

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochanleitung und Anleitung für Aufstellung und Wartung der BBC-Elektro-Haushalterde

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1950]

IV. Geflügel

[urn:nbn:de:bsz:31-294658](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294658)

Zubereitung: Das (möglichst viereckige) Fleischstück belegt man mit Speckscheiben und dämpft es in Wein zusammen mit gelben Rüben, Sellerie und Zwiebel. Nach dem Erkalten wird eine dünne Scheibe abgeschnitten und das übrige Fleisch so ausgehöhlt, daß am Rande etwa 2 bis 3 cm stehen bleiben. Das herausgenommene Fleisch wird mit den angedämpften Pilzen durch den Fleischwolf gedreht, mit Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Brühe vermischt und in den ausgehöhlten Braten eingefüllt. Die abgeschnittene Scheibe Fleisch wird aufgelegt und festgebunden. Mit Semmelmehl bestreut, wird der Braten in eine feuerfeste Form gelegt, mit der mit Mehl gedickten Tunke übergossen und im Backrohr etwa 20 bis 25 Minuten mit Oberhitze 3, Unterhitze 3 nochmals gebraten.

Zubereitung: Die Leber wird gehäutet, von den Sehnen befreit und zusammen mit gedämpften Zwiebeln, in Milch eingeweichten Brötchen, mit Speck und dem Schweinefleisch durch den Fleischwolf gedreht. Eier, Salz, Pfeffer und die anderen Zutaten werden darunter gemischt.

Die Masse wird in eine mit dünnen Speckscheiben ausgelegte Kastenform gefüllt und mit Speckscheiben überdeckt bei Oberhitze 2, Unterhitze 2 langsam 50 bis 60 Minuten gebacken. Der Leberkäse wird erst nach dem Erkalten aus der Form gestürzt.

IV. Geflügel

Zubereitung: Die vorbereitete Gans wird gefüllt oder ungefüllt gebraten. Nachdem sie fertig vorbereitet ist, wird sie auf den Rost der Bratpfanne gelegt. In die Bratpfanne gießt man etwas Wasser und brät mit Ober- und Unterhitze 3 etwa 50 bis 60 Minuten lang. Ist die Gans sehr fett, brät man besser mit Ober- und Unterhitze 2.

An den Fettstellen ist öfters mit einer Gabel einzustechen, damit das Fett ausbraten kann. Es wird von Zeit zu Zeit abgeschöpft, gegebenenfalls wird dann Wasser ergänzt. Zum Garmachen während weiterer 100 bis 120 Minuten stellt man die Oberhitze auf 3, die Unterhitze auf 2 oder 1. Wünscht man eine knusprige Kruste, so bestreicht man mit kaltem Salzwasser und schaltet nochmals kurz auf Oberhitze 3 ein.

Die Gans wird mit der Brust nach unten auf den Rost gelegt und gewendet, wenn die Oberseite braun ist.

Zubereitung: wie bei Gänsebraten.

Die Bratzeit verändert sich je nach Größe und Alter der Ente.

Gefüllter Rinderbraten

1 bis 1½ kg Fleisch, 50 g Speck, 100 g gelbe Rüben, Zwiebel, Sellerie, ¼ Liter Wein, etwas Wasser oder Brühe, 125 g Champignons, 2 Eigelb, Salz, Pfeffer und etwas Mehl.

Leberkäse

500 g Ochsenleber, 500 g Schweinefleisch, 200 g durchwachsener Speck, 200 g Bratwurstfüllsel, 2 Zwiebeln, 3 Brötchen, 2 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran, Speck und Kräuter.

Gänsebraten

1 Gans, Salz, Beifuß, zum Füllen Äpfel, Kastanien oder Fleischsemelfüllung.

Entenbraten

1 Ente, Salz, Füllung nach Geschmack.

Putenbraten

1 Pute, Salz, Füllung nach Geschmack.

Brathühner

2 Hühner, Salz, Füllung nach Geschmack.

Gekochte Kartoffelklöße

1 bis 2 kg gekochte Kartoffeln, 100 bis 200 g Mehl oder Kartoffelmehl, Salz, 1 alte Semmel in Würfel geschnitten

Klöße aus rohen Kartoffeln

2 kg rohe Kartoffeln, 500 g gekochte, geriebene Kartoffeln, Salz, geröstete Semmelbröckchen.

Semmelklöße

6 Brötchen, 80 g Speck, 1 Zwiebel, 150 g Mehl, Salz, 2 Eier, gehackte Kräuter.

**Schwemmklößchen
als Suppeneinlage**

$\frac{1}{4}$ Liter Milch, Salz, 20 g Butter, etwa 150 g Mehl, 2 Eier, 1 Prise Muskat.

Zubereitung: wie bei Gänsebraten.

Zubereitung: wie bei Gänsebraten.

Sind die Hühner sehr klein, empfiehlt es sich, sie im Topf auf der größten Kochplatte zuzubereiten.

V. Klöße und Knödel

Zubereitung: Die am Tage vorher geschälten gekochten Kartoffeln werden gerieben und mit Salz und Mehl rasch durchgeknetet. Aus der Masse formt man Klöße und tut geröstete Semmelbröckchen in ihre Mitte. Die Klöße werden in Mehl oder Kartoffelmehl gewälzt; sie müssen dann etwa 10 Minuten lang in kochendem Salzwasser bei Stufe 1 ziehen. Die Semmelbröckchen kann man ohne Fett auf dem Backblech rösten, das man kurze Zeit bei Ober- und Unterhitze 3 in das Backrohr schiebt.

Zubereitung: Die Kartoffeln werden gerieben, der rohe Kartoffelbrei wird in ein Säckchen gefüllt und fest ausgedrückt. Die ausgedrückte Kartoffelmasse und das abgesetzte Kartoffelmehl werden mit kochendem Wasser überbrüht und durchgearbeitet, dann fügt man Salz und die geriebenen gekochten Kartoffeln dazu und knetet alles durch. Aus dieser Masse werden Klöße geformt, in deren Mitte man die gerösteten Semmelbröckchen tut. Die Klöße läßt man in kochendem Salzwasser bei offenem Topf 20 bis 25 Minuten bei Stufe 1 oder 2 kochen.

Zubereitung: Die Brötchen werden zerpfückt und in lauwarmen Milch aufgeweicht. Der in Würfel geschnittene Speck und die Zwiebel werden glasig gedünstet und mit der Brötchenmasse und dem Mehl gemischt. Mit Salz und gehackten Kräutern wird abgeschmeckt; dann werden die Eier untergerührt. Aus der Masse formt man Klöße und kocht sie in Salzwasser.

Zubereitung: Milch, Salz und Butter bringt man zum Kochen und schüttet dann das Mehl hinein. Unter ausgeschaltetem Strom wird so lange gerührt, bis sich der Teig vom Topfboden löst (Brandteig). In die heiße Masse rührt man 1 Ei, später, wenn etwas abgekühlt, das zweite Ei und das Gewürz. Man sticht mit dem Teelöffel kleine Klößchen ab, die man in die kochende Suppe tut.