

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Beilagen zu Gemüsen

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

Scaviette geben, indem man die Sauce durch ein Sieb laufen läßt und sie darübergießt.

128. Trüffeln auf andere Art.

Die Trüffeln werden sauber mit einer kleinen Bürste gepuzt wie oben, dann werden sie fein geschnitten, mit etwas Del, Salz und Pfeffer auf einem Teller warm gemacht, Citronensaft daran gedrückt und mit geriebenem Parmesankäse bestreut und auf Weißbrodschnittchen gelegt; man gibt es zu *Dejeuners à la fourchette*.

129. Reis-Gemüse.

$\frac{1}{4}$ Pfund Reis wird rein geseien, mit kochendem Wasser 3 Mal abgebrüht und das Wasser wieder davon abgeschüttet. Dämpfe eine Handvoll feingehackte Zwiebeln in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weich, doch daß die Zwiebeln weiß bleiben, schütte den abgebrühten Reis darauf nebst 2 Schöpflöffelvoll Fleischbrühe, etwas Salz, 2 Nelken, und 3 Pfefferkörnern, lasse den Reis weich kochen, doch rühre nicht zu viel darin, damit er ganz bleibt; wenn der Reis eine gelbe Kruste hat, richte ihn mit sauerem Rahm und geriebenem Parmesankäse auf die Platte. Die Nelken und Pfefferkörner müssen davonkommen; lege die gelbe Kruste darauf.

Beilagen zu Gemüseu.

130. Croquet von Kalbfleisch.

Man dämpfe etwas fein gehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in Butter weich, nehme alsdann einen starken Eßlöffelvoll Mehl, lasse es auch dämpfen, lösche

es mit Fleischbrühe ab, doch so, daß es dick bleibt, thue grob gehackten Kalbsbraten nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß hinein, rühre auf dem Feuer 5 Eiergelb hinein, lasse die Masse steif werden, mache Würstchen daraus, kehre sie in Brod, dann in Ei und dann wieder in geriebenem Brod um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

131. Croquet von Gansleber.

Werden wie die obigen verfertigt, nur wird eine Gansleber gebraten und würflicht geschnitten.

132. Rissolen von Fischen.

Ein pfündiger Hecht wird in Salzwasser weich gekocht, die Gräten davon abgenommen und ein wenig gehackt; dann werden etwas Charlotten und Petersilie fein gehackt, in einem Stück Butter gedämpft, etwas Mehl dazu gethan und mit Fleischbrühe abgelöscht, dann das Hechtfleisch nebst dem Saft einer Zitrone, Salz, Muskatnuß und Pfeffer hinein gethan und mit 4 Eiergelb auf dem Feuer dick gerührt; ist dieses erkühlt, so werden lange Würstchen daraus gemacht, in Ei und geriebenem Brod umgewendet und in Schmalz gebacken, dann warm zu Tisch gegeben.

133. Croquet von Kapaun.

Nimm das Fleisch von einem Kapaun und hacke es, aber nicht zu fein; dämpfe dann etwas Charlottenzwiebeln, Petersilie, Schinken und gelbe Rüben in einem Stück Butter, gieb einen Kochlöffelvoll Mehl dazu und lösche es mit guter Bouillon ab, lasse dieses eine Stunde recht einkochen und treibe es durch ein Haarsieb, setze die Sauce alsdann wieder auf's Feuer, gieße von Zeit zu Zeit guten süßen Rahm zu und lasse es wieder dick

kochen; thue nuu das Fleisch nebst Muskatnuß und Salz hinein, das Gelbe von 3 Eiern daran, und rühre es, bis es dick ist, lasse die Masse erkalten, mache länglichte Croquets daraus, kehre sie in Brod, dann in Ei und wieder in geriebenem Brod um und bade sie in Schmalz.

134. Rissolen von Krebs.

Von 50 Stück abgefottenen Krebsen werden die Schwänze ausgebrochen und klein gewürfelt geschnitten, von den Schalen aber Krebsbutter gemacht und durchgetrieben, ein Kochlöffelvoll Mehl auf dem Feuer hinein gerührt, mit Bouillon durchgekocht und die Krebschwänze nebst Salz und Muskatnuß hinein gethan, mit dem Gelben von 3 Eiern auf dem Feuer abgerührt, eine Handvoll abgekochte und durchgetriebene grüne Erbsen dazu gethan und recht untereinander gerührt; wenn die Masse kalt ist, werden runde oder länglichte Croquets daraus gemacht, in geriebenem Semmelmehl, in Ei und wieder in Semmelmehl umgekehrt und in schwimmendem Schmalz gebakten.

135. Croquet von Stockfisch.

1 Pfund gewässerter Stockfisch wird mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzt, bis es anfangen will zu kochen; nimme ihn dann heraus, lasse ihn abtropfen und zerdrücke ihn klein. Dämpfe dann etwas fein gehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich, thue einen Kochlöffelvoll Mehl hinein, lösche es mit Bouillon ab und lasse es mit einem Schoppen süßen Rahm dick kochen, thue die Stockfische hinein, rühre einige Eiergelb auf dem Feuer daran, daß es dick wird. Butterteigblättchen werden messerrückendick gewallt, in der Größe eines Trinkglases ausgestochen, auf der obern Seite mit Ei angestrichen, von der Stockfisch-

masse darauf gegeben, die andere Seite darüber geschlagen, ringsum fest angedrückt, in Ei und Brod umgekehrt und in Schmalz gebacken.

136. Fricadellen.

Etwas fein gehackte Zwiebeln und Petersilie werden in einem Stück Butter weich gedämpft, 2 eingeweichte und wieder ausgedrückte Wecke hinein gethan; diese läßt man ein wenig dämpfen und rührt dann fein gehackten Kalbsbraten, auch ein wenig Schinken nebst Salz, Muskatnuß und Pfeffer darunter und thut sie vom Feuer weg; so lange der Teig noch heiß ist, schlage 4 bis 5 Eier daran, rühre ihn recht untereinander, gieb noch 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm dazu, mache runde Küchlein daraus und backe sie in Schmalz schön gelb.

137. Hirnschnitte.

Ein Kalbshirn wird in heißem Wasser abgehäutet und nebst etwas Zwiebeln und Schnittlauch fein gemacht; man thut ein Stück Butter auf's Feuer und giebt dieses nebst einem Eßlöffelvoll Semmelmehl, etlichen Löffeln süßen Rahm und 3 Eiern darein und läßt es unter beständigem Rühren dick werden; nimmt dieses dann in eine Schüssel, rührt ein schwaches Trinkglas süßen Rahm und noch einige Eier nebst Salz und Muskatnuß daran, füllt dieses in eine mit Butter bestrichene Form, läßt es in kochendem Wasser stehen, macht hieraus Schnitte, kehrt sie in Ei und geriebenem Brod um und backt sie in Schmalz schön gelb.

138. Hirnschnitte anderer Art.

Das Kalbshirn wird in warmem Wasser gehäutet und nebst Charlotten, Petersilie und Schnittlauch fein gemacht. Dann thut man ein Stückchen Butter auf's

Feuer, dämpft dieses nebst etwas Semmelmehl, Muskatnuß und Salz, schlägt 3 Eier daran und rührt es auf dem Feuer dick. Schneide von einem Milchbrod Schnitte, stich sie mit runden Förmchen aus, kehre sie in süßer Milch um, gib auf jedes 2 messerrückendick von dem Hirn, lege eine gleiche Schnitte darauf, kehre sie in Ei und geriebenem Brod um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

139. Gebackenes Kalbshirn.

Das Kalbshirn wird schön abgehäutelt, in kaltes Wasser gelegt, daß es schön weiß wird. Stelle es dann nebst Wasser, einem Trinkglase Essig, Zwiebeln, Peterfilie, Gewürz, der Schale von einer Zitrone etwas an's Feuer und lasse es einige Mal darin aufkochen; nimm dann das Hirn heraus, lasse es abtrocknen, schneide es der Länge nach in 2 Theile, kehre es in Ei und geriebenem Brod um und backe es in schwimmendem Schmalz gelb. Dann kann man um alle derartige Beilagen im Schmalz gebackenen Peterling auf die Platte legen.

140. Gebackene Kalbsbrieslein.

Einige Kalbsbrieslein werden, nachdem sie gewaschen, in Salzwasser nebst Gewürz und Zitronenrädlein abgekocht, jedoch nicht ganz weich, dann wird die Haut abgenommen, die Brieslein auf eine Platte gelegt, in 2 Theile geschnitten und folgender Teig zum Darinumdrehen gemacht: 3 Kochlöffelvoll Mehl, etwas Salz werden mit Milch glattgerührt, 5 Eier darcin geschlagen; wenn der Teig wie ein etwas dicker Omeletteig ist, werden die zerschnittenen Brieslein darin umgewendet und in Schmalz gebaden.

Diele

Jun
schnitte
mit etw
gemeng
umgefel
dem Sa

143.

Ben
find, n
ten Zw
Stück
daran g
Schoppe
Butter
es dick
ten, dan
Strauben
löse sie in

Am er
chten

Die
gefalten,
umgefeh

141. Gebackene Kalbsfüße.

Diese werden wie die Kalbsbrieslein zubereitet.

142. Junge gebackene Hühner.

Junge Hühner werden in 4 bis 6 Theile roh geschnitten und gesalzen, dann geriebenes Semmelmehl mit etwas Pfeffer und feiner Petersilie untereinander gemengt, die jungen Hühner, nachdem sie zuerst in Ei umgekehrt waren, darin umgekehrt und in schwimmendem Schmalz gebacken. Diese Art ist sehr kräftig.

143. Gebackene junge Hühner, auf andere Art.

Wenn die jungen Hühner gepuht und ausgenommen sind, werden sie in Stücke zertheilt, mit etwas zerhackten Zwiebeln, Petersilie, Gewürz und Salz in einem Stück Butter gedämpft und nach und nach Fleischbrühe daran gegossen, bis sie weich sind. Mache dann $\frac{1}{2}$ Schoppen süße Milch kochend, thue eine Nußgroß Butter hinein, rühre $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hinein; wenn es dick ist, nimm es vom Feuer, lasse es erkalten, dann rühre 4 bis 6 Eier hinein, daß es wie ein Straubenteig wird, wende die Hühner darin um und lasse sie in Schmalz schön backen.

Anmerkung. Auf diese Art können auch Brieslein, Kalbsohren und Kalbshirn zubereitet werden.

144. Gebackene Gansleber.

Die Leber wird in kleine fingerdicke Stücke geschnitten, gesalzen, gepfeffert, in Ei und geriebenem Semmelmehl umgekehrt und in Butter schön gebraten.

145. Gebackene Kalbsleber.

Man häutelt die Leber, schneidet der Länge nach halbfingerdicke Scheiben, kehrt sie in Mehl um und bakt sie in Butter ganz schnell fertig (Durch zu langes Braten wird die Leber hart), giebt sie dann auf eine Platte und salzt sie.

146. Gedämpftes Kalbsherz.

Das Kalbsherz wird rein gewaschen und gespickt, dann ein Stückchen Butter zum Feuer gethan und das Kalbsherz nebst etwas Zwiebeln, Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, einigen Wachholderbeeren, einem Zitronenrädchen, und einigen Priesen Mehl gedämpft; dann thut man nach und nach etwas Fleischbrühe daran, bis es weich ist; die Sauce muß aber kurz sein und beim Anrichten kann man 2 Eßlöffelvoll sauern Rahm darein rühren.

147. Gefülltes Kalbsherz.

Die Kalbsherzen werden oben abgeschnitten und ausgehöhlt; dann verwiegt man ein Stückchen Kalbsbraten und Speck nebst Charlottenzwiebeln und Petersilie recht fein, dämpft das Verwiegte in einem Stück Butter, nebst einem Eßlöffelvoll geriebenem Brod, einigen zerdrückten Wachholderbeeren, klein geschnittener Zitronenschale und Salz. Fülle damit die Herzen und nähe sie oben mit etwas Kalbfleisch zu; dämpfe sie mit etwas Butter, Speck, Zwiebel, Lorbeerblätter, ein Paar Eßlöffelvoll Essig und Fleischbrühe, bis sie schön gelb und weich genug sind, zettle alsdann einen schwachen Kochlöffelvoll Mehl daran und lasse ihn noch ein wenig mitdämpfen; beim Anrichten rühre 2 Eßlöffel sauern Rahm daran und treibe sie durch ein Haarsieb über die Herzen.

148. Ochsenzunge grillirt.

Die Zunge wird in ein passendes Geschirr mit 2 Maß Wasser, nebst Zwiebeln, Petersilie, Sellerie, gelben Rüben, Thymian, einem Stück Schinken, Nierenfett und Salz gethan und weich gekocht, die Haut davon abgezogen und die Zunge in fingerdicke Scheiben geschnitten, dann eine Handvoll fein gehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft, die Ochsenzungenscheiben werden hinein gelegt nebst etwas Salz und gestoßenem Pfeffer; menge dies gut durcheinander, damit die Kräuter recht an den Scheiben hängen bleiben. Wende hierauf jedes Stück einzeln in geriebenem Brod um, lege sie auf den Rost, gieb Kohlen darunter und bade sie schön gelb.

149. Kalbszunge grillirt.

Wird wie vorstehend zubereitet.

150. Ochsenzunge en papillotes.

Reche die Zunge auf gewöhnliche Art weich und schneide sie in fingerdicke Scheiben; dämpfe dann eine Handvoll fein gemachte Petersilie und Charlottenzwiebeln in einem Stück Butter weich, thue die Zungenscheiben hinein, nebst etwas Pfeffer und Muskatnuß, lasse sie ein wenig dämpfen, nimm sie dann heraus, rühre etwas Zitronensaft, fein gehackte Sardellen und einige Eiergelb auf dem Feuer hinein, damit alles sich ein wenig bindet, aber nicht ganz fest wird; kehre die Scheiben darin um, daß von dem Grünen daran hängen bleibt, schneide länglichte viereckige Stückchen Papier, bestreiche sie mit Del, lege die Scheiben hinein, bestreiche sie von außen auch mit Del, thue sie auf einen Rost, gieb schwache Gluth darunter und lasse sie schön gelb werden.

151. Gefüllte Schnecken.

Die Schnecken werden sauber gewaschen und in einem starken Salzwasser eine Stunde lang gekocht, alsdann mit einer Gabel herausgenommen, die schwarze Haut davon abgelöst, der Ring und die Spitze abgeschnitten, mit einer Handvoll Salz gut abgerieben und 3 bis 4 Mal in warmem Wasser gewaschen. Zur Fülle wird $\frac{1}{4}$ Pfund Butter weiß gerührt, etwas fein gehackte Sardellen, Petersilie, Majoran, 4 Eßlöffelvoll Semmelmehl, nebst Salz, Pfeffer und Muskatnuß wohl untereinander gerührt; mache die Häuschen recht rein, stecke die Schnecken hinein, streiche von der Fülle darauf, bis das Häuschen voll ist, stelle dann die Häuschen aufrecht nebeneinander auf ein Küchenblech, gib etwas Gluth darunter, thue einen Deckel mit Kohlen darauf und lasse sie gelb braten.

152. Gebackene Froschschenkel.

Diese werden rein gewaschen und ein wenig gesalzen. Dann kann man sie entweder in Ei und Brod umwenden, oder in einem gebrühten Teig; zu diesem nimm $\frac{1}{2}$ Schoppen Milch, rühre, wenn sie kocht, $\frac{1}{4}$ Pfund Mehl hinein, auch eine Nußgroß Butter und lasse ihn kalt werden, rühre ihn mit etlichen Eiern ab, daß er die Dike eines Omeletteigs bekommt, wende die Froschschenkel darin um und backe sie in schwimmendem Schmalz schön gelb.

153. Gebackene Nierenschnitten.

Nimm aus einem Kalbsbraten die Nieren sammt dem Fett, wiege dieses nebst Charlottenzwiebeln und Petersilie recht fein, thue es nebst einem geriebenen Milch-

brod, Salz, Muskatnuß in eine Schüssel, rühre es mit 4 bis 5 Eiergelb, schlage das Weiße davon zu Schnee, thue ihn auch darunter; hierauf werden von Milchbrod runde Schnitten gemacht in der Größe eines Thalers, von der Masse wird darauf gestrichen, dann legt man sie mit der bestrichenen Seite zuerst in heißes Schmalz und läßt sie darin gelb backen.

154. Saure Rahm-Würstlein.

$\frac{1}{2}$ Schoppen saurer Rahm wird siedend gemacht, so viel Mehl hinein gerührt, bis er dick ist; dann verarbeitet man damit ein Stück Butter auf dem Feuer recht glatt, legt dies in eine Schüssel, läßt es verkühlen und rührt nach und nach einige Eier darein, bis es wie ein Spagenteig wird, giebt ein wenig Salz dazu, legt mit dem Messer Würstchen in heißes Schmalz und backt sie.

155. Würstchen auf andere Art gebacken.

Einige Milchbröde werden zerschnitten und mit kochender Milch angebrüht, dann etwas fein gehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in einem Stück Butter weich gedämpft, ein Stück fein gehackter Kalbsbraten und etwas Speck, nebst Salz, Muskatnuß und den Milchbroden darein gethan, mit einigen Eiergelb abgerührt, auf einem Brett lange Würstchen davon gemacht, in Ei und geriebenem Brod umgewendet und in schwimmendem Schmalz schön gelb gebacken.

156. Milchbrodschnitten.

Ein Milchbrod wird der Länge nach in 6 Theile geschnitten, ein wenig gesalzen, auf eine Platte gelegt und so viel Milch daran gethan, daß sie weichen können;

dann werden einige Eier verkleppert, jede Schnitte darin umgewendet und in heißem Schmalz gelb gebacken, man kann auch etwas Schnittlauch darauf geben.

157. Kalbsrippen auf dem Rost gebraten.

Von den Rippen wird oben das Fleisch am Bein abgeschält, damit sie besser anzufassen sind, hinten der Knorpel davon gehauen, mit einem Klopfer breit geschlagen, um ihnen eine hübsche Form zu geben, mit Salz und Pfeffer eingerieben, in zerlassener Butter und geriebenem Weißbrod umgewendet, auf einen Rost gelegt und fertig gebraten.

Anmerkung. Die Rippen in der Pfanne gebraten, werden auf dieselbe Art gemacht; nur werden sie in geschlagenem Eiweiß und Brod umgewendet und in heißer Butter in der Pfanne gebraten.

158. Kalbsrippen mit feinen Kräutern.

Nachdem die Rippen wie vorstehend zubereitet sind, wird eine Handvoll Charlottenzwiebeln und Petersilie in Butter weich gedämpft, einige Eiergelb darein gerührt, die Rippen darin umgewendet; dann werden einige Milchbröde gerieben, die Rippen mit den angeklebten Kräutern darin umgekehrt und in einem Tortenblech in heißer Butter gebacken.

159. Kalbsrippen en papillotes.

Die Rippen werden wie gewöhnlich bereitet, dann wird eine Handvoll feingehackte Charlottenzwiebeln und Petersilie in einem breiten Geschirr in Butter weich gedämpft, die Rippen neben einander hineingelegt, etwas Salz und Pfeffer darauf gegeben, worauf man sie gelb werden läßt. Thut nun den Saft von einer Citrone, etwas feingehackten Sardellen und das Gelbe von

4 bis 6 Eiern darunter, jedoch nicht mehr auf dem Feuer, und läßt es dann verkühlen. Je nach den Ripplein werden von weißem doppelt gelegten Papier hersförmige Blättlein geschnitten, alle mit Del angestrichen; lege auf eine Seite eine dünne Speckschnitte in der Größe der Rippe, gib etwas von den Kräutern darauf, ihue die Rippen darauf, dann wieder Kräuter und Speckschnitte, schlage die andere Hälfte des Papiers darüber, wickle es in ganz kleine Falten und gib ihnen eine hübsche Form, streiche die äußere Seite des Papiers auch mit Del an, lege sie auf einen Rost und backe sie gelb.

160. Kalbsfilet von gehacktem Fleisch.

1 Pfund rohes Kalbsfleisch wird mit etwas Nierenfett recht fein gehackt, dann daraus runde fingerdicke Filet geformt, mit Salz, Pfeffer und Schnittlauch auf beiden Seiten bestreut, in zerlassener Butter und Semmelmehl umgewendet und in Butter auf beiden Seiten schön gelb gebacken. Beim Anrichten kann man etwas Citronensaft darüber geben und auf die Platte ein wenig Jus gießen.

161. Hammelrippen grillirt.

Schöne Hammelrippen werden wie die Kalbscotelets dressirt, mit dem Rücken eines Messers breit geklopft, auf ein Schneidebrett gelegt und mit Pfeffer und Salz bestreut. Indessen werden feine Charlotten und Peterfilet in einem Stück Butter weich gedämpft, die Rippen darin umgewendet, wie auch nachher in geriebenem Semmelmehl; dann werden sie auf einen Rost gelegt, starke Gluth darunter gethan und so auf beiden Seiten schön gelb gebraten.

162. Sammelrippen, gewöhnliche Art.

Die Rippen werden, nachdem das Fleisch oben etwas vom Knochen abgestreift und das Rückenbein davon abgehauen ist, abermals breit geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, in heiße Butter gelegt und so in der Pfanne schön gelb gebraten, jedoch so schnell als möglich.

163. Schweinerippen.

Frische Schweinerippen werden geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, in zerfleppertem Ei und Brod umgewendet und in heißem Schmalz auf beiden Seiten schön gelb gebacken.

164. Croquet von Eiern.

Man rührt 8 bis 10 Eier mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer, nebst etwas Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Schnittlauch, bis sie zu einem Brei werden; nimm es vom Feuer weg, rühre 4 bis 5 Eßlöffelvoll geriebenes Milchbrod hinein, mache Würstchen daraus, lehre sie in Ei und geriebenem Milchbrod um und backe sie in heißem Rindschmalz schön gelb.

Fisch-Speisen.

165. Hal in gelber Sauce.

Nachdem der Hal abgezogen und ausgenommen ist, schneidet man ihn in beliebige Stückchen, legt diese in eine Schüssel und gießt ein wenig Essig und ein halbes Glas Wein daran, thut alsdann 4 Loth Butter in ein Kasserol und dämpft einen Kochlöffelvoll Mehl darin;