Fleischspeisen

Saft-Braten.

Man löst von einem Lungenbraten die Knochen ab, enthäutet ihn. Man schneidet Speck nudelförmig, walzt ihn in Salz, Pfeffer und steckt ihn von unten in den Braten. Man gibt den Braten in eine Pfanne oder Rein mit Zwiebel, Fett, Grünzeug und Gewürz und dünstet ihn bis er braun ist. Dann gießt man Fleischbrühe u. Wein dazu u. dünstet ihn ganz weich. Der Saft wird passiert, das Fett abgeschöpft und die Sauce über den zerlegten Braten gegossen. Man garniert den Braten mit Erdäpfel. Kleinere Erdäpfel werden im Salzwasser gekocht, das Wasser abgegossen und am Herd zugedeckt stehen gelassen. Zuletzt mit Semmelbröfel in Fett abgegossen.

Rostbraten, gedünstet.

(Man rechnet per Person 1 Stk. Rostbraten.)

Von einem gut abgelegenen Rostbratenstück werden den Rippen nach 1 cm. dicke Scheiben geschnitten, die äußere Haut rings um das Fleischstück abgelöst und die zu lange hervorstehenden Knochen abgehackt. Das Fleisch wird mit dem Fleischhammer mürbe geklopft, dann wieder zu seiner früheren Form zusammengeschoben und noch mit dem Rücken des Küchenmessers nachgeklopft; die Schnitte halten dadurch besser ihre Form. Den am äußeren Rand befindlichen Fettstreifen schneidet man einigemale ein, um das unschöne Zusammenschrumpfen des Fleisches beim Braten zu vermeiden. Die Rostbraten werden nun gesalzen, gepfeffert, mit einer

Seite in Mehl getaucht und mit dieser nach unten sofort in sehr heißem Fett in einer flachen Pfanne überbraten. Haben sie auf der unteren Seite etwas Farbe bekommen, so wendet man sie um.

Währenddessen hat man in einer anderen Kasserolle, am besten in dem Rostbratendünster, etwas Speck oder Fett heiß gemacht, gibt dazu die abgelösten Flachsen und Knochen der Rostbraten, blätterig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel und legt die überbratenen Rostbraten darauf. Den Bratensaft kocht man mit etwas Wasser auf und gießt ihn durch ein Sieb über den Rostbraten. Der Saft muß bis an die Oberfläche der Fleischschnitte reichen, wenn nötig gießt man etwas Suppe nach; man läßt sie zugedeckt ½—¾ Stunden dünsten, dann hebt man sie auf eine erwärmte Schüssel und gießt den entfetteten, passierten Saft darüber. Erdäpfelschmarren und Salz- oder Essiggurken sind passende Beigaben.

Restaurations-Rostbraten.

Die Rostbraten werden von den Knochen gelöst, bis auf die Rippen, an denen das Fleisch hängt, geklopft und mit Mehl fein bestaubt. Nun läßt man in einer Pfanne Fett heiß werden, gibt die Rostbraten hinein, aber so viele, als in der Pfanne Platz haben. Nun gibt man feinblätterig geschnittenen, entkernten grünen Paprika, Paradeis und recht viel Zwiebel dazu, bestreut den Braten ein wenig mit rotem Paprika, läßt das Fleisch auf beiden Seiten schön braten. Vor dem Servieren von den Paradeis die Haut abziehen. Ebenso kann man auch Schnitzel vom Kalbsfleisch zubereiten.

Rostbraten, gedünstet, mit Rahm.

Man bereitet die Rostbraten bis zum Dünsten, wie oben angegeben, dann gießt man halb Wein, halb Suppe darüber und dünstet sie darin weich; hierauf legt man die Fleischstücke wieder in die fla-

che Bratpfanne, schöpft dazu von dem Bratensafte etwas Fett ab, überstreicht jedes Stück mit 1 kleinen Löffel voll saurem Rahm, träufelt etwas Zitronensaft darauf und gibt es 10 Min. lang in die Bratröhre. Der vom Dünsten zurückgebliebene Bratensaft wird mit 1 Löffel Mehl eingestäubt und mit so viel Suppe aufgegossen, daß er zu einer kurzen, sämigen Sauce abgekocht werden kann. Diese wird durchpassiert, entfettet, mit etwas Zitronensaft und Rahm verbessert und dem Fleisch beigegeben.

Rostbraten.

Man klopft einen Rotbraten gut durch, salzt ihn, bestreut ihn mit Pfeffer, gibt eine geschnittene Zwiebel, ein wenig Knoblauch, klein geschnittenen Speck in eine Rein und brate ihn. Der Braten wird dann umgekehrt, damit beide Seiten Farbe bekommen.

Rostbraten mit Rahm-Sardellen.

Die Knochen werden weggeschnitten, das Fleisch schön geformt und geklopft, ein wenig gesalzen und mit Butter und Fett jäh gebraten. Man nimmt die Schnitze aus dem Fett, stäubt in das Fett etwas Mehl und gibt etwas Suppe, Sardellen und Rahm darau.

Stefaniebraten.

½ Kgr. Rindfleisch, ½ Kgr. Kalbfleisch, 10 Dgr. Speck, Salz, Gewürz, 4 harte Eier.

Rezept: Das Fleisch wird ausgelöst, abgehäutet und zweimal durch die Maschine getrieben, dann gewürzt, Salz, mit dem würfelig geschnittenen Speck gut verarbeitet, auf einem bemehlten Brett zu einem Fleck gebracht, mit den ganzen Eiern gefüllt und eingerollt, mit heißem Fett übergossen und bei mäßiger Hitze langsam gebraten. Wird mit Kartoffelpüree serviert.

Lungenbraten.

Bekanntlich ist das beste Stück vom Rind der Lungenbraten, auch Filet genannt. Er soll mehrere Tage, wenn möglich auf Eis, abliegen. Vor der Zubereitung wird er sorgfältig abgehäutet, das an der Längsseite befindliche Bein abgelöst, das überflüssige Fett und der an der oberen Seite befindliche Flecken entfernt und nicht gewaschen, sondern nur mit einem reinen Tuch abgewischt. Man spickt hierauf den Lungenbraten mit feinen, kurzen Speckfäden (2 mm. dick und 3 cm. lang) in gleichmäßig nebeneinander laufenden Reihen, läßt in heißem Fett rasch auf allen Seiten überbraten und dann in der Röhre unter fleißigem Begießen 1—1½ Stunden braten, oder auf der Platte zugedeckt, dünsten. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten wird er gesalzen, gepfeffert und knapp vor dem Fertigbraten mit etwas Rahm übergießen.

Lungenbraten.

Der Lungenbraten muß vorher an einem kühlen Ort gut abliegen. Man legt den Braten in eine Pfanne, ½ Seidel Wasser dazu und läßt ihn eine Zeit lang dünsten. Man begießt denselben dann mit Rahm. Sobald dies verdünstet ist, wiederholt man das Begießen bis der Lungenbraten weich ist. Er kann warm und kalt aufgetragen werden.

Gekochtes Rindfleisch.

1 Kgr. Rindfleisch wird ungefähr in 3 Liter Wasser in offenem Topf 3 Stunden gleichmäßig langsam gekocht, dann 1 Stück Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 1 Stückchen Sellerie und Puree, in kleine Stücke geschnitten, nebst 3 Dgr. Rindsleber in ½ Löffel Bratenfett braun geröstet, dann mit Suppe aufgegossen und mit dem Rindfleisch mitgekocht. Die Suppe wird, wenn fertig gekocht, durch ein feines Sieb geseiht und verwendet.

Gerollter Lungenbraten.

Den gehäuteten Lungenbraten klopft und schnetzelt man zu einem länglichen Flecken recht dünn auseinander. Die Abfälle des Fleisches, 3 Sardellen, würfelig geschnittener Speck und in Milch geweichte Semmel fein gehackt, mischt man mit 2 Löffel saurem Rahm, Salz, Pfeffer und streicht es auf das eingesalzene Fleisch. Nun rollt man es zusammen, bindet es mit Spagat und preßt es etwas. Dann legt man diese Wurst auf Fett und Wurzeln und dünstet sie mürbe. Nimmt das Blech heraus, staubt die Wurzeln, verkocht mit Suppe, passiert die Sauce und gibt sie über das Fleisch.

Rindfleischreste mit Eiern.

Man treibt das Fleisch durch die Mühle, etwas Speck grob gehackt, schön gelb anlaufen lassen, ein Stück fein gehackter Zwiebel und grüne Petersilie wird weich geröstet, dann wird dem Fleisch Salz und gestossener Pfeffer dazugegeben. Das Fleisch wird eine Weile darin gedünstet, und je nach der Menge des Fleisches einige Eier mit wenig Rahm sehr gut versprudelt und in das Fleisch gemischt; das Ganze muß sehr weich gehalten sein. Eine flache Schüssel wird mit Fett ausgerieben, das Hasche hineingegeben, mit Semmelbröseln und geriebenem Käse bestreut und im Rohr gebacken.

Fleisch-Schnitte.

Ein Rostbraten wird fein gehackt, 2—3 hartgekochte Eier werden mit etwas Butter zu Brei gerührt, nach und nach Öl, Senf, Essig, Sardellen, fein geriebene Zwiebel und Petersilie, etwas weißen Pfeffer hinzu getan. In diese dicke Sauce gibt man das gehackte Fleisch, mischt gut durcheinander, stellt kalt bis es steif ist und läßt sie dick auf geröstete Semmelschnitte streichen.

Rindsfilet.

Ein gut abgelegenes Stück Lungenbraten von ungefähr 2 Kgr., wird vom Fett, Knochen und der Haut ausgelöst, sodann 4—6 Stunden vor dem Gebrauch eingesalzen. Inzwischen ebensoviel Filz in Würfel geschnitten, genau so wie man es bei dem Fettauslassen zu tun pflegt. Der so geschnittene Filz kommt dann in eine entsprechend große Bratpfanne und wird auf der Sparherdplatte ausgepraſſelt. Nun wird der Lungenbraten in das sehr heiße, nicht geseihte Fett, gelegt, geschwind in die heiße Röhre gestellt und gebraten. Will man den Braten ganz englisch, so darf er bloß 10 Minuten braten, halb englisch schwach 15 Minuten, ganz ausgebraten 20 Minuten. Er wird dann schnell herausgenommen, gleich auf die gewärmte Bratenschüssel gelegt und auf dieser hübsch aufgeschnitten. Das anhaftende Fett vermischt sich während des Tranchierens sogleich mit dem aus dem Braten fließendem Saft und gibt auf diese Art eine einfache, wohlschmeckende Bratensauce. Garniert wird das Fett mit kleinen Erdäpfeln. Noch zu bemerken ist, daß das Fett in dem das Filet gebraten wurde, ganz rein bleibt und wie jedes andere Schweineschmalz verwendet werden kann.

Englischer Rindsbraten.

Man nimmt von einem fetten Rinde ein Stück hinteren Teil in der Form eines Nierenbratens, hackt die Gradbeine davon weg und klopft es sehr gut. Nun wird es gesalzen, in ein genau passendes Geschirr gelegt, ganz wenig Knoblauch und etwas kleine Zitronenscheiben dazu getan. Nun läßt man den so zugerichteten Braten über Nacht gut zugedeckt stehen, dann wird er auf den Spieß gesteckt, befestigt und anfangs ganz langsam gebraten. Wenn der Braten anfängt trocken zu werden, begießt man ihn mit zerlassener Butter und bestaubt ihn mit Mehl. Der Braten muß fleißig mit Fett begossen werden, damit er eine Kruste bekommt. In den abgetropften Saft legt man während des Bratens einige Zitro-

nenscheiben, aus welchen man vorher die Kerne herausgenommen hat. Ist nun der Braten nach Geschmack ausgebraten, so wird dieser der Länge nach in Scheiben geschnitten, auf die Schüssel gelegt und der Saft darüber passiert, dann mit länglich geschnittenen Zitronenschalen bestreut, mit kleinen glasierten Zwiebeln oder Erdäpfeln garniert zum Tische gegeben. Man kann auch ein eigroßes Stück Sardellenbutter in die Bratpfanne legen.

Gedünstetes Rindfleisch.

1 Kgr. geklopftes, gesalzenes Rindfleisch wird gespickt in 1 Löffel zerlassenem Bratenfett an beiden Seiten braun gebraten, mit einigen Zwiebelscheiben, Sellerie und Kohlrübenscheiben eingedünstet und mit 1 Glas Wein, etwas Suppe und Wasser an der Seite des Herdes weich gedünstet. Das Fleisch wird dann tranchiert auf die Schüssel gelegt, den Saft braun eindünsten lassen, das Fett abgeseiht, mit Suppe aufgegossen und aufgekocht über den Braten gegeben. Man kann auch einige Löffel Rahm mit dem Saft aufkochen lassen, dann mit Macaroni serviren.

Rindszunge mit Rahmsauce

Eine schöne Rindszunge wird weich gekocht, die Haut abgeschält und in Scheiben geschnitten. Ein nußgroßes Stück Butter läßt man zerfließen, reibt mit dem Reibeisen eine Zwiebel hinein und läßt sie einen Moment rösten, aber nicht gelb werden. Nun macht man von einem halb eigroßen Stück Butter und 2 Löffel Mehl eine goldbraune Einbrenn, gießt die gerösteten Zwiebel dazu, rührt etwas Rindsuppe daran und gibt so viel Rahm hinein als nötig; um die Sauce angenehm zu machen, gibt dann ganz wenig Zitronenschale und Muskatblüte dazu. Wenn nun die Sauce ein wenig gekocht hat, gut verrührt ist, legt man Zunge hinein und läßt sie in der Sauce einmal kochen. Beim Anrichten wird die Sauce über die Zunge passiert und das Ganze möglichst heiß serviert.

Faschiertes.

Man nimmt dazu Schweinernes vom hinteren Schlägel, nicht zu fett, am besten gemischt mit saftigem Rindfleisch. Nun gibt man eine erweichte Semmel, Pfeffer, wenig Majoran, gedünstete Zwiebel, ein Ei, Salz. Man macht nun daraus kleine Laibe, paniert sie mit Mehl, gibt sie in heißes Fett und läßt sie braun werden und dreht sie um, damit sie auf beiden Seiten schöne Farbe bekommen. Man gibt Kürbisgemüse dazu.

Szekely-Gulyas.

3—4 geschnittene Zwiebel und Fett werden gleichzeitig mit ½ Kilo Rindfleisch und ½ Kilo würfelig geschnittenem Schweinefleisch aufs Feuer gestellt, gesalzen, papriziert und gedünstet, bis der Saft eingekocht ist. Einigemal wird Wasser nachgegossen, eine Paradeis und grünen Paprika beigeben. Wenn das Fleisch weich ist, abstauben mit Mehl, dann 1 Seidel Rahm und 1 handvoll Sauerkraut dazu verrühren und noch kochen lassen.

Paprikaschnitzel.

Man macht in einer Pfanne Fett heiß, gibt die geklopften, in Mehl getauchten Kalbsschnitzel (oder Rostbraten) hinein und brät sie von beiden Seiten schön gelb. In einer Rein dünstet man viel sehr fein geschnittene Zwiebel, gibt ein wenig Wasser darauf und salzt sie, damit sie sich gut verkocht und licht bleiben. Wenn sie weich sind, gibt man das Fett, worin die Schnitzel gebraten wurden, in die Zwiebel und dann Paprika nach Geschmack, legt die Schnitzel hinein, läßt sie zugedeckt gut dünsten und gibt mitunter ein wenig Milch darauf; vor dem Anrichten kann man etwas Rahm geben. Man nehme Rosenpaprika, damit sie eine schöne rote Farbe bekommen. Man serviert Nockerl dazu.

Naturschnitzel.

Von dem Karbonadestück schneidet man den Rippen nach gleichmäßige Fleischkotelettes; die Haut von dem oberen Ende der Beinchen löst man ab, streicht sie zurück und hackt diejenigen Beinchen, die länger als 2 cm. aus dem Fleisch hervorstehen, zu dieser Länge ab. Rings um die Fleischstückchen löst man die Haut ab oder macht einige Einschnitte, damit sie durch das Zusammenschrumpfen während des Bratens keine häßliche Form bekommen. Verwendet man das Fleisch vom Schlegel, so schneidet man dieses in gleichmäßige, 1 cm. dicke Scheiben. Die Schnitzel werden geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut, auf einer Seite in Mehl getaucht und mit dieser Seite nach unten in einer Pfanne mit sehr heißem Fett rasch auf beiden Seiten gebraten. Sogleich serviert, werden sie mit Spiegelei, Spinat, Reis oder Erdäpfel garniert, oder als Auflage zu Gemüse gegeben.

Kalbskopf gebacken.

Der abgelöste, weich gekochte Kalbskopf wird aus der Suppe gehoben, in ein Gefäß mit kaltem Wasser gelegt, abgewaschen und mit einem reinen Tuch abgetrocknet, dann in 4 cm. breite und in 6—7 cm. lange Streifen geschnitten, diese noch etwas gesalzen, in Mehl, Eier und Semmelbröfel gewickelt oder in Ausbackteig getaucht und in heißem Fett gebacken. Man gibt ihn als Auflage von gedünstetem Gemüse oder als Assiette, mit Zitronenschnitten und Spinat garniert.

Kalbsleber
ausbacken.

Man sticht sie mit der Gabel und legt sie in Milch, salzt und paniert sie mit Mehl und gibt sie in heiße Fette.

Kalbsleber.

Man gibt die Leber eine Weile ins Wasser, zieht die Haut ab, schneidet sie in fingerdicke Stücke. Sie wird in heißer Fette, ohne Wasser, gedünstet, etwas Knoblauch dazu, salzen, wenn sie fertig gedünstet ist. Wenn man sie gleich salzt, wird sie hart.

Eingemachtes Kalbfleisch.

Ein halbeigroßes Stück Butter läßt man in einer Kasserolle zerfließen und darin 2 Löffel Mehl gelb anlaufen, hat man nun das Kalbfleisch in zweifingerdicke Stücke geschnitten, so wird es in die gelbe Einbrenn gegeben. Das Fleisch wird darin etwas gedünstet und mit Suppe aufgegossen, dann ein Stück Majoran dazugegeben, und nun das Kalbfleisch weich gekocht, worauf es angerichtet und Sauce darüber passiert wird.

Kalbskopf-Zubereitung.

Der Kopf wird gereinigt, das Hirn herausgenommen, der Kopf wird in Salzwasser weich gekocht und das Fleisch von den Knochen gelöst. Dann bereitet man eine Sauce mit Zwiebel sowie Paprikasch, Pfefferkern, ein Stück Grünzeug. Dieses dünstet man eine Zeit mit dem Fleisch, zuletzt gibt man gut Rahm und Zitronensaft dazu. Das Fleisch herausnehmen, die Sauce beim Anrichten passieren. Man kann auch die besseren Stücke herausnehmen und ausbacken, das Schwächere für sauere Suppe mit Eier.

Faschierte Naturschnitzel.

½ Kilo Kalbfleisch und eine erweichte Semmel treibt man durch die Fleischmühle, gibt Salz hinein und vermischt es sehr gut. Nun formt man flache Schnitzel davon, bestäubt sie mit Mehl und bratet sie rasch schön lichtgelb in heißem Fett, ordnet sie schön auf der Schüssel und gießt das Fett darüber.

Kalbs-Braten.

Das beste Stück für Braten ist der Nierenbraten, Schlußbraten oder Rückel. Der Braten wird eingesalzt, Fett und Wasser darauf und womöglich zugedeckt in der Röhre gebraten. Drei-vier Kartoffel mitbraten zur Garnierung. Kalbsbraten verlangt ein bißchen Fett. Beim Servieren gibt man das Fett weg, gießt ein wenig heißes Wasser in die Pfanne und läßt es mit einem Stück Knoblauch aufkochen, seiht den Saft und gießt ihn über den Braten.

Kalbs- oder Rindszunge mit Sardellen

Die Zunge wird sehr weich gekocht, abgezogen und reichlich mit Speck gespickt, mit Bröseln bestreut und mit heißem Fett übergossen; wird kurz überbraten, bis der Speck gelblich ist. In eine kleine Rein gibt man etwas Fett, läßt einen kleinen Löffel Mehl darin gelb werden, gibt wenig geriebene Zwiebel und zwei große, fein gehackte Sardellen hinein, füllt es mit etwas Suppe und Rahm auf und läßt es gut kochen. Die Zunge wird in feine Blätter aufgeschnitten, die Sauce darüber gegossen und mit Erdäpfelpüree serviert.

Paradeisschnitzel.

Schöne Schnitzel von Kälbernem oder Schweneschlegel klopft man gut. Zu ½ Kilo Fleisch nimmt man zwei Löffel Fett, gibt einen kleinere geriebene Zwiebel hinein, läßt sie anlaufen und die Schnitzel in dem Fett ein wenig anbraten. Man gibt ferner eine Messerspitze Paprika hinein, einige Löffel passierte Paradeis und dünstet das Fleisch gut zugedeckt, bis es weich und der Saft verdünstet ist. Das Fleisch muß licht bleiben. Vor dem Anrichten gibt man einige Löffel Rahm darauf und läßt gut aufkochen.

Gefüllte Kalbsbrust.

Eine junge Kalbsbrust wird mit Salzwasser abgebrüht, ein wenig gesalzen, mit scharfem Messer ein Einschnitt gemacht, gefüllt und wieder zugenäht und entweder in einer Kasserolle in Fett gedünstet, oder in der Röhre gebraten. Letztere ist viel schmackhafter, da man sie öfter begießt. Man läßt sie auf beiden Seiten rot braten.

Fülle: 1 oder 2 geweichte Semmel (je nach dem Fleisch), wird gesalzen, gepfeffert, 2 Eier dazu, eine geschabte Leber (Geflügel- oder Schweinsleber) und eine geröstete Zwiebel dazu gut vermengt und gefüllt. Wer den Geruch von Majoran liebt, gibt ein wenig dazu.

Semmelfülle für junges Huhn, Lamm- und Kalbfleisch.

Man treibt eigroß Butter oder Fett mit zwei ganzen Eiern, wenig feingehackter grüner Petersilie gut ab, gibt zwei in Milch erweichte, gut ausgedrückte Semmel hinein, Salz und verrührt es sehr gut. Für ein Paar kleine Hühner oder Tauben genügt die Hälfte. Scheint die Fülle zu weich, so gibt man noch Semmelbrösel hinein.

Oder: Man macht die Fülle genau wie vorhergehend angegeben und verhackt noch die Hendel- oder Lamsleber sehr fein und mischt diese mit etwas gestoßenem Pfeffer darunter.

Gebackene Kalbsleber.

Nachdem die Kalbsleber abgehäutet ist und in fingerdicke Stücke zerschnitten und gesalzen, paniert man sie in Mehl, dann in aufgeklopftem Ei, welches man mit etwas Wasser mischt und zuletzt in Semmelbröseln, legt sie in heißes Schweineschmalz und läßt sie gut ausbacken. Auf Fließpapier läßt man das Fett abziehen, legt dann die Kalbsleber auf die Schüssel und serviert Erdäpfelsalat oder Gemüse dazu.

Gefüllte Kalbsbrust.

Nachdem die Kalbsbrust untergriffen und gesalzen ist, füllt man sie mit der Semmelfülle und schließt die Oeffnung, damit die Fülle nicht heraus kann, mit einer Holzspanne. Nun legt man den Braten in eine Bratpfanne, gibt 1 Löffel Schweineschmalz und etwas Wasser darauf und verfährt damit weiter wie mit dem Nierenbraten. Auch dazu wird Salat serviert.

Nierenbraten.

Der Nierenbraten wird rein gewaschen, gut gesalzen und eine Stunde liegen gelassen; dann legt man ihn in eine Bratpfanne, gibt ein Löffel Schweineschmalz oder ein Stückchen Butter mit etwas Wasser dazu und läßt ihn unter fleißigem Begießen sehr mürbe werden. Wenn der Braten auf beiden Seiten eine schöne Farbe hat und der Saft eingegangen ist, wird er, nachdem man zuerst die Nieren herausgenommen und in 2 Teile geschnitten hat, nett tranchiert. In die Bratpfanne gießt man etwas Suppe, läßt sie am Herd aufkochen und gießt den Saft über den angerichteten Nierenbraten. Die Nieren legt man oben auf und serviert beliebigen sauren Salat dazu.

Wiener Schnitzel.

Dieselben werden, nachdem sie wie Naturschnitzel vorbereitet sind, gesalzen, gewöhnlich nicht gepfeffert, in Mehl, Ei und Brösel eingewickelt und in viel heißem Fett ausgebacken. Die gebackenen Schnitzel werden, bis alle fertig sind, in ein über Dunst gestelltes, fest zugedecktes Gefäß gelegt, damit sie nicht austrocknen. Man verwendet sie als Auflage zu Gemüse, oder man gibt Salat und in Viertel geschnittene Zitrone dazu und garniert sie mit Reis, Erdäpfel u. dgl. Wenn man Karbonadenschnitzel verwendet hat, so wickelt man um die Beinchen der gebackenen Schnitzel fein geschnittenes weißes oder färbiges Seidenpapier.

Gebratenes Spanferkel.

Nachdem das Spanferkel rein geputzt gut ausgewaschen ist, wird es gesalzen und dressiert, letzteres geschieht auf folgende Art: 2 kleine Spieße gibt man vorn und hinten quer unter die Füße und befestigt diese umgebogen an die Spieße; nun sticht man von rückwärts durch den Kopf einen großen Spieß. So wird nun das Ferkel in die Bratpfanne gesetzt und während des Bratens fleißig mit kaltem Wasser bestrichen; wenn die Haut Blasen bekommt, sticht man sie mit einer Nadel auf, dann gibt man ihm eine schöne Farbe, damit die Haut recht resch wird. Man tranchiert das Ferkel in nette Stücke, schneidet den Kopf in der Mitte auseinander und setzt das Ferkel wieder schön zusammen, gießt den Saft darüber, ziert es mit an Silberspießchen gesteckten Hahnenkämmen und Trüffeln und serviert es mit gedünstetem Sauerkraut.

Aspik.

Zwei Schweinefüße, zwei Kalbsfüße, ½ Kilo Rindfleisch (am besten eignen sich die sogenannten Wadschinken). Die Füße werden der Länge nach in der Mitte durchgeschnitten, das Ganze wird mit 10 Liter Wasser zugestellt und sechs Stunden langsam gekocht. Wenn es schon vier Stunden gekocht hat, gibt man eine gebratene Zwiebel, eine gelbe Rübe, eine Petersilienwurzel, fünf Körner Neugewürz, 15 Körner Pfeffer hinein. Nach sechs Stunden gibt man ¼ Kgr. weißen Wein, Salz, Essig nach Geschmack hinein und läßt es noch eine halbe Stunde kochen. Hierauf zieht man den Topf vom Feuer, läßt ihn eine Weile stehen, seiht es dann durch ein Sieb in einen tiefen Topf und stellt das Aspik über Nacht an einen kühlen Ort. Am folgenden Tage nimmt man das Fett ab, spült die Oberfläche mit heißem Wasser rasch ab, stellt nun das Aspik in eine große Rein auf den Herd, gibt, sobald sie ge-

schmolzen und noch lau ist, den festen Schnee von 3 Klar dazu und peitscht sie mit der Schneerute, bis sie zu sieden anfängt, worauf man sie seitlich am Sparherd fortkochen läßt. Nach einer halben Stunde wird die Sulze klar erscheinen und der zu Molken zusammengezogene Schnee schmutzig. Stellt nun die Rein in das Rohr, bis es sich gut setzt und seiht es ein- oder zweimal durch ein Tuch. Wenn das Aspik zu licht ist, färbt man es mit gebranntem Zucker. Das Tuch macht man früher in heißem Wasser gut naß, damit es besser durchfließt. In Gläser gefüllt, in Dunst gestellt, hält sich das fertige Aspik sehr lange. Vor dem Gebrauch stellt man das Glas in kaltes Wasser und so an den Herd zum zerfließen.

Pikante Fleischreste.

Ein Stückchen geselchter Speck wird in kleine Würfel geschnitten und in eine Rein gegeben. Wenn er schön gelblich ist, gibt man fein gehackte Zwiebel, grüne Petersilie und einige fein gehackte Sardellen hinein und läßt es ein wenig anlaufen. Reste von Fleisch oder ½ Kilo frisch gebratenes Schweinefleisch schneidet man in kleine Würfel, gibt sie zum Speck mit etwas Milch, läßt es noch gut dünsten, bis es recht saftig ist, dann gibt man noch ein wenig Rahm hinein. Man richtet das Fleisch schön in die Mitte der Schüssel, gibt ringsherum einen Kranz von feinen Nudeln oder Makkaroni, die man mit wenig Fett übergießt.

Karfiol mit Schinken.

Den gekochten, klein zerteilten Karfiol in eine mit Butter ausgestrichene, feuerfeste Schüssel geben, fein geschnittenen Schinken darauf geben und so abwechselnd, solange das Material dauert, nun ½ Seidel sauren Rahm mit 3 Dottern absprudeln, darüber schütten, mit Parmesan bestreuen und Butterflocken und grilliert es eine Viertelstunde bei mäßiger Hitze.

Jungschweinebraten.

Man nimmt ein Stück vom Rücken samt Speck und Schwarte. Nun gibt man das Fleisch in eine Pfanne und legt die Haut nach unten, gießt heißes Wasser darauf und läßt es im Rohr dünsten, bis die Haut so weich ist, wie gekocht. Ungefähr nach einer halben Stunde nehme man es heraus, schneide die Haut mit einem sehr scharfen Messer in kleine Würfel und gebe das Fleisch wieder in die Röhre. Nun bleibt die Haut nach oben zu liegen und brät fertig. Anfangs muß man noch mitunter Wasser in das Fett geben. Zum Schluß wird es bei starker Hitze gebraten, damit die Würfel recht resch werden. Man kann die Würfel oft mit einer in Fett getauchten Feder schmieren. Nach Geschmack kann man mit dem Salz ein wenig Pfeffer mischen. Krautsalat ist sehr gut dazu.

Sardellenschnitzel.

Die geklopften Schnitzel werden mit Sardellenbutter (für 6 Schnitzel rechnet man 12 Dgr. Butter und 3—4 geputzte Sardellen) bestrichen und wie Rahmschnitzel gebraten. Im Bratensaft dünstet man 2—3 fein gehackte Sardellen mit.

Schweine-Braten in Netz.

Der Braten wird eingesalzt, gepfeffert in das Netz eingewickelt mit etwas Wasser, wie an jeden Braten (ohne Fett), hingestellt. Aufschneiden samt Netz. Zur Garnierung verwendet man geröstete Erdäpfel und saure Gurken, Paprika, Salat.

Schweinslungenbraten.

Der Lungenbraten wird gesalzen und mit ganz wenig Butter, Thymian, Neugewürz, Pfeffer und einigen Tropfen Essig schön gebraten, dann mit einigen Löffeln Rahm übergossen und in beliebig große Stücke geschnitten, mit der Sauce übergossen, serviert.

Klausenburger Kraut.

Einen Teller voll gutes Sauerkraut gibt man in einen Topf, dann nimmt man ein halbes Kilogramm Schweinernes vom Schlegel, 28 Dgr. rohen Schinken, 14 Dgr. Speck, zerschneidet das alles in kleine Stücke und gibt es in einen Topf, füllt es mit Wasser auf und läßt es weichkochen. Wenn alles recht weich ist, wird das Kraut leicht eingebrannt und vor dem Anrichten 2 Dzl. guter Milchrahm darangegeben.

Rahmschnitzel

werden wie Naturschnitzel bereitet; wenn dieselben gebraten sind, wird der Bratensaft mit etwas heißer Suppe und saurem Rahm aufgefüllt und die Schnitzel einige Minuten darin gedünstet.

Die Schnitzel werden in der Mitte der Schüssel nett angerichtet, die Rahmtunke dazu passiert und beliebig garniert. (Reis, Erdäpfel, Makkaroni.)

Hirn-Zubereitung.

Das Hirn wird abgehäutet und fein verhackt. Eine Zwiebel fein gehackt dünstet man in Fett, gibt das Hirn dazu und läßt dasselbe eine Weile dünsten. Wenn es gut ist, wird es gesalzt und gepfeffert. Um es ausgiebiger zu machen, kann man auch paar Eier dazu geben (für Nachtmahl) mit grünem Salat. Die Nieren werden wie Paprikasch zubereitet, das Hirn ringsum garniert.

Vorhangstoffe — Möbelkretone
Matratzengradl — Ottoman-
decken — Seiden- und Cloth-
Steppdecken, Stoffgarnituren
ständig großes Lager im
Volkswarenhaus J. Koch
Timisoara, 1. Bezirk, Piata Unirii 13

Wildschweinbraten.

Ein Stück Fleisch von einem Wildschwein, wird in eine Kasserolle mit Wurzelwerk und zwar: einigen Scheiben Zwiebel, 1 Stück gelbe Rübe, ein Stück Petersilie, 1 Stückchen Thymian, einigen Lorbeerblätter, etwas Zitronenschale, 10 Pfefferkörner und ebensoviel Neugewürz gelegt, mit rotem Wein, dem nötigen Salz und ganz wenig Essig weich gedünstet. Sodann löst man die schwarze Haut von dem Fleisch ab, bestreut letzteres mit Zucker und glasiert den Braten mit einem heißen Schauferl, damit derselbe einen Glanz bekommt, legt ihn auf eine mit einer Serviette bedeckte Schüssel und garniert ihn mit grünen Petersiliensträußchen und Zitronenspalten. Man serviert zu dem Braten eine beliebige Marmeladen-, Senf- oder Wachholderbeerensauce

Gebackenes Lammfleisch.

Hiezu werden stets die Hälse und Schultern verwendet. Die werden in schöne, gleiche, große Stücke geteilt, gesalzen und gewürzt, sodann in gut abgeschlagene ganze Eier getaucht, mit geriebenem feinem Brote, unter welches ein Teil Mehl gemengt wurde, bestreut und langsam aus heißem Schmalz gebacken. Beim Anrichten kommt recht grüngebackene Petersilie dazu.

Gebackenes Lämmernes.

Vom Schlegel, von der Schulter oder auch vom Rippenstück, schneidet man zweifingerdicke und fingerlange Stücke, salzt sie gut ein, und nachdem sie eine Stunde in Salz gelegen sind, dreht man sie zuerst in Mehl, dann in aufgeklopftem, mit etwas Wasser vermischtem Ei und in Semmelbröseln und bäckt sie langsam in heißem Schweineschmalz schön gelb. Ist alles gebacken, so richtet man es auf die Schüssel und serviert zum Lämmernen beliebigen Salat oder Gemüse.

Paprika-Lämmernes.

Das Lämmerne wird ebenfalls in Stücke geschnitten und eingesalzen. Nun läßt man einen Löffel Schweineschmalz heiß werden und hierin etwas feingeschnittene Zwiebel, 1 Stück gelbe Rübe, 1 Stück Kohlrübe und 10—15 Pfefferkerne, ebensoviel Neugewürz, anlaufen, gibt dann das Lämmerne hinein, gießt 2 Schöpflöffel Suppe darauf und läßt das Fleisch zugedeckt weich dünsten. Ist das Fleisch weich und der Saft eingedünstet, so gießt man einviertel Liter mit einem halben Löffel Mehl abgerührten Rahm dazu, gibt eine Messerspitze Paprika dazu oder auch mehr, je nachdem es mehr oder weniger scharf beliebt, läßt das Ganze gut aufkochen und richtet das Lämmerne in eine tiefe Schüssel. Die Sauce wird darüber passiert und nun mit in Butter abgeschmalzenen Nockerln oder auch gedünstetem Reis zum Tische gegeben.

Gedünsteter Hase mit Speck.

Der abgehäutete Hase wird in gleich große Stücke geschnitten, gesalzen und in einem Stückchen Butter oder einigen Speckblättern mit einigen Zwiebelscheiben, 1 Lorbeerblatt, 10 Körner Pfeffer und ebensoviel Neugewürz, 1 Stück Petersilie und 1 Stück gelbe Rübe, zugedeckt gedünstet. Dann legt man die Hasenstücke in eine andere Kasserolle, das Wurzelwerk stäubt man mit 1—2 Löffel Mehl und wenn es braun ist, gießt man es mit weißen Wein, etwas Suppe und 1—2 Löffel Essig auf, läßt sie gut aufkochen und passiert sie über den Hasen. Einstweilen kocht man ein eigroßes Stück fleischigen Speck in Wasser halbweich, schneidet ihn zu groben, länglichen Rudeln und röstet diese mit ganz wenig Butter und einigen Zwiebelscheiben schön gelb. Nun wird der Hase samt der Sauce angerichtet, der geröstete Speck samt Zwiebel darüber gestreut und mit braun gedünsteten Erdäpfeln garniert und serviert.

Gebackene Kaninchen.

Die abgehäuteten Kaninchen werden in Stücke geschnitten, gesalzen, in Mehl, Ei und Semmelbröseln paniert, in heißem Schweineschmalz gelb gebacken und mit Salat oder Gemüse serviert. Man kann sie auch wie den Hasen in Rahmsauce zubereiten.

Hasenbraten mit Rahmsauce.

Derselbe wird ganz so behandelt wie obiger, nur nimmt man dazu keine Butter, sondern wenn der Hase halb gebraten ist, gießt man 3—4 Eßlöffel Rahm darüber und brät ihn fertig. Ist nun der Hase mürbe und braun, so gießt man zu dem Wurzelwerk einviertel Liter Rahm, in welchem man einen schwachen Löffel Mehl gerührt hat und soviel gebrannten Zucker als nötig, um der Sauce eine hübsche gelbe Farbe zu geben. Der Hase wird tranchiert, in seiner Form wieder auf die Schüssel gelegt; die Sauce wird passiert und wenn nötig, der Geschmack mit etwas Essig und Salz gehoben, dann über den Hasen gegossen. Der Hase wird mit kleinen Butterteigkrapfen oder Erdäpfelkipfeln garniert und Erdäpfelsalat oder Semmelknödel dazu serviert.

Gespickter Hase.

Vom Hasen werden die Schulter, die Rippen und der Hals weggeschnitten, dann wird derselbe abgehäutet und gesalzen, reichlich gespickt und in eine Bratpfanne gelegt. Man gibt 1 Stück gelbe Rübe, 1 Stück Petersilie, etwas Zwiebel, alles blätterig geschnitten, 1 Stückchen Thymian, einige Pfefferkerne und ebensoviel Neugewürz, ein Stückchen Butter, 3—4 Eßlöffel Essig und etwas kaltes Wasser darauf und brät den Rücken unter fleißigem Begießen. Wenn der Hase mürbe und gelb gebraten ist, wird er hübsch tranchiert, auf der Schüssel wieder zusammengesetzt und mit dem passierten Saft, welcher braun sein muß, übergossen und serviert.

Hasenpudding.

Einhalb Kgr. rohes, ungebeiztes Hasenfleisch, wird mit einigen Speckschnitten faschiert, mit 2 ganzen Eiern, Pfeffer, Neugewürz, in Butter geröstetem Zwiebel, Salz und etwas Wein vermischt, in eine mit Speckblättern ausgelegte Form gefüllt und 1 Stunde in Dunst gekocht. Gestürzt, wird der Speck abgelöst und der Pudding mit Wildpretsauce serviert.

Gebratener Rehrücken mit Rahmsauce

Derselbe wird abgehäutet und gespickt in eine Bratpfanne gelegt, mit 1 Stück gelbe Rübe, 1 Stück Petersilie, einem Stückchen Gundelkraut, einigen Körner Pfeffer und Neugewürz, einigen Löffeln Essig und etwas Wasser unter fleißigem Begießen gebraten. Einviertel Liter Rahm rührt man mit 1 Löffel Mehl gut ab und gießt es eine halbe Stunde vor dem Anrichten über den Rücken, färbt die Sauce mit gebranntem Zucker und läßt sie gut aufkochen. Nach Geschmack kann man auch etwas Kappern in die Sauce geben. Das Fleisch wird von dem Bein gelöst, in nette Stücke geschnitten auf die Schüssel gelegt und mit Butterteigkrapferln garniert. Die passierte Sauce wird separat dazu serviert.

Zitronen-Huhn.

Man dünstet feingehackte Zwiebel, gibt das verschnittene Huhn hinein, salzt es, läßt es weich dünsten, ein wenig Wasser dazugeben, Rahm und beim Anrichten Zitronensaft. Zur Garnierung verwendet man Maccaroni oder gedünsteten Reis. Reis dünstet man am besten in der Röhre. Man läßt am Herd ihn in Fett rösten, gibt ein Stück Zwiebel hinein, den man beim Anrichten entfernt, dann Salz und Wasser dazu, deckt ihn zu und stellt ihn in die Röhre und hält ihn mit Saft bis er weich gedünstet ist.

Eingemachte Hühner.

3 schöne, junge Hühner werden gereinigt, ausgenommen, gewaschen, die Füße eingesteckt, mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt, einmal aufgekocht und dann in kaltem Wasser abgekühlt. Sodann wird jedes Huhn in 5 Teile geteilt und zwar in: die zwei Schlegel, die zwei Flügel und das Brustst ückchen. Diese werden mit einem Stückchen Butter, Salz, einer kleinen Zwiebel, etwas Petersilie und etwas Zitronenschale am Feuer einige Minuten langsam gedünstet, dann die nötige weiße Sauce dazugegeben und am Feuer, bis die Hühner weich sind, gekocht. Wenn dies erreicht ist, wird die Sauce rein entfettet und abgeschäumt, die Stückchen mit der Gabel ausgehoben, die vorstehenden Knochen rein zugestutzt und in eine andere Kasserolle geordnet, die Sauce wird, im Falle sie noch zu dünn sein sollte, über dem Feuer eingekocht, sodann mit dem Gelben von 4 Eiern legiert, mit dem nötigen Salz und etwas Zitronensaft im Geschmacke gehoben, durch ein Haartuch über die Hühner gepreßt und warm gestellt. Beim Anrichten werden die Hühner, die Schlegel nach unten erhaben angerichtet, die Sauce darüber gegossen und sogleich zu Tisch gegeben.

Gebratenes Huhn auf deutsche Art.

4 schöne, junge Hühner werden nach dem Schlachten samt dem Kopfe in siedendes Wasser getaucht, gut gereinigt, flammiert, sogleich ausgenommen, innen mit Salz und etwas Pfeffer bestreut, einer kleinen Zwiebel und einem eigroßen Stücke frischer Butter gefüllt, für Braten dressiert, an die Flügel der gereinigte Magen und die Leber von jedem Huhn gesteckt und so bei hellem Feuer mit öfterem Begießen schön braun gebraten. 5—6 Minuten vor dem Anrichten werden sie auch von außen gesalzen, dann mit Brösseln bestreut und noch etwas gebraten, und im vollsten Safte werden sie sogleich aufgetragen.

Kapaun mit Champignons.

Nachdem der Kapaun rein geputzt, eingesalzen, dressiert und die Brust mit Speckblättern überbunden ist, wird er in eine tiefe Kasserolle gelegt und mit einem eigroßen Stück Butter, 1 Stück gelbe Rübe, einem Stückchen kleingeschnittener Kohlrübe und 5 Körner Pfeffer, ebensoviel Neugewürz und ganz wenig Suppe zugedeckt, weich gedünstet. Einstweilen dünstet man, rein geputzt, in Blättchen geschnittene Champignons mit einem Stückchen Butter und 2 Messerspitzen grüner Petersilie weich. Ist der Saft eingedünstet, so stäubt man sie mit einem schwachen Löffel Mehl, gießt sie mit ganz wenig Suppe auf, jedoch nur soviel, daß eine ganz kurze Sauce daraus wird. Wenn sie aufgekocht haben und der Kapaun weich ist, richtet man die Champignons in der Mitte der Schüssel, legt den tranchierten Kapaun darauf und gibt ihn gleich zum Tische.

Gefüllte Hühner.

Die geputzten Hühner untergreift man und salzt sie ein. Nun macht man eine Semmelfülle, füllt die Hühner damit und nachdem die Oeffnung beim Hals verbunden, die Hühner dressiert sind, legt man sie in die Bratpfanne, gibt einen halben Löffel Schweineschmalz dazu und bratet sie mit etwas Wasser schön braun, dann werden sie tranchiert, mit dem Saft übergossen und mit beliebigem Salat serviert.

Hühnerragout.

Die rein geputzten Hühner werden, wenn sie klein sind, in 4 Teile geschnitten, dann blanchiert man sie in heißem Wasser und dünstet sie in einer Kasserolle, in welche man ein halbeigroßes Stück Butter, 1 Stück gelbe Rübe, 1 Stück Petersilie, 1 Stück Zitronenschale, 1 Stück Kohlrübe und 1 nußgroßes Stück mit 3 Gewürznelken besteckte Zwiebel gegeben und mit ganz wenig Suppe zugedeckt hat. Mittlerweile

macht man eine Krebs- oder Champignons-Sauce. Zu jeder gewählten Sauce wird auch der Saft von den Hühnern genommen. Die Sauce wird dann in einer Kasserolle passiert, die weich gedünsteten Hühner dazu gegeben und nachdem diese nochmals aufgekocht haben, legt man sie aufgehäuft in die Mitte der Schüssel. Zwischen die einzelnen Stückchen wird ein ausgelöstes, gekochtes Krebsschweifchen gesteckt, der Rand der Schüssel mit in Salzwasser abgekochten kleinen sehr weißen Karfiolröschen, mit nicht zu langen Stengeln belegt und zwischen die Karfiolröschen ein kleines Häufchen Butter weich gedünsteter grüner Erbsen gegeben und um jedes Häufchen auf einer Seite eine ausgelöste Krebsscheere gelegt.

Gebackene Hühner.

Die geputzten Hühner tranchiert man; zuerst schneidet man den Kopf ab, dann das Huhn in 4 Teile, die Flügel werden, damit sie nicht abstehen, umgesteckt und die Schenkel, damit sie sich biegen lassen, beim Glied etwas eingeschnitten. Unten beim Steißbein schneidet man die Haut etwas ein und steckt das Schenkelbein durch, dann salzt man jedes Stück, auch Magen und Leber und läßt sie eine halbe Stunde stehen. Nun werden sie in Mehl, dann in aufgeklopftem Ei, wozu man noch etwas Wasser gießt, gedreht, mit Semmelbröseln paniert; wenn das Schweineschmalz heiß ist, backt man sie schön gelb, läßt das Fett abfinken und legt sie hübsch auf die Schüssel. Sind die Hühner schon größer, so zieht man ihnen vor dem Salzen die Haut ab. Man serviert Zuckererbsen, Erdäpfel oder grünen Salat dazu.

Paradeis-Huhn.

Werden wie die Zitronen-Hühner zubereitet. Man spaltet 1—2 grüne Paprika und läßt sie mitdünsten, kocht die Paradeisäpfel mit einem Zellerblatt oder Grünzeugblatt. Beim Passieren staubt man sie ab mit Mehl, gießt sie auf das Huhn und läßt sie aufkochen. Achtgeben: nicht versalzen.

Gebratene Rebhühner.

Denselben werden der Kopf und die Flügel beim ersten Glied abgeschnitten, dann rein geputzt, ausgenommen, flammiert und gut gesalzen. Die Brust wird gespickt, dann dressiert und die Hühner mit einem halbeigroßen Stück Butter und etwas Wasser langsam unter fleißigem Begießen gebraten. Ist das Rebhuhn mürbe und hat es schöne Farbe, so tranchiert man es in zwei Teile, legt es mit dem eigenen kurzen Saft, von welchem man vorher das Fett rein abgenommen und mit wenig Suppe aufgekocht hat. Man serviert das Rebhuhn mit Kompott, beliebigem Salat oder mit eingebrannten Linsen.

Gebratener Fasan.

Nachdem dem Fasan der Kopf abgeschnitten, wird er rein geputzt, ausgenommen, gewaschen und innen gesalzen, die Flügel werden bis zum ersten Glied abgehauen, die Füße bleiben ganz daran. Diese werden beim ersten Glied zurückgedreht, dann dressiert, die Brust und Schenkel reichlich gespickt und mit Butter unter fleißigem Begießen mürbe und braun gebraten. Nun wird der Fasan in nette Stücke geschnitten, auf die Schüssel gelegt, der abgehauene Kopf mittels einer Papierkrause an den Hals gesteckt, der Saft über die Fleischstücke gegossen, mit gedünsteten Hahnenkämmen garniert und mit Kompot oder gedünstetem Kraut serviert.

Gebratene Tauben.

Die gereinigten Tauben werden gesalzen, die Brust gespickt, dann dressiert und mit Butter oder Schweineschmalz unter fleißigem Begießen auf beiden Seiten schön braun gebraten. Wenn der Saft braun eingegangen ist, seiht man das Fett ab, gießt etwas Suppe darauf, läßt aufkochen und übergießt damit die tranchierten Tauben. Man serviert dazu Erdäpfel oder grünen Salat.

Gebratene Tauben in Rahmsauce.

Diese werden wie die obigen gespickt und mit Butter halb fertig gebraten, dann seiht man das Fett ab und gibt einige Löffel, auf eine Taube 2—3 Löffel Rahm darüber und läßt sie unter fleißigem Begießen fertig werden. Den Saft muß man gelb eingehen lassen, dann gießt man einige Löffel Rahm und Suppe dazu, läßt aufkochen und gießt die Sauce über die tranchierten Tauben; man serviert sie mit gedünstetem Reis.

Gefüllte Tauben.

Nachdem die Tauben rein geputzt, gewaschen, gesalzen und untergriffen sind, füllt man sie mit einer Semmelfülle. Zur Fülle auf 3 Tauben rechnet man 2 Semmeln. Sie werden weiter wie die obigen behandelt.

Wildgänse.

Wildgänse werden, nachdem sie wie die obigen vorbereitet und gesalzen sind, mit einem kleinen Stückchen Butter halb gebraten. Nun werden sie in 6 Teile geschnitten, die Haut davon abgezogen und in eine Kasserolle gelegt. Die Abfälle, der Kopf, Hals und Flügel, alles gedünstet, werden in kleine Stückchen geschnitten und mit einigen würfelig geschnittenen Speckblättern, einem kleinen Stückchen, ebenfalls würfelig geschnittenen Kalbfleisch, 1 Stück gelbe Rübe, 1 Stück Petersilie, 1 Stückchen Thymian, einige Scheiben Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 10 Pfefferkerne und ebensoviel Neugewürz gedünstet, sodann mit 1 Löffel Mehl, welches man anlaufen läßt, gestäubt, schließlich wird ganz wenig Suppe und 1 Glas Rotwein aufgegossen. Sehr gut verkocht, passiert man das Ganze, ohne die Gänsestücke, scharf durch ein Haarsieb und gibt es über die in der Kasserolle befindlichen Gänse. Diese dürfen dann nicht mehr kochen, sondern nur warm gehalten werden. Angerichtet werden sie mit Butterteigkrapferln serviert.

Gebratene Ente.

Die einige Tage vorher geschlachteten Enten werden rein flammiert, ausgenommen, gewaschen, immer gut mit Salz eingerieben, für Braten dressiert, auch von außen gesalzen und eine halbe Stunde vor dem Anrichten in der Bratröhre mit Butter gebraten. Sie werden auf eine lange Schüssel angerichtet und mit gebratenen Kartoffeln bekränzt. Jeder beliebige grüne Salat kann extra beigegeben werden.

Gebeizte Wildenten.

Nachdem die Enten rein geputzt und ausgenommen sind, werden sie 1—2 Tage in die Beize gelegt. Sodann werden sie gespickt und am Spieß oder in der Röhre unter fleißigem Begießen mit etwas Beize und einigen Löffeln Rahm langsam braun gebraten. Die tranchierten Enten werden auf die Schüssel gelegt, der eigene kurze Saft, den man vorher mit ganz wenig Suppe aufkochen ließ, darüber geseiht und dann mit Kompot serviert.

Gebratene Gans.

Die völlig ausgewachsene junge Gans wird rein gewaschen, mit Salz und Pfeffer innen gut eingerieben, dann auch von außen gesalzen, in eine Bratpfanne gelegt, mit Butter im Anfange begossen und so eineinhalb Stunden gebraten. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die nötigen Kartoffeln roh geschält und mit Gansfett, welches von der Gans abgenommen wird, nebst dem nötigen Salze lichtbraun gebraten. Beim Anrichten wird die Gans auf eine Bratenschüssel gelegt, mit den gebratenen Kartoffel bekränzt, etwas gute braune Sauce darunter getan und so zu Tisch gegeben.

Fische

Gebackene Forellen.

Man wählt hiezu immer die kleinsten Forellen. Diese werden sehr rein geschuppt, aufgemacht, rein ausgenommen, gewaschen, auf beiden Seiten messerrückentief eingeschnitten, und eine halbe Stunde, gut eingesalzen, an einen kalten Ort gestellt. Nach dieser Zeit werden die Forellen mit einem Tuch abgetrocknet, in Mehl umgekehrt, dann in abgeschlagenen Eiern umgewendet und mit Semmelbröseln gut bestreut. Eine viertel Stunde werden sie aus heißem Schmalz hellbraun gebacken, über eine Serviette auf einer langen Schüssel angerichtet, mit grün gebackener Petersilie garniert und sogleich zu Tisch gegeben. In Scheiben geschnitten, Zitronen können nachserviert werden.

Gebackener Karpfen.

Der gut geschuppte, ausgenommene und rein gewaschene, eineinhalb bis zwei Kgr. schwere Karpfen wird in dreifingerbreite Stücke geschnitten, mit Salz und etwas Pfeffer bestreut und zugedeckt in einer Schüssel, 1 Stunde stehen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten werden die Karpfenstücke abgetrocknet, in mit etwas frischem Wasser abgeschlagene Eier getaucht, mit Mehl untermengten Semmelbröseln gut bestreut und aus heißem Schmalz langsam in lichtbraune Farbe gebacken. Dann werden sie zum Abtropfen auf ein Tuch über Löschpapier gelegt, recht heiß auf einer passenden Schüssel über eine gebrochene Serviette angerichtet und sogleich zu Tisch gegeben.