

Kalbs- und Schweinekotlette

- 1 Löffel Fett
- 1 Löffel Mehl
- 1 Kotelette
- ¼ Tasse Wasser
- ½ Kaffeelöffel Salz

Die Kotelette im Mehl wenden, das Fett heissmachen, die Kotelette darin mit beiden Seiten braten, salzen, das Wasser beifügen und die Kotelette nicht ganz zudeckt weildämpfen. Kochzeit: 15—20 Minuten.

e) Sauerbraten

Das Fleisch und eine Bratengamitur in heissem Fett auf allen Seiten braten, grosse Fleischstücke werden herausgenommen. Im zurückgebliebenen Fett das Mehl schön braun rösten, das nötige Wasser beifügen, salzen und das Fleisch mit der Gamitur darin weildkochen.

Braunes Kalbs-, Schweins- und Hindsoussen

- 1 Löffel Fett
- 400 g Mochen
- 1 besteckte Zwiebel
- 3 Löffel Mehl
- 2 Tassen Wasser
- 1 Kaffeelöffel Salz
- 1 Rübli

Das Fleisch in 2—3 cm grosse Würfel schneiden und im heissen Fett braten. Die Bratengamitur mitbraten, das Mehl beigeben und hellbraun rösten. Dann das Wasser zugossen, die Sauce glattrühren, salzen und zudeckt weildkochen. Kochzeit: 1—1½ Stunden.

Fleischbeize

- 1 Tasse Wasser
- 4—6 Pfefferkörner
- 1 Tasse Essig
- 2 besteckte Zwiebelhälften

Fleisch, Pfeffer und die besteckten Zwiebeln in eine glasierte Schüssel legen. Wasser und Essig zusammen aufkochen, erkalten lassen und darübergossen. Die Beize muss das Fleisch bedecken. Die Schüssel mit einem Porzellaneller zudecken und während 4—6 Tagen an einem kühlen Ort stehenlassen. Das Fleisch jeden Tag wenden.

Schnellbeize

Die Beize wie oben heiss über das Fleisch gossen und während 2—3 Tagen stehenlassen. Sie wird in denjenigen Fällen verwendet, wenn nur kurze Zeit zum Beizen zur Verfügung steht.

Sauerbraten

- 1 Löffel Fett
- 2 Tassen Beize und Wasser
- 500 g Mochen
- 3 Löffel Mehl
- 1 Kaffeelöffel Salz

Das vorher eingebeizte Fleisch gut vertropfen lassen, eventuell abtrocknen. Im heissen Fett das Fleisch braten. Das Fleisch herausnehmen und das Mehl hellbraun rösten, mit Beize und Wasser zu einer glatten Sauce anrühren, salzen und das Fleisch zudeckt weildkochen. Kochzeit: 1½ Stunden.

Herz als Sauerbraten

- 1 Löffel Fett
- 2 Tassen Beize und Wasser
- 1 Kalbsherz
- 1 Kaffeelöffel Salz
- 3 Löffel Milch

Das vorher gereinigte und eingebeizte Herz gut vertropfen lassen, eventuell abtrocknen. Im heissen Fett braten, herausnehmen und das Mehl hellbraun rösten, mit Beize und Wasser zu einer glatten Sauce anrühren, salzen und das Herz zudeckt weildkochen. Kochzeit: 1½—2 Stunden.

Kaninchen-, Schweins- und Hindspeffer

- 1 Löffel Fett
- 2 Tassen Beize und Wasser
- 500—600 g Fleisch
- 3 Löffel Mehl
- 1 Kaffeelöffel Salz

Das Fleisch in gleichmässige Würfel schneiden und während 3—4 Tagen in die Beize legen. Das eingebeizte Fleisch gut vertropfen lassen, eventuell abtrocknen. Im heissen Fett das Fleisch braten. Das Mehl kurz mitrösten, mit Beize und Wasser zu einer glatten Sauce anrühren, salzen und zudeckt weildkochen. Kochzeit: ¾—1½ Stunde. Je nach Würfelgrösse und Fleischart.

Fleischresten-Verwendung

Fleischhaché (Gehäck)

- 1 Löffel Fett
- 1 Löffel Mehl
- 1 Zwiebel
- Brühe oder Wasser
- Zirka 250 g Fleischresten
- Salz

Die feingehackte Zwiebel im Fett dämpfen, die gehackten Fleischresten und das Mehl mitdämpfen; Brühe beifügen, salzen und aufkochen. Kochzeit: 5—10 Minuten.

Verwendung: Als Gericht oder als Füllung von Kohl, Rüb Kohl, Tomaten, Kartoffeln, Omeletten, Kräpfli, Kuchen usw.

Schnitzfleisch

Gleiche Zubereitung wie Fleischhaché. Die Fleischresten in Scheibchen schneiden. Nach Beifügen vor dem Anrichten etwas Beigeben.

Fleischomeletten

- Omeletenteig
- Fleischresten
- Fett zum Backen

1. Art. Die gehackten Fleischresten mit dem Teig vermischen und Omeletten backen.

2. Art. Gebackene Omeletten mit Fleischhaché bestreuen und aufrollen.