

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kräftig, schmackhaft, billig

Haarbeck, Lina

Berlin, 1914

a) Rezepte für frisches Fleisch

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

2. Fleischspeisen.

a) Rezepte für frisches Fleisch.

1. Beessteak. $\frac{3}{4}$ Pfund gehacktes Rindfleisch, ein Stückchen ganz fein geschnittenen Speck, $1\frac{1}{2}$ —2 trockene Semmel, die man in Wasser eingeweicht und wieder gut ausgedrückt hat, zwei gute Prisen Salz, eine Prise Pfeffer, ein Stückchen feingehackte Zwiebel und ein Eßlöffel voll Wasser wird gut durcheinandergemengt. Aus der entstandenen Masse formt man dann acht plattgedrückte Klöße, die am besten 1—2 Stunden an einem kühlen Orte stehen, bevor sie gebraten werden.

Will man die Klöße braten, dann läßt man einen Eßlöffel voll Fett in einer offenen Pfanne heiß werden, legt die Klöße hinein und bratet sie auf beiden Seiten recht schön dunkelbraun. In das Fett streut man einen Kaffeelöffel voll Mehl, läßt es braun werden, gießt 5 bis 6 Eßlöffel voll Wasser daran, läßt die Tunke gut aufkochen und gießt sie dann über die Beessteaks.

Dasselbe Gericht schmeckt auch sehr gut, wenn es von Schweinefleisch zubereitet wird. Dann läßt man den Speck fort. Beilagen: Kartoffeln, Gemüse und Salate.

2. Bratwurst. Je nach der Größe der Würste rechnet man 1—2 Stück für die Person. Man macht einen guten Stich Butter oder anderes Fett in offener Pfanne heiß und legt die Wurst behutsam hinein. Dann stellt man sie zur Seite und läßt sie 5 Minuten langsam braten. Nun kann sie stärkeres Feuer vertragen, auf dem man sie schön braun schmort. Jetzt kann sie in 8—10 Minuten auch auf der andern Seite dunkel gebraten und dann angerichtet werden. Zur Tunke gibt man einen Kaffeelöffel voll Mehl in die Pfanne, läßt es braun werden, gießt 5—6 Eßlöffel voll Wasser daran, läßt die Tunke gut aufkochen und richtet sie an. Wenn man die Wurst vor dem Braten 5 Minuten in heißes, jedoch nicht

kochendes Wasser legt, plagt sie weniger. Sie plagt aber auch nicht, wenn man sie langsam erwärmt beim Braten.
B e i l a g e n: Gemüse, Kartoffeln und Salate.

3. Fleischklöße. $\frac{3}{4}$ Pfund Schweinefleisch oder halb Kind- halb Schweinefleisch (man kann auch beliebige Reste darunter nehmen) werden ganz fein gehackt oder durch die Fleischmaschine getrieben. 2 Semmel werden in Wasser geweicht, sehr gut ausgedrückt und mit dem Fleisch, einem Stückchen klein geschnittener Zwiebel, zwei Prisen Salz, einer Prise Pfeffer und einem Ei zu einem gleichmäßigen Teige verschafft, aus welchem man beliebig große Klöße formt. Sollte der Teig, weil er zu naß ist, sich nicht gut formen lassen, dann gebe man etwas Reibbrot darunter. Nun läßt man einen Eßlöffel gewürfelten Speck und ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel dunkelbraun schmoren, gibt einen sehr großen Eßlöffel Mehl hinein, röstet dieses ebenfalls dunkelbraun und löscht langsam mit $\frac{3}{4}$ Liter Wasser ab. Diese Tunke läßt man mit vier Pfefferkörnern, einem Lorbeerblatt, einer Nelke, zwei Prisen Salz, einer halben Zwiebel und den Klößen langsam kochen. Doch probiere man zuerst einen einzelnen Kloß, ob er schön zusammenhält. Man lasse sie, je nach Größe, bis zu einer Stunde kochen. B e i l a g e n: Kartoffeln, Nudeln, Spätzle mit und ohne Salat, auch Kartoffelsalat schmeckt gut dazu.

4. Frikassiertes Kalbfleisch. Dazu nehme ich immer Bruststück, $\frac{5}{4}$ Pfund. Einen Eßlöffel voll Fett (keinen Speck) läßt man zergehen, rührt für jede Person einen Kaffeelöffel Mehl hinein und gießt dann langsam $\frac{3}{4}$ Liter Wasser daran. Wenn alles kocht, gibt man das gewaschene, in Stücke zerteilte Fleisch mit einer halben Zwiebel, einem Lorbeerblatt, 2 Prisen Salz und einer Nelke hinein und läßt es langsam kochen, bis das Fleisch ganz weich ist, was eine schwache Stunde dauern wird. Man gibt dazu: Nudeln, Spätzle und Kartoffeln.

5. Gefüllte Kalbsbrust. Man lasse sich vom Metzger $1\frac{1}{2}$ —2 Pfund Kalbsbrust, die man sehr schön auch am andern Tag kalt verwenden kann, zum Füllen herrichten. Die Knochen lasse man herausnehmen. In die Höhlung gebe man folgendes Füllsel: 3—4 trockene Milchbrötchen weicht man in Wasser ein, drückt sie aus und dämpft sie mit einer kleingeschnittenen Zwiebel, einer Handvoll kleingeschnittener Petersilie und einer guten Prise Salz in einem Eßlöffel voll Fett, am besten Butter, so lange, bis sich die Masse vom Topfe loslöst. Wenn sie etwas erkaltet ist, rührt man 1—2 Eier tüchtig darunter. Man kann auch das Eiweiß zu Schnee schlagen. Wenn dies geschehen ist, näht man die Oeffnung mit recht starkem Garn, ich nehme immer Häfelgarn, zu. Im Bratentopf lasse man nun eine Portion gewürfelten Speck ausbraten, etwa einen großen Eßlöffel voll, oder man nehme halb Speck, halb Fett, gebe den Braten hinein und begieße ihn mit dem heißen Fett so lange, bis er dunkelbraun ist oben. Es ist nicht zu raten, den Braten umzudrehen, weil das Füllsel leicht herausfließt. Erst wenn er überall recht schön braun ist, gebe man immer wieder etwas kochendes Wasser daran, damit er nicht anbrennt. Gefüllte Kalbsbrust muß 1— $1\frac{1}{2}$ Stunden braten. Zuletzt rührt man ein Mehlteigchen von einem großen Kaffeelöffel voll Mehl und Milch oder Wasser an, gibt es in die Tunke, läßt diese gut aufkochen, gießt etwas Wasser daran und läßt es schön sämig kochen.

Die gefüllte Kalbsbrust wird deshalb gern im heißen Bratofen gemacht, weil man sie nicht umwenden soll. Wenn man aber fleißig begießt, geht es auch auf der Herdplatte.

Es werden Salate, Kartoffeln und besonders junge Gemüse dazu gereicht.

6. Gekochtes Rind- oder Schweinefleisch, siehe Seite 15. Da es in bürgerlichen Familien eigentlich immer wichtig ist, daß auch das Rindfleisch nach dem

Kochen noch genießbar ist, habe ich die Anweisung hierfür schon bei der Suppenbrühe gegeben.

Beilagen: Kartoffeln, Gemüse, Salate, süßes und saures Eingemachtes, Meerrettich usw.

7. Gulajsch. 1 Pfund Rindfleisch oder Schweinefleisch wird gewaschen, in Würfel geschnitten und mit einer halben, klein geschnittenen Zwiebel in einem starken Eßlöffel voll heißem Fett oder besser ausgebratenem, gewürfeltem Speck schön braun geschmort. Eine kleine Handvoll Salz und eine Prise Pfeffer gebe man gleich daran.

Nun streut man einen sehr großen Eßlöffel voll Mehl darüber, der auch dunkelbraun werden muß. Dann gießt man stark $\frac{1}{2}$ Liter kochendes Wasser an das Fleisch und lasse es $\frac{3}{4}$ Stunden mit einer halben Zwiebel und einem Lorbeerblatt zugedeckt schmoren.

Beilagen: Kartoffeln und Salate, Nudeln, Klöße und Spätzle.

8. Hackbraten. Dieser wird am besten am Abend vorher gemacht, damit das Fleisch sich setzen kann. Er fällt dann weniger leicht auseinander und läßt sich besser in schöne Scheiben schneiden.

Am schmackhaftesten wird der Braten, wenn man etwa zwei Teile Schweine- und einen Teil Rindfleisch nimmt, welches man fein hackt oder durch die Fleischmaschine treibt. Ich kaufe gewöhnlich 300 Gramm Schweine- und 200 Gramm Rindfleisch. Zwei Semmel, die ich in Wasser einweiche und wieder gut ausdrücke, lasse ich immer gleich mit durch die Maschine gehen, weil sich das Brot so leichter verteilt. Nun mischt man recht gut durcheinander: Fleisch, Semmel, eine kleine Handvoll Salz, zwei Eier, eine Prise Pfeffer, ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel und einen Eßlöffel voll Wasser. Ist dies geschehen, dann formt man aus der Masse einen länglichrunden Laib, macht die rechte

Hand oder besser die Kelle in kaltem Wasser naß und streicht ihn recht schön glatt.

Nun werden zwei Eßlöffel voll Fett mit einer Zwiebel dunkelbraun geschmort, der Braten wird hineingelegt und tüchtig begossen. Dabei muß man öfter rütteln, damit der Braten nicht ansitzt, sonst reißt leicht die Kruste ab. Ein richtig zubereiteter Hackbraten läßt sich auch umdrehen, nur muß man vorsichtig dabei sein. Ich nehme immer zwei Gegenstände dazu, nämlich den Bratenlöffel, mit dem ich den Braten begieße und einen ziemlich breiten Kartoffelwender. Damit geht es sehr gut. Man behandelt ihn dann wie jeden anderen Braten.

Beilagen: Gemüse, Kartoffeln, Salate und Kompott.

9. Hammelbraten wird zubereitet wie Schweinebraten.

10. Heringsklops. Man setze $\frac{3}{4}$ Liter Wasser zum Kochen der Klöße auf. Ein Hering, der über Nacht gewässert wurde, wird von den Gräten befreit und fein gewiegt. Zwei alte Semmeln weiche man in kaltem Wasser ein und drücke sie gut aus. 200 Gramm Rindfleisch und 100 Gramm Schweinefleisch werden ebenfalls fein gewiegt oder durch die Fleischmaschine getrieben. In diesen Fleischteig gibt man den Hering, die ausgedrückten Semmeln, eine halbe, kleingeschnittene Zwiebel, eine kleine Handvoll Salz, eine Prise Pfeffer und ein Ei. Dies alles wird tüchtig verarbeitet. Dann formt man runde Klöße.

Wenn das Wasser kocht, gibt man 2 Eßlöffel Essig und etwas Salz hinein und läßt darin die Klöße eine gute Viertelstunde kochen. Dann nimmt man sie heraus, zerquirt 2 Eßlöffel Mehl mit Wasser zu einem dünnen Teigchen und gießt dieses in das Essigwasser, das man unter öfterem Umrühren aufkochen läßt. Wenn die Tunke schön sämig ist, legt man die Klöße wieder hinein,

11. Kalbsbraten wird zubereitet wie Rinderbraten.

12. Kalbschnitzel. Das ist immer ein teures Essen, weil die Fleischfaser quer durchschnitten sein muß, wenn die Schnitzel saftig werden sollen, und dazu braucht man Schlegel oder doch Deckel, kurz ein Stück Fleisch, das als Braten viel weiter reichen würde.

Man klopft die Schnitzel, salzt und pfeffert sie ein wenig auf beiden Seiten. Dann zerklopft man ein Ei mit einem Eßlöffel Wasser recht tüchtig in einem Teller. Neben diesen Teller stellt man einen anderen mit Reibbrot. Ein Schnitzel wird nach dem andern zuerst im Ei und dann im Reibbrot gut umgewendet, so daß es überall zuerst mit Ei und dann mit Brot bedeckt ist.

Nun legt man die Schnitzel eng nebeneinander in eine offene Pfanne, in der man vorher einen Eßlöffel Fett heiß gemacht hat. Nach sechs Minuten wende man sie um, nach 12—15 Minuten sind sie fertig. Man träufle das Fett auf die Schnitzel.

Es schmecken dazu: Salate, Kartoffeln und besonders junge Gemüse.

13. Leber, jaure. 1 Pfund Leber wird gewaschen, enthäutet und in feine Streifen geschnitten. In einer Kasserolle läßt man einen Eßlöffel Fett zergehen und dämpft darin ein Stückchen kleingeschnittene Zwiebel. Jetzt gibt man die Leber hinein, dreht sie 5 Minuten lang sorgfältig um und streut einen Eßlöffel voll Mehl und wenig Pfeffer darüber. Es muß alles 5 Minuten lang gut durchgerührt werden. Nun lösch man langsam mit $\frac{1}{2}$ Liter heißem Wasser und 1—2 Löffel voll Essig ab, läßt es noch einmal 5 Minuten aufkochen, salzt zulezt und richtet die Leber an. Gleich auftragen, sonst wird sie zähe.

Sehr gut schmeckt diese Leber auch, wenn man den Essig ganz wegläßt. Beigaben: Kartoffeln und Salate.

14. Leberschnitten. Wenn 1 Pfund Leber gewaschen und enthäutet ist, wird sie in nicht ganz fingerdicke Scheiben geschnitten, die man in Mehl wälzt und in einem kleinen Eßlöffel voll heißem Fett auf beiden Seiten schön dunkelbraun brät. Aber nicht länger als etwa 15–20 Minuten; es kommt natürlich auf die Dicke der Schnitten an. Zuletzt gebe man Salz daran. Beim Anrichten streut man einen Kaffeelöffel voll Mehl in das Fett, röstet es dunkel und löscht mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ab. Die Tunke läßt man gut aufkochen und gießt sie über die Leber, die gleich aufgetragen werden muß. Durch langes Stehen wird sie zähe.

15. Leberklöße. Man stelle $1\frac{1}{2}$ Liter Wasser, mit einer Handvoll Salz gewürzt, auf. 3 alte Semmeln werden in kaltem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt und mit $\frac{3}{4}$ Pfund Leber fein gehackt oder durch die Fleischhackmaschine getrieben. Dann schmort man eine kleingeschnittene, halbe Zwiebel in einem guten Eßlöffel voll Fett hellbraun, gibt Brot und Leber, etwas feingewiegte Petersilie (nicht unbedingt nötig), 1–2 Eier, eine kleine Handvoll Salz, etwas Muskat und 3 Eßlöffel voll Mehl dazu, schafft alles gut durcheinander und stellt es kühl. Wenn das Wasser kocht, sticht man mit einem Löffel beliebig große Klöße ab und läßt sie je nach der Größe 10–15 Minuten langsam kochen. Sie sollen nicht sprudeln. Man mache jedoch immer zuerst mit einem Kloß die Probe. *Beilagen:* Sauertraut, Bohnen, Linsen, Salate und Kartoffeln.

16. Pöckelfleisch wird gekocht wie Rindfleisch, nur muß es, wenn es stark gesalzen ist, etwas gewässert und ohne Salz aufgesetzt werden.

17. Rinderbraten. Man klopfe 1 Pfund Fleisch tüchtig, wasche es schnell ab, reibe es mit einer kleinen Handvoll Salz ein und streue etwas Pfeffer darüber. Im Bratentopf läßt man einen Eßlöffel voll Fett und eine Scheibe Speck mit einer halben Zwiebel bräun-

lich werden und gibt das Fleisch hinein, das auf allen Seiten scharf gebraten werden muß. Ohne Unterbrechung begießt man es mit dem sehr heißen Fett. Erst wenn das Fleisch überall eine schöne, dunkelbraune Kruste hat, gießt man kochendes Wasser zu, etwa $\frac{1}{4}$ Liter und läßt es langsamer braten. Länger als 1— $1\frac{1}{4}$ Stunde darf ein Pfund Fleisch nicht braten. Man kann es vorher auch spicken.

Feiner wird der Braten, wenn man einige Löffel Sahne in dem Augenblick hinzugibt, wo das Fleisch schön braun gebraten ist. Man läßt dann die Sahne zuerst ganz dunkelbraun schmoren, ehe man das Wasser hinzugibt. Je mehr man den Braten begießt, desto saftiger wird er.

Wenn man genügend Sahne genommen hat, braucht man meistens nur ein Mehlteigchen von einem gestrichenen Kaffeelöffel voll Mehl. Im anderen Fall macht man eines von einem Eßlöffel voll Mehl und Milch oder Wasser und gießt es in die Tunke. Man gibt dann noch das nötige Wasser daran und läßt es schön sämig kochen. Beilagen sind: Salate, Kartoffeln, Gemüse, Nudeln, Spätzle usw.

18. Sauerbraten. 1 Pfund Rindfleisch wird entfettet, geklopft, mit einer kleinen Handvoll Salz eingerieben und mit einer zerschnittenen Zwiebel, einem zerpflückten Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und Wacholderbeeren, wenn man will, mit etwas Weißbrot 2 bis 3 Tage in nicht gar zu scharfen Essig gelegt.

Gebraten wird das Fleisch wie Rinderbraten, nur verwendet man zum Nachgießen nicht Wasser, sondern etwas von dem Essig.

19. Schweinebraten. 1 Pfund Schweinefleisch, das geklopft, gewaschen und mit einer kleinen Handvoll Salz eingerieben ist, wird mit etwa $\frac{1}{4}$ Liter kochendem Wasser, einer halben Zwiebel, einem kleinen Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern, zwei Wacholderbeeren und

— 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,