

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Fleischspeisen

[urn:nbn:de:bsz:31-352911](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-352911)



Fleischspeisen

17. Topfsülze.

für 8–10 Personen.

Zutaten: 4 zerschlagene frische Kalbsfüße oder $\frac{1}{2}$ gebrühter Kalbskopf mit der Haut, 375 g Schweinefleisch, 500 g Kalbfleisch, $\frac{3}{4}$ l Wasser, 50 g Salz, Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, 6 Pfefferkörner, 1 Nelke, $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ l Weißwein, 6 Eßlöffel Weinessig, Saft von 2 Zitronen, 20 g Liebig's Fleisch-Extract.

Das Fleisch wird mit den Zutaten so weich gekocht, daß es von den Knochen fällt, wobei man öfter abschäumt. Erkalte, schneidet man es würflig. Die Brühe läßt man mit den Knochen noch weiter kurz einkochen und gibt sie dann durch ein gebrühtes Filtriertuch. Nun wird das Fleisch mit der Brühe zusammengegeben und alles in eine Schüssel gefüllt, worauf man die Sülze, nachdem sie erkalte ist, leicht umstürzen kann. Hierzu gibt man folgende Sauce.

Die Eier werden mit dem Salz, Pfeffer, Öl, Weinessig, der geriebenen Schalotte und dem in einem Eßlöffel heißen Wassers gelösten Liebig's Fleisch-Extract gut im Wasserbade abgeschlagen. Danach gebe man erst die Sardelle, Kapern, Petersilie und dann das übrige dazu und quirle alles tüchtig durch.

Diese Remouladensauce eignet sich auch vorzüglich zu Sülzkoteletten.

18. Lammkoteletten mit Tomaten.

für 5 Personen.

Zutaten: $1\frac{1}{4}$ kg Lammrücken, wovon 10 Koteletten geschnitten werden, 1 geriebene Zwiebel, etwas geschmolzene Butter, 60 g geräucherte Schinkenwürfel, 40 g Butter, 1 Zwiebel in Scheiben geschnitten, $\frac{1}{4}$ kg zerschnittene Tomaten, 35–40 g Mehl, $\frac{1}{2}$ l Wasser, 20 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, Salz, etwas Zitronensaft.

Die von dem Lammrücken geschnittenen 10 Koteletten werden leicht gesalzen, mit der geriebenen Zwiebel bestrichen und geklopft. Dann läßt man sie durch die geschmolzene Butter ziehen und erkalten. Sie werden nach Entfernung des Rückenwirbels nur $3\frac{1}{2}$ –4 Minuten auf sehr heißer Pfanne gebraten. Hierzu kommt eine Tomatensauce, die wie folgt hergestellt wird. Die Schinkenwürfel sind mit 40 g Butter, der in Scheiben geschnittenen Zwiebel und den Tomaten im zugedeckten irdenen Topf dick eingeschmort. Das Mehl wird nun mitgeschwitzt, worauf man die Fleisch-Extractbrühe und Pfeffer beigibt. Jetzt wird alles durch ein Sieb passiert, mit Salz und Zitronensaft abgeschmeckt. Den Rückstand kann man bei Kartoffelsuppe oder Knochenbouillon mit verwenden, nachher die Suppe durch ein Sieb streichen.

19. Taubenfrikassee.

für 5 Personen.

Zutaten: 5 ausgewachsene junge Tauben, 1 Kalbszunge, $\frac{3}{4}$ kg Spargel in Stücken, 125 g frische Champignons, 1 Hirn, 125 g Hackfleisch zu Klößen gebräuchlich, 1 Eßlöffel geriebenen Schweizerkäse, 1 Teelöffel Sardellenbutter, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 1 Prise Pfeffer, 1 Eßlöffel Zitronensaft, 2 Eßlöffel Weißwein, 2 Eigelb, 70 g Butter, 1 kleine Zwiebel, 60 g Mehl, 30 g Liebig's Fleisch-Extract.

Man macht eine gelbe Mehlschwitze aus der Butter, der kleinen Zwiebel und dem Mehl, rührt diese mit 30 g Fleisch-Extract und $1\frac{1}{4}$ l Wasser aus. Die

halbierter Tauben und die Zunge, mit Salz bestreut, dämpfen darin etwa 1 Stunde. Nun werden aus dem Hackfleisch kleine Klößchen geformt und diese mit den Spargelstückchen, Champignons, geriebenem Käse und Zitronensaft zugegeben, wobei alles mäßig kochen soll. Nach etwa 20 Minuten gebe man die übrigen Zutaten bei.

Das Hirn wird blanchiert, scheinig geschnitten, paniert, gebacken und beim Anrichten mit Kartoffelcroquets um den Schüsselrand garniert.

20. Bürgerlicher Schmorbraten.

für 5—6 Personen.

Zutaten: 1 $\frac{1}{2}$ kg Mittelschwanzstück, 12—16 gesalzene Specknägeln, Zwiebelscheiben, Wurzelwerk, 20 g Speckwürfel, 40 g Butter oder Fett, 1 Eßlöffel Mehl, 1 Brotrinde, 2—3 Gewürz- und Pfefferkörner, 2 zerschnittene Tomaten, 1 Zwiebel, 10 g Liebig's Fleisch-Extract, 2—3 Eßlöffel saure Sahne, 5 g Kartoffelmehl, 25 g Liebig's Fleisch-Extract-Bouillon und 40 g Reis.

Das vorbereitete Mittelschwanzstück wird mit den Specknägeln mittelst Quirlstieles gespickt und mit 2 l heißem Salzwasser, gebräunten Zwiebelscheiben und Wurzelwerk 1 $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht. Die Brühe ist abzugießen und zurückzustellen. Das Fleisch wird jetzt mit den Speckwürfeln, der Butter oder dem Fett, mit 1 Eßlöffel Mehl bestäubt, angebraten, dann mit Salz, Wurzelwerk, Brotrinde, Gewürz- und Pfefferkörnern sowie Tomaten, Zwiebel, $\frac{1}{2}$ l Wasser, worin die 10 g Fleisch-Extract gelöst worden sind, noch 1 $\frac{1}{2}$ bis 2 Stunden leise geschmort. Die Sauce wird mit Kartoffelmehl und Sahne gebunden und durch ein Sieb passiert.

Als Voressen dient die zurückgebliebene dünne Fleischbrühe mit dem 30 Minuten vorgekochten Reis, die zum Schlusse mit Liebig's Fleisch-Extract zu kräftigen wäre.

21. Bratwurst in Bier.

für 5—6 Personen.

Zutaten: 1 kg grobgehackte Bratwurst, 1 Zwiebel in Scheiben geschnitten, 2 Gewürz- und Pfefferkörner, 1 Stückchen Lorbeerblatt, 20 g Butter, 50 g geriebene Graubrottrinden, $\frac{1}{8}$ Flasche leichtes Braun- oder Karamelbier, etwas Zucker oder Sirup, Salz, 8 g Liebig's Fleisch-Extract.

Die Bratwurst, in vier Enden geteilt, sticht man wiederholt mit einer Nadel, damit sie nicht platzt, und brüht sie mit heißem Wasser ab. Nachdem man sie in die Pfanne gelegt hat, gibt man $\frac{1}{4}$ l heißes Wasser darüber, Zwiebelscheiben, die Gewürz- und Pfefferkörner, Lorbeer und läßt das Wasser verkochen, wonach zum besseren Braten die Butter beigefügt wird. Nun nimmt man die Wurst aus der Pfanne, gibt in letztere die geriebenen Graubrottrinden, das Braun- oder Karamelbier, den Zucker oder Sirup, etwas Salz und Liebig's Fleisch-Extract, rührt bei mäßigem Feuer beständig, schmeckt ab und füllt die Sauce über die zerteilten Wurststücke.

22. Gespickte Kalbsleber.

für 5—6 Personen.

Zutaten: $\frac{3}{4}$ —1 kg gewässerte, gehäutete und möglichst von den Blutadern befreite Leber, 8 g Salz, 50 g gesalzene Speckfäden. 90 g hellgebräunte Butter, $\frac{1}{8}$ l saure Sahne, 5 g Weizenmehl, $\frac{1}{16}$ l Brühe von Liebig's Fleisch-Extract.

Die wie oben angegeben zubereitete Leber wird mit Salz bestreut und mit den Speckfäden gespickt. Nun legt man sie in die Pfanne, übergießt sie mit der hellbraunen Butter und brät sie bei starker Hitze im Ofen nicht länger als höchstens $\frac{1}{2}$ Stunde, da sie sonst hart würde. Kurz vor Beendigung der Bratzeit gibt man die Sahne und den Extract hinzu, worin das Weizenmehl klargequirlt worden ist. Sehr empfehlenswert mit Kartoffelbrei.