

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kalbfleisch in hellem Beiguß

[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 aufgeköcht 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