

# Einige Rezepte zum Nachkochen

Objektyp: **Chapter**

Zeitschrift: **Neujahrsblatt / Gesellschaft für das Gute und Gemeinnützige Basel**

Band (Jahr): **178 (2000)**

PDF erstellt am: **20.06.2024**

## **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.

# Einige Rezepte zum Nachkochen

Nach dem schorndorffschen Manuskript  
für die Küchenpraxis unserer Tage eingerichtet  
von Andreas Morel

# Farcierte Milken im Netz

[No. 1]

6 Personen (Hauptgang)

12 Personen (Vorspeise)

## Zutaten:

850 g Kalbsmilke; Schweinsnetz; Ausgelassene Butter

## Zur Farce:

150 g Brot, ohne Ranft; 2 dl Milch; 1 Zwiebel; 20 g Schnittlauch, in Röllchen; 30 g glatter Peterli, fein gehackt; Nelkenpulver; Zimtpulver; Macis, gemörsert; 2 Eiweiss; Salz; Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

1. Milken in eine Schüssel geben; in kaltem Wasser mehrere Stunden wässern; dabei das Wasser zwei- bis dreimal erneuern.
2. Das Schweinsnetz in kaltes Wasser legen.
3. Brot würfeln und in einer Schüssel mit der Milch übergiessen.
4. Milken in eine Kasserolle geben; mit kaltem Wasser bedecken leicht salzen; aufkochen, 5 Minuten köcherlen.
5. Zwiebel schälen und sehr fein hacken; in wenig Butter weichdämpfen.
6. Milken unter einem dünnen Wasserstrahl erkalten lassen.
7. Unterdessen die Farce zubereiten: Brot, Zwiebel, Peterli und Schnittlauch von Hand zusammenkneten.
8. Milken abtropfen, mit Küchentrepp trockentupfen, mit Hilfe eines spitzen Messers Fett, Röhren und zähe Haut wegschneiden und wegwerfen (kein Problem!); in 12 gleich grosse, eher flache Plätzli schneiden.
9. Die Farce fertigmachen: mit Salz, Pfeffer, Nelkenpulver (sparsamst), Zimtpulver (sparsam) und Macis ausgewogen aber insgesamt kräftig würzen. Eiweiss mit einer Gabel aufschlagen; unter die Farce mischen; die Farce in 12 Portionen aufteilen.
10. Schweinsnetz aus dem Wasser nehmen; abtropfen; sorgfältig auf der Arbeitsfläche ausbreiten.

11. Ein Milkenplätzli an den Rand des Netzes legen; eine Portion Farce darauflegen; mit dem Finger glattdrücken.
12. Mit einem scharfen Messer das Netz rundherum im Abstand von ca. 7 cm durchschneiden; das Netz von allen Seiten über der Farce zusammenschlagen. Resultat: ein festes Päckli vom Aussehen eines Adrios.
13. Die verbleibenden 11 Milkenplätzli gleich verpacken.
14. Bis zum weiteren Garprozess auf einer Platte kaltstellen.
15. Milkenpäckli salzen und pfeffern; in ausgelassener Butter bei Mittelhitze je Seite 5 Minuten halbschwimmend ausbacken.

Dazu:

Salat oder Gemüse (Spinat, sautierte Zucchinirädchen ...)

Kommentar:

Da die Farce zur Hauptsache aus Brot besteht, ist die 'Würze' von ausschlaggebender Bedeutung für das gelungene Resultat dieses vortrefflichen Gerichts. Wichtig ist neben den eigentlichen Gewürzen die Auswahl der (frischen!) Kräuter: Kerbel, besonders Estragon (Varianten ausprobieren!).

# Kalbskopf

[No. 9]

4–5 Personen

Zutaten:

1,2 kg Kalbskopf; 1 Kalbszunge

Zum Sud:

1 Flasche Weisswein; 5 Lorbeerblätter; 1 Zwiebel, mit 5 Gewürznelken besteckt; 5 Pfefferkörner; 1 KL Salz

Zur Sauce:

40 g Formenbrot, ohne Ranft kleinwürfelig geschnitten; 25 g Mehl; 75 g Butter; 1 Zwiebel, fein gehackt; 2 dl Kochsud, gesiebt; 250 g Perlzwiebeln, geschält; 1 Hühnerbouillon-Würfel; 3 dl Madeira, trocken; 2 Gewürznelken; einige Spritzer Weisswein-Essig; Pfeffer aus der Mühle; Muskatnuss, gerieben; Salz

Zubereitung:

1. Kalbskopf und Zunge in eine grosse Kasserolle geben; die Sud-Zutaten dazugeben; so viel kaltes Wasser begeben, dass das Fleisch davon bedeckt ist; aufkochen;  $\frac{3}{4}$  zugedeckt 2 Stunden leise köcherlen.
2. Kalbskopf und Zunge aus dem Sud nehmen; abtropfen; abkühlen lassen.
3. Die Zunge schälen; in nicht zu dünne Tranchen schneiden.
4. Kalbskopf in possierliche Stückchen schneiden, dabei einen Teil des Fetts und alle harten bzw. unansehnlichen Teile abschneiden und wegwerfen.
5. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
6. Brotwürfeli, Mehl und die geschnittene Zwiebel in eine Schüssel geben und mischen.
7. Butter in einer gusseisernen Kasserolle erhitzen; die Brot-Zwiebel-Mischung dazugeben; unter Aufsicht hellbraun rösten.

8. Mit dem Sud ablöschen; dazugeben; Bouillonwürfel, Madeira, Nelken, Perlzwiebeln, Essig, wenig Salz, Pfeffer, eine Prise Muskatnuss.
9. Kalbskopf und Zunge in die Sauce geben; sorgfältig mischen; im Backofen in 40 Minuten fertigkochen.
10. Vor dem Anrichten nach Bedarf mit Salz, Pfeffer, Muskat, Essig abschmecken.

# Krautstiele

[No. 135]

4–5 Personen

## Zutaten:

1 kg Krautstiele; 2 mittelgrosse Zwiebeln; ½ bis 1 TL Kümmelsamen; 1 Briefchen Safran; 3–4 EL Weissweinessig; 1 EL ausgelassene Butter; Salz; Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

1. Das Grüne von den Krautstielen abschneiden und zu anderer Verwendung kühlstellen.
2. Die Stengel waschen und in Stäbchen (1 x 5 cm) schneiden; in siedendem Salzwasser 10–12 Minuten schwellen.
3. Die geschälten Zwiebeln fein hacken; in der ausgelassenen Butter hellgelb anschwitzen.
4. Die weich geschwitzten Zwiebeln mit dem Essig und ½ Glas Wasser ablöschen; Safran und Kümmel zugeben; mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die abgetropften Krautstiele in der kurzen Zwiebelsauce heissmachen; abschmecken.

Beilage zu gekochtem oder gebratenem Fleisch.

## Kommentar:

Zur Verwendung der Krautstielblätter vgl. No. 10 (anstelle der Krautblätter), No. 132 (anstelle von Spinat). – Vorschlag für die sofortige Verwendung: Die gewaschenen Blätter kochen, fein schneiden und in frischer Butter dünsten; mit den Krautstielstäbchen mischen.

# Lammragout mit Petersilienwurzeln

[No. 8]

5–6 Personen

## Zutaten:

400 g Petersilienwurzeln; 1,2 kg Lammschulter; 40–45 g Beurre manié; Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.
2. In einer gusseisernen Kasserolle 2,5 dl Wasser mit einem TL Salz aufkochen.
3. Die Lammschulter in Würfel schneiden; in das siedende Salzwasser geben; aufkochen; zugedeckt in den Backofen stellen.
4. Petersilienwurzeln schälen; in 1 cm dicke Rädchen schneiden.
5. Beurre manié vorbereiten: 30 g frische Butter mit 40 g Weissmehl mischen; zu einem homogenen Teig kneten; kaltstellen.
6. Nach 20 Minuten Garzeit die Petersilienwurzeln zum Fleisch in die Kasserolle geben; mit Pfeffer bestreuen; zudecken.
7. Nach weiteren 30 Minuten die Kasserolle abdecken; im Ofen ungedeckt während 10 Minuten fertigschmoren. Garzeit total: 1 Stunde.
8. Fleisch und Petersilienwurzeln mit einer Siebkelle aus der Kasserolle heben. Die Sauce in der Kasserolle aufkochen; mit der in Stückchen beigegebenen Mehlbutter zur gewünschten Konsistenz aufkochen. Abschmecken.
9. Fleisch und Petersilienwurzeln in der Sauce erhitzen und anrichten.

## Kommentar:

Varianten bei den Zutaten: statt Wasser eine Mischung von Wasser und Weisswein nehmen; Salz reduzieren und zusätzlich 1 TL Hühnerbouillonpaste in die Brühe geben; zum Schluss die Sauce mit 1 EL Rahm verfeinern; das fertige Gericht mit 1 EL feingehackter Petersilie bestreuen.



# Laubfrösche

[No. 10]

3–4 Personen

## Zutaten:

1 Kohlkopf; 50 g Weissbrot, ohne Ranft und gewürfelt; 2,5 dl Milch; 1 Zwiebel, fein gehackt; 40 g geräucherter Speck, in Riemchen geschnitten; 1 KL Butter; 2 EL Peterli, fein gewiegt; 300 g Kalbfleisch, gehackt; 60 g Hühnerlebern, geputzt und gehackt; 1 KL Kalbsfond (Instant); 2 Prisen Macis, gemörsert; 20 g Beurre manié; Salz; Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitung:

1. Kohlkopf in einzelne Blätter zerlegen; waschen; in siedendem Salzwasser blanchieren (10 Minuten).
2. 1 dl Milch erhitzen; über das Brot giessen.
3. Zwiebel und Speck in der Butter anziehen (5 Minuten).
4. Brot gut ausdrücken; in einer Schüssel mit der Zwiebel-Speck-Mischung, dem Peterli, dem Fleisch und der Leber mischen; mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Backofen auf 190 Grad vorheizen.
6. Aus der Fülle wallnussgrosse Kügelchen formen; jedes in ein gut abgetropftes Kohlblatt einpacken.
7. Die Frösche dicht nebeneinander in eine flache Gratinform einfüllen.
8. Die restliche Milch mit dem Kalbsfond aufkochen; mit Salz, Pfeffer und Macis würzen; über die Laubfrösche giessen.
9. Die Form für 30 Minuten in den Backofen stellen.
10. Die Flüssigkeit abgiessen und in einem Pfännchen mit Beurre manié binden; über die Laubfrösche geben.

Dazu:

Bratkartoffeln

Kommentar:

Anstelle der Kohlblätter kann das Grüne von Krautstielen verwendet werden.

# Warme Kalbfleischpastete

[No. 84]

4–5 Personen

## Zutaten:

800 g Kalbfleisch (Nuss); 4 dl Weisswein; 1 dl Weissweinessig; 25 g Butter; 1 Ei; Macis; Weissmehl; Pfeffer aus der Mühle; Salz; Butter für die Backform

## Zum Teig:

500 g Weissmehl; 1 Ei; 12 g Salz; 180 g Butter (kalt); 1–2 dl Wasser (kalt); Wähenblech (Ø 28–30 cm), Mörser, Fleischklopfer, kleines Sieb, Pinsel, Wallholz

## Vorbereitung:

1. Das vom Metzger in dünne Tranchen geschnittene Fleisch mit dem Fleischklopfer flachklopfen; in eine Schüssel geben; mit Wein und Essig übergiessen; zugedeckt im Kühlschrank mindestens 72 Stunden beizen, dabei das Fleisch alle 24 Stunden mit der Beize mischen.
2. Teig: Sämtliche Zutaten rasch zu einem homogenen Teig zusammenwirken, dabei etappenweise nur so viel Wasser dazugeben, als wirklich nötig ist. Mindestens zwei Stunden kaltstellen, ergibt ca. 850 g Teig.

## Zubereitung:

1. Backofen auf 200 Grad vorheizen, Backblech mit Butter auspinseln; das Ei in Weiss und Gelb trennen; Macisblätter im Mörser fein zerreiben.
2.  $\frac{3}{4}$  des Teiges auf die Grösse der Backform auswallen, dabei die Ränder nicht zu knapp abschneiden.
3. Teigboden durch das Sieb mit Mehl beschneien; mit den kaum abgetropften Fleischtranchen eine lückenlose Lage darauflegen; mit Pfeffer (grosszügig), Salz und Macis würzen; mit Mehl bestäuben; einige Butterflöckli darüberstreuen.
4. Diese Vorgänge wiederholen, bis alles Fleisch aufgebraucht ist.

5. Den restlichen Teig in den Dimensionen der Backform relativ dünn auswallen; mit einem runden Ausstecher ( $\varnothing$  1 cm) drei Öffnungen aus diesem Teigdeckel ausstechen (Kamine); den Teigdeckel auf das Fleisch in der Pastete legen; einen äusseren Rand von ca. 2 cm Breite mit Eiweiss bepinseln; den Teigrand von aussen darüberklappen und sorgfältig andrücken.
6. Die verbliebenen Teigreste zusammenwirken und wieder dünn auswallen; kleine Verzierungen (Blätter, Sternchen, Halbmonde etc.) ausstechen und auf dem Teigdeckel verteilen. Die gesamte Oberfläche der Pastete mit Eigelb bepinseln.
7. Die Pastete in den Backofen stellen. Nach 45 Minuten Backzeit die Temperatur auf 160 Grad reduzieren; in weiteren 45 Minuten fertigbacken.
8. Warm servieren.

Kommentar:

Als Variante empfehlen wir, anstelle von Macis abgetropfte kleine Kapern und in Stückchen geschnittene Sardellenfilets zu verwenden (vorsichtig salzen!).

# Braut-Mus

[No. 27]

1 Portion

Zutaten:

35 g Butter; 20 g Weissmehl; 1 Prise Salz; 2,5 bis 3 dl Milch; 20 g  
Griesszucker; 1 Briefchen Safranpulver

Zubereitung:

1. In einem Pfännchen 30 g Butter schmelzen.
2. Mehl und Salz dazugeben; unter Rühren kurz schwitzen, ohne dass das Mehl Farbe annimmt.
3. 2,5 dl Milch dazugeben; glattrühren.
4. Zucker und Safran dazugeben; unter gelegentlichem Rühren bei moderater Hitze 10 Minuten köcherlen; bei Bedarf mit wenig Milch verlängern.
5. Unmittelbar vor dem Anrichten die restliche Butter einrühren.

# Wein- / Zitronen-Crème

[No. 36]

4–5 Personen

## Zutaten:

4 (grosse) oder 5 (kleine) Eier; 1 Zitrone (mit unbehandelter Schale); 100 g Griesszucker; 3 dl Weisswein

## Zubereitung:

1. Eier, Zucker und Wein in eine Stielpfanne geben.
2. Das Gelbe der Zitronenschale auf einer feinen (Citrus- oder Muskat-)Raffel dazureiben.
3. Eine Schüssel mit Sieb bereitstellen.
4. Zitrone auspressen; den Saft in ein Massgefäss sieben; mit kaltem Wasser auf das Volumen von 1 dl verlängern.
5. Die Pfanne aufs Feuer setzen; bei mittlerer Hitze unter beständigem Schlagen mit dem Schneebesen bis vors Kochen bringen; nicht ängstlich werden: die Crème soll unter dem Schaum (an der Oberfläche) tatsächlich dicklich werden.
6. Durch das Sieb in die Schüssel passieren; erkalten lassen.
7. Mit Klarsichtfolie abgedeckt im Kühlschrank kaltstellen.

## Kommentar:

Lässt sich sehr gut am Vortag zubereiten und über Nacht kaltstellen. – Variante bei den Zutaten: den Saft von 2 Zitronen verwenden (Flüssigkeit total: 4 dl).

# Fauserlein (Anisleckerli)

[No. 82]

Gibt ca. 30 Stück (Ø 5 cm)

## Zutaten:

2 dl Bienenhonig; 80 g Griesszucker; 15 g Anissamen; 350 g Weissemehl; 2–3 EL Kirsch; 1 gestr. Mokkalöffel Hirschhornsalz (Ammoniumhydrogencarbonat); Mehl zum Auswallen und für das Backblech; Ausstechförmli

## Zubereitung:

1. Das Hirschhornsalz mit dem Kirsch verrühren.
2. Honig und Zucker in einer Kasserolle verrühren; auf mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
3. Sobald der Zucker im Honig aufgelöst ist, den Anis dazugeben.
4. Hitze reduzieren; die Hälfte des Mehls einrühren; Kirsch dazugeben; einrühren.
5. Das restliche Mehl dazugeben; schnell zu einer homogenen Masse rühren; auf eine bemehlte Arbeitsfläche stürzen.
6. Ein grosses Backblech mit Mehl bestäuben.
7. Wenn der Teig nicht mehr heiss, aber noch warm und geschmeidig ist, mit den Händen durchkneten.
8. Auf bemehlter Unterlage gut 0,5 cm dick auswallen; in quadratische Leckerli von 4–5 cm Seitenlänge schneiden.
9. Die Fauserlein auf das Backblech legen; 48 Stunden bei Zimmertemperatur antrocknen lassen.
10. Backofen auf 125 Grad vorheizen (Unterhitze).
11. Auf der Mittelrille des Backofens 20 bis 25 Minuten backen.

# Mandelherz

[No. 78]

4–5 Personen

## Zutaten:

125 g Mandeln, geschält; 125 g Griesszucker; 3 Eigelb; 3 Eiweiss, kaltgestellt; 1 Zitrone mit unbehandelter Schale; 5 g frische Butter; Backform: Herzform oder Springform (Ø ca. 19 cm / 1,5 Liter Volumen)

## Zubereitung:

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen; Backform mit Butter auspinseln.
2. Mandeln in der Mandelmühle reiben.
3. Eigelb und Zucker in eine Schüssel geben; schaumig rühren.
4. Das Gelbe der Zitronenrinde auf einer ganz feinen Raffel in die Eigelb-Zucker-Mischung reiben.
5. Die Mandeln dazugeben; gut mischen.
6. Eiweiss steif schlagen; die Hälfte davon mit der Mandelmasse verrühren; den Rest behutsam darunterheben.
7. Sofort in die Backform füllen und in den heissen Backofen stellen. – Backzeit: 35 bis 45 Minuten.
8. Nach dem Erkalten vorsichtig aus der Backform heben.

## Kommentar:

Geschmacklich interessante Variante: weniger abgeriebene Zitronenschale verwenden, dafür einige Tropfen Bittermandelessenz.



# Weichseln im Glas

[No. 112]

## Zutaten:

ca. 1 kg Weichselkirschen, entstielt; 1 Liter Cognac oder Eau de vie;  
200–250 g Griesszucker

## Zubereitung:

1. Kirschen in ein Einmachglas schichten.
2. Zucker darüberstreuen.
3. Mit dem Schnaps auffüllen.
4. Glas fest verschliessen.
5. Die Kirschen während der ersten sechs Wochen wöchentlich einmal vorsichtig schütteln.

## Kommentar:

Sollte die Sonne so freundlich sein, zu scheinen, kann man das Glas getrost an die Sonne stellen; beschleunigt den Auflösungsprozess des Zuckers. – Die Kirschen sollten nicht randvoll eingefüllt werden, sonst ist das Schütteln nicht möglich. – Sollte frühestens nach vier Monaten aufgemacht werden; hält sich jahrelang. Sollen die Kirschen als Friandises verwendet werden, schneidet man die Stiele kurz ab; zum Anrichten mit (grobem) Griesszucker überzuckern.

# Zitronenbrötchen

[No. 90]

Gibt: 40–45 Stück (Ø ca. 5 cm)

## Zutaten:

250 g Zucker; 2 Eier; 1 Zitrone mit unbehandelter Schale; 125 g Mandeln, geschält und fein gerieben; 65 g Butter; 250–300 g Weismehl; Mehl zum Auswallen; Baktrennfolie; Ausstechförmli

## Zubereitung:

1. Eier und Zucker schaumig rühren.
2. Butter auf schwacher Hitze schmelzen; zum Abkühlen beiseite stellen.
3. Das Gelbe der Zitronenrinde auf einer ganz feinen Raffel in die Eier / Zucker-Mischung reiben.
4. Zitrone auspressen; den Saft in die Eier / Zucker-Mischung geben.
5. Mandeln dazugeben; mischen; Butter zugeben; mischen; die Hälfte des Mehls zugeben; mischen.
6. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und so viel Mehl darunterarbeiten, dass er ausgewallt werden kann; zu einer Kugel formen; in Folie eingepackt einige Stunden (über Nacht) kaltstellen.
7. Backofen auf 175 Grad vorheizen.
8. Backblech mit Backfolie auslegen.
9. Den Teig auf bemehlter Unterlage nicht zu dünn auswallen; Brötchen ausstechen und auf das Blech legen.
10. Backzeit: 12 bis 15 Minuten; die Brötchen sollen kaum Farbe annehmen.

## Kommentar:

Wer den Zitronengeschmack kräftiger wünscht, fügt dem Teig 50 g feingewiegtes Zitronat bei.

