

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Karlsruher Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Aretz & Cie, Gummi-Waaren-Fabrik

Stuttgart, 1930

Verwendung von Fleischresten

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

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

gedämpft. Dann schneidet man an 8 bis 10 Tomaten ein Stück um den Stiel herum als Deckel ab und nimmt mit einem Löffelstiel das Mark vorsichtig heraus, treibt einen Teil des Markes durch ein Sieb, vermischt es mit dem Gewiegten, rührt 2 Eigelb oder ein paar Löffel sauren Rahm mit Salz und Pfeffer dazu, stellt die Tomaten nebeneinander in eine dick mit Butter bestrichene Auflaufform, setzt die Deckel darauf, bestreut das Ganze mit Weckmehl, bratet es im Ofen, beträufelt die Tomaten hernach mit dem Saft einer halben Zitrone und gibt sie mit der Form zu Tische. — Sie brauchen etwa 20 Minuten, um fertig zu werden.

Salate

(Siehe auch unter Ochsenfleischbeilagen)

Die Hauptbedingungen eines guten Salates sind: ein gutes Öl und guter Essig. Das beste Öl kann jedoch einen üblen Geschmack bekommen, wenn man die Flasche, in der es aufbewahrt wird, nicht rein hält; sie sollte daher vor jeder neuen Füllung mit einer Handvoll Sand oder Kleie, die man mit kaltem Wasser vermischt, tüchtig geschüttelt und nachher aus mehreren Wassern geschwenkt werden.

Die grünen Salate muß man sorgfältig verlesen und dreimal waschen; in dem dritten Wasser bleiben sie liegen, dann läßt man sie auf einem Sieb abtrocknen oder schwenkt sie in einem Tuche, damit sie recht trocken werden, und macht sie erst an, ehe sie auf den Tisch kommen. Zu Kopfsalat und Lattich nimmt man feingeschnittenen Schnittlauch, Salz, Essig und Öl, zu den Kartoffelsalaten dagegen kleingeschnittene Zwiebeln, Pfeffer, Salz, Essig und Öl und, wenn möglich, etwas warme Fleischbrühe. Der Kartoffelsalat kann, sobald die Kartoffeln weich gesotten sind, angemacht werden, da er durch längeres Stehen noch gewinnt, er darf jedoch nicht erkalten, sondern muß in die Nähe des Herdes gestellt werden.

Kopfsalat, gewöhnlicher Art

Der Kopfsalat wird sorgfältig verlesen, weil häufig Schnecken daran sitzen; zuerst wird er von den äußeren grünen und rauhen Blättern befreit; die inneren gelben Blätter spaltet man in der Mitte, die größten Rippen dabei herauschneidend. Wenn er, wie oben angegeben wurde, gewaschen und abgetrocknet ist, wird er gesalzen, mit 2 bis 3 Eßlöffeln Öl, Essig nach Geschmack, und feingeschnittenem Schnittlauch leicht angemacht.

Kopfsalat (feine Art)

Von den Salatköpfen werden die grünen Blätter abgenommen, aus den gelblichen, fetten Blättern die Rippen herausgenommen und die Blätter

und das H
viette gen
Dann stre
rührt es
Olivenöl
hornenen
ihn mit d
Eier zu
Stunde in

Derle
¼ Pfund
wenn er
einem Gl
damit ab
gieße den
den Salat

Reini
kein Wass
durch ein
Rahms, S
gonessig a

Die
Öl vermi
hierauf
Ehe
sie nicht

Man
lange St
kleine Zu
ebenso ei
Rüben in
und lasse
von 2 Ei
Zitrone e
Schüssel
vier Teile
Sardellen