Sparen heisst das Losungswort, wir helfen Dir an diesem Ort [Fortsetzung]

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Am häuslichen Herd : schweizerische illustrierte Monatsschrift**

Band (Jahr): **48 (1944-1945)**

Heft 11

PDF erstellt am: **29.04.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-667789

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Sparen heisst das Losungswort, wir helfen Dir an diesem Ort

Kuhfleisch schmackhaft und billig zubereitet

(Ausgearbeitet von den hauswirtschaftlichen Expertinnen des eidg. Kriegs-Ernährungs-Amtes.)

Fortsetzung

III. Weitere Gerichte aus Kuhfleisch.

Saurer Braten:

Das Fleisch in eine Beize aus Essig, Most oder Wein, Magermilch, Buttermilch, oder mit Zitrone angesäuerte Vollmilch einlegen. 500 g Fleisch vom Schenkel, Schwanzstück oder Mocken, Nuß oder Vorschlag in ein glasiertes, enges Geschirr pressen, die Beize darüber gießen, bis das Fleisch davon bedeckt ist. An die Kühle stellen, pressen und vor Fliegen schützen. Ist das Fleisch von der Beize nicht ganz bedeckt, so muß es oft gewendet werden. Das Fleisch wird geschmacklich verfeinert, wenn täglich 1 Eßlöffel Milch in die Beize gegeben wird.

Dauer des Beizens: Im Sommer 3—4 Tage, im Winter 6—8 Tage. Das gebeizte Fleisch abtrocknen und in etwas Fett anbraten. Das Fett abgießen. Mit trocken geröstetem Mehl und einem Teil der Beize eine schmackhafte Sauce bereiten und das Fleisch darin weichschmoren lassen. Am Ende der Kochzeit kann etwas Milch oder eventuell Haushaltrahm zum Verfeinern zugegeben werden. Zu Kartoffelstock servieren.

Abart:

Falscher Hasenpfeffer: Eignet sich vor allem für stark faseriges Fleisch. In Würfel schneiden und in die Beize legen. Um dem Fleisch einen Wildgeschmack zu geben, legt man ein Tannzweiglein in die Beize. Die weitere Zubereitungsart bleibt sich gleich wie beim sauren Braten.

Kuhfleisch im Saft:

600 g Fleisch ohne Knochen (Huft oder Mittelschwanzstück), Salz, 3—4 Zwiebeln, 30 g Butter oder Fett.

Das Fleisch wird in handgroße, 1/2 cm dicke Scheiben geschnitten und geklopft. Den Boden einer gut schließenden Pfanne ausfetten, die Plätzchen lagenweise mit Salz und viel fein geschnittenen Zwiebeln einschichten. Zu oberst sollen Butter-, Fett- oder Markstücklein sein. Das Fleisch wird zugedeckt ca. 1 1/2—2 Stunden in Mittelhitze gedämpft. Sollte der Fleischsaft einkochen, muß etwas heiße Flüssigkeit nachgegossen werden.

Kochkiste: Vorkochen 20 Minuten, Kochkiste 2—2 1/2 Stunden.

Änderung: Sehr schmackhaft wird das Gericht, wenn Tomatenscheiben oder anderes Gemüse mit den Zwiebeln lagenweise zum Fleisch in den Topf kommen.

Ragout:

500 g Schenkelfleisch, 1—2 Eßl. Mehl, 1 besteckte Zwiebel, 1 Rübli, 1 Lauch, Flüssigkeit. Die in Würfel geschnittenen Fleischstücke, die Zwiebel und das Rübli anbraten, das überschüssige Fett abgießen. Das Fleisch mit trocken geröstetem Mehl bestäuben und ablöschen, würzen und weichkochen. Dem Voressen kann etwas Fett beigegeben werden.

Gulasch:

400 g Kuhfleisch, ohne Knochen, eventuell ein Landjäger oder ein Stückchen Speck, 20 g Fett, 1—4 große Zwiebeln, 2—3 Eßl. Mehl, Salz, Wasser, 600 g Kartoffeln.

Das Fleisch klopfen, in 2 cm große Würfel schneiden. Den in kleine Würfel geschnittenen Speck oder Landjäger in heißem Fett glasig braten und herausnehmen. In diesem Fett bratet man das Fleisch und röstet die geschnittenen Zwiebeln an. Mit trocken geröstetem Mehl bestäuben, mit Flüssigkeit ablöschen, Salz und eventuell Paprika, sowie die Speck- oder Landjägerwürfel dazugeben. Das Fleisch ist ungefähr in 1 1/2 Stunden weich.

Eine halbe Stunde vor dem Anrichten in Würfel geschnittene Kartoffeln mit dem Fleisch zusammen kochen.

Abart: Es können noch weitere Gemüse mitgekocht werden, wie Kohlrabi, Rübli, Sellerie, weiße Rüben usw.

Einfaches Eintopfgericht:

Aus Kuhfleisch, Rüben und Kartoffeln.

500 g Fleisch ohne Knochen, 4 Zwiebeln, eventuell 1 Eßl. Tomatenpüree, Salz, Flüssigkeit, 700 g Rübli, 700 g Kartoffeln.

Die geschnittenen Zwiebeln und das in 2 cm große Stücke geschnittene Fleisch leicht trocken rösten. Tomatenpüree, Salz und Wasser zugeben und ungefähr 3/4—1 Stunde schmoren lassen. Rüben in Scheiben schneiden, die Kartoffeln in 1 1/2 cm große Würfel schneiden und zusammen in das vorgekochte Fleisch geben und in 1/2 Stunde weichkochen.

Anmerkung: Auch Sellerie, Räben und Rüben, Tomaten, Zucchetti usw. können für dieses Gericht verwendet werden.