

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Ochsenfleisch und Beilagen

[urn:nbn:de:bsz:31-334500](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-334500)

man in 3 Fingern fassen kann, dazu, legt die Knödel in langsam kochende Fleischbrühe, und läßt sie kochen. Sie müssen aber in anderer Bouillon servirt werden, weil diese, in der sie gekocht, trübe gemacht wird.

51. Krebs - Klöße.

Feingehackte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter gedämpft, thue hierauf einen eingeweichten, wieder ausgedrückten Weck dazu; nachdem dieß Alles gut gedämpft hat, thue es in eine Schüssel, nimm alsdann von gekochten Krebsen die geschälten Scheren und Schwänze, hacke sie fein, thue sie zu dem Gedämpften, nebst einigen Löffeln Krebsbutter, etwas Salz, Muskatnuß und 3 ganzen Eiern; wenn Alles gut unter einander gerührt ist, mache runde Klößchen daraus und koch sie in siedender Fleischbrühe ab; sollten sie nicht beisammen bleiben, so thue noch etwas Mehl dazu.

Anmerkung. Gut ist es, wenn alle diese Knödel zuerst in der Fleischbrühe probirt werden, ehe man sie einlegt; sollten sie nicht beisammen bleiben, kann man immer noch etwas Mehl dazu nehmen.

Ochsenfleisch und Beilagen.

52. Ochsenfleisch gut zu sieden.

Das Fleisch wird, von welchem Stück es sei, recht geklopft und mit kaltem Wasser hingestellt; wenn das Fleisch zu sieden anfängt, muß es mit dem Schaumlöffel fortwährend geschäumt werden, alsdann thue nach Belieben Salz, Sellerie, Lauch, Petersilienkraut und Wurzel, Körbelkraut und gelbe Rüben hinein; wenn es ein großes Stück Fleisch ist, lasse es 4 Stunden

kochen und richte es an; die Brühe davon wird zur Suppe und zum Gemüse genommen.

53. Beefsteaks.

Ziehe von einem Lungenbraten die Haut ab, schneide ihn in fingerdicke Scheiben, streue Salz und Pfeffer darauf, wende sie in Butter oder Del herum und brate sie zu beiden Seiten auf dem Rost über starker Glut bis sie gar, aber doch noch saftig sind, lasse sodann auf der Platte Butter zergehen, streue fein gehackte Petersilie darauf, drehe die Beefsteaks darin um und gib sie zur Tafel.

54. Roastbeef.

Das Ochsenfleisch ist am besten, wenn es von den Rippen genommen wird, schneide den Knochen davon und klopfe es, thue Schmalz in das Casserol, wenn es heiß ist, lege das Fleisch hinein, thue Zwiebel, gelbe Rüben, Pfeffer, Salz, 2 Nelken daran, und lasse es schön braten, thue nach und nach etwas Fleischbrühe oder Jus daran und lasse es kurz kochen. Das Roastbeef kann auch am Spieß gebraten werden.

55. Boeuf à la Mode.

Nimm ein Stück Rindfleisch von der Schwanzfeder, lege es einige Tage in Essig, Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt und Zwiebel; nachdem es aus der Beize genommen wird, stelle es folgendermaßen auf's Feuer: thue Schmalz in das Casserol, wenn es heiß ist, lege das geklopfte Fleisch und die Zwiebel der Beize hinein, nebst Pfeffer, Nelken, gelbe Rüben, etwas Speck, ein Stückchen Brodkruste; wenn es schön gebraten ist, schütte von dem Beizeessig nebst Fleischbrühe daran und lasse es immer dämpfen; wenn es weich ist, brenne

2 Kochlöffel voll Mehl daran, lösche es mit Fleischbrühe ab und lasse es noch ein Wenig mitkochen; sollte die Sauce nicht sauer genug sein, so schütte noch Essig daran.

56. Sardellen = Sauce.

Röste 2 Kochlöffel Mehl braun, dämpfe eine halbe fein geschnittene Zwiebel schön gelb darin, lösche es mit Fleischbrühe ab, thue 1 Glas Weinessig, nach Belieben etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer, eine Nelke daran; will man sie süß haben, thue ein Stückchen Zucker statt Essig hinein und lasse sie recht kochen; vor dem Anrichten thue 4 gestofene Sardellen hinein und lasse sie damit noch ein wenig kochen.

57. Kapern = Sauce.

Sie wird auf dieselbe Art wie die Sardellen = Sauce gemacht, nur daß ganze Kapern genommen werden, statt Sardellen.

58. Sauerampfer = Sauce.

Wasche und wiege 2 Hände voll Sauerampfer, röste alsdann einen Kochlöffelvoll Mehl schön gelb in einem Stückchen Butter, dämpfe den Sauerampfer darin, thue einen Schoppen guten sauern Rahm, ein wenig Fleischbrühe, Salz und Muskatn daran. Die Sauce wird zum Dachsenfleisch gegeben.

59. Zwiebel = Sauce.

Röste 2 Kochlöffelvoll Mehl schön braun, lösche es mit einer kleinen Handvoll Charlotten oder Zwiebel ab, thue ein Glas Wein, etwas Zitronensaft, Jus oder Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Nelken daran und lasse dies kochen.

60. Kalte Sauce.

Siede 3 Eier recht hart, verrühre das Gelbe davon mit Senf recht glatt, thue Pfeffer, Salz und Schnittlauch daran, verdünne sie alsdann mit Essig und Del.

61. Meerrettig.

Der Meerrettig muß zuerst in's Wasser gelegt werden, damit er nicht bitter schmeckt, alsdann wird er geschabt und gerieben, stelle in einem Casserol ein Stückchen Butter auf das Feuer, wenn sie zergangen ist, rühre einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, lasse es dämpfen, thue den geriebenen Meerrettig dazu, lasse ihn mitdämpfen, lösche ihn ab mit Fleischbrühe, lasse ihn kochen, thue noch ein wenig Salz, Milch und Zucker dazu, lasse dieses verkochen und richte ihn an.

62. Rober Meerrettig.

Reibe eine halbe Stange Meerrettig, thue Essig, Del, Zucker und etwas Salz daran, menge dieß unter einander und gib ihn zum Rindfleisch.

Kleine Pastetchen mit Butterteig.

63. Butterteig.

Nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Butter auf das Wallbrett und schaffe sie glatt, thue $\frac{1}{2}$ Pfund Mehl und etwas Salz dazu, und schaffe dieses alles mit etwas Wasser recht unter einander, doch ja nicht zu viel Wasser, damit der Teig nicht zu dünn wird, lasse ihn hierauf eine halbe Stunde ruhen und walle ihn aus.