IX. Kapitel.

Von Einsäuerungen.

334. Eine Marinade.

2 weiße Zwiebel, 2 Petersiliewurzel, 2 gelbe Rüben und 1 Zellerkopf werden in Blätter geschnitten, mit 6 Lorbeerblättern, Thimian, 3 Zeherl Knofel, 6 Nelken, 1 Stück Ingwer, 1 Kaffeelöffel Pfeffer, eben so viel Neugewürz, 1 Eßlöffel Salz, Muskat, Lemonieschale und Saft gewürzt, in 14 Deka Butter eine Weile abgedünstet, mit 5 Deciliter Weinessig und 3½ Deciliter Wasser genäßt, ½ Stunde lang gekocht und nach diesem kalt gestellt. Die zu säuernde Sache wird hineingelegt, genau bedeckt und 4—6 bis 8 Tage nach Bedarf darin gelassen.

335. Eine Presse (Braise).

2 Zwiebel, 2 Petersiliewurzel, 2 gelbe Rüben und 1 Zellerkopf werden zu Blättern geschnitten, mit 2 Lorbeerblättern, Thimian, 7 Nelken, Neugewürz, Ingwer, weißem Pfeffer, Lemonieschale und Salz gewürzt, mit 28 Deka würfelig geschnittenen Schinken, 14 Deka reinen Speck belegt, ½ Stunde langsam gekocht und kalt verwendet.

336. Aspic.

Zu einem Aspic im Kleinen nimmt man ½ Kilo Rindfleisch, ½ Kilo Kalbfleisch, 14 Deka Schinken, ½ alte Henne, von welcher die Brust weggenommem wird, man schneidet das Fleisch in Scheibchen, legt es in eine Kasserolle, dazu den geschnittenen Schinken

und die Henne, gießt 1 Anrichtlöffel voll Suppe darauf, gibt es ans Feuer, schäumt es ab und läßt es gelb ansetzen, gießt dann kaltes Wasser darauf, gibt dazu 2—3 rein geputzte Kälberfüsse, 1 große Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 2 Petersiliewurzel, 2 Lorbeerblätter, 2 Zeherl Knofel, 4 Nelken, 10 Pfefferkörner, 1 Stück Ingwer, von $^1/_2$ Lemonie die Schale und Salz, läßt es langsam 4—5 Stunden kochen, so daß man die Hälfte der Brühe davon erhält. Nun gießt man Alles durch ein feines Sieb, läßt es erkalten und nimmt alles Fette davon ab; dann gibt man von 2 Eiern das Klar in eine Kasserolle, nebst 1 Glas guten weißen Wein, 1 Anrichtlöffel voll weißen Essig, schlägt es mit einer Schneeruthe so lange, bis es kocht; hierauf zieht man es bei Seite, deckt es zu und läßt es $^1/_2$ Stunde ziehen, ja nicht kochen. Hernach gießt man das fertig gewordene Aspic durch eine über einen umgekehrten Stuhl gebundene Serviette in eine tiefe Schüssel, und das Durchgelaufene so oft wieder auf die Serviette, bis es völlig klar ist. Man kann den Aspic je nach Bedarf auch roth färben.

337. Fasten-Aspic.

Der Kopf, Schweif und die Schuppen vom Fisch werden mit 1 Zeller, 1 Petersiliewurzel, 1 gelben Rübe, 1 Zwiebel, 2 Zeherl Knofel, Lorbeerblatt, Ingwer, Pfeffer, Neugewürz, Lemonieschale und Salz auf einem Stückchen Butter $^1/_2$ Stunde gedünstet, jedoch so, daß es nicht anbrennt. $3^1/_2$ Deciliter Oesterreicher Wein, eben so viel starke Erbsenbrühe und etwas Essig lasse eine Weile kochen, gebe dann ein Stückchen roth gerösteten Zucker wegen besserer Farbe hinzu, und wird zuletzt so behandelt und geklärt wie das Aspic der vorigen Nummer; man kann es auch mit Preiselbeersaft färben.