

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Deutsche Beefsteaks

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

dem Bratengemüse zu, nimmt das Fleisch heraus, gießt 1—2 Schöpfer Knochenbrühe oder heißes Wasser zu und rührt ein mit Braunmehl angerührtes Mehleteiglein ein. Sobald der Beiguß aufgekocht hat, gibt man das Fleisch zu und läßt es zugedeckt bei nicht zu starkem Feuer je nach der Größe des Stückes $\frac{3}{4}$ —1 Std. gut durchdämpfen. Nach Belieben kann das Fleisch vor der Zubereitung auch gespickt werden. Auf gleiche Weise wird saurer Schweinebraten zubereitet. Wenn nötig, kann der Essig mit etwas Wasser verdünnt werden.

Schmorbraten.

Dazu eignet sich am besten Schwanzstück. Das Fleisch wird geklopft und in heißem Fett rasch angebraten. Man gibt 2 Eßlöffel Braunmehl zu, gießt 1—2 Schöpfer heißes Wasser oder Fleischbrühe daran, würzt mit Salz, Zwiebel mit Nelken besteckt, Pfefferkörnern, Lorbeerblatt und Gelberüben und läßt das Fleisch langsam 1—1½ Std. je nach der Größe des Stückes dämpfen. Nach Belieben fügt man einige Tropfen Essig zu, auch kann das Fleisch vor der Zubereitung gespickt werden. Beim Anrichten wird der Beiguß durchgeseiht.

Fleischsalat.

$\frac{1}{2}$ Pfd. gekochtes oder gebratenes Fleisch wird in kleine Würfel, einige Essiggurken, ebenso einige eingemachte Rotrüben in feine Scheibchen geschnitten. Man vermengt dieses mit etwas Salz, Gewürz, Senf, bereitet einen Salatbeiguß mit 1—2 gekochten, geriebenen Kartoffeln (siehe unter Salate). Auch kann man noch ein hartgekochtes Ei und etwas Wurst, alles in kleine Würfel geschnitten, zugeben.

Kalbfileisch in hellem Beiguß.

Ein Stückchen Kalbfleisch wird von Haut und Sehnen befreit und in feine Blättchen geschnitten. Dann bereitet man eine Kräuterbrühe, wozu die Abfälle vom Fleisch und die Knochen Verwendung finden. In etwas Butter werden feingeschnittene Zwiebeln nebst dem Fleisch gedünstet. Man streut 1—2 Eßlöffel Mehl darüber, würzt mit Salz, einigen Tropfen Essig und löscht mit Knochenbrühe ab. Alsdann läßt man das Fleisch etwa 30—40 Min. dämpfen. Kurz vor dem Anrichten gibt man fein verwiegte Petersilie zu.

Deutsche Beefsteaks.

Unter $\frac{1}{2}$ Pfd. rohes, gehacktes Rindfleisch mengt man gedämpfte Zwiebeln und Petersilie, gibt 2—3 gekochte, geriebene Kartoffeln, 1 Eiweiß oder 1 Eßlöffel Mehl mit einigen Tropfen Wasser angerührt, Salz und Gewürz zu und knetet die Masse gut durch. Dann werden runde Küchlein daraus geformt; man brät sie in heißem Fett auf beiden Seiten schön an und läßt sie in der Bratröhre oder auf der

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.