

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Streichleberwurst

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

gibt fein verwiegte gedämpfte Zwiebel und Petersilie, $\frac{1}{2}$ eingeweichtes, verzipftes Brötchen oder Schwarzbrot und 1 Eiweiß oder etwas Milei zu, mengt alles gut durch und formt mit 2 Kaffeelöffeln längliche Klöße, welche man in der Hühnerbrühe etwa 10 Min. ziehen läßt. Zuerst wird ein Probekloß gemacht. Hält dieser nicht zusammen, so fügt man etwas Mehl oder Weckmehl zu.

Streichleberwurst.

Zutaten: 1 Pfd. Schweinefleisch, Bauchlappen oder Brust; zum Kochen: 1 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Salz, ein Sträußchen Suppengrüns, 1 Zwiebel, 1 Gelberübe- $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Nelke. — Dann 1 Pfd. Schweineleber, 1 Messersp. Majoran, etwas Salz, 1 Prise Gewürzpulver, $\frac{1}{4}$ Liter Kochbrühe.

Das Schweinefleisch wird mit dem Wasser, Salz und sonstigen Zutaten beigestellt und halbweich gekocht, wozu etwa $\frac{3}{4}$ Std. nötig sind. Sobald das Fleisch kalt geworden ist, treibt man es durch die Fleischmaschine und mischt es mit der gehäuteten, geschabten oder fein verwiegten Leber, der Kochbrühe und den angegebenen Gewürzen. Eine Porzellan- oder Cremeschüssel wird mit Butter bestrichen, die Masse eingefüllt und im Wasserbad gut zugedeckt etwa 2 Std. gekocht. Beim Gebrauch wird die Wurst auf Brotschnitten gestrichen oder mit einem durch kochendes Wasser gezogenen Messer in Scheiben geteilt. Die Leber wird vor Verwendung in lauwarmes Wasser gelegt, damit sie sich gut häuten läßt.

Rindfleisch mit Salzgurken.

Zutaten: $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$ Pfd. gekochtes Rindfleisch, 1—2 Gurken, je nach der Größe, Fleischbrühe, etwas Salz, 2—3 Eßlöffel Mehl, ein Stückchen Butter.

Das gekochte Fleisch wird in dünne Scheiben geschnitten, ebenso die Salzgurken. Mit Butter und Mehl bereitet man eine gelbe Mehlschwitze, löscht mit der Fleischbrühe ab und läßt den Beiguß gut durchkochen. Alsdann gibt man das Fleisch, die Gurken und das nötige Salz zu und läßt das Gericht noch etwa 10 Min. dämpfen. Die Salzgurken können auch geschält beigegeben werden. Nach Belieben kann man die Butter weglassen; dann rührt man das Mehl mit kalter Fleischbrühe an, gibt es in die kochende Brühe und läßt den Beiguß gut durchkochen, ehe man Fleisch und Gurken hinzufügt.