

Rehjaeger mit Knödel

Kochbuch.

motto:

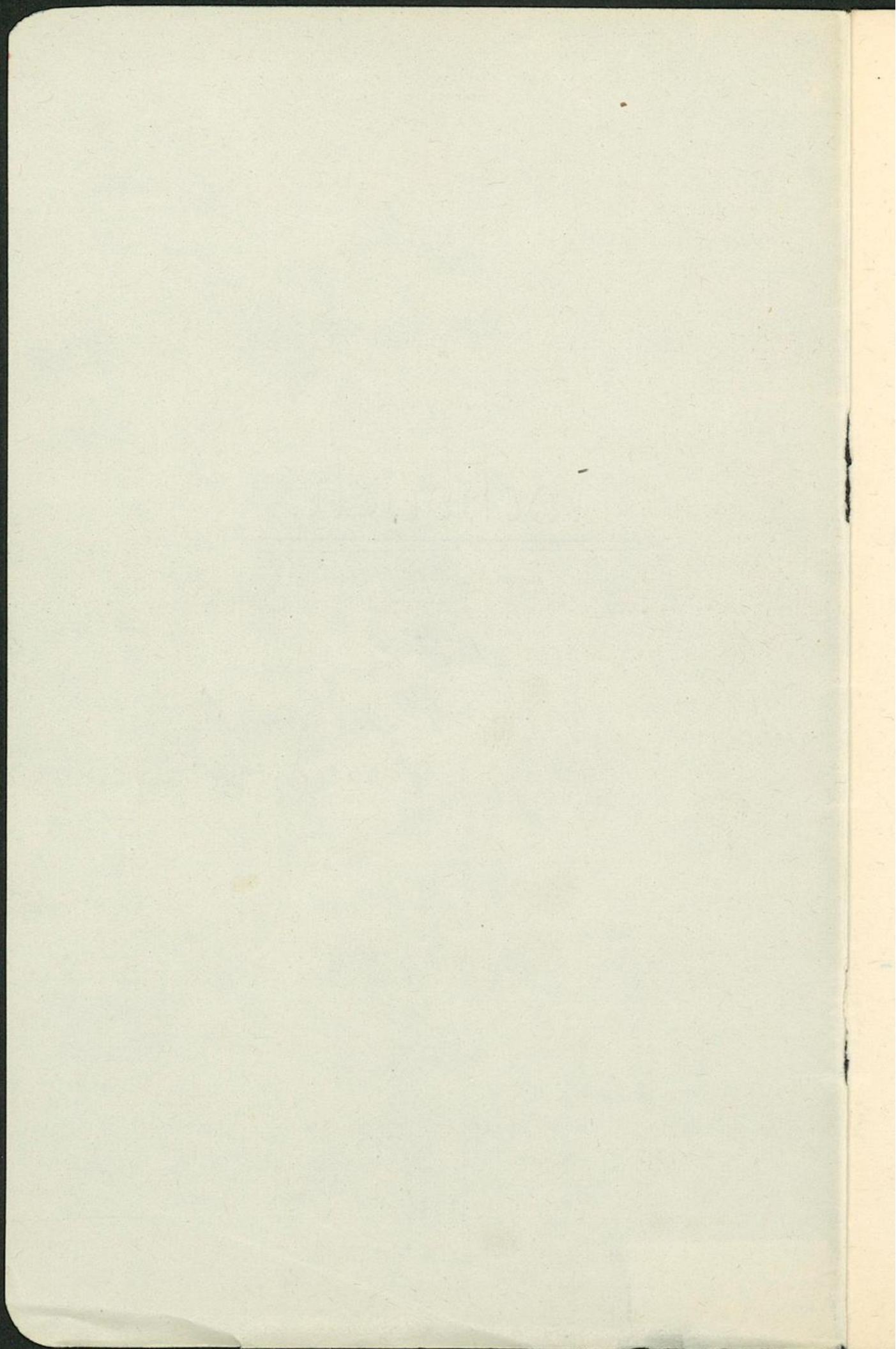
Lohn nach

Verdienst. —

Josefine Nast, Wien.

A68

12. Feber 1939.



Rehjunges mit Knödel.

Vom Rehfleisch entfernen wir die unnötigen Knochen und marinieren am Vortage mit blättrig geschnittenem Wüzelwerk und Zwiebel, etwas Knoblauch, Petersilienstengel, $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, etwas Küttelkraut und $\frac{1}{4}$ l Rotwein oder einige Esslöffel Essig ein, legen alles zusammen in ein passendes Geschirr und übergießen alles mit etwas Blut. Haben wir kein Rehblut, so können wir Hasenblut nehmen, oder, falls dieses nicht vorhanden ist, güssen wir mit der Beize und Rahm auf.

Zubereitung:

Hier legen das Rehjunge auf ein Sieb, lassen es gut abtropfen, braten es in heissem Fett mit dem Wüzelwerk an, stauben

mit 1-2 Esslöffel Mehl, gessen mit der
notigen Flüssigkeit, Suppe oder Wasser,
auf und lassen weichdünsten. Wir nehmen
nun die weichgekochten Stücke mit der
Gabel heraus, verrühren die Beize mit
 $\frac{1}{8}$ l Rahm, und mischen alles zusammen
mit der Sauce, lassen aber nicht mehr
kochen, sondern nur ziemlich heiss
werden. Wir passieren die Sauce, nachdem
wir sie abgeschmeckt haben über das
Rehjunges. Wir können dasselbe noch
verfeinern, indem wir einige in Viertel
geschnittene Champignons und Speck-
würfel dazugeben. Wir servieren Semmel-
oder Kartoffelknödel dazu.

Hasenzunges mit Knödel.

Dieses wird wie Rehjunges behandelt.

Beize für Wildpret.

2

Das Fleisch muss von der Beize immer vollständig bedeckt sein. Deshalb ist es notwendig, keine allzu grossen Geschirre oder Töpfe zu verwenden, da sonst die Gefahr des Auslängens besteht und das Fleisch nach dem Dünsten nur sehr trocken wird. Das Fleisch wird abgehäutet, gut geklopft, mit einigen zerdrückten Wacholderbeeren eingerieben und in den Topf gelegt. Einen Teil Wasser und einen Teil Rotwein oder Essig lassen wir mit etwas Thymian, einigen Pfefferkörnern, einem kleinen Stückchen Lorbeerblatt, einigen Gewürzkörnern, etwas Grünem, einer Petersilienwurzel, feingeschnittener Zwiebel, etwas Majoran & mit grobgeschnittenem Wurzelwerk aufkochen und

gießen es nach dem vollständigen Erkalten über das Fleisch.

Vor dem Dünsten wird das gebeizte Fleisch abgetropft, gespickt und gesalzen, mit etwas Würzelwerk angebraten und mit der durchgesehenen Beize langsam fertiggedünstet.

Oder - als zweite Zubereitungsart - wird das Fleisch mit den angegebenen Gewürzen, nur in saurer Milch - statt der Beize - übergossen und die vorgeschriebene Zeit an einem kühlen Ort stehen gelassen. Diese Beize können wir zu allen Zeiten von Wildbret verwenden.

Schinkenfleckerln (schnelle Art).

$\frac{1}{4}$ kg in Salzwasser gekochte Fleckerln mischen wir mit 30 dkg feingehacktem,

in Butter oder Fett leicht angeröstetem³
Schinken oder Sechfleisch und servieren
mit Salat.

Schinkenfleckerln (andere Art).

Die wie im Rezept vorher behandelte
Schinkenfleckerlmasse mischen wir mit
einem fläumigen Abtrieb von 3 dkg
Butter und 1 Eidotter verrühren gut und
fügen zum Schluss $\frac{1}{8}$ l Rahm und
den Schnee von 1 Eiklar bei, füllen sie
in eine passende Auflaufschüssel und
backen im Rohr schön goldgelb.

Krautschnitzel.

Hier hacken ein kleines Häuptel Kraut
fein und dünsten mit etwas Fett und
Wasser (auf)weich. Hier lassen auskühlen,
fügen 2 ganze Eier und 2 kleinge-
schnittene Knackwürste und so viel

Brösel bei, dass sich die Masse bindet.

Wir salzen, pfeffern und formen Laibchen, die wir in Mehl, Ei und Brösel tauchen und goldgelb in Fett herausbacken.

Zwiebelrostbraten mit

Bratkartoffeln.

Wir nehmen 2 Stück ca. 20 Stk schwere Rostbraten, klopfen sie, salzen, pfeffern und braten sie auf beiden Seiten auf starkem Feuer rasch ab. Wir legen sie auf die zum Servieren bereitgestellte Platte und rösten inzwischen in der gleichen Pfanne im selben Fett 2 feinnudelig geschnittene Zwiebeln goldgelb an, fügen etwas zerdrückten Knoblauch in der Grösse 2 er Pfefferkörner sowie einen

Spritzer Essig bei und gessen mit ca $\frac{1}{8}$ l Suppe oder Wasser auf. Mit

4

diesen Saft übergießen wir dann die
Rostbraten und servieren gleich. Wir
geben Bratkartoffeln dazu.

Annakartoffeln.

$\frac{1}{2}$ kg rohe, geschälte Kipflerkartoffel schneiden
wir schön blättrig und braten in Fett
leicht an. Wenn die Kartoffeln halb ge-
braten sind, salzen wir sie und füllen
dieselben in eine passende Kasserolle,
gießen das Fett darüber und pressen sie
recht gut mit einem Löffel fest anein-
ander und backen sie im Rohr unter
öfterem Pressen fertig. Wir stürzen sie auf
die zum Servieren bereitete Platte.

Naturkartoffeln.

Unter Naturkartoffeln verstehen wir mit
Schale gekochte Kartoffeln.

Salzkartoffeln.

Ca. $\frac{1}{2}$ kg geschälte, rohe Kartoffeln schneiden wir, je nach der Grösse, in Viertel oder in die Hälfte und kochen in Salzwasser weich.

Kartoffelschnee.

Die kurz vor dem Servieren in Salzwasser gekochten Kartoffel pressen wir durch einen Kartoffelquetscher direkt in die zum Servieren bereitgestellte Schüssel und servieren so, ohne eine Veränderung damit vorzunehmen.

Butterkartoffeln.

Die in Salzwasser gekochten Kartoffeln schwenken wir in etwas zerlassener Butter.

Petersilienkartoffel.

In ca. 4-6 lkg Fett oder Butter lassen wir 1 Esslöffel feingehackte Petersilie etwas anschwitzen, fügen die in Salzwasser weichgekochten Kartoffel hinzu und schwenken gut.

Kümmelkartoffel.

Hier lassen in 4-6 dkg Butter oder Fett 1 Esslöffel Kümmel ausschwitzen und fügen die in Salzwasser gekochten Kartoffel bei.

Strudelteig.

Nus 15 dkg halbgruffigen Mehl, 1 Eiklar, etwas Salz, 1 Kaffeelöffel Öl & ca. 1/8 l lauwarmen Wasser machen wir aus einem Strudelteig, den wir auf dem mehlbestäubten Brett 1/4 Stunde zugedeckt ruhen lassen. Auf einem bemehlten Tuch rollen wir den Teig der Länge nach aus und ziehen ihn, mit bemehlten Händen, mit dem Handrücken nach oben, papierdünn aus, bestreichen oder bestreuen dann mit der Fülle, schneiden die dickeren Teigenden ab und rollen durch Heben des Tuches den Strudel ein, bis zum Abschluss des Teiges, den wir mit etwas zerquältem Ei bestreichen (das Bestreichen mit Ei ist nur dann notwendig, wenn wir den Strudel sieden).

Krautstrudel.

1 kg Weisskraut befreien wir von den dicken
Adern & Strünken, wiegen es mit dem Wiege-
messer fein zusammen, geben es in eine
Schüssel & salzen es.

Nach $\frac{1}{4}$ Stunde drücken wir
das Kraut mit den Händen gut aus,
damit das Wasser herauskommt, kochen
in 5 dkg Fett eine kleine, geschälte, ganz
feingehackte Zwiebel mit ganz wenig Zucker
goldgelb an, geben eine Prise Paprika
dazu, gessen mit etwas Suppe auf & lassen
darin das gewiegte, gewaschene Kraut
weichdünsten, streuen dann etwas
Mehl darüber, salzen und pfeffern nach
Geschmack, verrühren gut und füllen
nach dem Erkalten damit den Strudel-
teig, teilen in Portionen und kochen
in Salzwasser fertig.

Rindssuppe mit Risi-Pisi.

Unter 6 dkg weichgedünsteten Reis mischen
wir 4 dkg weichgekochte, grüne Erbsen; Wir

geben zu dieser Suppe geriebenen Parmesan⁷ 6

Crèmekompott.

$\frac{1}{2}$ kg Pfirsiche düstere, abgetropft
in eine Glasschüssel legen, mit
Mäulenwammelerde überstreichen,
2 Dotter, $\frac{1}{4}$ Liter Milch, 4 dkg Mehl, 4 dkg Staub-
Zucker glatt abrühren, am Feuer ohne
kochen, dick sprudeln, erkaltet
Schnee von 2 Eiklar Rührmenge, über
das Kompott geben, kalt stellen.
Nach 2 Stunden mit Biskotten besteckt,
auftragen.

gelbe zu einer Suppe d. gewöhnlich in
Kampanien

1 lb. Weizenmehl 1/2 lb. Butter 1/2 lb. Speck

1/2 lb. Käse 1/2 lb. Fleisch 1/2 lb. Zwiebeln

1/2 lb. Petersilien 1/2 lb. Basilikum 1/2 lb. Schnittlauch

1/2 lb. Majoran 1/2 lb. Dill 1/2 lb. Fenchel

1/2 lb. Kümmel 1/2 lb. Anis 1/2 lb. Pfeffer

1/2 lb. Salz 1/2 lb. Essig 1/2 lb. Öl

1/2 lb. Wein 1/2 lb. Bier 1/2 lb. Milch

1/2 lb. Honig 1/2 lb. Zucker 1/2 lb. Nüsse

1/2 lb. Mandeln 1/2 lb. Rosinen 1/2 lb. Feigen

1/2 lb. Datteln 1/2 lb. Apfelsinen 1/2 lb. Zitronen

1/2 lb. Orangen 1/2 lb. Limonen 1/2 lb. Grapefruits

1/2 lb. Melonen 1/2 lb. Wassermelonen 1/2 lb. Kürbisse

1/2 lb. Kürbiskerne 1/2 lb. Sonnenblumenkerne 1/2 lb. Sesam

1/2 lb. Leinöl 1/2 lb. Olivenöl 1/2 lb. Rapsöl

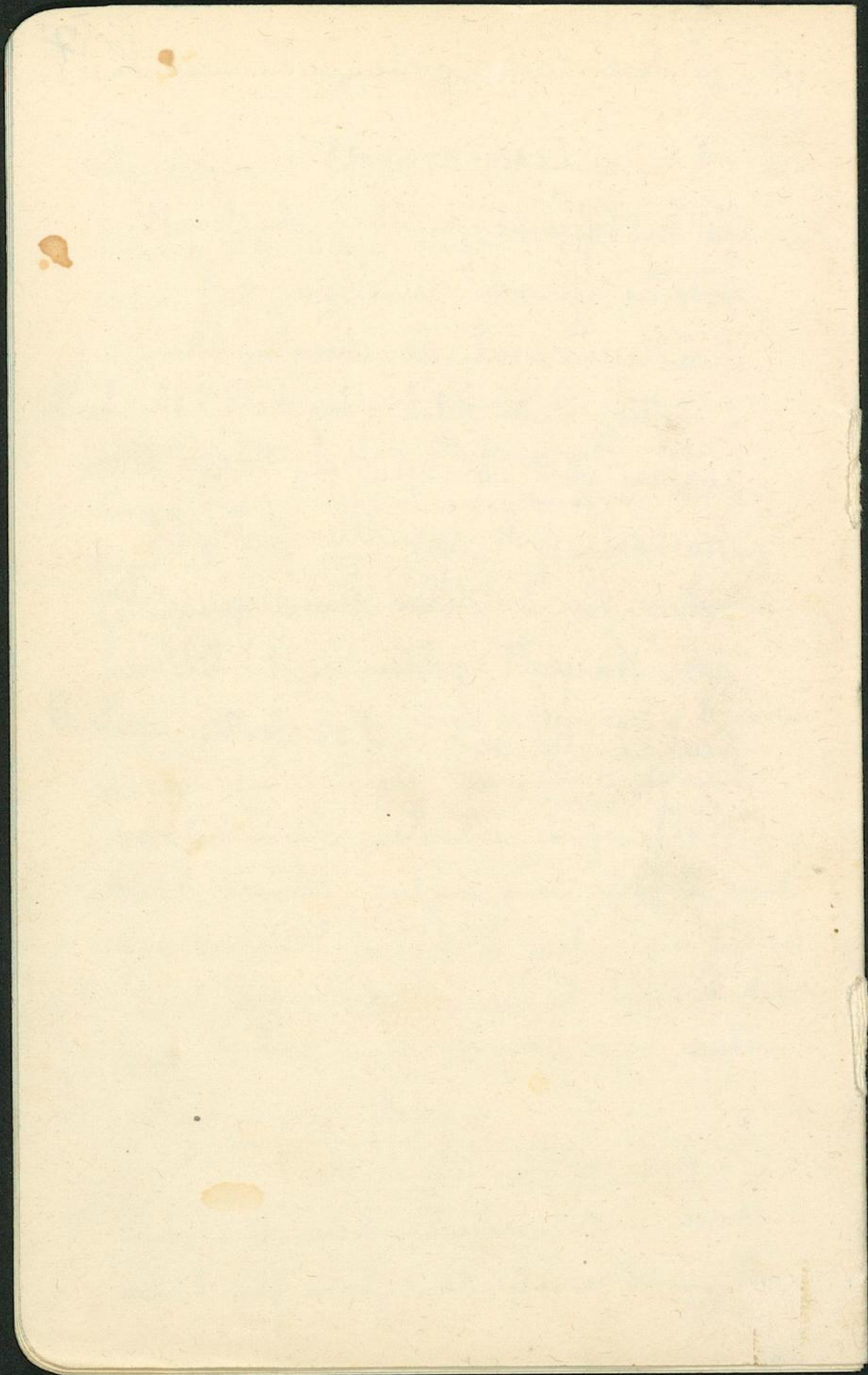
1/2 lb. Butter 1/2 lb. Speck 1/2 lb. Fleisch

1/2 lb. Käse 1/2 lb. Eier 1/2 lb. Milch

Rindfleisch mit Reis-Pilau

1 lb. Rindfleisch 1 lb. Reis 1 lb. Zwiebeln
1 lb. Petersilien 1 lb. Basilikum 1 lb. Schnittlauch

7



Rehungen und Knödel

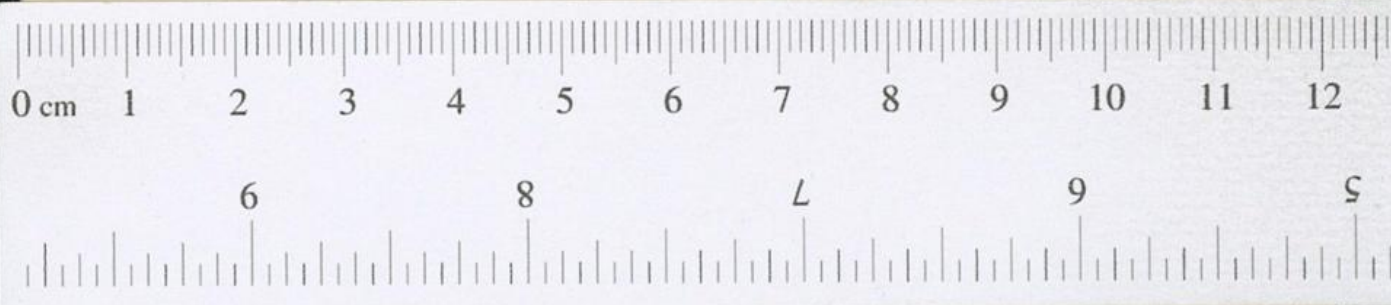


NOTIZBUCH

Worte:

Lohn nach

verdienst, —



Josefine Nast, Wien.

A68

12. Februar 1939.