

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Hühner- oder Kalbfleischklößchen

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

wird innen, wenn nötig, mit einem Tuch ausgerieben, nicht gewaschen und mit wenig Salz eingerieben. Dann wird es dressiert, d. h., man gibt ihm durch Binden eine gefällige Form, wenn man es ganz anrichten will. Man zieht durch eine Dressiernadel oder Packnadel eine dünne Schnur; die Schlegel werden an den Körper gedrückt, nun sticht man beim rechten Schlegel ein, führt die Nadel durch die Bauchhöhle und kommt am linken Schlegel heraus; nun wendet man das Geflügel, so daß man das Rückteil vor sich hat. Jetzt faßt man den rechten Flügel, dann die Halshaut, sticht durch den Rücken und kommt beim linken Flügel wieder heraus. Jetzt werden Anfang und Ende der Schnur fest zusammengebunden, so daß der Rücken flach liegt und die Brust hervortritt.

Gebratenes Huhn.

Das vorbereitete Geflügel wird mit etwas Salz eingerieben und in heißem Fett nebst Zwiebel und Gelberübe rasch angebraten; dann wendet man das Geflügel um und legt es so in die Pfanne, daß die Brust nach oben kommt. Wenn nötig, gießt man etwas Fleischbrühe oder heißes Wasser zu und läßt es in der Bratröhre unter öfterem Begießen weich werden. Beim Anrichten wird der Beiguß durchgeseiht. Bratezeit je nach der Größe 1—1 $\frac{1}{4}$ Std.

Fülle zum Geflügel.

Magen, Herz und Leber werden fein verwiegt, in Butter gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, 2 eingeweichte, ausgedrückte und verpufte Brötchen oder Brot, Salz, Gewürz, 1 Ei oder 1 Eßlöffel Milei mit etwas Wasser angerührt zugegeben und gut vermengt. Nachdem man das Geflügel mit etwas Salz eingerieben hat, wird es gefüllt, zugenäht und dressiert.

Gefüllte, gebratene Tauben.

Diese werden ebenso zubereitet wie gefüllte, gebratene Hühner. Bratezeit: 40—50 Min.

Hühnerfrikassee.

Ein gut geputztes Huhn wird über dem Feuer gesengt, gewaschen und in schwach gesalzenem Wasser, dem man Zwiebeln und Gelberüben zugefügt hat, weich gekocht etwa 1—1 $\frac{1}{2}$ Std. je nach dem Alter des Tieres. Dann zerlegt man das Huhn in Stücke und gibt es in einen gut durchgekochten weißen Beiguß, dem man nach Belieben Hühner- oder Kalbfleischklöße beigegeben hat.

Hühner- oder Kalbfleischklößchen.

Herz, Leber, Magen vom Huhn oder $\frac{1}{4}$ Pfd. Kalbfleisch werden fein verwiegt und durch ein Sieb gestrichen. Man würzt mit wenig Salz,

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.