

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Gemüsebeilagen (Fleischgebackenes)

[urn:nbn:de:bsz:31-137728](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-137728)

Gemüsebeilagen (Fleischgebackenes)

Croutons

Man schneidet aus Weißbrotschnitten nette Stückchen wie Sternchen oder Dreiecke aus und bäckt sie in Butter goldbraun.

Sollen die Croutons zur Verzierung von Gemüse- oder Ragoutplatten verwendet werden, so rührt man 1 Eiweiß und etwas Mehl an, befestigt die Croutons mit diesem Teig auf dem Rand der Platte und stellt die Platte zur Wärme, damit das Angeklebte trocknet.

Gespickte Briesle

2 Kalbsbriesle werden gehäutet, gut gewässert, blanschiert, ins kalte Wasser gelegt und sehr fein mit geräuchertem Speck gespickt. Dann nimmt man in eine niedere Kasserolle 60 Gramm Butter, einige Scheiben Zwiebel, gelbe Rüben, Sellerie, Lorbeerblätter und einige Gewürznelken, legt die Briesle nebst einigen Stückchen Kalbfleisch und einem Löffel Fleischextrakt hinein, salzt sie und läßt sie schön glasieren.

Gebadene Briesle

Die Briesle werden gewaschen, in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gekocht, von der Gurgel getrennt, gehäutet, mit Pfeffer und Salz eingerieben, in Ei und Mutschelmehl paniert und in Schmalz gebacken; man kann sie mit Zitronenschnitten garnieren.

Klare

$\frac{1}{2}$ Pfund Weismehl nimmt man in eine Schüssel, rührt ein kleines Stückchen Hefe mit lauer Milch glatt, nimmt $\frac{1}{2}$ Glas Olivenöl, etwas Salz und 1 ganzes Ei, macht davon einen Teig, arbeitet ihn gut durch und läßt ihn gehen, er muß wie ein Spazenteig sein. — Man kann ihn auch bloß mit gutem Öl und einem Teil Wasser ohne Hefe machen.

In diesen Teig werden etwa übrige Fleischstückchen getaucht, worauf man sie dann schön gelb bäckt.

Gebadene Ochsenzunge

Eine Ochsenzunge wird weichgekocht, worauf man sie erkalten läßt, die Haut davon abschält und die Zunge in Scheiben schneidet. Dann werden Petersilie, Zwiebeln und Sardellen zusammengehackt und mit 4 Eigelb angerührt, damit die Zungen bestrichen, in Ei und Mutschelmehl umgekehrt und in Schmalz schön gebacken.

Gebadenes Hirn

Nimm Kalbshirne, wässere sie öfters aus, ziehe die Haut ab, bringe sie in ein passendes Geschirr und koche sie mit Wasser, Salz, Wurzelwerk

und Gewürz
trocknen
einen Löffel
diese Tun
mit der
Eier, pani
auch in ge

Man je
trocknet sie
Mutschelmehl

Junge
Weismehl be
gelb geba

Eine schön
in süße oder
Sammel pani
kammt, wird

Man häut
sie und dreht si
Seiten in Fett
bis sie angerich
wird; um eine
alles Eingebra
brühe und einer

Nachdem die
und häutet sie
tischen und eine
besteht, abgelöst

Ein Kalbshirn
gesehen, ausgebe
und in Schmalz g
geschickt

und Gewürz schnell und kurz ein, lege sie auf ein Brett und lasse sie abtrocknen. Dann nimm ein Stück Butter, 2 Löffel Mehl, röste es und gib einen Löffel Fleischbrühe hinzu, lasse es eine Zeitlang kochen und ziehe diese Tunke mit 3 Eigelb ab, schneide die Hirne in zwei Teile, bestreiche sie mit der Tunke, lege sie ins Mutschelmehl und drücke es fest an, zerbrüche Eier, paniere sie nochmals und backe sie schön gelb. — Man kann das Hirn auch in gebrühtem Teig umkehren, statt es mit der Tunke zu bestreichen.

Gebäckenes Lammfleisch

Man schneidet von der Brust eines Lammes schöne Stückchen, wäscht sie, trocknet sie ab, salzt sie, paniert sie dann in zerbrüchlenen Eiern und Mutschelmehl und bäckt sie in Schmalz.

Gebäckene Hühner

Junge Hühner werden gereinigt und in vier Teile geschnitten, mit Weißmehl bestreut, mit Ei und Mutschelmehl paniert und in Schmalz schön gelb gebacken.

Grillierte Kalbsleber

Eine schöne Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, 1 Stunde lang in süße oder saure Milch gelegt, dann abgetrocknet, in Ei und geriebener Semmel paniert und in gutem Fett schnell gebacken. Ehe sie zu Tisch kommt, wird sie erst gesalzen.

Kalbsleber, gedämpft

Man häutet Kalbsleber, schneidet sie in fingerdicke Schnitten, wäscht sie und dreht sie in Kochmehl um. Dann brät man die Schnitten auf beiden Seiten in Fett mit geschnittenen Zwiebeln und würzt sie nicht eher, als bis sie angerichtet werden, wobei dann Salz und Pfeffer daraufgestreut wird; um eine Tunke zu erhalten, schäufelt man mit der Backschaufel alles Eingebatene von der Pfanne los und läßt es mit Wasser oder Fleischbrühe und einem Löffelchen voll Senf noch einmal aufkochen.

Gedämpfte Kalbsleber auf dritte Art

Nachdem die Kalbsleber gewaschen und gehäutet ist, spickt man sie und dünstet sie in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, einem Zitronenrädchen und einem Lorbeerblättchen schön gelb; dann wird sie mit Mehl bestäubt, abgelöscht und beim Anrichten mit Salz und Pfeffer gewürzt.

Gebäckener Kalbskopf

Ein Kalbskopf wird gehörig gereinigt, mit Salz und Wurzeln weich gesotten, ausgebeint, in Stücke geschnitten, in Ei und Semmelmehl paniert und in Schmalz gebacken.

Бодбуб

Grillierte Gänseleber

Eine schöne, feste Gänseleber wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, gesalzen, in Reibbrot umgewendet und in Schmalz schnell gebacken, damit sie nicht hart wird.

Grillierte Hammelbrust

Eine 4 Pfund schwere Hammelbrust wird mit etwas Wurzelwerk, Knoblauch und Salz weich und kurz gekocht, in Stücke geschnitten, in ihrem eigenen Fett und Mutzelmehl paniert und auf dem Rost gelb gebraten.

Hammelfoteletts

Die Hammelrippen werden schön geschnitten, mit dem Messerrücken geklopft und, nachdem die Haut von den Rippen gut abgeschabt ist, in schöne Form gebracht, gesalzen, in Olivenöl getaucht und auf dem Rost gebraten.

Grillierte Hammelfoteletts

Sie werden wie die vorigen zugerichtet, in Ei und geriebener Semmel paniert und in klarer Butter gebacken.

Glasierte Hammelfoteletts

Nimm 3 Pfund Hammelrippen, haue das Rückgrat ab, befreie die Haut von dem unteren Fleischteil, spicke die ganze Seite fein, bringe sie mit Wurzelwerk, einigen Stücken geschnittenen rohen Schinken, Lorbeerblättern, Pfeffer und Salz nebst einem Löffel voll Fleischextrakt und 100 Gramm Butter in ein passendes Geschirr, decke es zu, lasse alles langsam dämpfen und begieße es öfters mit dem eigenen Saft, bis die Rippen weich und schön glasiert sind.

Hammelnieren

Die Nieren werden der Länge nach durchgeschnitten, an Holznadeln gesteckt, mit klarer Butter und Semmelmehl paniert und auf dem Rost gebraten.

Gebakene Tauben

Die Tauben werden gereinigt, ausgewaschen und in vier Teile geschnitten, dann gut eingesalzen, mit einem Tuch abgetrocknet, in eine klare getaucht und in heißem Schmalz gebacken.

Grillierte Schweinsohren

Die Ohren werden mit Wurzelwerk und Salz weich gekocht, zwischen zwei Brettchen gepresst, in zwei Teile geschnitten, in klarer Butter und Semmelmehl paniert und auf dem Rost gebraten. Ebenso werden die Schweinsfüße behandelt.

Aberraschungsrollen

Ein hartgefotenes Ei wird mit einem Stückchen Schinken umwickelt und dann mit einem dünn geklopften Kalbschnitzel, das man nun mit

einem B
mit Flei
- Man

3
gekocht,
Tunke,
stellt sie
Mutzelmehl

Abrie
Tunke mit
gezogen u
Mutzelmehl
paniert un

Kalter
Wasser ein
stellt, darin
gut gedämp
Salz und M
auf ein mit
mit einem
gelb gebacke

Don ein
Stücke gesch
1/2 Stunde mit
und Semmel

Man mach
4 Eiern einen
Sülle, wie zu
semmen und
und Mutzelmehl

Zu diesen
Süllen, bäckt

einem Bindfaden umwickelt, in Butter etwa $\frac{1}{2}$ Stunde unter Ablöschen mit Fleischbrühe bratet, vom Faden befreit und mit der Tunke anrichtet. — Man rechnet für 2 Personen 3—4 solcher Rollen.

Grillierte Kalbszungen

3 Kalbszungen werden gut ausgewässert und in einer Braise weichgekocht; dann zerschneidet man jede in drei Teile, macht eine dicke weiße Tunke, zieht sie mit 4 Eigelb ab, kehrt die Zungenstücke darin um und stellt sie kalt. Dann werden sie in Muttschelmehl und wieder in Ei und Muttschelmehl umgekehrt und schön gelb gebacken.

Fleischcroquettes

Übriggebliebenes Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, in weißer Tunke mit gehörigem Salz kurz eingekocht, diese Masse mit 4 Eigelb abgezogen und mit dem Fleisch kalt gestellt; hieraus werden sodann mit Muttschelmehl längliche Würstchen geformt, diese in Ei und Muttschelmehl paniert und in heißem Fett schön gelb gebacken.

Fleischküchlein

Kalter Braten oder sonstiges Fleisch wird fein gewiegt, 4 Wecken in Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt, 60 Gramm Butter zum Feuer gestellt, darin gewiegte Petersilie und Zwiebel mit dem ausgedrückten Brot gut gedämpft, das Fleisch dazugenommen und dies alles mit 2 Eigelb, Salz und Muttschelmehl zusammengerührt. Wenn es erkaltet ist, wird es auf ein mit Semmelmehl bestreutes Brett genommen, der Teig ausgewellt, mit einem Trinkglas Küchlein ausgestochen und diese in Schmalz schön gelb gebacken.

Gebackenes Kalbfleisch

Von einer Schale oder besser von Rippen werden gleiche, längliche Stücke geschnitten, gut geklopft und in laues Salzwasser gelegt; nach $\frac{1}{2}$ Stunde nimmt man sie heraus, trocknet sie gut ab, paniert sie in Ei und Semmelmehl und bäckt sie in klarer Butter gelb.

Gefüllte Flädle

Man macht von 4 Kochlöffeln Mehl, Salz, knapp $\frac{1}{2}$ Eiter Milch und 4 Eiern einen Teig und bäckt schöne Flädle daraus; dann bereitet man eine Fülle, wie zu den Fleischküchlein, bestreicht die Flädle damit, rollt sie zusammen und schneidet schöne, schräge Stücke daraus, welche man mit Ei und Muttschelmehl paniert und in schwimmendem Schmalz bäckt.

Gefüllte Flädle anderer Art

Zu diesen rührt man etwas mehr Teig an, als zu den vorhergehenden Flädlen, bäckt die notwendige Anzahl Flädle daraus, läßt den noch übrigen

Teig in der Schüssel und rührt so viel Mehl darein, daß die Masse wie ein dicker Pfannkuchenteig ist. Nachdem nun die Fläde wie die obigen mit der Fleischfülle gefüllt wurden, taucht man sie, statt sie zu panieren, in den Teigrest hinein und backt sie in Schmalz schön gelb.

Omelette (französische)

Nimm 4 Eier, etwas Schnittlauch, ein wenig Salz und einige Tropfen Wasser, rühre dies gut, lege ein Stück Butter in eine Pfanne, die Eier dazu und backe die Omelette schön gelb auf einer Seite; dann wird sie auf die Platte gestürzt und die eine Hälfte der Omelette mit der anderen Hälfte zugedeckt.

Windbeutel

Ein starkes $\frac{1}{2}$ Liter Milch wird siedend gemacht und darin 60 Gramm Butter und schwach $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl schnell eingerührt und verarbeitet, bis sich der Teig von der Pfanne losschält. Dann gibt man zuerst 1 Ei und, nachdem der Teig verkühlt ist, noch ungefähr 6 Eier und ein wenig Salz dazu. Zum Schluß macht man Schmalz heiß und legt mit dem Löffel runde Kugeln von dem Teig hinein, schüttelt sie fortwährend, bis sie Sprünge erhalten, und wenn diese wieder zugebacken sind, werden die Kugeln herausgenommen und auf Brotschnitten zum Ablaufen des Schmalzes bis zum Anrichten gelegt.

Gefüllte Omelette

Es wird eine Omelette von 4 Eiern gemacht, ein blanschiertes Briesle in Würfel geschnitten, mit etwas weißer Tunke, die mit einem Eigelb und Zitronensaft abgezogen ist, vermenget, die Omelette damit gefüllt, auf beiden Seiten übergeschlagen und angerichtet.

Gebakene Schwarzwurzeln

Die Schwarzwurzeln werden geschabt, in fingerlange Stücke geschnitten, in Salzwasser mit einem Stück Butter weich gekocht, abgetrocknet, in eine Klare getaucht und in Schmalz gebacken.

Gebakene Schnitten

Altbackene Blechwecken werden der Länge nach in Scheiben geschnitten (aus einem Blechwecken vier Scheiben), eine nach der anderen kurz in Milch eingetaucht und dann auf einen Teller aufeinandergelegt. Nun macht man einen dicken Pfannkuchenteig. Hat man übrigens Eiweiß, so schlägt man es mit dem anderen Eiweiß zu Schnee (wodurch die Schnitten noch leichter werden) und rührt ihn in den Teig, dreht die Weckenschnitten darin um, legt sie auf einem Löffel in heißes, schwimmendes Schmalz ein, wobei man auf jede Schnitte mit dem Löffel noch etwas Teig gibt, und backt sie auf beiden Seiten gelb.

Verlorenz Eier

In eine kleine Pfanne wird 1 Liter Wasser, $\frac{1}{4}$ Liter Essig und 1 Eßlöffel Salz getan, wenn alles siedet, ein ganz frisches Ei hineingeschlagen und dieses mit dem Schaumlöffel zusammengemacht, damit das Weiße über das Gelbe hergezogen wird. Wenn es 5 Minuten gekocht hat, legt man es ins kalte Wasser, schlägt ein weiteres Ei hinein und fährt so fort, bis man die gewünschte Anzahl Eier fertig hat. Das Weiße des Eies muß fest, das Gelbe aber noch ziemlich weich sein.

Fünf-Minuten-Eier

Sehr frische Eier werden in kochendes Wasser gelegt und 5 Minuten gesotten; manchmal werden sie auch schneller fertig, je nachdem die Eier mehr oder minder frisch sind. Man nimmt sie dann mit einem Schaumlöffel heraus, legt sie in kaltes Wasser, knickt die Schale ringsum ein, schält sie behutsam ab und legt sie in warmes Salzwasser bis zum Gebrauche. Sie müssen wachsw weich sein.

Gebakene Eier mit Schinken

Man macht in einer Pfanne ein gutes Stück frischer Butter heiß, gibt Schinkenscheiben hinein, schlägt einige Eier darüber und läßt sie backen, bis das Eiweiß gehärtet ist, dann gibt man sie auf die Platte und entweder allein oder mit Spinat zu Tische.

Gebakene Eier (Ochsenaugen)

Man macht in einer Pfanne ein kleines Stückchen Butter heiß, schlägt ein Ei nach dem anderen hinein, doch recht vorsichtig, damit die Dotter schön ganz bleiben, backt sie gelb, salzt sie ein wenig, nimmt sie vom Feuer, ehe das Gelbe hart wird, und richtet sie mit Pfeffer, nach Geschmack auch mit Schnittlauch, an.

Eierhaber

Ein altbackener Wecken wird in Milch eingeweicht, fein verzipft und in einen Pfannkuchenteig eingerührt. Nun macht man Schmalz heiß, tut mehr Teig hinein, als bei den Pfannkuchen und backt ihn auf beiden Seiten gelb. Dann wird er in der Pfanne mit der Backschaufel in kleine Stücke zer schnitten, dieselben noch eine Weile gebacken und öfters umgedreht.

Beilagen zum Ochsenfleisch

(Siehe auch warme Tunken)

Meerrettich, roh

Geriebener Meerrettich wird mit Wasser begossen, das 1 Stunde stehen bleibt; dann drückt man ihn leicht aus und macht ihn mit Zucker und Essig an. Man kann ihn mehrere Tage zugedeckt aufbewahren.