenen Kartoffeln werden dünn geschält, in Stücke geschnitten und mit dem geputzten, geschnittenen Suppengrün und Brot mit Wasser und Salz aufgestellt. Wenn alles weichgekocht ist, schüttet man die Brühe ab, verrührt die Masse gut, gibt die Brühe wieder zu und kocht die Suppe nochmals auf. Beim Anrichten schmälzt man die Suppe mit in Fett gerösteten Zwiebeln ab.

8. Verschiedene Suppen auf schnelle Art.

Die überall käuflichen, gebrauchsfertigen Maggis oder Knorr's Suppenwürfel oder Erbsenwurst ermöglichen es, in kürzester Zeit eine kräftige Suppe herzustellen.

Auf jedem Würfel ist die Kochanweisung genau angegeben.

Fleischspeisen.

1. Gekochtes Rindfleisch.

Gewaschene, zerkleinerte Knochen stellt man mit kaltem Wasser auf, gibt geputztes, gewaschenes, in Stücke geschnittenes Suppengrün wie Lauch oder Zwiebel, Sellerie, Wirsing, Tomaten usw. zu und bringt dies zum Kochen. Hier-

auf gibt man Salz, das geklopfte, gewaschene Fleisch zu und läßt dies langsam, je nach der Größe des Stückes, $1\frac{1}{2}$ bis 3 Stdn. kochen. (Kochfiste.)

2. Rauch- und Salzfleisch.

Das Fleisch wird gewaschen und am Abend zuvor eingeweicht. Man stellt es mit warmem Wasser auf und läßt es ganz langsam $1\frac{1}{2}$ Stdn. kochen (Kochfiste.)

Salzfleisch wird auf gleiche Weise gekocht, nur wird es nicht eingeweicht.

3. Braten.

Für 4 Personen: $2\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch, 1 Eßl. Salz und Pfeffer, 1 Eßl. Fett, Zwiebel, Gelbrübe, Brotrinde, 3—4 Eßl. Mehl.

Rind-, Schweine-, Kalb- oder Hammelfleisch wird abgerieben, geklopft und mit Salz und Pfeffer eingerieben. In das heiße Fett gibt man Zwiebel, Gelbrübe, Brotrinde, Fleisch und Knochen und läßt es auf allen Seiten schön braun anbraten. Alsdann gibt man wenig Wasser zu, stellt das Fleisch in den Backofen und läßt es unter öfterem Begießen mit dem Bratenfett gar werden. Ab und zu füllt man etwas heißes Wasser nach $\frac{1}{4}$ Stde. vor Gebrauch nimmt man das Fleisch heraus, gibt, wenn nötig, etwas kochendes Wasser und das Mehleteiglein zu und läßt den Beiguß noch gut durchkochen.

Ochsen- und Hammelfleisch brauchen $1\frac{1}{2}$ Stdn. Schweinefleisch $1\frac{1}{4}$ Stde., Kalbfleisch 1 Stde.

4. Hackbraten.

Für 4 Personen: 1½ Pfd. Hackfleisch, 3—4 Brötchen oder entsprechend Schwarzbrot, 2 Eier, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, wenig Muskat, 1 Zwiebel, 2 Eßl. Fett, 2 Eßl. Mehl.

Unter das feingehackte Fleisch mengt man das eingeweichte, ausgedrückte Brot, Salz, Pfeffer, Muskat, feingehackte Zwiebel und Ei. Hierauf gibt man die Fleischmasse auf ein naßgemachtes Brett und formt mit nassen Händen einen länglichen Laib. Beim Formen muß man besonders darauf achten, daß der Laib keine Sprünge hat, da er sonst auseinander fällt. Nun wird das Fleisch weiter behandelt wie Braten Nr. 3.

5. Fleischklöße im Beiguß.

Für 4 Personen: Zu den Klößen dieselben Zutaten wie zur Hackbratenmasse. Zum Beiguß: 1½ l Wasser, 8 Eßl. Mehl, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 6 Pfefferkörner, 1 Stück Gelbrübe, 1 Tomate, etwas Salz und 2 Eßl. Essig.

Aus der Hackbratenmasse Nr. 3 formt man mit nassen Händen schöne runde Klöße. — 1 l Wasser bringt man zum Kochen, läßt das mit ½ l Wasser zu einem glatten Teiglein angerührte Mehl unter Rühren hineinlaufen, gibt das Gewürz zu und kocht den Beiguß ¼ Stde. Dann legt man die Klöße hinein und läßt sie 15 Min. langsam dämpfen.

6. Fleischküchlein.

Für 4 Personen: Dieselben Zutaten wie zur Hackbratenmasse.

Man formt mit nassen Händen aus der Fleischmasse runde Klöße, die man flach drückt. Die Küchlein werden in heißem Fett auf beiden Seiten goldgelb gebraten. (5 bis 6 Min.)

7. Schnitzel oder Koteletten.

Schnitzel oder Koteletten werden geklopft, auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer eingerieben, in verrührtem Ei und Mehl oder Weckmehl umgewendet und in heißem Fett auf beiden Seiten hellbraun gebraten. (6—8 Min.)

8. Braunmehl.

Das Mehl wird in einer eisernen Pfanne oder auf einem Blech auf dem Herd oder im Backofen unter öfterem Umdrehen ohne Fett gelb geröstet, noch heiß durch ein Sieb gestrichen und beliebig verwendet.

9. Sauereisen von Kalbslunge, Herz und Leber.

Ein Kalbsgeschlinge, wozu Lunge, Herz und Leber gehören, reicht für 10—12 Personen.

Hierzu braucht man: 6 l Wasser, 4—5 Eßl. Salz, Suppengrün, 1 Pfd. Braunmehl, 2 große Zwiebeln, 10 Nelken, 2 Lorbeerblätter, 1 Messerspitze Pfeffer, etwas Essig oder Wein.

Lunge und Herz werden gewaschen, in dem kochenden Salzwasser mit Suppengrün weichgekocht und in Würfel geschnitten. In die durchgeseigte Brühe läßt man das zu einem dünnen Teig angerührte Braunmehl einlaufen, gibt Zwiebel, Nelken, Lorbeerblätter und Fleisch zu und läßt dies $\frac{1}{2}$ Stde. kochen. $\frac{1}{4}$ Stde. vor Gebrauch gibt man die gewaschene, in Scheibchen geschnittene Leber zu. Vor dem Essen würzt man mit Salz, Essig oder Wein.

10. Saure Leber oder Nieren.

Für 4 Personen: 1¼ Pfd. Kalbsleber oder Nieren, 3 Eßl. Fett, 1 Zwiebel, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 3 Eßl. Mehl, etwas Essig oder Wein, schwach ½ l Wasser, 1 Bouillonwürfel.

Die Leber wird 10 Min. in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und in feine Scheibchen geschnitten. Die Nieren werden 1—2 Stdn. in kaltes Wasser gelegt und ebenfalls in Scheibchen geschnitten. In das heiße Fett gibt man die feingeschnittene Zwiebel, sowie Leber oder Nieren und läßt sie auf gutem Feuer unter öfterem Ummwenden einige Min. braten. Dann streut man das Mehl darüber und gibt die aus einem Bouillonwürfel und ½ l kochendem Wasser hergestellte Fleischbrühe sowie Salz, Pfeffer und Wein zu und richtet die Speise sofort an.

11. Saure Sülz.

Für 4 Personen: 2 Pfd. gekochte Sülz, 3 Eßl. Fett, 6—8 Eßl. Mehl, etwa 1 l Wasser, Zwiebel, 4 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, etwas Essig oder Wein.

Man läßt das Fett heiß werden, gibt das Mehl zu und röstet es unter Umrühren hellbraun. Dann gibt man langsam unter ständigem Rühren ¼ l kaltes und ¾ l kochendes Wasser zu, fügt die angegebenen Gewürze bei und kocht den Beiguß 1—3 Stdn. gut durch. Der gut gereinigte, zuvor weichgekochte Magen (Sülz) wird in Streifen geschnitten, dem durchgekochten Beiguß zugegeben und noch 20 Min. mitgekocht. Beim Anrichten gibt man etwas Essig oder Wein zu.

12. Bratwürste in braunem Beiguß.

Für 4 Personen: 1 l Wasser, 6—8 Eßl. Braunmehl, 1 Zwiebel, 2 Nelken, 1 Stück Lorbeerblatt, 1 Eßl. Salz, 1 Prise Pfeffer, 1 Bouillontwürfel, 4 große Würste.

1 l Wasser läßt man kochend werden, rührt das zu einem glatten Teiglein angerührte Braunmehl hinein, gibt das Gewürz zu und läßt den Beiguß $\frac{1}{2}$ Stde. kochen. Sodann legt man die rohen Würste hinein und läßt sie 15 Min. nur ziehen, nicht kochen. Kräftiger wird der Beiguß, wenn man beim Anrichten einen Maggi-Bouillontwürfel zugibt.

Auf dieselbe Weise kann man auch Rauch- und Wienerwürste zubereiten, oder man kann auch hartgekochte, geschälte Eier in den Beiguß geben.

13. Gulasch mit Kartoffeln.

Für 4 Personen: $1\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch ohne Knochen, 4 Pfd. Kartoffeln, 5 Eßl. Braunmehl, 1 Eßl. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Zwiebel, 1 l Wasser.

Das Fleisch wird in Würfel geschnitten und mit der geschnittenen Zwiebel in der heißgemachten, gußeisernen Pfanne ohne Fett angebraten. Man löscht mit $\frac{1}{2}$ l Wasser ab und gibt Salz und Pfeffer zu. Das Braunmehl wird mit dem übrigen $\frac{1}{2}$ l Wasser zu einem dünnen Teiglein angerührt und dem Fleisch nebst den geschälten, würfelig geschnittenen Kartoffeln zugegeben. Man läßt das Gulasch langsam 1 Stde. dämpfen.