

Altdeutsche Rezepte
Aus dem Kochbuch
Für's
deutsche Haus
Von Wilhelmine Rührig
Anno 1887

xx
Ungewöhnliche Rezepte
xx

Kalbskopf

1 Kalbskopf
Essig
Lorbeerblätter
Zitronenschale
Weißer Pfeffer
Nelken
Salz
Zwiebeln
Mehl
Butter
Wein

Einen sauber geputzten Kalbskopf brüht man ab und legt ihn über Nacht in kaltes Wasser. Dann beint man ihn aus, kocht ihn 10- 15 Minuten in vielem kochenden Wasser und kühlt ihn wieder mit kaltem Wasser ab. Alsdann macht man einen Sud, halb von Essig, halb von Wasser, Lorbeerblättern, einer Zitronenschale, weißem Pfeffer, einigen Nelken, Salz und Zwiebeln und kocht den Kopf nochmals 2 Stunden lang. Von 2 Löffeln voll Mehl, die man in Butter braun röstet und mit der Brühe auffüllt, bereitet man nun eine Sauce und gibt ein Glas guten Weins daran. Zur Zeit der Krebse werden Krebsschwänzchen und Kalbsmilchner, die vorher in Salzwasser abgebrüht und gehäutet sind, dazu gegeben und mit der Sauce über den in einer Schüssel liegenden Kalbskopf angerichtet. Die Zunge schneidet man in längliche Stücke und verziert den Kopf damit, indem man sie zwischen Petersilie garniert.

Kalbshirn

5 Kalbshirne
Salz, Essig
Gelbe Rüben (Möhren)
Zwiebeln
Lorbeerblatt
Ganzer Pfeffer

5 Kalbshirne werden in frisches Wasser gelegt, rein abgehäutet und nachher noch einmal in frisches Wasser gelegt, damit sie weiß werden. Dann kocht man sie in einer Mischung von halb Salzwasser, halb Essig mit einigen gelben Rüben, Zwiebeln, einem Lorbeerblatt und ganzem Pfeffer sehr langsam weich. Hierauf nimmt man sie aus dem Sud, entfernt sorgfältig alles davon, was nicht zum Kalbshirn selbst gehört und gibt sie nun mit brauner Sauce als besonderes Gericht oder, ohne diese, als Beilage und Verzierung zu anderen Speisen, besonders zu feinen Ragouts.

Kalbsmilchner

Kalbsmilchner
Jus (Fleischbrühe)
Eier
Paniermehl
Butter

Schöne runde Kalbsmilchner werden einige Zeit in laues Wasser gelegt, damit sie weiß werden, dann lässt man sie eine Minute in kochendem Wasser aufwallen und kühlt sie sogleich in kaltem Wasser wieder ab, schneidet das Häutige davon, kocht sie in Jus weich, taucht sie erst in zerschlagene Eier und dann in geriebenes Weißbrot, und bäckt sie in ausgelassener Butter schön gelb.

Grünkernsuppe

Grünkern
Butter
Fleischbrühe

Einen Teller voll gemahlenem Grünkern setzt man mit einem Stück Butter und einem Löffel voller Fleischbrühe auf das Feuer und lässt sie langsam weich kochen. Nach und nach thut man so viel Fleischbrühe oder Jus daran, als man Suppe braucht und schlägt sie vor dem Anrichten erst durch eine grobe und dann noch durch eine feine Seihe. Zur Fleischbrühe dieser Suppe kann man auch sehr gut die zerhackten Knochen und Zugaben einer Kalbskeule oder eines Rindsbraten auskochen. Das Dicke der durchgeschlagenen Bratensauce schmeckt auch sehr gut daran und kann man alle Fleischbrühe dann entbehren. Dabei ist zu berücksichtigen, daß die Suppe, je länger sie kocht, desto kräftiger wird. Ein öfteres umrühren ist besonders zu empfehlen, da die Suppe sonst leicht anbrennt.

Schildkrötensuppe

1 Schildkröte
6 Sardellen
1/4 L. Champignons
Thymian, Lavendel
Lorbeerblatt
Majoran, Basilienkraut (Basilikum)
Sellerie, Möhren, Zwiebeln
Knoblauch, ganzer Pfeffer
Piment, Nelken
Mehl
50 gr. Butter
2 Flaschen Rotwein

Die durch die heutigen raschen Verbindungen auch hier leichter frisch zu genießen, bereitet man, indem man eine lebende Schildkröte auf den Rücken legt, möglichst rasch den hervorkommenden Kopf erfasst, ihn fest aufdrückt und mit kräftigem Schnitt glatt vom Halse trennt. Dann hängt man das Tier zum Ausbluten an den Hinterbeinen auf, macht an der Bauchseite des Hinterteils einen handlangen Einschnitt, nimmt es aus und lässt es über Nacht, den Panzer nach unten gekehrt, in kaltem Wasser stehen. Andern Tags löst man mit scharfem Messer das Fleisch vom Panzer, schneidet es in Stücke, wäscht es mit Salzwasser ab, trennt Füße, Hals- und Knochenteile ab und kocht diese, in kleine Stücke verhackt, mit dem Fleische. Nachdem dies 5 Minuten in siedendem Wasser gekocht, kühlt man es wieder ab, um die Hornhaut zu entfernen. Dann legt man alles in eine geräumige Kasserolle, gibt 6 gehackte Sardellen, 1/4 L. Champignons, die Gewürze, den Sellerie, die Zwiebeln, ein klein wenig Knoblauch dazu, auch noch eine ganze Hand voll ganzen Pfeffer, Piment und einige Nelken und kocht dies alles, bis das Fleisch gar ist, etwa 2 bis 3 Stunden lang, während welchen man das reichliche, schöne grüne (!!!) Fett abhebt. Man rührt hierauf die mächtige Suppe durch ein Haarsieb über 6 Esslöffel voll Mehl, die man mit 50 gr. Butterschön hellbraun röstet, ab. Indessen hat man zwei Flaschen Portwein auf die Hälfte einzukochen, den man mit etwas Salz und feinem Pfeffer würzt und dann unter Rühren nochmals rasch mit der Suppe aufkochen lässt. Das Schildkrötenfleisch wird, so viel man dazu braucht, gewürfelt hinein getan und die Suppe über Fleischklößchen angerichtet. Man kann, wenn das Tier groß ist, die übrig bleibende Brühe wochenlang an einem kühlen Orte aufbewahren; in diesem Fall füllt man das übrige Fleisch gewürfelt Portionsweise in Steintöpfe, bedeckt

es mit der überflüssigen Brühe und lässt das abgeschöpfte Fett darauf gerinnen.
Die Töpfe werden fest mit Papier zugebunden.

Lungenhaschee

1 Kalbslunge
2 Löffel Mehl
Butter
1 Zwiebel
Salz, Pfeffer
1 Lorbeerblatt
Kapern
4 Nelken
1 Zitronenscheibe
2 Löffel Essig

Die Lunge wird in Wasser weich gekocht, dann gehäutet und auf einem Hackbrett ganz fein gehackt. Dann röstet man 2 Löffel Mehl in einem guten Stück Butter, schneidet eine Zwiebel klein hinein und füllt dies mit der Brühe auf, worin die Lunge gekocht ist, bis es eine ganz zart, dickflüssige Sauce wird. Hierzu tut man etwas Salz, Pfeffer, 1 Lorbeerblatt, Kapern, 4 Nelken, 1 Zitronenscheibe und 2 Löffel Essig oder noch besser Wein. Man lässt nun die Lunge in dieser Sauce noch eine halbe Stunde kochen.

Wildschweinkopf

1 Wildschweinkopf
Essig oder Wein
Lorbeerblätter
Thymian, Salbei, Rosmarin
Basilikum
Wacholderbeeren
Zwiebeln
Zitronenscheiben
Nelken, ganzer Pfeffer
Ingwer

Nachdem derselbe gereinigt und abgebrüht ist und die etwa stehen gebliebenen Haare abgesengt worden, bricht man den Halsknochen oder so genannten Jud heraus, macht einen Hautschnitt auf das Hirnbein und löst die obere und untere Rüsselhaut etwas vom Gebiss ab, doch ohne dass die äußere dadurch auffallend verändert würde. Nun lässt man ihn etwa eine Stunde lang in einem tiefen Gefäß mit frischem Wasser ausziehen. Dann wird der Kopf, halb mit Wasser, halb mit Essig (oder statt des Wassers besser mit Wein) in einem anderen tiefen Gefäß beigestellt und unter Zugabe von allen möglichen Gewürzen als: Lorbeerblätter, Thymian, Salbei, Rosmarin, Basilikum, Wacholderbeeren, Zwiebeln, Zitronenscheiben, Nelken, ganzem Pfeffer, Ingwer über mäßigem Feuer ganz langsam gesotten. Nachdem das ausgekochte Fett rein abgeschöpft ist, lässt man den Kopf in seiner Brühe erkalten. Man pflegt den Schweinskopf mit allerlei grünen Blättern, als Weinlaub, Petersilie, Pomeranzenblätter u. s. w. und mit Blumen verziert zu servieren und gibt ihm eine halbe Zitrone oder Apfel in den Rüssel. Kalte Sardellen- oder Heringssauce schmeckt gut dazu. Andere bestreichen ihn mit gerührtem Schweineschmalz, dem Zitronensaft beigegeben ist. Der Schweinskopf kann ziemlich lange aufbewahrt werden.

Kapaun

1 Kapaun
Speckscheiben
Pfeffer, Salz
Butter, Zwiebeln
Möhren
Brunnenkresse
Essig

Ein Kapaun ist ein kastrierter Masthahn, der zartes Fleisch liefert. Der rein
ausgenommene und ausgewaschene Kapaun bekommt seine Beine mit einem
Holzspießchen zusammen gesteckt. Die Brust wird mit Speckscheiben belegt, mit
Pfeffer und Salz bestreut und der Vogel so in einer Bratpfanne mit Butter,
einigen Zwiebeln und gelben Rüben ungefähr eine Stunde gelb gebraten. Beim
Anrichten nimmt man die Speckscheiben herunter und legt den Kapaun auf eine
Schüssel voll Brunnenkresse, die mit Essig besprengt ist.

Schnepfen

Schnepfen
Nelken, Pfeffer, Salz
Speck
Butter
Zitronenschale
Schalotten
Brötchen
Ei
Weißbrotscheiben

Nachdem man die Schnepfen wohl gerupft und ausgenommen, werden bei ihnen die
Eingeweide als Delikatesse zurückgestellt. Der Kopf wird dann unter die Flügel
gedreht und die Vögel in und auswendig mit Nelken, Pfeffer und Salz bestreut.
Darauf belegt man die Brüstchen mit Speck, umwickelt die Schnepfen mit Papier,
welches mit Butter bestrichen wurde und lässt sie unter öfterem Begießen mit
zerlassener Butter in ihrer eigenen Brühe langsam braten. Die Eingeweide von 2
Vögeln werden, nachdem das sandige Häutchen des Magens entfernt, mit etwas
Zitronenschale und ein paar Schalotten fein gehackt und mit einem gewässerten,
wieder ausgedrückten Brötchen in einer Schüssel unter Zugabe von einem Ei,
gestoßenem Pfeffer, Nelken und Salz gemengt und dann nicht zu
knapp auf Weißbrotscheiben gestrichen, die man in Nierenfett oder Schmalz bäckt.
Diese Schnitten werden mit den Schnepfen zugleich angerichtet, indem man sie mit
der übrigen Brühe aus der Bratpfanne übergießt.

Lerchen

Lerchen
Nelken, Pfeffer, Salz
Butter
Schwarzbrot

Lerchen werden vorsichtig gerupft, der Kopf unter den Flügel gebogen und das
Vöglein verschränkt an einen Lerchenspieß gesteckt, mit gestoßenen Nelken,
Pfeffer und Salz bestreut und mit viel Butter auf Kohlen gebraten; man habe
Acht, dass die Flamme nicht daran kommt. Wenn sie halb gar sind, mengt man
geriebenes Schwarzbrot ebenfalls mit obigen Gewürzen und bestreut die Lerchen
dick damit, bis das Brot geröstet erscheint. Den Magen entfernt der Esser. Man
serviert sie selbstständig und auch als Beilage zu Sauer-, Rot- oder Bayrischem
Kraut. Auch können sie nötigenfalls in der Kasserolle gebraten werden, nur muss
man sie dann wegen des Anbrennens hübsch im Auge behalten. Sperlinge, bei denen
man jedoch die Därmschen ausnimmt und Herz, Mäglein und Lebern gereinigt mit
Korinthen wieder einfüllt, geben, namentlich wenn sie sich an jungen Kirschen
und Trauben mästeten, auf ähnliche Weise bereitet, ein sehr schmackhaftes
Gericht.

Kuheuter

Kuheuter
Salz
Ei
Paniermehl

Nachdem derselbe recht gehäutet, lässt man ihn einen Tag vor seiner Zubereitung
in Salzwasser während einiger Stunden recht weich kochen. Wenn er erkaltet

schneidet man ihn in ganz feine salatdicke Scheiben, bestreicht diese mit Ei und taucht sie in Grießmehl oder auch in Paniermehl und lässt sie rasch lichtbraun braten. Man richtet ihn mit einer Sardellensauce an, kann ihn aber auch Zugabe zu allen möglichen Gemüsen verwenden.

Lerchensuppe

6 bis 8 Lerchen
Petersilienwurzel
Selleriekopf
Gelbe Rüben
Zwiebeln
Butter
Mehl
Fleischbrühe
Pfeffer, ganzer
Nelken
Wein

6 bis 8 gebratene Lerchen (man sehe seine Zubereitung nach) werden, nachdem man den sehr bitteren Magen entfernt hat, fein gehackt und zerstoßen. Man röstet daneben Petersilienwurzel, Selleriekopf, Gelbe Rüben und Zwiebel, von jedem ein auch zwei Stück (je nach Größe), in Butter und Mehl gelb und rührt es dann mit ein paar Löffel voller Jus oder Fleischbrühe zart ab. Nach Zugabe von wenig ganzem Pfeffer und ein paar Nelken füllt man dies mit Fleischbrühe auf und lässt es unter zeitweisem Schäumen zwei Stunden kochen. Die Suppe wird dann noch siedend heiß durch ein Haarsieb getrieben und unter Zusatz von einem Glase guten Wein über geröstetem Weißbrot angerichtet.

Zusammengestellt von Joachim Pampuch www.j-pampuch.de Donnerstag, 7. Februar 2002