

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kriegs-Kochregeln für die Benutzung der Kochkiste

Badischer Frauenverein

Karlsruhe, 1916

II. Fleischspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-265022](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-265022)

fochen. Dann stellt man den Topf in die Kochkiste. Beim Anrichten rührt man den Bouillon-Würfel mit wenig heißer Suppe an und fügt dies der Suppe bei.

Zum Vorkochen: 10 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—6 Stdn.

II. Fleischspeisen.

1. Gefochtes Rindfleisch.

$\frac{1}{2}$ Pfund Rindfleisch, getrocknete Lauch- und Selleriewürzelchen, Erbsenschoten, 1 Stück Gelbrübe, $\frac{1}{4}$ l Wasser, 1 Ehl. Salz.

Die sauber gewaschenen Knochen werden zerkleinert und mit dem kalten Wasser aufgesetzt. Wenn dasselbe heiß ist, gibt man das gewaschene Suppengrün, und wenn die Brühe kocht, Salz und das gekloppte, rasch gewaschene Fleisch zu. Nachdem das Fleisch 20 Min. gefocht hat, bringt man es in die Kochkiste.

Lamm- und Schweinefleisch kann auf dieselbe Weise gefocht werden.

Zum Vorkochen: 20 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Stdn.

2. Dürrfleisch.

Das Dürrfleisch wird sauber gewaschen, einige Stunden in kaltes Wasser gelegt, mit dem Einweichwasser aufgestellt und ungefähr $\frac{1}{2}$ Stde. ganz langsam gefocht. Sodann stellt man es einige Stunden in die Kochkiste. Die Brühe wird zu Suppe verwendet.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ Stde.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Stdn.

3. Salzfleisch.

Das gesalzene Schweinefleisch wird mit gepuzter Gelbrübe und Zwiebel in kochendes Wasser gegeben und ungefähr $\frac{1}{2}$ Stde. langsam gekocht. Sodann stellt man es in die Kochkiste. Die Brühe wird wie andere Fleischbrühe verwendet.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ Stde.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Stdn.

4. Schmorbraten.

Für 4 Personen:

400—500 g Fleisch, 1 Kaffeel. Salz, Pfeffer, Zwiebel, Gelbrübe, Brotkrinde.

Das geklopfte, rasch gewaschene Fleisch wird mit Salz und Pfeffer eingerieben und mit Zwiebel, Gelbrübe und Brotkrinde in einer gut heißen Eisenpfanne ohne Fett auf allen Seiten schön angebraten. Alsdann löscht man den Braten mit warmem Wasser ab, gibt ihn in den Kochkistentopf und läßt ihn unter öfterem Begießen ungefähr 20 Min. in gut geschlossenem Topfe schmoren. Hierauf stellt man den Braten zum Garwerden einige Stunden in die Kochkiste. Beim Anrichten nimmt man die Gelbrübe heraus und treibt den Beiguß durch ein Sieb.

Will man mehr Beiguß haben, so rührt man 2 Eßl. Braunmehl zu einem Teiglein an, fügt es dem Fleisch, $\frac{1}{4}$ Stde. bevor man es in die Kochkiste stellt, bei und läßt es noch gut mitkochen.

Zum Vorkochen: 20 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Stdn.

5. Kaninchen in hellem Beiguß.

1 Kaninchen, 1 Eßl. Fett, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl, 1 l Wasser, allerlei Grüns, 4 Nelken, 1 Lorbeerblatt, 1 Eßl. Salz, 1 fl. Messerspitze Pfeffer, 2 Eßl. Essig.

Das vorgerichtete Kaninchen wird in kleine Stücke zerteilt. Dann läßt man das Fett heiß werden, dämpft die Hälfte des Mehles kurze Zeit darin und fügt unter beständigem Rühren nach und nach das Wasser bei. Das übrige Mehl wird zu einem Teiglein angerührt, dem kochenden Beiguß nebst dem Grünen

und dem Gewürz zugegeben und der Beiguß 10 Min. gekocht, dann legt man die Kaninchenstücke hinein, fügt den Essig bei und stellt den Topf nach weiteren 10 Min. Vorkochzeit in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 20 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Stdn.

6. Kaninchen in braunem Beiguß.

Man verwendet die gleichen Zutaten wie bei obiger Regel. Das Mehl wird ohne Fett nach Nr. 11 Seite 4 braun geröstet. Man stellt einen Beiguß her wie zu Bratwürsten, Nr. 8 Seite 8, gibt das in heißem Fett rasch angebratene Kaninchenfleisch hinein, läßt es 10 Min. vorkochen und stellt den Topf in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 40 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—4 Stdn.

7. Fleischklöße im Beiguß.

Für 4 Personen:

Zum Kloßteig: 200 g Hackfleisch, 2 Brötchen, 2 Egl. gehackte Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskat, 3—4 Blatt Gelatine, 1 Egl. kochendes Wasser.

Zum Beiguß: $\frac{3}{4}$ l Wasser, allerlei Suppenkräuter, 5—6 gestrichene Egl. Mehl, $\frac{1}{2}$ fl. Zwiebel, 2 Nelken, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 2 Egl. Essig.

Das Hackfleisch wird mit den eingeweichten, ausgedrückten, verrührten Brötchen, Zwiebel und Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß sowie der in kaltem Wasser eingeweichten, ausgedrückten, in 1 Egl. kochendem Wasser aufgelösten Gelatine gut vermengt. $\frac{3}{4}$ l Wasser bringt man zum Kochen, läßt das zu einem Teiglein angerührte Mehl einlaufen, gibt die Gewürze zu und läßt den Beiguß 10 Min. kochen. Inzwischen formt man aus der Fleischmasse runde Klöße, legt sie in den Beiguß und stellt den Topf nach 5 Min. in die Kochkiste.

Aus der gleichen Masse kann man auch einen Hackbraten oder Fleischkühlein formen und auf die bekannte Weise braten.

Zum Vorkochen: 15 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—2 Stdn.

8. Bratwürste in braunem Beiguß.

Für 4 Personen:

4 Bratwürste. Zum Beiguß: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 5 Egl. Braunmehl, $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 2 Nelken, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, 1—2 Egl. Essig.

Man läßt $\frac{1}{2}$ l Wasser kochend werden, rührt das zu einem glatten Teiglein angerührte Braunmehl hinein, gibt das Gewürz zu, läßt den Beiguß $\frac{1}{2}$ Stde. kochen, legt die Würste hinein und stellt den Topf in die Kochkiste. — Kräftiger schmeckend wird der Beiguß, wenn man allerlei getrocknete Suppenträuter wie Lauch- und Selleriewürzeln, Erbsenhüllen, auch etwas Tomate mitkocht oder beim Anrichten einen Maggi-Bouillon-Würfel zugibt.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{2}$ Stde.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—4 Stdn.

9. Gulasch mit Kartoffeln.

Für 4 Personen:

$\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund Fleisch ohne Knochen, $2\frac{1}{2}$ —3 Pfund Kartoffeln, 1 Zwiebel, 2 Egl. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 2 Egl. Braunmehl, $\frac{3}{4}$ l Wasser.

Das Fleisch wird abgerieben und in gleichmäßige Würfel geschnitten. Sodann brät man es mit der in dicke Scheiben geschnittenen Zwiebel in einer gut heißen Eisenpfanne ohne Fett auf allen Seiten schön an. Hierauf löscht man mit $\frac{1}{2}$ l heißem Wasser ab, fügt das mit dem übrigen kalten Wasser angerührte Braunmehl sowie Gewürze und die gewaschenen, geschälten, in Stücke geschnittenen Kartoffeln bei und läßt das Ganze in zugedecktem Topfe 15 Min. kochen. Dann stellt man den Topf in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 15 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3—6 Stdn.

10. Schweineragout

bereitet man auf gleiche Weise zu, nur läßt man die Kartoffeln weg und würzt mit etwas Wein oder Essig.

11. Fischgulasch.

2 Pfund Fisch (Schellfisch, Kabeljau, Seelachs, Merlan, Karbonadenfisch), 5–6 Echl. Braunmehl, $\frac{3}{4}$ l Fischbrühe, 1 Zwiebel, 3 Nelken, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, $\frac{1}{2}$ Echl. Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, etwas Essig oder Wein.

Der geschuppte, entnommene und sauber gewaschene Fisch wird am Abend zuvor in Salzwasser weichgekocht. Dann bereitet man aus den obenerwähnten Zutaten einen Beiguß wie zu Bratwürsten, Nr. 8 Seite 8, und kocht ihn $\frac{1}{2}$ Stde. durch. Hierauf gibt man den von Haut und Gräten befreiten, in kleine Stücke zerteilten Fisch hinein, läßt diesen noch 5 Min. mitkochen und stellt den Topf in die Kochkiste. Beim Anrichten gibt man einen mit wenig heißem Beiguß aufgelösten Bouillonwürfel zu. Der Wohlgeschmack kann bedeutend erhöht werden, wenn man das Fischgulasch mit in Fett gerösteten Zwiebeln abschmälzt.

Zum Vorfochen: 40 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 3–5 Stdn.

12. Klippfischklöße in Tomatenbeiguß.

Für 4 Personen:

Zur Kloßmasse: $\frac{3}{4}$ Pfund Fisch, 3 Brötchen, 3 Kartoffeln, 4 Blatt Gelatine, 1 Echl. kochendes Wasser, 1 Zwiebel, 1 Prise Pfeffer, wenn nötig etwas Wasser.

Zum Beiguß: $\frac{1}{2}$ l Wasser, 4 Echl. Mehl, 3 Echl. Tomatenmark.

Der Klippfisch wird in kaltem Wasser abgebürstet und 4–5 Tage gewässert. Zu diesem Zweck legt man ihn in eine große Schüssel, gießt reichlich abgekochtes, erkaltetes Wasser darüber und stellt den Fisch an einen kühlen Ort. Das Wasser muß täglich gewechselt und die Schüssel jedesmal gut ausgeschwenkt werden, damit das schwere, am Boden sitzende Salzwasser nicht zurückbleibt.

Der gewässerte Klippfisch wird von Haut und Gräten befreit und mit den eingeweichten, ausgedrückten Brötchen sowie den rohen geschälten Kartoffeln zweimal durch die Fleischhackmaschine gelassen. Man gibt die feingeschnittene Zwiebel, sowie die kurze Zeit in kaltes Wasser gelegte, ausgedrückte,

mit 1 Ehl. kochendem Wasser aufgelöste Gelatine und wenn nötig Salz sowie Pfeffer zu und mengt alles gut durcheinander.

Das Wasser wird kochend gemacht, dann läßt man das zu einem Teiglein angerührte Mehl einlaufen, gibt das Tomatenmark zu und kocht den Beiguß 10 Min. Inzwischen formt man kleine runde Klöße, legt sie in den Beiguß und stellt den Topf, nachdem die Klöße 5 Min. langsam gekocht haben, in die Kochkiste.

Zum Vorkochen: 15—20 Min.

Zum Garwerden in der Kiste: 1—3 Stdn.

Anstatt mit Tomaten kann man den Beiguß auch mit sauber gepuhten, klein geschnittenen Pilzen, feingewiegter Petersilie, Senf oder Kapern würzen.

III. Gemüse.

1. Verschiedene Gemüse ohne Fett zusammengekocht.

Gelbrüben, Erbsen, Bohnen, Kohlraben, Lauch, Petersilie, Wasser, Salz, 3 Ehl. Mehl.

Die Gemüse werden gepuht, gewaschen, zerkleinert und lagenweise mit feingeschnittenem Lauch, Petersilie und Salz in einen Topf gelegt. Man gibt bis zur Hälfte Wasser zu, läßt die Gemüse $\frac{1}{4}$ Stde. kochen und stellt sie dann in die Kochkiste. $\frac{1}{4}$ Stde. vor dem Anrichten läßt man das zu einem Teiglein angerührte Mehl einlaufen und das Gemüse nochmals aufkochen.

Hierzu gibt man Kartoffeln oder Grünkern- oder Haferfuchlein.

Zum Vorkochen: $\frac{1}{4}$ Stde.

Zum Garwerden in der Kiste: 2—5 Stdn.

Man kann auch die Gemüse einzeln auf die gleiche Weise zubereiten.