

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Einfach und gut**

**Trunk-Kälble, Lina**

**Karlsruhe, 1947**

Schweineragout mit Kartoffeln

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

### Fleischgericht mit Kartoffeln, 2. Art.

Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, ebenso die gewaschenen und geschälten Kartoffeln. Mit den Knochen und Suppengrüns wird die Brühe hergestellt. Unterdessen dämpft man fein verriebene Zwiebeln in etwas Butter. Dann werden 1—2 Eßlöffel Mehl mit kalter Flüssigkeit angerührt; man gibt dies unter Rühren in die durchgeseigte Knochenbrühe und läßt es gut durchkochen. In eine eiserne Kasserolle gibt man die gedämpften Zwiebeln, dann das Fleisch nebst etwas Salz und eine Lage Kartoffeln. Dann gießt man die helle Mehlschwitze darüber, stellt die Pfanne zugedeckt in die heiße Bratröhre und läßt das Gericht während 1—1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Std. gar werden. Sollte der Beiguß zu sehr eingekocht sein, so gibt man noch etwas Knochenbrühe zu.

### Schweineragout mit Kartoffeln.

Zu  $\frac{1}{2}$  Pfd. Fleisch rechnet man 2 Pfd. Kartoffeln. Das Fleisch wird in kleine Stücke geschnitten und die Knochen mit Suppengrüns beige stellt. 2—3 Eßlöffel Braunmehl rührt man mit kalter Flüssigkeit an, rührt dieses in die Knochenbrühe ein, gibt Salz, Gewürz, Zwiebeln mit Nelken besteckt, Lorbeerblatt, 1 Tomate, 1 Eßlöffel Essig zu und läßt den Beiguß gut durchkochen. Unterdessen werden die Kartoffeln geschält und in Stücke geschnitten. Man gibt zuerst das Fleisch in den Beiguß, läßt es  $\frac{1}{2}$  Std. dämpfen, dann die Kartoffeln dazu und läßt sie weichkochen.

### Schweinefleisch mit verschiedenen Gemüsen.

Auf  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schweinefleisch rechnet man 2 Pfd. Kartoffeln, 1 Pfd. Gelberüben,  $1\frac{1}{2}$ —2 Pfd. Kraut. Das Fleisch wird in kleine Würfel geschnitten, die geschälten Kartoffeln werden in größere Würfel geteilt. Die Gelberüben schneidet man in dünne Blättchen, das geputzte Kraut wird in Stücke zerlegt. In eine gut schließende Bratpfanne gibt man etwas Fett, fein geschnittene Zwiebeln, dann eine Lage Fleisch, Gewürz, Gelberüben, Weißkraut, eine Lage Kartoffeln, gießt heißes Wasser zu, schließt die Pfanne gut und läßt alles zusammen 1—1<sup>1</sup>/<sub>4</sub> Std. dämpfen.

### Kalbfileisch mit Gemüsen.

Die Gemüse werden wie zu Eintopf vorbereitet. Ein Stückchen Kalbfleisch wird würfelig geschnitten, mit wenig Fett angedünstet, alle Gemüsesorten zugegeben; man füllt soviel als nötig mit Kräuterbrühe oder heißem Wasser auf, gibt etwas Salz zu und dünstet das Ganze 30—40 Min. Dann gibt man die in Stäbchen geschnittenen Kartoffeln zu und läßt alles zusammen gar werden.