

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Rezepte

Brown, Boveri und Cie.

Mannheim, [circa 1960]

Fleischspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-294676](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294676)



Fleischspeisen

Beim Zerkleinern von Fleisch mit dem Mixer sind gewisse Regeln zu beachten. Nur bei völlig trockenem Mahlgut und bei Nahrungsmitteln, die entweder genügend Eigenflüssigkeit besitzen oder aber die mit Flüssigkeit zubereitet werden, bildet sich der für den Mixer typische Kreislauf: Das Mahlgut wird im schnellen Wechsel von den kreisenden Messern zur Becherwand geworfen und vom Sog der Messer wieder angezogen. Handelt es sich jedoch um flüssigkeitsarme und zähe Massen, so werden die zerkleinerten Teile nur an die Becherwand geworfen, ohne von den Messern zurückgeholt zu werden. Rohes Fleisch z. B. muß deshalb in Stücke vorgeteilt und in mehreren kleinen Portionen zerkleinert werden. Es eignet sich nur mürbes, völlig sehnenfreies Fleisch.

Leberbraten

Stufe III

Die völlig sehnenfreie Leber mit Ei, Zwiebel und Gewürzen pürieren. Zum Schluß Majoran und Petersilie (und evtl. Pilze) zugeben und noch kurz durcharbeiten lassen. Inzwischen Semmel in Milch einweichen, ausdrücken, zerpfücken und in einer Schüssel mit dem Becherinhalt vermischen. Die Masse in eine gefettete Form geben und ca. 45 Min. im Ofen backen.

Der Leberbraten kann heiß und kalt serviert werden.

Als pikante Beigabe zum heißen Leberbraten reicht man gebratene Apfelfringe.

200 g Leber, 1 Ei,
3—4 Semmeln,
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel, Salz, Pfeffer,
etwas Majoran und Petersilie,
evtl. einige Pilze

Leberklöße

Stufe III

Die eingeweichten Brötchen gut ausdrücken und zerpfücken. Nun die sehnenfreie Leber enthäuten und mit dem Ei, Speck und Zwiebel im Mixer fein pürieren. Becherinhalt mit den zerpfückten Brötchen vermischen, würzen und evtl. noch etwas Semmelmehl zugeben. Runde Klöße formen oder abstechen und in leicht gesalzenem Wasser 15 bis 20 Min. gar ziehen lassen.

Die Leberklöße werden zu Sauerkraut mit Speckgrieben gereicht.

250 g Leber, 40 g fetten Speck,
1 Zwiebel, 3—4 alte Brötchen,
1 Ei, Salz, Majoran, evtl. etwas
Semmelmehl

Leberpudding

Stufe III

Die sehnenfreie Leber wird mit den Eidottern, Gewürzen und Zwiebel im Mixer fein püriert. Dann gibt man die 4 in heiße Milch gut eingeweichten Semmeln dazu und vermischt den Becherinhalt in einer Schüssel vorsichtig mit 1 Eßl. Mehl und dem steif geschlagenen Eiweiß. Die Masse wird in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Puddingform gefüllt und 1 Stunde im Wasserbad gekocht.

200 g Rindsleber, 4 Semmeln,
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel, 2 Eier, 1 Eßl. Mehl,
Majoran, Petersilie, Salz,
Pfeffer, etwas Zitronenschale

Grundrezept für Fleischfüllen

Ei mit Flüssigkeit, Zwiebel, Petersilie und den Gewürzen in den Mixer geben und verarbeiten. Während des Betriebes durch die Deckelöffnung das in Stücke geschnittene Fleisch und den Schinken dazugeben. Wird die Masse zu dick, noch etwas der entsprechenden Flüssigkeit dazufügen und durch mehrmaliges ruckartiges Ein- und Ausschalten von Stufe 0 auf III durcharbeiten. Bei sehr magerem Fleisch kann man etwas fetten Speck zugeben.

Stufe III

ca. 250 g gekochte oder gebratene Fleischreste,
2 Scheiben gekochten Schinken,
1 Ei, 1/8 Ltr. Bratensoße, pikante Tomatensoße oder saure Sahne, Salz, Pfeffer, etwas Petersilie und Zwiebel, Semmelmehl

Gefüllte Tomaten

Von den Tomaten einen Deckel abschneiden und die Früchte vorsichtig aushöhlen und salzen. Tomaten mit Fleischfülle, die nach Grundrezept zubereitet wurde, füllen und Deckel wieder aufsetzen. Die Früchte nebeneinander in eine gut gefettete Form stellen, mit geriebenem Käse und Semmelbrösel bestreuen, mit Butterflöckchen belegen und unter Zugabe von wenig Brühe im Ofen gar schmoren.

Stufe III

8 schöne Tomaten, Fleischfülle nach Grundrezept, etwas geriebenen Käse, Semmelbrösel und Butter

Gefüllte Gurken

Die geschälten Gurken längs durchschneiden, aushöhlen, mit Salz, Pfeffer und Essig einreiben und mit der Fleischfülle nach Grundrezept füllen. Die Hälften aufeinander setzen und mit Nähfaden umwickeln. Die gefüllten Gurken in heißem Fett mit Zwiebel anbraten, mit Tomatenmark und etwas Brühe ablöschen und zugedeckt weichdämpfen. Kurz vor dem Anrichten das angerührte Mehl zugeben. Gurken auf heißer Platte anrichten und Fäden lösen. Die Soße wird im Mixer fein püriert, gut abgeschmeckt und über die Gurken gegeben.

Stufe III

2 dicke Gurken, Fleischfülle nach Grundrezept, Salz, Pfeffer, Essig, Zwiebel, Tomatenmark, 2 EBl. Mehl, Backfett

Gefüllte Kohlrabi

Stufe III

Die geschälten Kohlrabi in wenig Salzwasser weich kochen. Dann aushöhlen, mit Fleischfülle nach Grundrezept füllen und nebeneinander in eine gefettete Form stellen. Mit etwas saurer Sahne übergießen, mit Butterflöckchen belegen und im Ofen überbacken.

8 gleich große Kohlrabi,
Fleischfülle nach Grundrezept,
etwas saure Sahne und Butter

Gefüllte Kartoffeln

Stufe III

Die geschälten Kartoffeln in Salzwasser halbgar kochen. Aushöhlen, mit Fleischfülle nach Grundrezept füllen, nebeneinander in eine Form stellen und mit etwas Brühe zugesetzt im Ofen weichdämpfen. Kräftig würzen.

8 große Kartoffeln, Fleischfülle
nach Grundrezept, etwas Brühe
und Butter

Fleischhaschee

Stufe III

Zwiebel und Petersilie in Butter dünsten, mit Mehl bestäuben und mit Brühe ablöschen. Dicke Soße in den Mixer geben und während des Betriebes das in Stücke geschnittene Fleisch beifügen und fein pürieren. Würzen, durchkochen und nach Belieben mit Wein oder Zitrone abschmecken.

300 g Rindsbraten- oder
Kalbsbratenreste, 1 Zwiebel,
Petersilie, 3 Eßl. Butter, Salz,
Pfeifer, Mehl, 2 Tassen
Fleischbrühe

Wildhaschee

Stufe III

Speckwürfel mit Zwiebel und Petersilie anrösten. Dann im Mixer Ei mit Sahne und Gewürzen verquirlen und während des Betriebes die Bratenreste in Stücken und Speck und Zwiebeln beigegeben. Nur noch kurz aufkochen und mit Rotwein abschmecken.

ca. 250 g Reste von Reh- oder
Hasenbraten, 50 g Speck,
1 Zwiebel, Petersilie, 1 Ei,
einige Kapern, $\frac{1}{8}$ Ltr. saure
Sahne, Salz, Pfeffer, einen Schuß
Rotwein