

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]

II. Eintopf

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

Zubereitung: Der gewaschene, kleingeschnittene Wirsing wird in Salzwasser weichgekocht, abgeseiht, fein gewiegt oder durch den Fleischwolf gedreht. Die feingeschnittenen Zwiebeln dünstet man in heißem Fett, fügt den Wirsing hinzu, stäubt das Mehl über und füllt mit Wirsingwasser und Milch auf. Nach dem Aufkochen läßt man auf ausgeschalteter Platte ziehen. — Die Semmelbröckchen werden in der Stielpfanne etwas angebräunt und als Einlage dazu gereicht.

Zubereitung: Die geschälten, kleingeschnittenen Zwiebeln und die ebenso vorbereiteten Kartoffeln läßt man mit dem Wasser und den Gewürzen auf Stufe 3 ankochen, etwa 10 Minuten auf Stufe 1 und noch etwa 15 Minuten auf Stufe 0 durchkochen. Man streicht sie dann durch ein grobes Sieb, würzt und richtet mit Milch und geriebenem Käse an.

Zubereitung: Das Wasser wird mit dem Gewürz und Zucker zum Kochen gebracht, der Sago (deutscher Sago) hinzugefügt und bei Schalterstellung 0 ausgequollen. Dann füllt man den Wein auf und schmeckt mit Zucker und nach Bedarf mit etwas Zitronensaft ab. Durch einen Schuß roten Saft kann man der Suppe eine gute Farbe geben.

Zubereitung: Die Äpfel werden geschält, in Scheiben geschnitten und mit den Haferflocken, dem Wasser und den Gewürzen zum Kochen gebracht. Mit Salz und Zucker wird abgeschmeckt, dann die Butter hinzugefügt und bei Schalterstellung 0 fertiggekocht.

II. Eintopf

Zubereitung: Das kleingeschnittene Fleisch wird mit den Zwiebeln im trocken erhitzten, zugedeckten Topf auf Stufe 2 andünstet. Wenn das Fleisch anfängt zu bräunen, werden die geschälten, in Würfel geschnittenen Kohlrüben und die Graupen, $\frac{1}{2}$ bis 1 Liter heißes Wasser, Salz, Paprika hinzugefügt und auf Stufe 3 zum Kochen gebracht. Auf Stufe 1 läßt man etwa 30 bis 40 Minuten stehen und richtet dann mit gehackter Petersilie an. Die Kartoffeln werden getrennt dazu gereicht. — Änderungen: An Stelle von frischem Schweinefleisch kann auch geräucherter Schweinebauch genommen werden. Es erübrigt sich dann das Andünsten des Fleisches.

Wirsing-Suppe

1 kleiner Kopf Wirsing (300 bis 400 g), Salzwasser zum Kochen, 1 Eßlöffel Fett, 2 Eßlöffel Mehl, 1 Teelöffel geriebene Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ Liter Gemüsewasser oder zum Teil Milch. Zum Abschmecken: Salz, Muskatnuß. Als Einlage: geröstete Semmelbröckchen.

Zwiebel-Kartoffelsuppe

5 große Zwiebeln, 5 bis 8 große geschälte Kartoffeln, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, Salz, Paprika, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, nach Belieben 1 Eßlöffel geriebener Käse.

Wein-Suppe

$\frac{3}{4}$ Liter Wasser, 1 Stück Zitronenschale oder Zimt, Zucker nach Geschmack, 40 g Sago, $\frac{3}{4}$ Liter Apfel-, Weiß- oder Rotwein.

Haferflocken mit Äpfeln

80 g Haferflocken, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser, 375 g Äpfel, Zitronenschale, Zucker nach Geschmack, 1 Prise Salz, 1 Teelöffel Butter.

Kohlrüben-Eintopf

250 bis 300 g Schweinefleisch, 2 Zwiebeln, $\frac{3}{4}$ bis 1 kg Kohlrüben, 150 g Graupen, Salz, Paprika, gehackte Petersilie.

Leipziger Fleisch-Eintopf

200 g mürbes, mageres Rindfleisch, 1 kleiner Kohlkopf (700 g), 2 Stck Kohlrabi, 2 mittelgroße Mohrrüben, $\frac{1}{2}$ Blumenkohl, 1 kleine feingehackte Zwiebel, 40 g geräucherter Speck, Salz, Paprika, 1 Eßlöffel Tomatenmark, gehackte Petersilie, $\frac{1}{4}$ Liter Wasser.

Zubereitung: Das Gemüse und das Fleisch werden in kleine Würfel, der Kohl in feine Streifen geschnitten und mit den Gewürzen in einen Topf geschichtet. Tomatenmark wird zugefügt; dann dünstet man auf Stufe 3 an und läßt auf Stufe 1, etwa eine Stunde, garen. Nach etwa $\frac{1}{2}$ Stunde legt man die Blumenkohlröschen darauf, fügt zum Schluß die in Speckwürfeln angedünstete, feingeschnittene Zwiebel hinzu und schmeckt ab. Der Eintopf wird mit Schnittlauch angerichtet.

Pfälzer Suppentopf

350 bis 500 g Rindfleisch mit Knochen, Suppengrün, Salz, 2 Gewürzgurken, geriebener Käse, 1 kg Kartoffeln, 2 Liter Wasser.

Zubereitung: Das kleingeschnittene Suppengrün bringt man mit dem Wasser und den Knochen zum Kochen, legt das Rindfleisch ein und läßt auf Stufe 1 so lange kochen, bis es ganz weich ist. Dann wird das Fleisch herausgenommen, die kleingeschnittenen Kartoffeln werden zugefügt und auf Stufe 1 weichgekocht. Vor dem Anrichten werden das kleingeschnittene Fleisch und die in kleine Würfel geschnittenen Essiggurken dazugegeben. Mit Salz und geriebenem Käse schmeckt man ab. Nach Belieben kann man die Suppe mit angerührtem Mehl binden.

Minestra-Eintopf

$1\frac{1}{2}$ kg Weißkraut oder Wirsing, 1 kleine Zwiebel, Salz, Paprika, 1 Prise Salbeiblätter, 3 Eßlöffel geriebener Käse, 250 g Speck oder Dörrfleisch, 250 g Graupen.

Zubereitung: Der Speck wird in Würfel geschnitten und mit Gewürz und feingehackter Zwiebel angedünstet. Vom Weißkraut werden Strunk und Rippen entfernt; man überbrüht es mit kochendem Wasser, läßt es etwas stehen, drückt es dann gut aus und schneidet es fein. Es wird dann zusammen mit den gut gewaschenen Graupen zu dem angedünsteten Fleisch in den Topf getan; der Topf wird so weit mit Wasser gefüllt, daß das Kochgut bedeckt ist. Mit Salz wird abgeschmeckt; mit geriebenem Käse wird angerichtet.

Teigwaren-Eintopf

(Spaghetti, Makkaroni, breite Nudeln, Spätzle.)

2 bis 3 Eßlöffel Fett, 2 kleine Sellerieknollen, 3 Zwiebeln, 250 g gebacktes Rind- und Schweinefleisch, Tomatenmark oder einige frische Tomaten, 250 bis 400 g Teigwaren, 1 Eßlöffel gehackte Petersilie.

Zubereitung: Das Fett wird erhitzt; fein gewiegter Sellerie und Zwiebeln werden mit etwas Paprika darin angedünstet. Das gehackte Rind- und Schweinefleisch wird darin unter Hinzufügung von Tomatenmark oder frischen Tomaten und Salz einige Minuten gedünstet. Die Teigwaren oder Spätzle kocht man in Salzwasser weich, überbraust sie kalt und rührt sie unter die Fleischmasse. Auf Stufe 3 läßt man gut durchziehen, schmeckt ab und richtet mit gehackter Petersilie an. — Gießt man zu dem gedünstetem Fleisch $\frac{1}{2}$ Liter Wasser, braucht man keine Soße zu dem Gericht zu reichen.

Bohnen-, Erbsen-, Linsen-Eintopf

375 g weiße Bohnen, $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, 250 g Speck-, Pökel- oder Dörrfleisch, 1 Suppengrün, 250 g Kartoffeln, Salz, Bohnenkraut.

Zubereitung: Die verlesenen und gewaschenen Bohnen werden einen Tag vorher in Wasser eingeweicht, mit dem Einweichwasser und allen anderen Zutaten zum Kochen gebracht und auf Stufe 1 gargekocht. In manchen Gegenden wird der Eintopf noch mit einer kräftigen Mehlschwitze eingedickt.

Zubereitung: Das Fleisch wird mit dem kleingeschnittenen Suppengrün, der Zwiebel und Salz weichgekocht; nach etwa 1½ Stunden werden die geschälten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln dazugefügt. Ist das Fleisch weich, wird es in kleine Stücke geschnitten und zusammen mit den in feine Scheiben geschnittenen Gurken zu den Kartoffeln getan. Aus dem Fett, der kleingeschnittenen Zwiebel und dem Mehl wird dann eine hellgelbe Mehlschwitze bereitet, die etwa 10 bis 15 Minuten mit dem Fleischsud gekocht und dann mit dem Fleisch und den Kartoffeln gemischt wird. Mit Salz, Essig und Käse wird abgeschmeckt. Das Gericht bleibt suppig und wird mit dem Löffel gegessen.

Zubereitung: Die Fleischwürfel kommen zusammen mit den Zwiebelscheiben in den auf Stufe 3 erhitzten Topf und werden bei Stufe 2 so lange gedünstet, bis das Fett größtenteils ausgeschmort ist. Dann werden die Tomaten zugefügt und nach dem Andünsten der feingeschnittene Kohl und nach Bedarf ⅛ bis ¼ Liter Wasser. Bei Stufe 1 wird alles zusammen weichgekocht und dann mit den geschmacklichen Zutaten gewürzt.

III. Fleischgerichte

Zubereitung: Fleisch, Zunge und Kalbsmilch werden in Wasser gekocht. Nach etwa 20 Minuten wird die Kalbsmilch herausgenommen, das andere gargekocht. Dann werden die Fleischteile in Würfel geschnitten, die Champignons werden in Butter 10 bis 20 Minuten gedünstet und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Inzwischen bereitet man eine Frikasseeunke, die mit Fleischbrühe abgelöscht und mit Fleisch und Zunge zusammen mit einem Eigelb gemischt wird. Das fertige Ragout füllt man in Muscheln oder Förmchen, streut geriebene Brötchen, geriebenen Käse und Butterflöckchen darüber und überbäckt es im Backrohr 15 bis 20 Minuten bei Stufe 3 für Ober- und Unterhitze.

Zubereitung: Schweine- oder Kalbsherzen werden frisch verwendet, Rinderherzen legt man am besten in Sauermilch-, Buttermilch- oder Essigbeize mit den üblichen Gewürzen. Das Herz wird gewaschen und aufgeschnitten und, nachdem die Blutadern entfernt sind, in kleine Würfel geschnitten. Man läßt das Fleisch dann zusammen mit dem kleingehackten Suppengrün und der Zwiebel in heißem Fett auf Stufe 3 anschmoren, fügt das Tomatenmark hinzu und überstäubt später mit Mehl. Nach dem Würzen gießt man ein wenig Flüssigkeit zu und dünstet zusammen mit der kleingeschnittenen Gurke bei Stufe 1 weich. Erst gegen Ende wird die Soße auf die gewünschte Menge aufgefüllt.

Thüringer Eintopf

300 bis 400 g Rindfleisch, Suppengrün, 1 große Zwiebel, Salz, 2½ Liter Wasser, 1½ kg Kartoffeln, 2 Salz- oder Gewürzgurken, 1 Eßlöffel Fett, 1 kleingeschnittene Zwiebel, 1 bis 2 Eßlöffel Mehl, 1 bis 2 Eßlöffel Essig, 1 Eßlöffel geriebener Käse.

Ungarischer Kraut-Eintopf

300 g Schweinefleisch, 200 g kleingeschnittene Zwiebeln, ¾ bis 1 kg Weißkohl, Salz, Paprika, etwas Zucker, 2 Eßlöffel Tomatenmark oder 500 g gedünstete, durch ein Sieb gedrückte Tomaten. Zum Abschmecken: Weißwein, Salz, Paprika.

Ragout fin

¾ Liter Wasser, 500 g Kalbfleisch, 1 Kalbszunge, 500 g Kalbsmilch, 1 Teelöffel Butter, 125 g Champignons, Zitronensaft, 65 g Butter, 60 g Mehl, ¼ Liter Brühe, 1 bis 2 Eigelb, Salz.

Herz-Ragout

400 bis 500 g Herz, 1 große Zwiebel, etwa 2 Eßlöffel kleingehacktes Suppengrün, Salz, Paprika, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Gewürzgurke, 1 bis 2 Eßlöffel Mehl, 1 bis 2 Eßlöffel Fett.

Zungen-Ragout

1 Ochsenzunge, Suppengrün, Salz, 80 g Butter, 80 g Mehl, 1 Liter Wasser, Kapern, Pilze, Zitronensaft, Wein.

Zubereitung: Die Ochsenzunge wird nach gründlicher Reinigung in Salzwasser 3 bis 4 Stunden gekocht, die Haut wird abgezogen, das Fleisch in Scheiben geschnitten; aus Butter und Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, die mit der Kochbrühe aufgefüllt wird. Die Tunke wird mit Kapern, Pilzen, Zitronensaft und Wein abgeschmeckt.

Wurst-Ragout

150 bis 200 g Knackwurst, Frankfurter, dicke Bockwurst usw., 4 gekochte Kartoffeln, 2 Essiggürkchen, 1 bis 2 gekochte Möhren (Karotten), etwas grüne Petersilie, Salz, Paprika, Majoran. — Zur Soße: 1 Eßlöffel Fett, $\frac{1}{2}$ kleine Zwiebel, 40 g Mehl, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel Tomatenmark, Wasser nach Bedarf, gehackter Schnittlauch.

Zubereitung: Die feingehackte Zwiebel wird mit einem Eßlöffel Fett bei Stufe 3 angedünstet; dann schwitzt man das Mehl an, füllt mit Milch auf und läßt gut durchkochen. Die in kleine Würfel geschnittenen Kartoffeln, Essiggurken und Karotten werden zugefügt, und nach dem Würzen dünstet man kurze Zeit bei Schalterstellung 1. Hierauf werden Tomatenmark, gehackte Petersilie und die abgezogene, in Würfel geschnittene Wurst und Wasser nach Bedarf hinzugefügt. Nach dem Aufkochen läßt man noch etwa 10 Minuten auf der ausgeschalteten Platte ziehen und richtet dann mit Schnittlauch an. Dazu reicht man Kartoffeln, Knödel, Spätzle oder dergleichen.

Rindfleisch mit Graupen

200 bis 250 g gekochtes Rindfleisch oder Fleischreste, ein Eßlöffel Fett, 2 Zwiebeln, 10 g getrocknete Steinpilze, 200 bis 250 g Graupen, 1 Eßlöffel gehacktes Suppengrün, $\frac{1}{8}$ Liter Milch, 1 Eßlöffel geriebener Käse, Salz, gehackte Petersilie, Paprika.

Zubereitung: Die feingehackten Zwiebeln und die eingeweichten grobgehackten Steinpilze dünstet man in Fett an. Dann mischt man sie mit dem grobgehackten oder durch den Wolf gedrehten Fleisch und den Graupen, die man zusammen mit dem gehackten Suppengrün und Salz in etwa $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Liter Wasser vorher hat quellen lassen. Nach dem Abschmecken füllt man sie in eine gefettete Auflaufform, gießt Milch darüber, streut Käse darauf und bäckt 30 bis 45 Minuten bei Oberhitze 3, Unterhitze 3. Man reicht dazu Tomaten- oder Kapernsoße und Kartoffeln.

Saure Nieren

300 bis 400 g Nieren, 1 bis 2 Eßlöffel Fett, 1 Zwiebel, 1 bis 2 Eßlöffel Mehl, $\frac{3}{8}$ Liter Wasser, Salz, Zitronensaft oder Essig, eine Prise Zucker, $\frac{1}{8}$ Liter entrahmte Sauer-
milch.

Zubereitung: Die Nieren werden gewaschen, gehäutet, der Länge nach aufgeschnitten und, nachdem alle Sehnen und Häute entfernt sind, in feine Scheiben geschnitten. Sie kommen dann in das heiße Fett, in dem man die feingeschnittenen Zwiebeln auf Stufe 3 bis zum Glasigwerden gedünstet hat. Sind die Nieren grau geworden, werden sie mit Mehl bestreut. Nach kurzer Zeit wird mit Wasser aufgefüllt und noch 5 Minuten bei ausgeschalteter Platte gedünstet, dann gesalzen, gewürzt und sofort angerichtet, damit die Nieren nicht hart werden.

Gulasch

$\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ kg Fleisch (nach Belieben Rind, Kalb und Hammel gemischt), Fett, Speck, Zwiebel, Tomate, Salz, Wasser, saure Sahne, Mehl.

Zubereitung: Nachdem das Fleisch mit dem Fett zusammen im vorgeheizten Topf gut gebräunt worden ist, werden Speck, Zwiebel und Tomaten zugefügt. Ist alles gut durchgedünstet, wird Mehl darauf gestreut, mit Wasser aufgefüllt und mit Salz abgeschmeckt. Zum Garwerden braucht das Fleisch etwa 1 bis $1\frac{1}{2}$ Stunden. Zuletzt wird saure Sahne daruntergerührt.

Zubereitung: Die Fleischscheiben werden mit Senf bestrichen, mit dem Speck und den Gurken und Zwiebelwürfeln belegt, mit Salz und Paprika bestreut, dann gerollt und mit Rouladeklammern zusammengehalten. Sie werden dann im vorgeheizten Topf in Fett von allen Seiten gebräunt. Nachdem man Wasser aufgefüllt hat, läßt man sie etwa 50 Minuten bei Stufe 1 gar werden. Die Tunke wird mit Mehl und saurer Sahne fertiggemacht.

Rouladen

4 Scheiben Rindfleisch, zum Füllen roher oder ausgebratener Speck, Zwiebeln, Senf oder Gurken nach Belieben, Salz, Paprika, Butter, Wasser, saure Sahne, Mehl.

Zubereitung: Man läßt den in ¹Würfel geschnittenen Speck im vorgeheizten Topf glasig werden und brät darin das Fleisch auf allen Seiten gut an; Zwiebel, Tomate, Apfel und Gurke läßt man kurze Zeit mitschmoren. Dann löscht man mit Wasser ab. Die Tunke wird sämig durch ein Stückchen Brot. Mit Salz und Paprika wird abgeschmeckt. Je nach Stück und Qualität braucht das Fleisch 1 bis 2 Stunden, um gar zu werden.

Rinderschmorbraten

³/₄ bis 1 kg Rindfleisch, Speck, Zwiebel, Tomate, ¹/₂ Apfel, ¹/₂ Gurke, Salz, Paprika.

Zubereitung: Das Fleisch wird in gleichen Teilen Wasser und Essig mit Gewürz und Zwiebeln einige Tage gebeizt. Es wird gut abgetrocknet und mit dem Speck im vorgeheizten Topf gebräunt. Tomaten und Zwiebeln werden hinzugefügt, mit der Essigbrühe wird aufgefüllt. Die Tunke wird mit Mehl eingedickt oder indem man ein Stückchen Brot mitschmort.

Sauerbraten

³/₄ bis 1 kg Rindfleisch, Essig, Wasser, Salz, Paprika, Zwiebel, Sauerbraten-Gewürze, Speck, Tomaten.

Zubereitung: Das in Portionsstücke geschnittene Fleisch und die gekochten Pilze kommen in 1 Liter kochendes Salzwasser; auf Stufe 1 werden sie gar gekocht. Dann bereitet man die Tunke, die man mit der Brühe ablöscht, durchkocht, mit Ei abrührt und mit Zitronensaft oder Weißwein abschmeckt. In die fertige Tunke kommen Fleisch und Pilze.

Kalbfleisch-Frikassee

750 g Kalbsbrust oder Kalbsbug, 1 Liter Salzwasser, 60 g Butter, 80 g Mehl, Kapern, Pilze, Zitronensaft oder Weißwein, 1 bis 2 Eigelb.

Zubereitung: Einem lockeren Wirsingkopf nimmt man die äußeren Blätter und die starken Adern weg, lockert ihn auf und läßt ihn etwa 10 Minuten in Wasserdampf ziehen. Das Fleisch wird mit den angedämpften Zwiebeln, der Petersilie, dem eingeweichten, ausgedrückten Weißbrot zweimal durch den Fleischwolf gedreht und mit den anderen Zutaten vermengt. Die Masse wird zwischen die Blätter des angedämpften Wirsingkopfes gestrichen, der dann zusammengebunden und in einen Topf oder eine Glasform gesetzt und mit Tunke übergossen wird. Tunke, Tomatenmark, Brühe oder Wasser, läßt man kochen, bindet mit Mehl und zieht mit etwas Rahm ab. Nach Geschmack kann etwas Parmesankäse hinzugefügt werden. Auf Stufe 1 läßt man gar werden.

Gefüllter Wirsing

375 g Ochsenfleisch, 375 g Wirsing, 1 Semmel oder 1 Scheibe Weißbrot, 1 Zwiebel, Petersilie, 1 Eßlöffel Tomatenmark, 1 Ei, Salz, Pfeffer, Wasser oder Brühe, 40 g Fett, etwas Mehl.

Fleischküchlein

(Hackbraten)

200 g Rindfleisch, 3 Brötchen, Paprika, eine gehackte Zwiebel, Muskat oder Majoran, Salz, $\frac{1}{2}$ Teelöffel Fett.

Zubereitung: Das Fleisch wird durch die Maschine gedreht und mit den eingeweichten und ausgedrückten Brötchen mit Gewürzen und der gedünsteten Zwiebel gemischt. Aus der Masse formt man Küchlein, die in der stark vorgeheizten Pfanne auf Stufe 3 in Fett gebraten werden. Bei der letzten Pfanne wird ohne Strom mit Speicherwärme gearbeitet.

Gefülltes Herz

1 Kalbsherz, 1 Ei, 1 Eßlöffel Semmelmehl, $1\frac{1}{2}$ Brötchen, Salz, Muskat, Speck, Fett, Mehl, Wasser oder Fleischbrühe, etwas Rahm.

Zubereitung: Das Kalbsherz wird ausgehöhlt, das so gewonnene Fleisch mit etwas Speck durch den Fleischwolf gedreht, mit den eingeweichten und ausgedrückten Brötchen, mit Salz, Muskat, Eigelb, feingehackter Petersilie und steifem Eischnee gemischt und in das Herz gefüllt, das dann zugenäht wird. Nach Belieben kann man das Herz auch außen spicken.

Das Herz wird dann etwa 2 Stunden auf Stufe 1 mit wenig Flüssigkeit weich geschmort. Dann wird es mit Fleischbrühe oder Wasser übergossen. Die Tunke wird mit Mehl eingedickt und mit Rahm abgezogen. Hierzu genügt die Speicherwärme.

Käseschnitzel

Schnitzelfleisch, Mehl, Eiweiß, Hartkäse, Fett, $\frac{1}{4}$ Liter Rahm, 20 g Parmesankäse.

Zubereitung: Die gewaschenen, abgetrockneten Schnitzel werden leicht gesalzen, in Mehl und dann in leicht geschlagenes Eiweiß getaucht und fest in Hartkäse gewälzt, dann in reichlich Fett auf Stufe 2 in der Pfanne goldgelb gebraten. *Zubereitung der Tunke:* In der Pfanne gebräuntes Mehl wird mit Rahm abgelöscht und mit Parmesankäse abgeschmeckt.

Hirn-Pastetchen

Nicht gezuckerter Mürbeteig, weiße Grundtunke, Hirn, Eigelb, Zitronensaft, Parmesankäse.

Zubereitung: Den nicht gezuckerten Mürbeteig legt man in kleine Tortelettenförmchen und bäckt ihn mit Oberhitze 3, Unterhitze 3 in etwa 20 bis 25 Minuten goldgelb.

Man bereitet inzwischen eine weiße Grundtunke, legt das abgehäutete, in Scheiben geschnittene Hirn hinein, läßt es darin garen und die Tunke dick einkochen. Die Tunke wird mit Zitronensaft und Eigelb abgezogen und mit dem Hirn in die gebackenen Mürbeteigböden eingefüllt, dick mit Parmesankäse bestreut und nochmals mit Oberhitze 3 goldgelb überbacken.

Senfbraten

500g Rindfleisch, 40g Fett, Senf, Suppengrün, Zwiebel, Wasser oder Fleischbrühe, Mehl.

Zubereitung: Das Rindfleisch wird von allen Seiten dick mit Senf bestrichen. Die Kasserolle wird auf Stufe 3 stark erhitzt, dann das Fleisch mit Zwiebel und Suppengrün in Fett von allen Seiten angebraten. Hierauf wird die Flüssigkeit aufgegossen und das Fleisch weich geschmort. Die Tunke wird mit Mehl gebunden; man muß sie aufkochen lassen.

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.