

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Ragout

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

Eingemachtes Kalbfleisch.

Dazu verwendet man Brust, Bug oder Schlegel. Das Fleisch wird rasch gewaschen, in Stücke geschnitten, mit kochendem Wasser abgebrüht und 10 Min. stehen gelassen, damit es weiß wird. Man läßt etwas Butter zergehen, dämpft die Fleischstücke kurze Zeit, löscht mit heißem Wasser ab, gibt etwas Salz und Gewürz zu und schließt den Topf. Unterdessen rührt man 2—3 Eßlöffel Mehl mit kalter Flüssigkeit an; man nimmt das Fleisch heraus, gibt das Mehlteiglein zu und läßt den Beiguß kurz aufkochen, gibt die Fleischstücke wieder zu und läßt sie in dem Beiguß noch $\frac{1}{2}$ Std. dämpfen. Man kann auch zuerst das Mehlteiglein in die Brühe einrühren und die abgebrühten Fleischstücke nebst Salz und Gewürz zugeben und läßt das Fleisch $\frac{3}{4}$ —1 Std. dämpfen. Auf diese Art zubereitet, braucht man kein Fett.

Braunes Kalbfleisch.

Kalbfleisch wird in handflächengroße Stücke geschnitten. 2—3 Eßlöffel Braunmehl werden mit kalter Flüssigkeit angerührt; dieses Mehlteiglein gibt man in die kochende Knochen- oder Kräuterbrühe, würzt mit Salz, Zwiebel mit Nelken besteckt und etwas Essig und läßt den Beiguß gut durchkochen. Dann gibt man die Fleischstücke zu und läßt das Ganze etwa 1— $\frac{1}{4}$ Std. dämpfen. Beim Anrichten wird das Fleisch gehäuft auf eine erwärmte Platte gegeben und der Beiguß darüber geseiht. Einige Tomaten oder etwas Tomatenmark zugegeben, erhöht den Wohlgeschmack. Nach Belieben kann man die Fleischstücke auch zuerst in Butter anbraten.

Ragout.

Es kann hierzu jede Fleischsorte verwendet werden. Das Fleisch wird abgerieben, in Stücke geschnitten, mit etwas Salz und Gewürzpulver bestreut und mit heißem Fett auf allen Seiten braun angebraten. Dann streut man etwas Braunmehl darüber, löscht mit Fleisch- oder Knochenbrühe ab, würzt mit Zwiebeln, 1 Nelke, Lorbeerblatt und etwas Essig. Das Fleisch wird in gut geschlossenem Topf etwa $\frac{3}{4}$ —1 Std. gedämpft.

Sauerbraten.

Dazu nimmt man am besten Lummel oder Schwanzstück. Das Fleisch wird geklopft, in eine irdene Schüssel gelegt und mit soviel Essig übergossen, daß es zur Hälfte damit bedeckt ist. Dann gibt man Zwiebel mit Nelken besteckt, Pfefferkörner, Gelberübe, Lorbeerblatt zu und läßt das Fleisch im Sommer 2—3 Tage, im Winter etwas länger darin liegen. Es muß täglich umgewendet werden. Vor Verwendung wird es abgetrocknet. Mit Salz und Gewürzpulver bestreut wird es in heißem Fett schön angebraten. Man gibt etwas von der Beize und