Zeitschrift: Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

Herausgeber: Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

Band: 9 (1938)

Heft: 4

Rubrik: SVERHA, Schweiz. Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

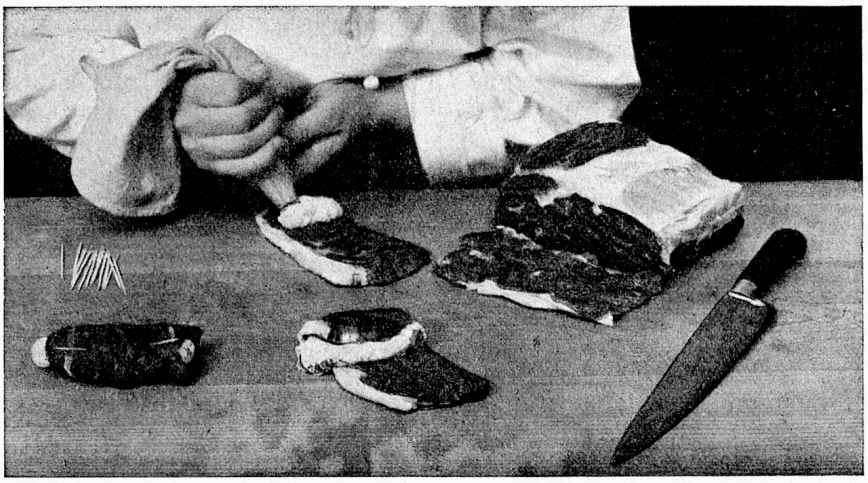
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 28.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch



Fall, dann wird das Fleisch unfehlbar trocken, spröde und faserig, weil der lange Kochprozeß jeden Saft in die Sauce überführt. Es gibt verschiedene Arten der Zubereitung von Rindfleischvögeln. Diese bestimmen im einzelnen die Zutaten und je nachdem ist der Fleischvogel, ob von Kalb- oder Rindfleisch, mehr oder weniger saftig und schmackhaft. Wir nennen im nachfolgenden diese Arten Fleischröllchen mit den verschiedenen Füllungen.

Fleischröllchen mit Brätfüllung. Rind- oder Kalbfleischplätzchen werden schön flach geklopft, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, mit Kalbsbrät, vermengt mit gehackter Petersilie, angedämpften gehackten Zwiebeln und Schnittlauch leicht bestreichen, einrollen und mit Zahnstocher heften. In heißem Fett kurz anbraten, in die Schmorpfanne legen, Röstgemüse hinzu geben und leicht gewürzt im Ofen anziehen lassen. Mit Mehl bestäuben, mit wenig Weißwein und der notwendigen Knochenbrühe ablöschen und 1—1½ Stunden langsam schmoren lassen, je nach Art des Fleisches. In diesem Falle zeigt sich beim Schnitt durch das geschmorte Röllchen eine Spirale. Meistens ist aber Brät und Fleisch saftlos geworden. Aus diesem Grunde empfiehlt sich der Aufstrich der Füllung mittels Löffel oder Spritzsack auf der einen Hälfte des Plätzchens, womit auch nach dem Einrollen das Brät beisammen bleibt und durch das Schmoren sowohl Brät wie Fleisch vor dem Trockenwerden geschützt ist. Die mit Brät, Brotfüllsel und andern Farcen gefüllten Röllchen sind stets ausgiebiger und saftiger, als die nur mit Speck und Gurken gefüllten.

Fleischröllchen mit Brotfüllung (polnische Art): In reichlich Butter gibt man etwas feingehackten, geräucherten Speck, gehackte Zwiebeln und sehr wenig Knoblauch, sowie eine Prise Thymian und Muskat, läßt leicht anziehen und vermengt mit dem geriebenen Weißbrot, gibt je nach Quantum die notwendigen ganzen Eier oder Eigelb hinzu. Die Füllung darf nicht flüssig sein. Füllen wie oben und schmoren.

Fleischröllchen Hausfrauenart: Geräucherter Speck und Senfgurken werden in kleinfingergroße Stäbchen geschnitten, in das gut geklopfte Fleischplätzchen eingerollt, wie oben mit Zahnstocher geheftet und hernach wie üblich geschmort. In die Sauce darf man etwas Tomate geben.

Huftfleisch oder Kalbfleisch bedürfen weniger lange Bratzeit. Man beachte nach ¾ Std. genau, ob das Fleisch nicht gar ist; denn jedes zu stark geschmorte Fleischröllchen verliert an Schmackhaftigkeit und Würze.

SVERHA, Schweiz. Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung

Präsident: E. Gossauer, Waisenvater, Sonnenberg, Zürich 7, Telephon 23.993
Aktuar. A. Joss, Verwalter, Wädenswil, Tel. 956.941 - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Tel. 29.12
Zahlungen: SVERHA, Postcheck III 4749 (Bern)

Tagung 1938. Wir machen alle Mitglieder auf unsere Tagung am 23. und 24. Mai 1938 in Münsingen (Bern) aufmerksam und bitten um recht zahlreiches Erscheinen. Siehe Einladung und Anmeldebogen.

Berichte: Schweiz. Verband für Taubstummenhilfe: Bericht und Rechnung 1937. Kinderspital Zürich.

Vergessen Sie nicht an die Redaktion oder an den Verlag ein Exemplar Ihres Jahresberichtes für unsere Sammlung zuzusenden!