

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Die Wangeroger Küche

Westing, Bernhardine

Oldenburg, 1849

Saure Fleisch-Gelee's, Fleischspeisen mit Gelée und Sülzen.

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

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.

Dieser Stand hält sich ohne Zusatz von Salz, Sauer, Wein und dergleichen im Sommer nicht länger als höchstens zwei bis drei Tage und muß er dann noch an einem sehr kühlen Orte oder in einem Eiskeller aufbewahrt werden.

Die gekochten und von den Knochen befreiten Kalbsfüße werden in der Marinade N^o 171 bis zum fernern beliebigen Gebrauche zurückgelegt.

285. Fleisch- oder Kraft-Gelée.

Verschiedenes
Fleisch.
roh. Schinken.
3—4 R. Was-
ser oder
Bouillon.
12 Chalotten.
2 Sellerie-Rn.
2 Petersilienw.
2 Rüben.
2 gelbe Wur-
zeln.
2 Lorbeerbl.
2 Lth. Butter.
1 Bouquet
Kräuter mit
Thymian.
10 Nelken.
1 Citronschale.
Citronsaure.
Salz.
Stand von 3
Kalbsfüßen.
6—8 Eiweiß.

Hierzu benutzt man Schwarten von frischem Schweinefleisch, die viel Gallertstoff enthalten, Abfall von allen Arten frischem Fleisch und Geflügel, rohen Schinken u. s. w.

Der Schinken wird in Würfel geschnitten, mit den ganzen Zwiebeln oder Chalotten und der Butter in einem gut verzinnten Schließtopfe 10 Minuten geschwigt, die verschiedenen Fleischarten darauf gelegt, ungefähr drei bis vier Kannen Bouillon oder, in Ermangelung derselben, Wasser und etwas Salz dazu gegossen, gehörig geschäumt und dann zugedeckt drei Stunden recht leise gekocht. Zuletzt erst läßt man die Kräuter und Wurzeln nur eine Stunde damit kochen.

Nun gießt man Alles durch ein feines Haarstieb, giebt auf das Fleisch eine halbe Kanne Wasser, womit man dasselbe noch eine Viertelstunde kochen läßt, gießt diese Brühe durch ein Haarstieb zu der ersteren, befreit sie vom Fette und durch leises Abgießen vom Bodensatz, giebt den Stand von drei Kalbsfüßen, eine Flasche Weißwein oder eine halbe Flasche Madeira dazu und schmeckt das Ganze noch mit Citronensaure und Salz ab. Dann schlägt man das Eiweiß von acht Eiern mit ein wenig Salz zu Schaum, giebt unter fortwäh-

rendem Schlagen von der heißen Brühe hinein, schüt-
 tet das Eiweiß zu der Masse, rührt und zieht es
 einige Male mit der Ruthe in der Brühe auf und
 läßt diese zugedeckt ganz leise noch einige Minuten von
 einer Seite kochen. Ist das Eiweiß gehörig geronnen,
 legt man auf zwei Stuhllehnen einen Stock, woran
 man einen sehr saubern, nur zu diesem Zwecke be-
 stimmten, unten spizen Flanellbeutel hängt, stellt eine
 Schale darunter, gießt von der Gelée, welche nicht
 mehr heiß sein darf, zur Zeit einige Anrichtelöffel voll
 in den Beutel und wiederholt dieses Aufgießen beim
 Warmhalten der Brühe so lange, bis Alles recht klar
 in die untere Schale hineingeträufelt ist. Sollte beim
 ersten Durchgießen die Gelée noch nicht ganz klar sein,
 so gießt man diese noch einmal durch den Flanell-
 beutel.

Diese Gelée, die sich im Sommer, an einem kühl-
 en Orte aufbewahrt, acht Tage gut erhält, wird nun
 nach Belieben auf verschiedene Weise verwendet.

Statt der oft angegebenen Glace kräftigt man
 warme Saucen hiermit und giebt diese Fleisch-Gelée
 zu feinen Fleisch- oder Fischspeisen, welche gewöhnlich
 mit einer recht sauer abgeschärften Sauce-Remoulade
 gegeben werden.

Einen Theil dieser Gelée kann man gleich beim
 Kochen scharf mit Essig, Wein und Citronen ab-
 schmecken oder diese Fleisch-Gallerte noch einmal auf-
 lösen, das nöthige Sauer dazu geben und dann den-
 selben zum zweiten Male zum Gallern kalt stellen,
 wodurch er sich dann länger hält.

286. Fisch = Gelée.

Alle hieneben genannten Ingredienzien werden mit
 der Butter in einer gut verzinnten Casserolle 10 Minuten

$\frac{1}{4}$ A Butter. geschwitz, das rohe Fleisch von beliebigen Fischen mit
 10 Zwiebeln. den Gräten darauf gelegt und in ungefähr einer Vier-
 2 Lorbeerbl. teltstunde hellgelb gedünstet. Dann giebt man Wasser,
 Weiß. Pfeffer. oder noch besser, Wasser, worin Fische gekocht sind,
 Thymian. eine Flasche Weißwein und den Stand von zwei
 Esdragon. Kalbsfüßen dazu, läßt dies zusammen eine Stunde ko-
 Salz. chen, schmeckt die Brühe mit Salz und Zitronensauer
 Citronschale. ab, klärt sie, wie bei N^o 285 gesagt, mit Eiweiß und
 Zitronensauer. giebt diese Gelée durch den Geléebeutel.
 2 Kn. Sellerie. Anmerk. Die recht frischen Fische werden ge-
 2 Peterillien- schuppt, gereinigt, vom Kopfe befreit, in kleine Stücke
 wurzeln. geschnitten und, wie oben gesagt, mit den Gräten,
 Stand von 2 welche auch Gallerttheile enthalten, in der Butter ge-
 Kalbsfüßen. dämpft. Auf zwei bis vier Pfund Fische rechnet man
 eine bis zwei Kannen Wasser, je nachdem dieselben
 mehr oder weniger Gelée geben.

Anmerk. Zu dem Stand von Kalbsfüßen kann man auch einige recht sauber gebrühte Ochsenfüße nehmen. Ein Ochsenfuß enthält mehr Leimstoff als ein Kalbsfuß.

Will man statt des Standes von Kalbsfüßen Gelatine zu der Fleisch-Gelée nehmen, so löst man zu einer Kanne Fleisch-Gelée 3 bis 4 Loth Gelatine in einer bis zwei Tassen Wasser an einem warmen Orte auf.

287. Buter in Gelée.

Nur Farce. Die fein geschnittenen Chalotten werden mit der
 1 A Kalbsf. Butter geschwitz, das in Stücke geschnittene Brod und
 $\frac{1}{2}$ A Schwe- die Bouillon dazu gegeben und zusammen recht heiß
 nefleisch. gemacht. Dann giebt man alle übrigen hieneben ge-
 $\frac{1}{2}$ A Speck. nannten Ingredienzien noch auf dem Feuer dazu, und
 $\frac{1}{4}$ A Brod. erst, wenn diese Masse kalt ist, das sehr feine Fleisch
 $\frac{1}{4}$ A Butter. nebst der feingehackten Leber.
 1 Hühnerbrust. Nachdem der Buter geschlachtet und gerupft, wird
 6-10 Rücken- derselbe ganz, wie bei den Enten N^o 102 beschrieben,
 lebern.

6 Eidotter.
2 Eier.
6 Chalotten.
3 Lih. Sardel-
lenbutter.
2 Tassen fette
Bouillon.
Muskat.
Salz.

Rührei von
4—6 Eiern.
2 Loth Cap-
pern.

Zum Garma-
chen des Puters.

2—3 Kalbs-
füße.
2 A Rindfl.
1/2 A Schink.
1/2 R. Wein.
1/4 R. Essig.
12 Chalotten.
2 Citronsaure.
1 Citronschale.
6 Nelken.
2 Lorbeerbl.
6 Eiweiß.
Muskatblüth.
Salz.

gereinigt, von den Knochen befreit und in derselben Weise mit der oben stehenden Farce gefüllt. Ist die nöthige Farce, wie bei den Enten, in den Puter hinein- gelegt, macht man in der Mitte derselben der Länge nach eine Vertiefung, giebt das Rührei hinein, legt noch eine Reihe Cappern darauf, näht den Rücken des Puters zusammen und dann den Puter selbst in eine Serviette oder ein Stück saubere Leinwand.

Nachdem die Kalbsfüße mit einer Kanne Wasser in einer gut verzinnnten Casserolle zwei Stunden ge- kocht worden, giebt man den in Butter geschwitzten Schinken, das in Stücke geschnittene Rindfleisch, Rhein- wein, Essig, Gewürz, Hals und Kopf, so wie das ab- geschnittene Fett vom Puter dazu, legt den in die Ser- viette eingenähten Puter hinein, läßt denselben in zwei bis drei Stunden gelinde darin gar kochen und nimmt ihn dann aus der Brühe.

Ist der Puter ziemlich, wenigstens eine Stunde, abgekühlt, legt man ihn auf eine flache Schüssel, deckt ein Brett darüber, welches man mit einem Gewichte beschwert, und preßt ihn auf diese Weise ein wenig. Einige Stunden später, wenn er ganz kalt ist, befreit man ihn von der Serviette und legt ihn in eine Por- zellanschüssel oder Form, die jedoch nicht viel größer als der Puter sein darf.

Während dieser Zeit hat man nun die Brühe, worin der Puter gar gemacht, vom Fette befreit, mit Citronensaure, Salz und ein wenig Zucker, wenn es nöthig ist, noch mit Wein und Gewürz abgeschmeckt, mit dem Eiweiß, wie bei der vorstehenden Gelée, geklärt und recht klar durch einen Geléebeutel ge- geben.

Diese kalte, aber noch flüssige Gelée wird nun über den Puter gegossen und zum Gallern kalt gestellt. Will

man den Puter anrichten, hält man die Krumme einen Augenblick in heißes Wasser, stürzt sie auf eine Schüssel um, verziert das Ganze mit Citronenscheiben und Petersilie und giebt die nicht zu saure Sauce-Remoulade dabei herum.

Man kann den Puter auch in Scheiben geschnitten und mit Gelée verziert geben.

288. Enten mit Gelée.

Die Enten werden ganz wie der Puter behandelt, gefüllt, gar gemacht und gepreßt, nur läßt man sie bis zum Anrichten in der Serviette, schneidet dieselben dann in Scheiben, legt sie franzförmig auf eine Schüssel, garnirt die Gelée herum und giebt die Sauce-Remoulade dabei.

289. Rücken oder junge Hühner mit Gelée.

Die Rücken werden ganz wie der Puter behandelt und mit der Sauce-Mayonnaise gegeben.

290. Geräucherten Schinken in Gelée.

Fleisch-Gelée
N^o 285.
 4 hartgekochte Eier.
 Gurken.
 Rothe Beeten.
 Petersilie.

Der nicht zu lange in Salz gelegene und nur wenig geräucherte Schinken wird gereinigt, gewässert und leise gekocht, wie bei N^o 267 gesagt, und wenn derselbe kalt und von dem größten Theile des Fettes befreit ist, in dünne, zwei bis drei Zoll große Scheiben geschnitten.

Nun gießt man in eine mit Del ausgestrichene Form einen halben Finger dick Gelée; wenn diese kalt geworden, legt man einige Scheiben hartgekochter buntausgestochener Eier, sowie rothe Beeten, Scheiben

grüner Essig-Gurken und Petersilienblätter darauf, gießt wieder ein wenig Gelée darüber und legt, wenn dieselbe wiederum kalt geworden, die Scheiben Schinken darauf, worauf man die Form mit kalter, aber noch flüssiger Gelée voll gießt und kalt stellt.

Man stürzt den Schinken beim Anrichten auf eine Schüssel und giebt die Sauce-Remoulade oder die Sauce-Mayonnaise dabei herum.

Anmerk. Die Gelée zu diesem Schinken darf nur wenig mit Sauer abgeschmeckt werden und muß mehr einer Kraft-Gelée gleichen.

291. Frischer Schinken in Gelée.

Zum Einsalzen
6 Handv. Salz.
2 Lth. Salpeter.

Der frische Schinken, aus dem man die Knochen herausgelöst, wird mit vielem Salze und Salpeter eingerieben, womit man ihn dann zwei bis drei Tage durchziehen läßt.

1 — 1½ R.
Wasser.
½ R. Essig.
½ R. Weißwein.
12 ganze
Zwiebeln.
4 Lorbeerbl.
12 Nelken.
1 Citronschale.
2 Citronsaure.
¼ Lth. Muskatblüthe.
1 Bouquet
Kräuter mit
Thymian.
2 Kalbsfüße.
4—6 Eiweiß.

Dann wäscht man den Schinken ab, legt ihn mit den hieneben genannten Ingredienzien in eine gut verzinnte Casserolle, gießt Wein, Essig und Wasser darauf, womit der Schinken, wenn man den Topf nicht zu groß gewählt, bedeckt sein muß, läßt denselben recht leise in drei bis vier Stunden mürbe kochen, zieht die Schwarte herunter und stellt ihn mit einem Theile der Brühe, wozu noch Essig gegeben wird, in einem irdenen Topfe 24 Stunden zurück.

Während deß giebt man zu dem größern Theile der Brühe, worin der Schinken gekocht ist, den Stand von drei Kalbsfüßen, wenn man nicht schon die Kalbsfüße zugleich mit dem Schinken gekocht hat, schmeckt sie gehörig mit Salz, Wein und Citronensaure ab, klärt sie mit dem Eiweiß und giebt sie, wie bei N^o 285 gesagt, durch einen Geléebeutel.

Will man den Schinken zur Tafel geben, so schneidet man das überflüssige Fett von demselben, verziert ihn mit hartgekochten Eierscheiben und Petersilie und garnirt die Schüssel mit Gelée. Auch kann der Schinken in Scheiben geschnitten, franzförmig auf eine Schüssel gelegt und mit Gelée garnirt, zur Tafel gegeben werden.

Man giebt eine nicht zu saure, mehr von Bouillon kräftig gemachte Sauce-Remoulade dabei.

Die Gelée zu diesem frischen Schinken muß stärker mit Essig und Zitronensauer abgeschmeckt werden, als beim geräucherten Schinken.

292. Gedämpfte Hammelkeule mit Gelée.

<p>4 Kalbsfüße. 2 R. Bouillon oder Wasser. $\frac{1}{4}$ R. Essig. 8 Zwiebeln. 8 Zehen Knob- lauch. 1 Citronschale. 3 Lorbeerbl. 1 Bouquet Kräuter mit Thymian. 12 R. Pfeffer. Salz. 6 Nelken. $\frac{1}{4}$ A. Butter.</p>	<p>Die Keule von einem schon einige Tage geschlachteten Hammel oder Lamme wird mit der Butter und den hieneben genannten Ingredienzien eine Viertelstunde gedünstet. Dann giebt man die in der Bouillon oder in Wasser schon zwei Stunden zuvor gekochten Kalbsfüße mit der Brühe dazu, läßt die Keule nun gelinde darin dünsten, bis sie gar ist, wozu zwei bis drei Stunden erforderlich sind, legt sie in einen irdenen Topf, gießt den vierten Theil der Brühe darauf und stellt sie, bei oftmaligem Umwenden in derselben, an einen kühlen Ort. Den größten Theil der Brühe, worin die Keule gedünstet ist, gießt man durch ein Haarsieb, befreit dieselbe vom Fett, schmeckt sie mit Salz und Zitronensauer ab, klärt die Gelée und gießt sie, wie bei <i>N^o 285</i> gesagt, durch einen Geléebeutel.</p>
---	--

Will man die Keule nun anrichten, so schneidet man dieselbe in Scheiben, legt sie franzförmig auf eine Schüssel und garnirt Gelée herum.

293. Sülze von Schweinefleisch.

Kopf, Hals u.
Vorderbeine
v. Schwein.
1 A Fricandel-
len-Farce
N^o 274.
1 gepökelte
Ochsenzunge
N^o 266.
4 Kalbsfüße
oder Stand
N^o 284.
2-3 R. Wasser.
 $\frac{1}{4}$ R. Essig.
1 Citronschale.
6 Nelken.
6 Zwiebeln.
1 Lth. Zucker.
 $\frac{1}{4}$ Lth. Pfeffer.
Salz.

Der sauber gepuzte, von den fettsten Theilen befreite Kopf mit Schnauze und Ohren, das Halsfleisch, die bis über's Knie abgeschlagenen Vorderbeine von einem jungen Schweine, so wie die gut gereinigten, zerschlagenen Kalbsfüße werden mit dem Wasser, Salz und Essig in einem verzinneten Schließtopfe in wenigen Stunden mürbe gekocht und erst in der letzten halben Stunde das hieneben genannte Gewürz, nebst den ganzen Zwiebeln und der Citronenschale hinein gegeben.

Das Fleisch nimmt man nach und nach, so wie es gar ist, aus der Brühe, schneidet dasselbe nebst Ohren und Schnauze nach Belieben in halbe bis ganze Zoll große Würfel, gießt die Brühe durch ein Haarsieb, befreit sie vom Fette, schmeckt nach Sauer, Salz, Gewürz und Zucker und schüttet die schon gekochte, in Würfel geschnittene Ochsenzunge nebst dem Schweinefleische dazu und zuletzt die zuvor nur hellgebratene und kalt in etwas größere Würfel geschnittene Fricandelle.

Die Fleischwürfel müssen mit der Brühe ganz bedeckt sein, denn da das Schweinefleisch viel Gallert giebt, so wird die Sülze schon steif genug werden; hat man daher nicht hinlänglich Brühe, so gießt man noch Wasser oder Weißwein nach.

Nun streicht man Porcellan-Kummen oder Formen in verschiedenen Größen mit feinem Oele aus, giebt von der Masse, wenn sie fast kalt ist, hinein und stellt sie bis zum Gebrauche an einen luftigen, kühlen Ort, wo dieselbe sich 14 Tage gut erhält.

Will man die Sülze serviren, schneidet man das Fett, welches sich oben angesetzt, davon, stürzt sie

auf eine Schüssel um und giebt die Sauce = Remoulade dabei.

Die Kalbsfüße werden zu einem andern Zwecke in der Marinade № 171 aufbewahrt.

294. Schweinskopf in Gelée.

2 R. Wasser.
 1/2 R. Wein.
 1/2 R. Essig.
 3 Lorbeerbl.
 6 Zwiebeln.
 10 Nelken.
 2 Citronenschalen.
 weißer Pfeffer.
 Salz.

Weißwein.
 Citronensauer.
 1 Lth. Zucker.

Man nimmt den recht sauber gebrühten, nicht zu fetten Kopf von einem jungen Schweine, mit Ohren und Schnauze, legt denselben in eine Serviette, sticht diese mit einer langen Nadel fest, legt den Kopf mit den hieneben genannten Ingredienzien, so daß er reichlich mit Flüssigkeit bedeckt ist, in einen gut verzinnten Schließtopf und läßt ihn leise in zwei bis drei Stunden gar kochen, worauf man ihn aus der Brühe nimmt. Den Kopf befreit man dann von der Serviette, steckt ihm eine Citrone in's Maul und giebt ihm die rechte Form, so daß die Ohren ihre gewöhnliche Richtung wieder erhalten.

Nun giebt man den Stand von vier Kalbsfüßen zu der Brühe, worin der Kopf gar gemacht ist, schmeckt sie mit Salz, Citronensauer, Wein, Zucker und Gewürz ab, klärt sie mit Eischaum, wie bei № 285 gesagt, und giebt diese Gelée recht klar durch den Beutel.

Von dieser Gelée gießt man ein wenig auf eine Schüssel und legt den Kopf hinein. Alsdann verziert man denselben mit Orangenblättern und Citronenscheiben und garnirt den Rand der Schüssel mit gehackter Gelée.

Da der Kopf gewöhnlich zu fett ist, so kann man einige recht zarte Fricandellen (№ 274) machen, dieselben kalt in zierliche Scheiben schneiden und den äußern Rand der Schüssel damit belegen.

Man giebt eine Sauce = Remoulade dabei.

Pasteten.

297. Leber-Pastete für 24 Personen.

- 4 \mathcal{A} Kalbfl.
 2 \mathcal{A} Schweinefleisch.
 2 \mathcal{A} Schweinefett.
 3 Gänselebern
 oder
 1 Lammleber
 oder
 12—16 Rükfenlebern.
 12 Chalotten.
 $\frac{1}{2}$ \mathcal{A} Butter.
 10 Eigelb.
 4 \mathcal{L} th. Champignons.
 2 Loth Trüffel.
 2 Tassen fette Bouillon.
 1 Theelöffel Pfeffer.

Das beste Kalbfleisch aus der Keule, das frische, mehr fette als magere Fleisch vom Schwein, wird von allen Sehnen und Häuten befreit und sehr fein gehackt.

Die Chalotten, Champignons, Trüffeln und Gewürz werden fünf Minuten in der Butter geschwigt, dann auf einen Durchschlag gegeben, mit der schon eine Stunde vorher in kaltes Wasser gelegten Leber, fein gehackt, durch einen feinen Durchschlag oder Haarsieb gestrichen und mit dem Eigelb und dem Parmesankäse vermischt.

Nun schüttet man die Gewürz-Butter, welche zuerst durch den Durchschlag geträufelt, die fette Bouillon, das Salz und das sehr feingehackte Fleisch in eine Casserolle, rührt es einige Minuten auf dem Feuer, bis es sich verbindet, nimmt es herunter und giebt den Leberbrei dazu; belegt eine mit Butter ausgestrichene Casserolle oder Springsform mit Papier, welches man wiederum mit Butter bestreicht, drückt die Farce recht fest hinein, legt einige Scheiben Speck darauf und deckt einen Bogen Papier darüber.