

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Fleischklöße in weißem oder braunem Beiguß

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

Haschee.

Zu Haschee verwendet man ein Stückchen gekochtes oder gebratenes Fleisch. Dasselbe wird fein verwiegt und nebst fein geschnittener Zwiebel in etwas Butter angedünstet. Man streut 1—2 Eßlöffel Mehl darüber, löscht mit Fleischbrühe oder Bratensauce ab, gibt Salz und nach Belieben einige Tropfen Essig zu und läßt das Haschee kurz aufkochen. Dieses Haschee findet Verwendung zum Füllen von Kartoffeln, Pfannkuchen, Krautwickeln, Kohlrabi, Tomaten.

Krautwickel.

Ein nicht zu fester Weißkrautkopf wird vorsichtig vom Strunk gelöst, die Blätter entfernt und die dicken Rippen etwas flach geschnitten. Die größeren Blätter werden, nachdem sie gewaschen sind, mit kochendem Wasser überbrüht und zugedeckt 5 Min. ziehen gelassen. Oder man kann die Blätter nach und nach in kochendem Wasser etwa 5 Min. kochen lassen. Man darf aber nicht zuviel auf einmal einlegen, damit sie nicht zerfallen; dann gibt man sie ausgebreitet auf das Nudelbrett. Zuletzt kocht man die kleineren Blätter in dem Gemüswasser vollständig gar, gibt sie zum Abtropfen auf das Sieb und verwiegt sie fein. Hernach bereitet man ein Haschee, gibt das fein verwiegte Kraut nebst etwas Salz zu und füllt damit die Krautblätter, rollt sie fest zusammen und setzt sie in eine mit Butter bestrichene Bratpfanne, gießt etwas Kräuterbrühe zu und läßt die Krautwickel in der Bratröhre während 30—40 Min. unter öfterem Begießen gar werden. Man kann einige gekochte durchgetriebene Kartoffeln mit dem Fleisch vermengen. Es eignen sich auch Pilze zur Fülle. Dazu wird ein Pilzgemüse bereitet. Nach Belieben kann man die Krautwickel mit einem weißen Beiguß zu Tisch geben, wozu man das Gemüswasser verwendet.

Schweinefleischwürstchen.

Auf $\frac{1}{2}$ Pfd. rohes Fleisch nimmt man 1 Scheibe eingeweichtes Schwarzbrot oder 2 kleine Brötchen, Zwiebel, Petersilie, fein verwiegt, 1—2 gekochte geriebene Kartoffeln, 1 Eiweiß oder 1 Eßlöffel Mehl, etwas Salz und Gewürz. Das Fleisch wird durch die Fleischmaschine gedreht, ebenso das eingeweichte ausgedrückte Brot. Man gibt die fein verwiegte, in etwas Fett gedämpfte Zwiebel und Petersilie, Kartoffeln, Ei, Salz und Gewürz zu, mengt alles gut durch, formt von der Masse kleine Würstchen, wendet sie in Brotmehl um und bäckt sie in heißem Fett schön braun.

Fleischklöße in weißem oder braunem Beiguß.

Rind-, Schweine- oder Kalbfleisch wird roh durch die Fleischmaschine gedreht. Auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch nimmt man ein Stück eingeweichtes Brot,

etwa 60 g wiegend, 1—2 gekochte geriebene Kartoffeln, Salz, Gewürz, Zwiebel, Petersilie, 1 Eiweiß oder 1 Eßlöffel Milei. Die Brötchen werden ausgedrückt und mit dem Fleisch und den übrigen Zutaten gut vermenget. Dann formt man von der Masse runde Klöße, gibt sie in kochendes Wasser, dem man etwas Salz, Zwiebel mit Nelken besteckt, Essig, Lorbeerblatt zugegeben hat. Es dürfen nicht zuviel auf einmal eingelegt werden, damit sie an die Oberfläche kommen können. Nach ungefähr 15 Min. werden die Klöße mit dem Schaumlöffel herausgenommen und die Gewürze entfernt. Sollte der Teig zu fest sein, so gibt man einige Tropfen Wasser zu. Ist die Masse zu weich, so gibt man etwas Weckmehl oder Grieß zu. Man macht zuerst einen Probekloß. 2—3 Eßlöffel Weiß- oder Braunmehl rührt man mit kalter Flüssigkeit an, rührt das Mehlteiglein in die kochende Brühe und läßt es gut durchkochen. Dann gibt man die Klöße zu und dämpft sie noch 5 Min.

Frikandellen.

$\frac{1}{2}$ Pfd. gekochtes Rindfleisch wird fein verwiegt, Zwiebeln und Petersilie gedämpft, 1 Eiweiß oder 1 Eßlöffel angerührtes Milei nebst Salz und Gewürz, sowie ein Stückchen eingeweichtes, gut ausgedrücktes und verpupftes Brot zugegeben. Man vermenget alles gut. Dann werden runde, flache Küchlein daraus geformt, die in wenig Fett schön braun gebraten werden.

Kalbfleischklöße.

$\frac{1}{2}$ Pfd. gehacktes, rohes Kalbfleisch wird mit 50 g eingeweichtem, gut ausgedrücktem und verpupftem Brot, 1 Eiweiß, Salz, Gewürz, Zwiebeln oder Petersilie und einigen Tropfen Maggiwürze vermenget. Man formt daraus mit zwei Kaffeelöffeln kleine Klöße und läßt sie etwa 5 Min. in kochendem Salzwasser oder Kräuterbrühe kochen. Man muß mit Grieß oder Weckmehl mengen, falls die Masse zu weich sein sollte. Wenn sie zu fest ist, gibt man einige Tropfen Wasser zu. Mit der Brühe bereitet man eine weiße Mehlschwitze oder gibt die Klöße in einem Tomatenbeiguß zu Tisch.

Grützenwurst.

Auf $\frac{1}{2}$ Pfd. fettes Rindfleisch rechnet man 80 g Hafergrütze, stark $\frac{1}{8}$ Liter Wasser, wenig Salz, Brotmehl zum Panieren. Das Fleisch wird mit Suppengrüns und Salz beigestellt und 30—40 Min. gekocht. (Fleischbrühe zur Suppe verwenden.) Unterdessen stellt man die Hafergrütze mit wenig Wasser oder Fleischbrühe bei, läßt sie $\frac{1}{4}$ Std. langsam kochen und etwas erkalten. Das gekochte Fleisch wird fein verwiegt. Man gibt die Hafergrütze nebst Salz zu und vermenget alles gut. Dann formt man längliche Würste, wendet sie in Weckmehl um und bäckt sie in etwas heißem Fett schön gelb.