

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Beilagen zu Gemüse.

urn:nbn:de:gbv:45:1-6612

Beilagen zu Gemüse.

265. Pöckelfleisch.

100 A Rindfl.
18 A. weiches
Wasser.
1 A Sand-
zucker.
8 A Salz.
8 Loth Sal-
peter.

Wasser, Salz, Salpeter und Zucker werden eine halbe Stunde gekocht und, bis die Brühe ganz klar ist, sehr sorgfältig geschäumt.

In ein dazu bestimmtes Faß legt man Stücke Rindfleisch von beliebiger Größe, die man bis zu 25 Pfund schwer nehmen kann, gießt die oben genannte Brühe kalt darüber, so daß es ganz dadurch bedeckt wird, legt ein mit einem Steine beschwertes Brett darauf, deckt das Faß mit einem Deckel zu und stellt es in den Keller.

Das Fleisch wird in dieser Pöckel weder zu hart noch zu salz, und wenn es auch sechs Monate darin liegt; jedoch kann man es auch schon nach drei Wochen gebrauchen.

Das Fleisch wird nicht wie anderes Pöckelfleisch ausgewässert, sondern so aus der Pöckel genommen, mit heißem Wasser, wodurch das Fleisch saftiger und schöner von Farbe bleibt, zu Feuer gesetzt und, nachdem es abgeschäumt, in drei bis drei und einer halben Stunde gelinde gar gekocht. Man giebt das Fleisch hauptsächlich kalt, jedoch auch warm, zu Gemüse.

266. Gepöckelte Dhsenzunge.

3 Lth. Sand-
zucker.
2 Handv. Salz.
 $\frac{1}{2}$ Loth Sal-
peter.

Eine oder zwei frische Dhsenzungen werden mit dem genannten Zucker, Salz und Salpeter eingerieben und, bei öfterem Umwenden in einem irdenen Topfe, drei bis vier Tage an einen kühlen Ort zurückgestellt.

Will man die Zungen nun kochen, wäscht man sie mit warmem Wasser ab, kocht sie in zwei bis drei Stunden in vielem Wasser gar, zieht noch warm die Haut davon, schneidet sie, wenn sie erkaltet sind, in Scheiben und giebt sie beim Gemüse.

267. Geräucherten Schinken zu kochen.

Zum Kochen ist der Schinken am besten, wenn er nur eine kurze Zeit in Salz gelegen und wenig geräuchert ist; man weicht ihn dann Tags zuvor in kaltem Wasser ein.

Ist derselbe jedoch stark geräuchert, so legt man ihn 36 Stunden vor dem Kochen in kaltes Wasser, wäscht ihn nach 24 Stunden mit warmem Wasser recht sauber, gießt frisches Wasser darauf und stellt den Topf damit in heiße Asche.

Am andern Morgen kocht man ihn nun einige Stunden, nimmt das Fett fleißig ab und läßt ihn, ist er weich genug, noch zwei Stunden in der Brühe liegen. Alsdann zieht man die Schwarte herunter, schneidet ihn, nachdem er erkaltet, in Scheiben und giebt ihn beim Gemüse. Bei großen Bohnen schmeckt er jedoch besser warm.

268. Rauchfleisch zu kochen.

Das vorzüglichste geräucherte Rindfleisch erhält man, wie bekannt, aus den Rauchfleisch-Handlungen

in Hamburg. Die kurzen Brat-Rippenstücke sind, wenn sie nicht zu fett sind, zum Kochen am besten.

Das Rauchfleisch wird wenigstens 24 Stunden, bevor man es kochen will, in kaltem Wasser eingeweicht, damit ein wenig warm gestellt, nach 12 Stunden gehörig abgewaschen und gereinigt und dann frisches kaltes Wasser wieder darauf gegossen. Am andern Morgen wäscht man das Fleisch noch einmal wieder ab, setzt es mit frischem Wasser zu Feuer, kocht es ungefähr 4 Stunden gelinde von einer Seite, während welcher Zeit man das Fett immer abflößt, und gießt, wenn es nöthig ist, immer kochendes Wasser nach. Ist es noch nicht mürbe genug, läßt man es noch eine Stunde länger kochen.

Das Fleisch bleibt, wenn es warm gegeben wird, bis zum Anrichten in der Brühe liegen; giebt man dasselbe kalt zum Gemüse, so darf es nicht länger als höchstens zwei Stunden in der Brühe liegen oder nur so lange, bis die Brühe noch nicht völlig kalt ist.

269. Geräucherte Zungenzunge zu kochen.

Die geräucherte Zunge wird 24 Stunden in kaltem Wasser eingeweicht, einige Stunden warm gestellt, sauber abgewaschen, in kaltem weichem Wasser zu Feuer gesetzt und drei bis vier Stunden gekocht. Ist sie gar, zieht man noch warm die Haut herunter und giebt sie kalt, in dünne Scheiben geschnitten, zum Gemüse.

270. Klops.

Man nimmt eine beliebige Sorte Rind-, Kalb- oder Schweinefleisch, oder auch halb Kalb-, halb Schweinefleisch, befreit dasselbe von allen Sehnen, hackt es auf

$\frac{1}{2}$ A Speck
oder
Nierenfett.
1 Tasse Rahm.
Pfeffer.
Salz.

einem Fleischbrette recht fein und mischt die hieneben angegebenen Ingredienzien darunter. Diese Farce theilt man in reichlich Wallnuß große Stücke, formt einen halben Zoll dicke, ovale Klops davon, panirt sie und läßt sie in braungemachter Butter in zwei Minuten hellbraun braten.

Mit diesen Klops garnirt man Gemüse oder reicht sie auch auf einer Schüssel mit der Butter, worin sie gebraten und wozu man noch etwas Jus gegeben, besonders dabei herum.

271. Gehackte Cotelettes.

2 A Kalb- oder
Schweinefl.
 $\frac{1}{2}$ A Speck
oder
Nierenfett.
6 Loth Brod.
4 Eigelb.
2 ganze Eier.
Pfeffer.
Muskat.
Salz.

Das magere Kalb- oder Schweinefleisch wird von der Haut und den Sehnen befreit, mit dem Speck oder Nierenfett recht fein gehackt und zu den übrigen hieneben genannten Ingredienzien gegeben. Man theilt die Masse in reichlich Wallnuß große Portionen, formt kleine Cotelettes davon, in welche man einen sauber abgeputzten Rippenknochen steckt, taucht die Cotelettes in zerlassene Butter, bestreut sie mit Weißbrodcrumen und brät sie in zwei bis drei Minuten in hellbrauner Butter nur eben gar.

Man kann zu diesen Cotelettes auch halb Schweine- und halb Kalbfleisch nehmen.

272. Croquets.

$\frac{1}{4}$ A Schink.
 $\frac{1}{4}$ A Butter.
6 Chalotten.
2 Loth Mehl.
1 Stück Stand
oder
Gelée.

Der Schinken wird in Würfel geschnitten, mit den Chalotten in der Butter fünf Minuten gebraten, dann das Mehl darüber gestreut und, nachdem dies einige Minuten darin geschwitz, die Bouillon und Glace dazu gegossen. Hat Alles mit einander $\frac{1}{2}$ Stunde leise gekocht, rührt man es durch ein Haarsieb, giebt Citronsaure, Mus-

1 — 1½ A
Fleisch.
¾ R. Bouill.
12–15 Eigelb.
2–3 Citron=
sauer.
Muskat.
Salz.

fat und Salz daran und rührt die Sauce mit dem Eigelb ab. Die Sauce muß recht sauer und salz sein, denn während des Backens verliert sich dieses sehr.

Man kann in diese Sauce auch noch 4 Loth gekochte, in Streifen geschnittene Champignons, 2 Loth Parmesankäse, 2 Loth Cappern, 1 Loth Sardellenbutter und etwas gehackte Petersilie geben.

Gewöhnlich nimmt man zu den Croquets das Fleisch von gebratenen oder gedämpften jungen Hühnern, mageren Schweinsbraten oder zarten Kalbsbraten, schneidet dasselbe in Würfel von der Größe kleiner Erbsen, giebt es in die oben beschriebene Sauce, schmeckt das Ganze noch einmal scharf mit Salz und Zitronensauer ab und stellt es einige Stunden zurück.

Ist die Masse kalt und steif geworden, schneidet man dieselbe in Wallnuß große Stücke, formt fingerdicke, zwei Zoll lange Würstchen davon, wälzt sie in fein geriebenem Weißbrode, panirt sie darauf mit geschlagenem Ei und noch einmal mit Weißbrod, und bakt sie langsam, bei einmaligem Umwenden, fünf Minuten in Backfett hellbraun.

273. Croquets auf andere Art.

Man nimmt 1 A Fleisch von Kalbskopf und ½ A Kalbsmidder, beides gekocht; schneidet es in kleine Würfel und verfährt weiter ganz wie oben.

Auch kann man die Croquets von, in kleine Würfel geschnittenen, gekochten oder gebratenen Fischen machen, doch bleibt die weitere Behandlung ganz dieselbe.

Die Sauce muß recht steif sein, da die Croquets im Backen sonst nicht zusammen halten.

Mit denselben garnirt man hauptsächlich junge Erbsen, Blumenkohl, Spinat u. s. w.

274. Fricandellen von Kalbfleisch.

1 A Kalbfleisch.
 ¼ A Speck.
 8 Loth Brod.
 4 Lth. Butter.
 3 Chalotten.
 2 Eier.
 1 Eigelb.
 4 Nelken.
 Muskat.
 Salz.
 1 Tasse fette
 Bouillon.

Die Chalotten werden in der Butter geschwigt, die fette Bouillon, das Brod, die Eier, Salz und Gewürz auf dem Feuer gehörig damit durchgerührt und nicht heißer gemacht, als nöthig ist, um das Ganze mit einander zu verbinden. Ist diese Masse kalt, giebt man das von allen Sehnen befreite, recht fein gehackte rohe Fleisch dazu, theilt die Farce in reichlich Wallnuß große Portionen, formt längliche Klöße davon und backt sie in zehn Minuten in einer Pfanne in Butter oder Backfett gar.

Von nicht älterem als Tags zuvor gebratenem, übrig gebliebenem Fleische werden die Fricandellen ganz wie die vorstehenden bereitet, doch kann man den Speck weglassen und statt desselben etwas Braten mehr nehmen. Von Hasenbraten werden sie am schmackhaftesten.

Die Fricandellen werden beim Gemüse gegeben.

275. Kartoffel = Fricandellen.

1½ A Kar-
 toffeln.
 8 Eier.
 3 Eidotter.
 2 Löff. Rahm.
 Muskat.
 Salz.

Nachdem die recht mehligten, gekochten, trocken abgossenen Kartoffeln noch heiß zu einem recht feinen Muß gerieben sind, rührt man alles Uebrige und zuletzt den Schnee von den 8 Eiern dazu. Man streicht die Masse nun auf einer Schüssel glatt, stellt sie einige Stunden kalt, sticht dann mit einem silbernen Löffel längliche Klöße davon und kocht dieselben in Backfett in fünf Minuten hellgelb.

Diese Fricandellen sind sehr zart und werden vorzüglich um junge Wurzeln garnirt.

Man kann auch Tags zuvor gekochte und demnächst geriebene Kartoffeln nehmen.

276. Gebackene Kartoffelklöße zum Garniren.

1 1/2 A Kar-
toffeln.
3/8 A Butter.
3 Eier.
3 Eigelb.
2 Lth. Kartoffel-
mehl.
3 Lth. Parme-
sankäse.
Salz.

Die recht mehligten, gekochten und recht trocken abgedampften Kartoffeln werden, noch heiß mit der Hälfte der Butter zu einem recht feinen Muß gerieben. Die übrige Butter wird mit den Eiern zu Sahne gerührt, nebst dem Gewürz und Salz zu dem Muß gegeben, Alles wohl mit einander vermischt und runde Klöße von der Größe einer Wallnuß davon geformt. Dieselben werden mit geschlagenem Ei und geriebenem Weißbrode, welches mit etwas Parmesankäse vermischt ist, panirt und in Backfett hochgelb gebacken.

Man kann auch Tags zuvor gekochte und demnächst geriebene Kartoffeln statt der frischen nehmen.

277. Verlorne Eier.

Man setzt in einer breiten Casserolle Wasser mit einigen Löffelvoll Essig und Salz zu Feuer, bringt es in's Kochen, zieht die Casserolle ein wenig auf die Seite, schlägt nach und nach schnell, aber behutsam, damit sie zusammen bleiben, so viele Eier hinein, als darin Platz haben, um sich auf der Oberfläche gehörig zu bewegen, und läßt sie so lange in dem kochenden Wasser, bis sich das Eiweiß gesetzt hat, jedoch muß der Dotter weich bleiben. Dann nimmt man die Eier behutsam mit einem Blech-Schäumer heraus, legt sie einen Augenblick in kaltes Wasser, beschneidet sie, damit alle ein gleiches Ansehen haben, und legt dieselben bis zum Anrichten dicht neben einander auf einen Durchschlag.

Will man nun anrichten, wird der Durchschlag einige Augenblicke in heißes Wasser gehalten, damit die

verlorenen Eier wieder warm werden, garnirt dann das Gemüse damit und giebt es zur Tafel.

Statt der verlorenen Eier kann man auch gewöhnlich gekochte weiche Eier, N^o 279, nehmen. Man legt dann die gekochten Eier in kaltes Wasser, befreit sie von der äußern Schale, legt sie bis zum Anrichten auf einen Durchschlag und verfährt dann weiter damit, wie oben.

278. Spiegel = Eier.

In eine besonders dazu eingerichtete blecherne, kupferne oder irdene Pfanne, in der mehrere Vertiefungen sind, giebt man in jede Vertiefung ein Stückchen Butter von der Größe einer Haselnuß. Ist die Butter geschmolzen, schlägt man behutsam, doch schnell, aus der Schale ein frisches Ei hinein, so daß es zusammen bleibt, streut etwas Salz darauf, setzt die Pfanne in einen Ofen oder auf Kohlen, gießt einige Tropfen Butter über die Eier, stellt einen Kohlendeckel darauf und läßt sie durch und durch recht warm, aber nicht hart und gar werden.

Diese Eier führen den Namen Spiegel = Eier deshalb, weil die Oberfläche derselben ein spiegelglattes Ansehen hat und der Dotter unter derselben noch ein wenig durchscheinen muß.

Man verziert damit gewöhnlich Spinat und Sauerampfer.

Will man die Spiegel = Eier in einer Pfannkuchenpfanne backen, so läßt man einige Loth Butter darin zergehen, schlägt behutsam und schnell die Eier hinein, legt immer die halbe Eierschale dazwischen, damit jedes Ei mehr für sich bleibt, und backt sie dann, wie oben gesagt. Die Eier sticht man mit einem runden, ble-

Hernen, dazu bestimmten Ausstecher aus der Pfanne und garnirt das Gemüse damit.

Man kann nach Belieben noch etwas weißen Pfeffer über die Eier streuen.

279. Weichgekochte Eier.

Man legt die Eier in kochendes Wasser, läßt sie zwei Minuten darin kochen und versucht, ob das Weiße der Eier den gehörigen Grad des Garseins hat, um sie abschälen zu können. Der Dotter muß jedoch sehr weich bleiben; man verfährt dann weiter damit, wie bei N^o 277 angegeben, und benutzt sie, wie die verlorenen Eier, zum Garniren der Gemüse.

Werden die weichen Eier jedoch, wie gewöhnlich, für sich gegeben und aus der Schale gegessen, so stellt man dieselben mit kaltem Wasser zu Feuer und versucht, wenn dasselbe nahe am Kochen ist, eins der Eier. Hat es dann den gehörigen Grad des Garseins noch nicht erreicht, so läßt man die Eier noch ein wenig in dem heißen Wasser liegen.

Die auf diese Weise mit kaltem Wasser zu Feuer gesehten Eier sind weit zarter und schwachhafter als die vorhergehenden, da das Eigelb, welches sonst kalt bleibt, nun nach und nach erwärmt wird und das Eiweiß nicht hart, sondern einigermaßen consistenz und zart ist.

280. Hartgekochte Eier.

Die Eier werden in kochendes Wasser gegeben und ungefähr drei bis fünf Minuten darin gekocht, wann man versucht, ob das Eigelb ganz gar ist. Man legt sie dann einige Minuten in kaltes Wasser, befreit sie

von der äußern Schale, schneidet jedes Ei der Länge nach in vier Theile und garnirt das Gemüse damit.

281. Aufgerollte Pfannekuchen zum Garniren.

12 Eier.
 $\frac{1}{2}$ R. Milch.
 4 Loth Mehl.
 Butter.

Das Mehl wird mit ein wenig Milch klar gerührt und dann die geschlagenen Eier mit der übrigen Milch dazu gegeben.

Nun läßt man Butter in einer Pfannkuchenspfanne hellbraun werden, gießt von der Masse hinein und backt sehr dünne Pfannkuchen davon. Ist ein Pfannkuchen an beiden Seiten hochgelb gebacken, schüttet man ihn auf einen Bogen Papier, faßt diesen an einer Seite an und läßt erstern auf diese Weise zusammen rollen. Nun schneidet man die Rollen in zwei bis drei Zoll lange Stücke und garnirt das Gemüse und die Ragouts damit.

Ist der Pfannkuchen in einer großen Pfanne gebacken, schneidet man denselben einmal durch und macht zwei Rollen davon, da diese sonst zu dick werden.

282. Gefüllte Pfannekuchen.

$\frac{1}{4}$ R. Hühner-
 fleisch.
 $\frac{1}{4}$ R. Schinl.
 3 Eidotter.
 2 Löff. br. Jus.
 2 Löff. sauern
 Rahm.
 Citronsauer.
 Salz.

Dieselben werden ebenso an beiden Seiten gebacken und behandelt wie die aufgerollten Pfannekuchen; bevor man sie jedoch aufrollt, streicht man folgende Farce einen Messerrücken dick über dieselben:

Die Chalotten und die Butter werden einige Minuten auf dem Feuer geschwitz, die Jus, Eidotter und der saure Rahm und dann das gebratene Hühner- oder Kalbfleisch, der gekochte zarte Schinken, Alles in sehr

kleine Würfel geschnitten, dazu gegeben. Man schmeckt die Farce mit Salz und Citronensauer ab.

Die aufgerollten Pfannkuchen werden in zwei Zoll lange Stücke geschnitten, mit geschlagenem Ei und Brod panirt, in Backfett hochgelb gebacken und um Gemüse, Fricandeaux und Ragouts garnirt.

283. Omelettes.

12 Eier.
4 Löff. Rahm.
Salz.
Butter.

Die Eier werden mit dem Rahm und dem nöthigen Salze einige Minuten geschlagen. Dann läßt man in einer Omeletten-Pfanne ein halbes Loth frische Butter zergehen, gießt sehr wenig von der Masse hinein und läßt sie bei immerwährendem Drehen in der Pfanne fortlaufen.

Diese Omelettes werden nur an einer Seite gebacken, und da sie sehr dünn sind, so sind hierzu, auf weniger Hitze, nur eine bis höchstens zwei Minuten erforderlich; oben müssen sie noch ein wenig weich bleiben. Man rollt sie auf, wie *N^o 281* gesagt, schneidet sie in einen bis zwei Zoll große Stücke und garnirt das Gemüse damit.

Anmerk. Folgende kleine Beilagen und Garnituren, die nicht allein zu den Gemüsen, sondern auch theilweise für sich oder mit Saucen auf verschiedene Weise angerichtet, gegeben werden, sind hier, um Wiederholungen zu vermeiden, nur nach ihrem Namen und der Nummer aufgeführt und in spätern Abschnitten aufzusuchen.

- Schweins- Carbonade № 310.
 Kalbs- Carbonade № 312.
 Hammelfleisch- Carbonade № 311.
 Carbonade von Fischen № 328.
 Gebackene Kalbs- Schnitte № 317.
 Gebackene Hühner № 324, 325.
 Gebackene Kalbsmidder № 319.
 Gebackene Kalbsleber № 220.
 Fischwürste № 330.
 Bratwürste № 333.
 Saucissen № 332.
 Arme Ritter № 346.
 Sprüzgebakenes.
 Gebratene Kartoffeln } № 264.
 Roh gebratene Kartoffeln }
 Gebratene Seezungen № 118.
 Gebratene Aale № 128.
 Fleurons von Blätterteig.
 Gebratene Brodscheiben № 91.
 Geröstete Brodscheiben № 92.
- Außerdem werden hier noch folgende kalte Beilagen mit aufgeführt:
 Geräucherter Lachs.
 Neue Häringe.
 Geräucherte oder geschmorte Aale oder Spick-Aale.
 Roher Schinken.
 Sommer-Mettwurst (Braunschweiger, Göttinger ic.).
 Gefochtes kaltes Rindfleisch.
 Kalter Kalbsbraten.

Kalte Beilagen werden auf, mit grüner Peterfilie oder Weintraubenblättern, garnirten Schüsseln herumgereicht.

Saure Fleisch-Gelee's,

Fleischspeisen mit Gelee und Sülzen.

284. Stand von Kalbsfüßen.

8—10 Kalbs-
füße.
3—4 Kannen
Wasser.

Die Kalbsfüße mit den bis über's Knie abgeschlagenen Beinen, noch mit ihrer Lederhaut überzogen, werden recht sauber gereinigt, gewaschen, in Stücke geschlagen und, je nach der Größe, mit vier bis sechs Kannen kaltem Wasser zu Feuer gesetzt und, nachdem sie geschäumt, bei öfterm Umrühren vier bis sechs Stunden fortwährend im Kochen gehalten. Dann giebt man die Brühe durch ein Haarsieb, gießt noch $\frac{1}{4}$ Kanne kochendes Wasser über die Kalbsfüße und zu der Brühe, damit man alle leimigen Theile derselben bekommt, läßt die Brühe, wenn sie nicht schon zu zwei Kannen verkocht ist, noch ein wenig stark bis zu zwei oder drei Kannen einkochen und stellt sie dann in einem irdenen Topfe bis zum folgenden Tage kalt zurück. Man schneidet dann das Fett und den Bodensatz von dem steifen Gallert und gebraucht diesen Stand zu sauern und süßen Gelees, zu manchen Saucen oder Fleisch-Gerichten.