

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Praktisches Kochbuch für alle Stände

Droste, Charlotte

Oldenburg, 1880

c) Wurstmachen vom Ochsen.

urn:nbn:de:gbv:45:1-7740

c) Wurstmachen vom Ochsen.

1. Fleischwurst. Man nimmt 6 kg schieren Rindfleisch, sucht alle Sehnen und Haut heraus und schneidet es in kleine Stücke, nimmt $1\frac{1}{2}$ kg rohen Speckes, welchen man in Würfel schneidet, und hackt beides zusammen recht fein; schneidet dann $1\frac{1}{2}$ kg rohen Speckes in ganz kleine Würfel und giebt diesen mit 15 gr gestoßenen Salpeters, schwarzen und Wunderpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, mengt alles zusammen gut durcheinander und stopft es ganz fest in schlichte Ochsendärme, welche man umkehrt, so daß die Fettseite nach Außen kommt. Man muß sie beim Stopfen fleißig pröckeln, damit kein Wind darin bleibt. Die Würste bindet man mit einem Bindfaden fest zu und hängt sie in gelinden Rauch, wo sie etwas Zug haben, läßt sie aber nicht völlig so lange räuchern, wie Sommermettwurst.

Diese Würste benutzt man roh als Beilage bei Gemüse; man kann sie auch, wenn sie acht Tage geräuchert haben, kochen, aber nicht völlig gar, wo sie dann besonders gut auf Butterbrod schmecken.

2. Fleischwurst anderer Art. Man nimmt 5 kg schieren Rindfleisch, hackt es ganz fein, schneidet 3 kg rohen Speckes in ganz feine Würfel, giebt 15 gr gestoßenen Salpeters, schwarzen und Wunderpfeffer und etwas Salz dazu, mengt dieses alles zusammen mit 2 Liter gekochten Brunnenwassers gut durch, und stopft es dann nicht zu fest in enge Ochsendärme, welche man in beliebiger Größe schneidet; bei dem Stopfen darf man diese Würste nicht pröckeln, nur die beiden Enden pröckelt man fest zu; nimmt dann einen irdenen Topf, trocknet die Würste rein ab und legt eine Lage derselben dicht neben einander in den Topf, streut eine gute Lage Salz darüber, legt dann eine Lage Wurst wieder hinein, fährt so fort, bis sie alle sind und legt dann eine Presse darauf.

Diese Würste halten sich bis zur Mitte des Sommers; will man sie benutzen, so muß man sie am Abend vorher in Wasser legen, damit das Salz herauszieht.

3. Fleischwurst anderer Art. Man nimmt 4 kg feines Rindfleisch, hackt es fein, schneidet $2\frac{1}{2}$ kg Nierentalg in Würfel und hackt es noch etwas mit dem Fleische durch; giebt dann 7 gr gestoßenen Salpeters, schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, mengt alles zusammen mit $\frac{2}{3}$ Liter kalten Brunnenwassers gut durcheinander und stopft es nicht gar zu fest in enge Ochsendärme. Die Würste salzt man etwas ein und legt

sie auf das eingepökelte Fleisch; nimmt dann letzteres heraus, und legt die Würste in die Pökel selbst.

Diese Würste müssen warm gegessen werden, da sie kalt nicht gut schmecken.

4. Lankenwurst. Man zieht von den Lanken die Haut sorgfältig ab, streut auf die innere Seite schwarzen und Nelkenpfeffer, Salpeter und etwas Salz, wickelt sie ganz fest auf, bindet einen Bindfaden darum und legt sie dann in die Pökel, worin das Rindfleisch eingesalzen ist, läßt sie 14 Tage darin liegen, kocht sie dann, läßt sie kalt werden, schneidet sie in Scheiben und giebt sie zu Gemüse.

5. Pinkel. Man nimmt den besten Mierentalg, schneidet ihn in ganz kleine Würfel, nimmt dann halb so viel Hafergrütze und halb so viel feingeschnittene Zwiebeln, als man Grütze hat, giebt schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, mengt alles gut durcheinander, nimmt dann die schlichten weiten Daxengedärme (Pinkelweide), schneidet sie in beliebige Längen, prökelt ein Ende derselben zu, und stopft die Würste ganz lose und nicht ganz voll. Man muß beim Stopfen darnach sehen, daß das Fett und die Grütze gleichmäßig vertheilt wird; sind die Würste gestopft, prökelt man sie zu und hängt sie in gelinden Rauch.

6. Brägenwurst. Man läßt von der Fleischwurst- und Pinkelmasse von jeder gleichviel zurück, nimmt dann das Gehirn oder den Brägen, läßt ihn einen Tag auswässern, zieht die Haut davon, zerdrückt ihn in Stücke, giebt diese mit einigen feingeschnittenen Zwiebeln und so viel kaltem Wasser, daß es sich gut durchkneten läßt, dazu, mengt alles zusammen gut durcheinander, stopft es dann in die engen Daxengedärme, aber nicht zu fest, und hängt die Würste in gelinden Rauch.

7. Hackwurst. Man nimmt am besten das Kropfstück des Dachsen, kocht es recht mürbe, sucht das Fleisch vom Knochen ab, und hackt es recht fein; setzt dann Gersten- und Hafergrütze mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie einige Stunden langsam kochen; giebt dann das gehackte Fleisch hinein, thut ferner schwarzen und Wunderpfeffer, sowie Salz nach Geschmack und das abgeladene Fett von der Bouillon, worin das Fleisch gekocht ist, hinzu, rührt alles zusammen gut durch und stopft es dann in die engen Gedärme, aber nicht zu fest; läßt dann die Würste in kochendem Wasser eben aufkochen und hängt sie hiernach in gelinden Rauch.

Man kann die Grütze auch in der Bouillon kochen, worin das Fleisch gekocht ist.

8. Blutwurst. Man rechnet auf $1\frac{1}{3}$ Liter Blut 250 gr gemahleneu Rockenmehles, giebt in Würfel geschnittenen gekochten Speck oder Fett, schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack daran, rührt es gut durch und läßt es einige Stunden stehen, rührt es nochmals gut durch und stopft es dann in die weiten Gedärme drei Viertel voll, pröckelt die Würste fest zu und läßt sie in kochendem Wasser so lange kochen, bis sie gar sind, was durch Hineinstecken einer Pröckel zu beobachten, wenn kein Blut mehr herauskommt; sind sie aber gar, so hängt man sie in gelinden Rauch.

Beim Stopfen muß man darauf sehen, daß Blut und Speck gleichmäßig vertheilt werden.

9. Kullen. Man nimmt die beim Einhauen des Fleisches zurückgelegten Stücke, sowie die Lanken und schneidet dieselben in Stücke von mittlerer Größe, doch darf keine Haut dazwischen kommen; nimmt dann 3 kg Reis, setzt ihn mit kaltem Wasser auf's Feuer, läßt ihn halb gar kochen, gießt ihn auf einen Durchschlag und läßt ihn rein abblecken; ist er ein bißchen abgekühlt, so giebt man ihn zu dem Fleisch, thut dann schwarzen und Nelkenpfeffer und Salz nach Geschmack hinzu, und mengt es gut durcheinander. Den Magen (Panzen) schneidet man darauf in verschiedene Größen, näht diese recht dicht, und stopft dann die obige Masse zu Zweidrittheil voll hinein, näht sie fest zu, setzt sie mit kaltem Wasser zu Feuer und läßt sie drei Stunden langsam kochen, pröckelt sie während des Kochens fleißig mit einer Spicknadel, damit sie nicht bersten, nimmt sie heraus und legt sie einen Tag unter die Presse, bestreut sie dann mit Salz und legt sie in einen Topf oder ein Faß und gießt so viel ordinären Essig und Wasser, von beidem gleichviel, darauf, daß sie davon bedeckt sind.

Beim Kochen der Kullen muß man das Fett fleißig abnehmen; man kann es später beim Braten derselben benutzen.

10. Dachsenkopf. Man kocht den Dachsenkopf recht mürbe, löst das Fleisch sorgfältig vom Knochen, wobei man die Stücke möglichst groß läßt, läßt es abkühlen und legt es einige Tage bei Kullen in Pökel; man benutzt dasselbe zu Ragouts. Auch kann man es zu einer Sülze benutzen, und nimmt dann das gekochte Fleisch, sowie das Dachsenmaul, löst die Haut von letzterem und schneidet es in kleine Würfel, giebt dieselben in einen Topf mit so viel Essig, daß das Fleisch davon bedeckt wird, thut ferner gestoßenen schwarzen und Wunderpfeffer, Salz, einige Lorbeerblätter und einige geschnittene Zwiebeln hinzu, läßt es 15 Minuten langsam kochen, und nimmt die Lorbeerblätter wieder heraus;

nimmt dann eine Kanne, spült sie mit Wasser aus, belegt sie mit Citronenscheiben, giebt das Fleisch hinein und läßt es kalt werden.

Will man dasselbe gebrauchen, so kehrt man es um, schneidet es in Scheiben, und giebt eine tartarische Sauce dabei.

Vom Schlachten und Reinigen des Geflügels.

1. Puter. Man bindet dem Puter die Beine zusammen, hängt ihn 1 Stunde auf, damit das Blut nach dem Kopfe läuft, schneidet ihn im Halse unter den krausen Glocken, läßt ihn recht rein ausbluten, und pflückt noch warm die Federn ab. Will man ihn benutzen, so fengt man ihn, wäscht ihn mit Kleie ab und spült ihn einige Male mit kaltem Wasser ab, sticht dann mit einem spitzen Messer die Augen aus und schneidet den untersten Theil vom Schnabel ab; legt ihn dann auf die Brust, macht hinter dem rechten Flügel vom Rücken der Länge nach einen fingerlangen Schnitt und nimmt vorsichtig den Kropf heraus; schneidet darauf die Beine bis zum ersten Gliede ab, macht zwei Finger breit von dem Brustknochen einen länglichen Schnitt und nimmt die Gedärme heraus, doch muß man darauf sehen, daß die Galle nicht verletzt wird, und vor allem muß man Rückenblut und Gurgel rein heraus nehmen. Darauf wäscht man den Puter mit kaltem Wasser recht sauber aus, legt ein mehrere Mal zusammengelegtes Handtuch auf die Brust desselben und klopft den Brustknochen stark nieder, biegt die Beine fest zurück, damit die Brust hervor kommt, nimmt eine Packnadel mit Bindfaden, sticht unter dem Knochen an der hinteren Rückeule und über dem Knochen an der rechten Keule, sowie unter dem Brustknochen durch, und bindet den Bindfaden fest zusammen, damit die Brust recht hervor kommt; sodann füllt man den Puter, näht ihn, wo der Kropf herausgenommen ist, zu, biegt den Kopf unter den rechten Flügel, sowie den linken Flügel um. Mit dem Braten verfährt man, wie bei Nr. 35 auf Seite 126.

2. Kapaun. Man schneidet den Kapaun einen Finger breit unter dem Kopf in die Gurgel, läßt ihn rein ausbluten, und pflückt dann warm die Federn ab; mit dem Reinigen und Aufspießen verfährt man, wie beim Puter.