

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbüchlein für Soldaten**

**Badischer Frauenverein**

**Karlsruhe i.B., 1916**

2. Rauch- und Salzfleisch.

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

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.