

XVI. Abschnitt.

Dom Schwein.

Gedünsteter Schweinschlägel.

Von dem Schlägel eines jungen Schweines wird der Knochen ausgelöst, worauf man ihn salzt, mit Kümmel einreibt, in eine schöne Form rollt und so festbindet. Ferner mache man in einer tiefen Casserole Schmalz heiß, lasse darin ein wenig Zucker braun werden, gebe dann alle Gattungen blätterig geschnittene Wurzeln und Zwiebel, sowie auch die kleingehackten Knochen dazu, worauf man den Schlägel mit Vorsicht, daß die Haut nicht beschädigt wird, hineinlegt, ein wenig Essig und Suppe darangibt und so das Fleisch zugebedeckt dünsten läßt, wobei man aber zu Zeiten nachzusehen hat, damit der Saft nicht eingeht. Dann dreht man das Fleisch um und gibt ein wenig Buttersauce daran, damit der Saft nicht zu dünn und leer ist, und wenn es weich genug ist, wird es herausgelegt, worauf man den Saft durch ein Sieb laufen läßt, das Fett rein abnimmt und ein wenig Wein zugibt; der Schlägel jedoch wird auf die Knochen warmgelegt.

Schweinsfilets am Rost mit Sauce à la Ménéould.

Das Carrée wird ausgebeint, geschnitten, geklopft, gesalzen und etwas papricirt und mit zerlassener Butter vorsichtig am Rost gebraten. Nach dem Umdrehen kommt obenauf ein wenig Kräuterbutter, worauf das Filet mit obiger Sauce, welche auf Seite 28 zu finden ist, angerichtet wird.

Florentinerbraten.

Ein ausgelöstes Carrée, von dem man die Haut abgetrennt, wird mit einem dünnen Messer vorgestochen, dann abwechselnd mit Krebschweifchen, Zunge und Sardellen gespickt, worauf man die Haut wieder vorsichtig daraufbindet und das Fleisch in einem kurzen Saft mit Kümmel und Wurzeln brät. Letzteren seigt man dann ab, gibt ein wenig Citronensaft dazu, läßt ihn nochmals gut aufkochen und nimmt schließlich das Fett rein ab.

Schweinsnierdel.

Diese werden ebenso wie die Schöpsnierdel bereitet (siehe S. 113).

Krautfleisch.

Zu diesem wird am liebsten junges Krenfleisch verwendet, welches mit Salz und Kümmel nur in dem nöthigen Wasser, damit der Saft recht kurz bleibt, gekocht wird; bevor es weich genug ist, gibt man das Kraut dazu, welches man jedoch nur einige Minuten kochen läßt, worauf man Zwiebel in heißem Schmalz anlaufen läßt und dieses über das Kraut brennt.

Pökel- oder Surfleisch.

Dieses wird ebenso behandelt wie das vorhergehende, nur wird es früher eingesalzen und erst, wenn es gehörig eingebeizt ist, gekocht.

Schinken und Kaiserfleisch einzusalzen.

Diese haben die gleiche Behandlung. Nachdem man in einem Mörser Salz, ein wenig Salpeter, Koriander, Chalotten, Wacholderbeeren, Gewürzkörner, Gewürznelken, Citronenschalen, ein Lorbeerblatt und Kuttelkraut recht fein gestoßen und das Fleisch damit gut eingerieben hat, wird letzteres in ein dazu passendes Geschir gelegt, wobei man sehen muß, daß alle Höhlungen gut ausgefüllt sind, dann luftdicht verschlossen und durch 3 Wochen an einen sehr kalten Ort gestellt, worauf man es erst mit einigen Steinen beschwert. Sollte das Fleisch nicht von selbst so viel Wasser

ziehen, daß es von letzterem bedeckt wird, so lasse man ein wenig Salz in frischem Wasser auflösen und gebe es darüber. So bleibt das Fleisch 3—4 Wochen stehen und gibt das sogenannte Pökel- oder Surfleisch, welches nun, nachdem man die Gewürze vorher abgewaschen hat, geräuchert wird.

Rinds- und Schweinszunge

wird ebenso eingepökelt.

Gedämpfte Schinken.

Der Schinken wird vorerst durch 24 Stunden in frisches Wasser gelegt und öfters abgewässert, damit er die Salzsäure verliert, worauf er, nachdem man das Kreuz- und Rohrbein ausgelöst hat, mit Vorsicht zusammengerollt und mit Spagat gebunden wird. Ferner läßt man in einer Casserole Wurzel und Zwiebel in Butter anlaufen, gibt auch die zusammenghackten Knochen dazu, auf welche man den Schinken legt, der nun gut verschlossen im Rohr unter öfterem Nachgießen von Suppe, zuletzt aber von Rothwein gedünstet wird. Wenn er weich ist, legt man ihn heraus, den Saft seigt man ab, gibt dann ein wenig Madeira zu und entfernt das Fett.

Gefüllte Schweinsbrust.

Dazu wählt man die Brust von jungen Schweinen, doch darf sie nicht zu schmal vom Carrée abgehakt werden. Die Behandlung ist derjenigen der Kalbsbrust (siehe S. 106) gleich, doch muß selbe geschrópft werden.

Gedünstete Schweinscotelettes.

Nachdem man die Rippen von den Cotelettes abgelöst hat, werden letztere gefalzen, mit Kümmel bestreut und mit Mehl bestäubt, dann in heißem Schmalz halb abgebraten, worauf man darauf sieht, daß sie eine braune Farbe bekommen und sie reihenweise in einen Plafond legt. Mittlerweile hat man fein nudelig geschnittenes Wurzelwerk und Zwiebel in Schmalz anlaufen lassen und mit Suppe

und ein wenig Essig, nachdem man das Fett abgeseiht hat, aufgegossen, und indem man nun ersteres über die Cotelettes schüttet, gibt man auch ein wenig Glace, sowie rohe, jedoch geschälte und in vier Theile geschnittene Erdäpfel zu, und so läßt man die Cotelettes gut zugedeckt ausdünsten.

Schweinscotelettes à la Robert.

Die Cotelettes werden naturgebraten und dann mit einer Sauce à la Robert (siehe S. 27) angerichtet.

Gebratene Spanferkel.

Nachdem das Spanferkel rein gepuht, aufgemacht und der Schlund und die Augen entfernt sind, wird es mit Salz und Kümmel gut eingerieben, der Bauch aber mit einigen halben Semmeln ausgefüllt, worauf man einen dünnen langen Kochlöffel oder ein dazu passendes Eisenstangel durch das Ferkel sticht und die Ohren und den Schweif mit vorher gut eingefettetem Papier umwickelt, damit selbe sich nicht fengen. Nun wird das Schweinchen auf einem Bleche trocken gebraten, wobei es anfänglich mit Speck und Bier bestrichen wird, was man aber schließlich unterläßt, damit die Haut recht reich bleibt. Wenn das Thier sehr stark ist, rechnet man 1½ Stunden zum Braten.

Schweinsfuß.

Dazu verwendet man zumeist die »Zuwage« (die Abfälle des geschlachteten Schweines, wie Füße, Ohren. c.), welche in kleine Stücke gehackt und in einer Casserole in Wasser nebst ein wenig Essig, Salz, Gewürz, Wurzeln, Zwiebel, einem Lorbeerblatt und Kuttelkraut sehr weich gekocht werden; dann seiht man den Saft ab, wobei das Fett abgenommen wird, und klärt ihn mit ein wenig Eiweiß, wie man das Aspik klärt, die Knochen aber werden von dem Fleische ausgelöst, dieses wird auf tiefen Tellern schön eingetheilt und nachdem es mit dem Sud übergossen wurde, an einen kalten Ort zum Stocken gegeben. Will man aber die Sulz zierlich hergerichtet haben, nehme man eine Sulzform, stelle sie,

nachdem man ein wenig Aspik hinzugegeben, schön gerade ins Eis, wonach man sie mit Eiweiß oder Trüffeln oder sonst Verschiedenem auslegen kann, gebe dann wieder langsam und tropfenweise, damit die Düse nicht verschoben wird, Aspik, wenn es schon fest ist, nochmals solches und zuletzt das Fleisch zu, welches man mit dem gleichen Sud aufgießt und dann stocken läßt. Schließlich deckt man eine Schüssel über die Form und stürzt letztere, wobei sie schnell durch laues Wasser gezogen wird.

