

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues practisches Badisches Kochbuch

Carlsruhe, 1840

Kalte Fleisch-Speisen

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

von der Farce darauf, legt die gefüllten Feldhühner auf die Brust hinein und die übrige Farce oben darauf; hierauf wird von dem übrigen Teig ein Deckel gewallt, darüber geschlagen und damit zugedeckt und mit der Hand in die Höhe getrieben, mit dem Boden gut verbunden, mit Ei bestrichen, in der Mitte oben eine Oeffnung herausgestochen, damit der Dampf heraus kann und sie im Backen nicht zerspringt, dann kann man sie auf jede Art von Außen verzieren und läßt sie im Ofen 2 Stunden backen; wenn sie von innen kocht, ist sie fertig, und wenn sie kalt ist, gießt man Aspice hinein.

463. Kalte Pastete von Kapau.

Wird auf dieselbe Art verfertigt wie die Pastete von Feldhühnern.

464. Kalte Pastete von Hasen.

Wird wie die Wildpret = Pastete gemacht.

465. Kalte Pastete von Fasan.

Wird auf gleiche Art wie die Feldhühner = Pastete bereitet.

Kalte Fleisch = Speisen.

466. Gansleber = Purée.

2 schöne Ganslebern werden mit Butter, etwas Speck, Schinken, Peterlingwurzel und gelben Rüben, etwas Zwiebeln, ganzen Nelken, Pfeffer, Salz und etwas Fleischbrühe gedämpft, bis sie nicht mehr blutig sind;

sie müssen aber schön weiß bleiben; dann legt man sie auf ein Sieb, damit das Fett abläuft und stößt sie in einem Mörser recht zart. Alsdann werden 2 Kalbsfüße, 3 Pfund Kalbsfleisch, 1 altes Huhn, etwas Schinken und Gewürz zu einer guten Glace eingekocht und diese gute Brühe mit den Ganslebern durch ein Haarsieb getrieben; dann wird eine Form mit Butter bestrichen, das Purée hineingefüllt und so an einem kalten Ort stehen gelassen; beim Anrichten wird die Form in laues Wasser gethan, dann auf eine Platte gestürzt und der Rand derselben mit Aspice belegt.

467. Wild-Schweinskopf farcirt.

Wenn der Kopf gebrannt ist, wird er am untern Theil der Länge nach aufgeschnitten und die Knochen herausgelöst, jedoch die Haut nicht verletzt; dann wird er innen mit Pfeffer und Salz ausgerieben und folgende Farce dazu gemacht: 4 Pfund Schweinefleisch werden mit dem Fett ganz fein gehackt und gesalzen, Pfeffer, Nelken und allerhand Gewürz daran gethan, dann schneidet man eine gesalzene und gekochte Rindszunge und 1 Pfund Speck, 1 Pfund Trüffeln in lange würflichte Stückchen nebst 1 Pfund gesalzene und abgekochte Schweinsohren, und mengt Alles unter das gehackte Fleisch, füllt den ausgebeinten Schweinskopf damit recht fest, nähert ihn wieder zu, nähert hinten am Kopf die Haut von dem Schweinefleisch darauf oder statt dessen eine Schweineblase, wickelt eine Serviette darum, binde ihn mit Bindfaden zusammen und koche ihn in einem Geschirr mit Zwiebeln, Peterlingwurzel, gelben Rüben, Lorbeerblatt, Thymian, Citronenscheiben, ganzem Gewürz, Salz, etlichen Kalbsfüßen, 1 Maß Wein, 1 Schoppen Essig, einigen Löffelvoll Jus und 2 Schoppen Wasser, so daß die Brühe handhoch darüber geht und lasse ihn so 9 Stunden langsam fortkochen, der Deckel muß aber fest darauf bleiben; dann lasse ihn in der Brühe verkühlen, nimm

ihn heraus, thue die Serviette davon ab; wenn er kalt ist, wird er in Trenscheln geschnitten, auf eine Platte gelegt und mit der gestandenen Brühe garnirt; wenn nämlich der Kopf aus der Brühe genommen ist, läßt man die Brühe bis den andern Tag stehen, hebt das Fette davon ab, kocht es mit 6 verschlagenen Eierweiß hell, läßt es durch eine Serviette laufen, und wenn es gestanden ist, wird die Platte damit garnirt.

468. Kapaun farcirt.

Wenn der Kapaun rein gepuzt ist, wird er mit einem Tuch schön abgerieben, auf dem Rücken der Länge nach aufgeschnitten, das Eingeweide sammt allen Knochen herausgelöst und folgende Farce dazu bereitet: 3 Handvoll geschälte Trüffel, eben so viel Charlotten, 2 Gänselebern und 1 Pfund Speck wird zusammen gehackt, dann wird das Gelbe von 6 Eiern nebst etwas Allergewürz, Pfeffer und Salz dazu genommen und fein gestoßen, dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, 1 Handvoll geschälte Trüffel, 1 geräucherte und abgekochte Rindszunge in fingerlange Würfel geschnitten und mit dem Gestoßenen vermengt, dann wird der Kapaun mit der Farce gefüllt, zugenähet, die Füße aber abgeschnitten, mit dünnem Speck belegt, in eine Serviette eingebunden und in ein schickliches Geschirr sammt Zwiebeln, gelben Rüben, Schinken, Thymian, Lorbeerblättern, 1 Citronenschale, Pfeffer, Nelken, Salz, 1 Bouteille Wein, 4 Suppenlöffelvoll Fleischbrühe und den Knochen von dem Kapaun gethan, decke es gut zu und laß ihn 2 Stunden langsam kochen, laß ihn dann in der Brühe erkalten, nimm ihn heraus, löse den Speck nebst Serviette davon ab, schneide ihn in Stücke und lege Aspice darum. (Siehe Aspice.)

469. Welscher Hahn farcirt.

Wird auf dieselbe Weise fertigigt wie der Kapau.

470. Schwarzwildpret mit Aspic.

Nimm dazu ein Stück von der Brust, nachdem es ge-
beizt ist, thue es in ein schickliches Casserol, dazu einige
Kalbsfüße, Pfeffer, Nelken, Wachholderbeeren, Citrone,
Salz, Lorbeerblätter, einige Zwiebeln, gelbe Rüben und
Peterfilienwurzeln, 2 Schoppen Wasser, 2 Schoppen
Wein, $\frac{1}{2}$ Schoppen Essig, einige Löffel Zus, lasse es darin
langsam weich kochen. Alsdann nimm das Wildpret her-
aus, lasse den Sud durch ein Sieb laufen, lasse ihn gesehen,
hebe das Fett davon ab, zerschlage einige Eierweiß, lasse es
auf dem Feuer einigemal damit aufkochen, lasse es durch
eine Serviette laufen, das Aspic kalt werden und gar-
nire das Schwarzwild damit; oder man kann auch, so
lange es noch warm ist, etwas in eine Form gießen,
dies gesehen lassen, dann das in Scheiben geschnittene
Wildpret darauf thun und mit der Aspic vollends auf-
gießen; dann läßt man es gesehen, hält es ein wenig
in warmes Wasser und stürzt es auf eine Platte um.

471. Preßkopf mit Aspic.

Ein Ochsenmaul, ein halber Schweinskopf, 4
Schweinsohren, 2 Schweinszungen und eine geräu-
cherte Rindszunge werden mit Zwiebeln, gelben Rüben,
Peterfilienwurzeln, Citrone, Lorbeerblatt, ganzen Nel-
ken, Pfeffer, Salz und Wasser, daß es darüber geht,
beinahe weich gekocht; dann wird es herausgenommen,
die Beine sauber abgenommen und nudelartig geschnit-
ten; dann nimmt man 2 Schoppen Wein, 1 Schop-
pen Essig, einige Löffelvoll Zus, und läßt das ge-
schnittene Fleisch vollends darin weich kochen. Dann
nimmt man das geschnittene Fleisch heraus, bin-

g***

det es in eine Serviette und beschwert es, läßt den Weinsud gesehen, hebt dann das Fett ab, verrührt einige Eierweiß und stellt die Brühe wieder damit auf's Feuer, läßt sie einigemal damit auffochen und die Brühe, wenn sie in Salz und Säure recht ist, durch eine Serviette laufen, und wenn sie gestanden ist, wird der in Scheiben geschnittene Preßkopf damit garnirt.

472. Schinken zu fieden.

Ein geräucherter Schinken wird 2 Tage in frisches Wasser eingeweicht und dann in einem tiefen Hasen, worin der Schinken ganz hineingeht, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Peterlingwurzel, Lorbeerblatt, Gewürz und kaltem Wasser zum Feuer gestellt, bis er anfängt zu kochen; dann gieße kaltes Wasser nach, so daß er nie zum Strudeln kommt und laß ihn einen halben Tag am Feuer, bis sich die Haut loslöset, oder auch mit dem Finger gut durchdrücken läßt; dann nimmt man ihn aus dem Wasser, läßt ihn erkalten und schneidet ihn kalt auf.

473. Geräucherte Zunge zu fieden.

Die Zungen werden auf dieselbe Art gekocht, wie der Schinken. Die Zungen sind weich, sobald sie sich schälen lassen.

474. Bäckelfleisch zu machen.

Das Fleisch muß entweder vom Gangspitzen oder der Schwanzfeder sein und muß in Dike einer Rindszunge geschnitten werden; dann wird zu 10 bis 12 Pfund 3 Handvoll Salz, 1 starke Handvoll Salpeter, eben so viel Wachholderbeeren, etwas gestoßener Pfeffer, Gewürznelken, Allerhandgewürz, 4 Zinken Knoblauch, etwas Rosmarin, etliche Lorbeerblätter, 1 Löffellvoll Koriander, Estragon, Basilicum unter einander gemischt

und das Fleisch recht damit eingerieben; hierauf wird es in ein passendes Geschirr gethan, zugedeckt, mit einem Stein beschwert und 14 Tage liegen gelassen; in der Zeit muß es öfters umgewendet werden, dann kann davon gekocht werden und das Uebrige wird in Rauch gehängt. Das Fleisch wird in klarem Wasser gekocht und kann entweder warm oder kalt aufgeschnitten zu Tisch gegeben werden.

475. Eier mit Aspice.

In 8 bis 10 Stück Eiern werden oben und unten kleine Oeffnungen gemacht und ausgeblasen, dann werden sie in heiße Asche gelegt, damit sie von Innen ganz trocken; nun muß man suchen, sie aufrecht zu stellen und die untere Oeffnung mit Teig zu verwahren, alsdann wird etwas Schinken, Hühnerfleisch und in Ermangelung dessen auch gebratenes Kalbfleisch, Gurken in Essig und das Gelbe von einigen hart gesottene Eiern, in ganz kleine Würfel geschnitten und in die obere Oeffnung der Eier gethan, bis sie voll sind; dann wird Aspice (siehe Aspice) hinein gegossen und läßt man dann die Eier gestehen, bricht die Schale davon ab und garnirt kalte Fleischspeisen damit.

476. Aspice oder saure Gelée.

Es werden 6 Kalbsfüße in Stücken zerhauen und in ein Geschirr gethan, nebst 2 Pfund Kalbfleisch, 2 Pfund Rindfleisch, einer Bouteille Wein, 1 Schoppen Essig und 6 Schoppen Wasser, (damit es eine schöne Farbe bekommt, gieße 2 Schöpflöffel Jus daran, man kann auch etwas Zucker daran brennen) Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Citrone, Lorbeerblatt, ganzen Nelken, Pfeffer, nöthigem Salz und Thymian, einige Stunden langsam gekocht, bis das Fleisch weich ist; dann wird die Brühe, wenn sie im Geschmack recht ist, durch ein Haar-

sieb geschüttet und stehen gelassen, das Fett abgenommen, einige Eierweiß verkleppert und mit der Brühe noch einige Mal auf dem Feuer aufgekocht, dann wird eine Serviette an die Beine eines umgekehrten Stuhles gebunden, die Aspice dadurch geschüttet und gestehen gelassen; dann kann jede kalte Platte damit garnirt, oder es auch sonst zu allem Beliebigen gebraucht werden.

477. Krammetsvögel mit Aspice.

Wenn die Vögel gerupft und ausgenommen sind, werden sie der Länge nach auf dem Rücken aufgeschnitten und ausgebeint, dann folgende Farce dazu gemacht: Eine Handvoll Trüffeln und Charloten, eine Gansleber, $\frac{1}{4}$ Pfund Speck, wird zusammen gebackt und dann mit 3 Eigelb, Allerhandgewürz, Pfeffer und Salz in einem Mörser fein gestossen; mit dieser Farce werden nun die Krammetsvögel gefüllt und wieder zugenäht, die Vögel sammt Flügeln, Köpfen und Füßen hübsch dressirt, und in Butter mit Zwiebeln, gelben Rüben, Gewürz, Salz und etwas Wein weich gedämpft, wenn sie kalt sind, in eine Form gesetzt, mit sauerm Gelée übergossen und wenn dieses gestanden ist, auf eine Platte gestürzt.

Compos.

478. Compot von gelben Rüben.

Man nimmt einen Tellervoll nudelartig geschnittener gelben Rüben und die Schale von einer Citrone ebenso geschnitten, stellt sie dann mit Wasser hin und läßt sie kochen, bis sie weich sind; hernach nimm $\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, 1 Schoppen Wein und den Saft von einer Citrone und koche es ganz kurz ein, schütte die gelben Rüben