

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Sulzen

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

macht am Schwanzende einen kleinen Einschnitt, damit sich das Rückgrat bloßlegen läßt, und schneidet es durch. Ebenso macht man unter dem Kopfe einen Einschnitt, zieht das Rückgrat, vom Kopfende an, ganz heraus und nimmt alle Gräten aus dem Fisch. Dann streicht man ihn wieder zurecht und schichtet die Heringe, nachdem sie sämtlich so behandelt sind, mit folgenden Gewürzen in eine große Suppenschüssel oder einen Steintopf: den Scheibchen einer Zitrone, 2 bis 3 Zwiebeln, in Scheibchen geschnitten, Lorbeerblättern, Nelken, einer Obertasse Kapern und 1 oder 2 Eßlöffeln guten Salatöls. Die Milch der Heringe wird fein gewiegt, mit etwas Essig stark gequirlt und durch das Sieb hinzugegeben. Dann kocht man einen nicht zu scharfen Weinessig ($\frac{1}{2}$ Liter), läßt ihn erkalten und schüttet ihn an die Heringe, die nun 6 bis 8 Tage zugedeckt stehen bleiben müssen, ehe man davon herausnimmt. Man gibt Kartoffeln dazu.

Remouladenheringe

Hierzu eignen sich nur Milchheringe. Sie werden abgezogen, halbiert, entgrätet und 6 bis 8 Stunden in Wasser gelegt, wobei man ab und zu das Wasser erneuert. Die Milch der Heringe wird durch ein Sieb gestrichen, in ein Gefäß getan und ebensoviel Olivenöl wie Heringsmilch tropfenweise zur Milch gerührt. Wenn es gut verrührt ist, gibt man nach Geschmack geriebene Zwiebel, Zitronensaft, Pfeffer, einige Löffel Essig, eine Prise Piment und einen Löffel Senf daran. Die Heringe werden auf einer Platte angerichtet, mit der Tunke übergossen und können nach einigen Stunden verwendet werden. Man garniert sie mit Kapern und Essiggurken.

Sulzen

Aspit (Sulz, Fleischgelee)

nennt man einen erkalteten, gestandenen und säuerlichen Fleischsud, den man auf folgende Weise herstellt: $\frac{1}{2}$ Pfund Ochsenhakenfleisch wird in Würfel geschnitten und mit einem Stückchen Butter und einer Zwiebel schön gelb gebraten. Dies läßt man nun nebst 4 Kalbsfüßen, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbfleisch vom Bug, $\frac{1}{2}$ Pfund Kalbsleber, einer Handvoll Salz, 2 ganzen Zwiebeln, einem Kaffeelöffel voll Pfefferkörnern, einer Selleriewurzel, 3 gelben Rüben, 3 Nelken und einem Lorbeerblatt in 4 Litern Wasser so lange kochen, bis sich das Fleisch von den Knochen löst. Dann wird alles mit dem Schaumlöffel herausgenommen und die Brühe noch mit einem halben Liter Weißwein und einem Viertelliter Essig eine halbe Stunde lang gekocht. Man kostet und macht sie nach Gebrauch würziger oder pikanter. Dann wird sie durch ein Sieb geseiht und über Nacht kalt gestellt. Des anderen Tages nimmt man das Fett rein ab, gibt die erkaltete Brühe

ohne den
zerquirlt
kocht, un
Etwas l
auf einer
Zipfel un
die Sulz
vierte ge
wird), da
mähligen
nicht gan
sie hell
starren.
die Servi
Sulz etw
einem G
starren l
Schäft S
nach Gef
roten Ri
darüber,
legt die
tropfte S
läßt sie b
Eis gek
schnell in

Die
ist, dur
mit Olive
nierung
der Schü
mit Öl
dem Eise
haben u

Nim
in ein p
Peterfil
aufkochen
wenn sie
Marinad

ohne den Saß in eine Kasserolle nebst 3 Eiweiß, die man zuvor ein wenig zerquirlt hat, schlägt ein Ei samt Schale hinein, rührt dies stark, bis es kocht, und stellt die Kasserolle dann an die Seite des Feuers, damit sich das Eiweiß langsam scheiden kann. Nun setzt man einen Stuhl umgekehrt auf einen Tisch, spannt eine doppelte Serviette darüber, indem man jeden Zipfel um einen Stuhlfuß bindet, und stellt eine Schüssel darunter, in welche die Sulz hineinläuft. Es wird nun ein wenig von der Sulz in die Serviette gegossen (doch nicht zu viel, weil sie nicht mehr läuft, wenn sie kalt wird), das übrige läßt man in der Wärme stehen und fährt mit dem allmählichen Eingießen fort, bis man zu Ende ist. Wenn die abgetropfte Sulz nicht ganz klar ist, so wird sie noch einmal durch die Serviette gegossen, bis sie hell durchläuft; man stellt nun die Sulz aufs Eis und läßt sie erstarren. — Soll die Sulz als Fleischgericht dienen, so wird unter die Serviette eine Sulzform aus Blech gestellt, in die man zuerst von der Sulz etwa 1 Schöpflöffel voll ablaufen läßt, dann die Form mit irgendeinem Geschirr wechselt, die Form aufs Eis stellt und das Eingefüllte erstarren läßt (ohne es jedoch zu fest werden zu lassen, damit sich die zweite Schicht Sulz hernach nicht von der ersten loslöst). Dann garniert man es nach Geschmack mit Scheiben von hartgekochten Eiern, Gurken, Trüffeln, roten Rüben, auch mit Krebschwänzen, gibt noch etwas Sulz vorsichtig darüber, läßt diese ebenfalls fest werden, damit die Garnierung gut hält, legt die Fleischlagen darauf, gießt die inzwischen in das Geschirr abgetropfte Sulz darüber, stellt nun die Form wieder unter die Serviette und läßt sie bis auf einen 2 cm breiten Rand voll werden. Das Ganze wird auf Eis gestellt, bis es fest ist, was etwa 3 Stunden braucht, bei der Verwendung schnell in warmes Wasser getaucht und dann auf eine Platte gestürzt.

Schüsselrand aus Fleischgelee

Die vorhergehend beschriebene Sulz wird, nachdem sie geklärt worden ist, durch die Serviette in eine Randform (Bordürenform) von Blech, die mit Olivenöl bestrichen wurde, gegossen und, wenn sie erstarrt ist, als Garnierung um kalte, mit Mayonnaise vermischte Fleischspeisen auf den Rand der Schüssel gestürzt. — Auch kann man die Sulz durch die Serviette in eine mit Öl bestrichene flache Porzellanplatte ablaufen lassen und aus der auf dem Eise erstarrten Sulz Vierecke und Halbmonde ausschneiden, oder sie zerhacken und in kleineren Häufchen um die Fleischspeisen garnieren.

Gesulzte Forellen

Nimm Forellen aus und übergieße sie mit kochendem Essig. Dann gib in ein passendes Geschirr $\frac{1}{2}$ Liter weißen Wein, Wasser, Salz, Zitrone, Petersilie, Zwiebeln, Nelken, Lorbeerblätter und Pfefferkörner, lasse dies aufkochen und wieder erkalten und gib die Forellen samt dem Essig hinein; wenn sie anfangen zu kochen, so stelle sie auf die Seite und lasse sie in dieser Marinade kalt werden. Nimm sie nach einiger Zeit heraus, lege sie auf ein

reines Tuch zum Abtrocknen, ziehe ihnen die Haut ab, entgräte die Fische und schneide sie in schöne Stücke. Hierauf fülle in eine passende Form etwas Sulz hinein und lasse sie erkalten, garniere auf der Sulz mit Essiggurken, roten Rüben, hartgekochten Eiern, nach Belieben auch Krebschwänzen, gieße langsam noch einen Löffel Sulz darauf, lege die Forellen geschickt in die Form, gib die Sulz darüber, lasse sie auf dem Eis erstarren und bringe sie dann in warmes Wasser getaucht schnell auf die Platte. Man kann, wenn man will, eine Remouladentunke dazu geben.

Junge Hühner oder Hähne mit Sulz

Nimm 2 bis 3 schöne junge Hühner oder Hähne, reinige sie, umbinde sie mit Speck und brate sie recht saftig. Wenn sie weich sind, so lasse sie erkalten, entbeine und häute sie und schneide sie in schöne Stücke. Bereite eine Sulz wie früher angegeben, gieße 1 Schöpflöffel davon auf die Serviette in eine schöne Blechform, lasse erstarren, lege Essiggurken, rote Rüben, Krebschwänze und hartgekochte Eier in hübscher Abwechslung auf die Sulz, gieße von der Sulz einen Löffel langsam darüber, lasse es auch erstarren, bringe die Geflügelstückchen in schöner Ordnung darauf, gieße die übrige Sulz darüber, so daß die Form beinahe voll ist, stelle alles etwa 3 Stunden auf Eis und stürze es auf eine Platte, wobei man die Form schnell in warmes Wasser taucht, damit sich die Sulz leichter aus der Form löst.

Schinkenulz

Fertig gekochter geräucherter Schinken wird, wenn er kalt ist, in schöne Scheiben geschnitten; dann wird eine Sulzform schön garinert, der Schinken schichtenweise eingelegt, mit Sulz übergossen und so fortgefahren, bis die Form voll ist. Hierauf stellt man die Sulz bis zum Gebrauch auf Eis, taucht die Form dann in warmes Wasser und stürzt die Sulz auf die Platte.

Gänseleber in Sulz

Nimm eine große weiße Gänseleber, spicke sie mit frischen Trüffeln, gib sie in eine passende Kasserolle mit einem Glase Weißwein, Salz, Bouillon, Wurzelwerk und Gewürz, decke sie mit Speckschnitten zu, koche sie gar und lasse sie in der Braise kalt werden. Dann gieße in eine passende Form etwas Sulz, wenn die erstarrt ist, garniere sie mit Trüffeln, Gurken, Oliven und hartgekochten Eiern schön aus, gib einen Löffel Sulz darauf, damit die Garnierung fest wird, schneide die erkaltete Leber in schöne Scheiben, lege sie in die Form, gieße Sulz darauf, bis die Form voll ist, stelle sie bis zum Gebrauch auf Eis, stürze sie auf eine Platte und reiche Mayonnaise besonders dazu.

Gänseleberpüree

Koche eine schöne große Gänseleber gleich der vorigen in einer Braise; wenn sie erkaltet ist, so treibe sie durch ein Haarsieb, nimm sie in eine Schüssel und rühre sie mit $\frac{1}{4}$ Liter Sulz eine Stunde lang, schneide einige

Trüffeln in S
ab und fülle
Sulz erstarre
in den das P

Überbleibe
kleine Zwiebel
hellbraun, lö
mit einem Gl
sie eine Zeitl
Vor dem An
kochen und t

Das Sie
Suppenküff
ans Feuer g
über die Sie

Übriges
schnitten, w
Pfeffer, Öl
einige Stun

Einen
mischung fol
beiseite gest
falls gewieg
gewiegten Z
Sieb, rührt
mengt sie mi
Pfeffer unte
für sich ober

Übriges
wird sein ve

Trüffeln in Scheiben und vermenge sie mit dem Püree, schärfe es gehörig ab und fülle es in eine glatte, hohe Form, in welcher schon vorher etwas Sulz erstarrt ist. Hierauf stelle es aufs Eis und fülle einen Ring mit Sulz, in den das Püree beim Anrichten auf die Platte gestürzt werden kann.

Verwendung von Fleischresten

Hashee (siehe auch Hascheesuppe)

Überbleibsel von Fleisch werden in kleine Würfelchen geschnitten, eine kleine Zwiebel fein verwiegt; dann röstet man 1—2 Eßlöffel Mehl in Fett hellbraun, löst es mit kaltem Wasser oder Fleischbrühe ab und verdünnt mit einem Gläschen Weißwein. Die Tunke muß dick sein und wird, nachdem sie eine Zeitlang gekocht hat, mit Zitronensaft, Pfeffer und Salz gewürzt. Vor dem Anrichten läßt man das Fleisch und 1 Eßlöffel Kapern darin aufkochen und trägt das Hashee mit Salzkartoffeln auf.

Suppe aus Resten von eingemachtem Kalbfleisch

Das Fleisch wird in feine Schnittchen geschnitten und gleich in die Suppenschüssel gelegt; die übrige Tunke wird mit Fleischbrühe verdünnt, ans Feuer gesetzt, 3 schwache Eßlöffel voll Reis darin weich gekocht und über die Fleischschnittchen in die Suppenschüssel angerichtet.

Fleischsalat auf einfache Art

Übriges gesottenes und gebratenes Fleisch wird in Stückchen zerschnitten, wobei man alles Fett entfernt, und mit gewiegter Zwiebel, Salz, Pfeffer, Öl und Essig anmacht; es ist gut, wenn man den Salat schon einige Stunden vor seiner Verwendung zubereitet.

Fleischsalat anderer Art

Einen sehr guten Salat aus übrigem Fleisch erhält man durch Beimischung folgender Zutaten: 4 Eier werden hartgekocht, geschält, 2 Dotter beiseite gestellt, das Weiße mit den 2 ganzen Eiern gewiegt und mit ebenfalls gewiegten sauren Gurken, Scheiben roter Rüben und einer halben gewiegten Zwiebel vermischt. Dann streicht man die 2 Dotter durch ein Sieb, rührt sie mit einem Eßlöffel Senf, Öl und Essig zu einer Tunke an, mengt sie mit übrigem, in feine Würfelchen geschnittenem Fleisch, Salz und Pfeffer untereinander, läßt den Salat einige Stunden stehen und gibt ihn für sich oder mit kaltem Aufschnitt zu Tische.

Tomaten, mit Fleisch gefüllt

Übriges gebratenes Fleisch, auch Geflügel, im ganzen etwa $\frac{1}{2}$ Pfund, wird fein verwiegt, ebenso etwas Petersilie und Zwiebel, und in Butter