

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

b) Resteverwendung

[urn:nbn:de:bsz:31-294694](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-294694)

— wenn man es hat — mit etwas Beifuß aufs Feuer gebracht. Wenn das Wasser verdampft ist, läßt man das Fleisch ziemlich trocken braten, damit es auf allen Seiten schön dunkelbraun, aber nicht schwarz wird. Dann gibt man noch einmal Wasser daran und läßt es tüchtig kochen, damit auch dies tiefbraun wird. Die Tunke wird klar, ohne Mehls-teigchen zu Tisch gegeben. Beilagen sind: Salate, Gemüse und Kartoffeln.

20. Schweinskotelett. Man rechnet auf jede Person ein Kotelett. Gewöhnlich sind sie zu fett, es muß also etwas davon abgeschnitten werden. Dann klopfe man sie, streue wenig Salz und Pfeffer auf jede Seite und paniere sie. Das macht man wie folgt. In einem Teller zerschlage man ein Ei tüchtig mit einem Eßlöffel voll Wasser. Neben diesen Teller stelle man einen anderen, in dem sich Reibbrot befindet. Nun wende man ein Kotelett nach dem anderen zuerst im Ei und dann im Reibbrot um, so daß sie auf allen Seiten zuerst mit Ei und dann mit Reibbrot bedeckt sind.

Nun gibt man einen Löffel voll Fett in die Pfanne und läßt darin die Koteletten langsam gelb braten. Nach einer Viertelstunde wende man sie um. In das Fett rührt man einen kleinen Kaffeelöffel voll Mehl, läßt dies braun werden, gießt 5—6 Eßlöffel voll Wasser daran, läßt es gut sämig kochen und gibt die Tunke für sich zu Tisch. Man ißt dazu alle möglichen Gemüse, Salate und Kartoffeln.

b) Resteverwendung.

1. Fleischpfannkuchen. Von $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfund Mehl, es hängt davon ab, ob man viel oder wenig Fleisch hat, 2 Eiern, Salz und etwa $\frac{1}{2}$ Liter Milch, oder halb Milch halb Wasser, macht man einen dünnen Pfannkuchenteig. Beliebige Fleischreste wiegt man sehr fein mit einem Stückchen geräuchertem Speck und, wenn man es liebt,

auch mit wenig Zwiebel. Dies mischt man gleichmäßig unter den Teig. Wenn der Teig zu dick wird, gibt man noch etwas Milch hinzu. Nun läßt man einen gestrichenen Eßlöffel voll Fett in einer Pfanne, auf ziemlich starkem Feuer recht heiß werden, gießt von dem Teig einen Schöpflöffel voll hinein, verteilt ihn zu einem runden Kuchen, backt diesen auf beiden Seiten schön braun, gibt, wenn nötig, noch etwas Fett hinzu und stellt ihn, solange die anderen Kuchen gebacken werden, auf eine flache Schüssel an einen warmen Ort, am besten in den offenen Backofen. Die Kuchen sollen so kurz wie möglich stehen, d. h. so bald wie möglich gegessen werden, weil sie sonst zähe werden. Auch kleine Kuchen können davon gebacken werden, indem man einige Eßlöffel voll Teig getrennt in die Pfanne setzt.

Man kann den dazu verwendeten Speck auch in kleine Würfel schneiden, und wer's liebt, kann über die Pfannkuchen Schnittlauch streuen. Ich rechne für jede Person $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfannkuchen, denn ich gebe immer Salat und Bratkartoffeln dazu. Läßt man die letzteren weg, dann muß man auf den Kopf 1— $1\frac{1}{2}$ Pfannkuchen rechnen. Es kommt eben ganz auf die Dike derselben an. Auch Kartoffelsalat schmeckt gut dazu. Statt der Fleischreste kann man auch in kleine Würfel geschnittenen Speck oder Schinken verwenden.

2. Fritandellen. 2—3 alte Weißbrötchen werden in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt. Alle möglichen Fleischreste werden mit dem Brot, einem Stückchen Zwiebel und einer Scheibe Speck sehr fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. In diesen Teig kommen noch ein Ei, Salz und wenig Pfeffer. Alles wird gut durcheinander gemengt und in flache Klöße geformt, die man in einem Löffel voll Fett auf beiden Seiten schön braun braten läßt. Beilagen: Gemüse, Kartoffeln und Salate, auch braune und Petersilienkartoffeln.

3. Gefüllte Pfannkuchen. Beliebige Fleischreste werden mit etwas Zwiebel und 1—2 in Wasser eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Milchbrötchen fein gewiegt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann rührt man ein Ei, Salz und einige Eßlöffel voll Milch daran, so daß man einen weichen Teig erhält, der sich leicht mit dem Löffel verteilen läßt.

Nun rührt man von $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. Mehl, zwei Eiern, zwei guten Prisen Salz und etwa $\frac{1}{2}$ Liter Milch einen dünnen Pfannkuchenteig an, gibt davon einen Schöpflöffel voll in eine Kuchenpfanne, in welcher man einen Kaffeelöffel voll Fett heiß gemacht hat, und backt den Pfannkuchen auf beiden Seiten schön gelb. Jetzt werden 1—2 Eßlöffel voll Fleischteig, je nachdem man viel oder wenig hat, gleichmäßig auf dem Pfannkuchen verteilt. Ist dies geschehen, dann wickelt man mit Hilfe des Kartoffelwenders den Pfannkuchen vorsichtig wie eine Wurst zusammen, klopft ihn mit dem Wender etwas flach und läßt ihn auf der oberen und unteren Seite noch ein wenig braten. Solange die andern Pfannkuchen gebacken werden, müssen die fertigen nebeneinander auf einer Schüssel im warmen, offenen Backofen stehen. Beilagen: Grüne Salate, Kartoffelsalat und auch Bratkartoffeln. Man kann diese Pfannkuchen auch abkühlen lassen, in stark fingerbreite Scheiben schneiden und auf beiden Seiten schön gelb backen.

Auch wenn man von den oben angegebenen, gefüllten Pfannkuchen übrig behält, kann man sie am andern Tage in Scheiben geschnitten zu einem ganz neuen, schmackhaften Gericht verwenden.

4. Ragout von Fleischresten. Alle möglichen Fleischreste werden in ziemlich große Scheiben oder Würfel geschnitten und bis kurz vor dem Anrichten beiseite gestellt. Nun läßt man einen guten Eßlöffel voll Fett oder gewürfelten Speck mit einer halben in Scheiben

geschnittenen Zwiebel hellbraun werden, streut zwei Eßlöffel voll Mehl hinein und läßt dieses auch dunkel bräunen. Man muß dabei tüchtig rühren, sonst brennt es an. Man löscht mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser ab und gibt 2 Prisen Salz, einige Pfefferkörner, ein Lorbeerblatt, eine Nelke, einige Tropfen Essig, und, wenn man es hat, ein Stückchen frische oder eingemachte Gurke dazu. Hat man Bratenfett, dann gießt man sie auch hinein und läßt alles etwa $\frac{1}{2}$ Stunde langsam kochen. Vor dem Anrichten gibt man das Fleisch hinein, verdünnt, wenn es nötig ist, die Tunke noch etwas mit kochendem Wasser, schwenkt alles gut durcheinander, läßt es 3—4 mal aufkochen und richtet in eine erwärmte Schüssel an. *Beilagen:* Kartoffeln, Nudeln, Spätzlein und Maccaroni, auch mit grünen Salaten.

5. Rindfleischschnitten. Uebrigtes, gekochtes Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten (alles Fett entferne man) und zuerst in einem Ei, das man mit zwei Löffel voll Wasser, einer Prise Pfeffer und zwei Prisen Salz tüchtig verklopft hat, und dann in Reibbrot umgedreht. Dann mache man reichlich Fett sehr heiß und brate darin die Schnitten auf jeder Seite nicht länger als 5 Minuten. Man kann das Fleisch auch in Pfannkuchenteig umwenden. *Beilagen:* Gemüse, Salate und Kartoffeln mit oder in einer Tunke.

6. Rührei mit Schinken. Eine beliebige Portion Schinken, gekocht oder roh, man kann auch sehr gut Schinkenreste verwenden, werden in kleine Würfel oder Scheiben geschnitten. Für jede Person rechne man 2 Eier, klopfe diese tüchtig, bis sie schön glatt sind, dann gebe man für jedes Ei einen Eßlöffel voll Milch oder auch Wasser daran und verrühre alles noch einmal recht gut. Nun wird der Schinken darunter gemischt und in einem Eßlöffel voll sehr heißem Fett auf's Feuer gebracht. Am besten nimmt man hierzu Butter. Man rühre die Eier immer wieder nach kurzen Pausen durch,

bis sie angetrocknet, aber nicht trocken sind. Etwas müssen die Eier gesalzen werden, doch richte man sich damit nach der Größe der Schinkenportion, denn gewöhnlich ist der Schinken schon etwas salzig. Bei-
lagen: Bratkartoffeln, Salate oder Brot.

7. Speckklöße. 3—4 sehr große Eßlöffel voll gewürfeltem Speck bringe man auf das Feuer und lasse ihn heiß werden, bis er klar ist. Eine halbe Zwiebel wird mit 8—10 Wecken, die man in Wasser eingeweicht und ausgedrückt hat, in einem halben Eßlöffel Fett solange zu einem Teig verrührt und gedämpft, bis das Brot sich vom Topfe löst. Nun rührt man den heißen Speck mit einer Handvoll Salz und einer Handvoll fein geschnittener Petersilie darunter, mischt 2 Eier und 3—4 Eßlöffel voll Mehl dazu, sticht beliebig große Klöße ab und kocht sie 7—10 Minuten im Salzwasser gar. Eine schöne Beilage zu Sauerkraut, grünem Salat und Gemüse.

c) Geflügel.

1. Gänsebraten. Schneide Flügel, Kopf, Hals, der in drei Teile geteilt wird, ab und verwende diese Stücke mit Leber, Magen und Herz zu Gänselein.

Die Gans wird in den allermeisten Fällen gefüllt. Verschiedene Füllsel sind unten angegeben. Man füllt diese in den Leib, der hernach mit weichem Garn zugenäht wird. Beim Begießen des Bratens muß man darauf bedacht sein, daß von der Tunke etwas in die Halsöffnung und durch die Bauchnaht dringe. Das Füllsel wird dadurch saftiger und besser.

Die Gans wird mit stark $\frac{1}{2}$ Liter kochendem Wasser und, wenn man es liebt, mit etwas Beifuß in die Bratpfanne gelegt, mit zwei Händen voll Salz gesalzen, zugedeckt und im Bratofen halb gar gebraten. Das Feuer darf nicht zu stark sein. Sie wird sehr fleißig begossen. Nach und nach darf das Feuer etwas stärker werden. Von Zeit zu Zeit gieße man ein wenig kochendes Wasser