

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Jägerschnitzel

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

Seite des Herdes unter fleißigem Begießen noch etwa 10—15 Min. dämpfen.

Pickelsteiner.

Hierzu können Schweine- und Rindfleisch zusammen verwendet werden. Das Fleisch wird abgerieben, geklopft und in gleichmäßige Würfel geschnitten. In eine gut schließende Kasserolle gibt man etwas Fett, eine Lage Fleisch, etwas Salz, in Scheiben geschnittene rohe Gelberüben, würfelig geschnittene, rohe Kartoffeln, Salz, eine roh geriebene Sellerie und streut fein verwiegte Petersilie darüber. Nun werden 2—3 Schöpfer Fleischbrühe oder heißes Wasser zugefügt. Man läßt das Ganze etwa 1— $1\frac{1}{4}$ Std. dämpfen.

Irish-stew, Irische Hammelspeise.

Dazu verwendet man Hammelfleisch, und zwar Hals, Schulter oder Brust. Das Fleisch wird in gleichmäßige Würfel geschnitten, die rohen, geschälten Kartoffeln in Scheiben oder Würfel geteilt, $\frac{1}{2}$ Weißkrautkopf in Stücke zerlegt, 2 Gelberüben in dünne Scheiben geschnitten. In eine gut verschließbare Pfanne gibt man wenig Fett, legt das Fleisch hinein, sowie Kartoffeln, Gelberüben, Weißkraut, fein geschnittene Zwiebeln und Petersilie, streut etwas Salz dazwischen und gießt soviel heißes Wasser oder Fleischbrühe zu, daß es bis auf $\frac{3}{4}$ der Höhe des eingelegten Fleisches und Gemüses steigt. Nun schließt man den Topf gut und läßt das Irish-stew etwa $1\frac{1}{2}$ Std. dämpfen.

Jägerschnitzel.

Schöne Kalbsschnitzel werden rasch in kochendes Wasser getaucht; dabei schließen sich die Poren und der Saft bleibt dem Fleisch erhalten. Dann brät man die Schnitzel in heißem Fett rasch auf beiden Seiten an und legt sie auf eine Platte. Der Bodensatz wird mit ein wenig Mehl gebunden, mit Fleischbrühe aufgekocht, fein geschnittene Gelberüben, Champignon und fein geschnittene Essiggurken zugegeben und dieses kurz gedämpft. Alsdann gibt man die Schnitzel wieder zu und löscht mit etwas Sauermilch oder Fleischbrühe ab. Beim Anrichten werden die Gelberüben und anderen Zutaten hübsch auf die Schnitzel angerichtet und der Beiguß darüber gegeben.

Bierbraten.

Ein Stück Rindfleisch wird je nach Belieben gespickt und mit Salz und Gewürzpulver eingerieben. Eine kleine Flasche Bier gießt man in eine gut verschließbare Kasserolle, legt das Fleisch hinein nebst Zwiebeln, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern und läßt es auf der Seite des Herdes gut zugedeckt weich dämpfen. Ist das Bier sehr eingekocht, so gibt man noch etwas heißes Wasser zu.