Bindemittel

für Suppen, Saucen, Gemüse, Ragouts.

Eines der gewöhnlichsten Bindemittel ist die Einbrenn, dann die leichte Mehlschwitze, die Panade und das Beschamel. Durch diese Zusätze werden die Speisen und ihre Bestandtheile innig miteinander verbunden, verdickt und dadurch ausgiebiger, sowie geschmackreicher gemacht. Im Falle, dass man keines dieser angegebenen Mittel verwenden will, hauptsächlich dann, wenn eine nur kurze Sauce gemacht wird, genügt ein leichtes Bestäuben mit Mehl für den erwähnten Zweck.

Die Einbrenn. In heißem Fett, Butter oder Schmalz läßt man so viel Mehl anlaufen, als das Fett in sich aufnimmt.

Die Einbrenn kann licht, mittelgelb oder braun gemacht werden. Je dunkler die Einbrenn nöthig ist, desto länger muß das Mehl im Fett unter fleißigem Umrühren geröstet werden.

Weitere Bindemittel, besonders für verschiedene Tracen, Mehlspeisen oder Fleischfüllen sind die Panaden und das Beschamel.

Die Panade ist eine Art Semmelbrei (Mus, Koch) und wird hauptsächlich zum Binden von Fülle verwendet. Von einer Semmel wird die Rinde abgeschält, das Weiße in kräftiger Fleischbrühe eingeweicht, dann wieder fest ausgedrückt, in heißer Butter zu einem dicklichen Brei verrührt, der erst, fast erkaltet, mit Eierdotter gut verrührt und zum weiteren Gebrauche in Porzellangeschirr aufbewahrt wird.

Beschamel kann für Mehlspeisen, Fleisch-, Fisch- und Krebsgerichte verwendet werden und wird nach den in Verwendung kommenden Zuthaten auch benannt.

Für Mehlspeisen wird Beschamel wie nachstehend angerührt: In heißer Butter wird das entsprechende Quantum Mehl möglichst rasch (ohne sich zu färben) angerührt, mit kaltem süßen Rahm zu einer glatten dicklichen Masse angerührt, die so lange bearbeitet wird, bis sie sich vom Kochgeschirre loslöst.

Zu Fleischsaucen wird Fleischbrühe zum Bergießen genommen.

Semmelbeschamel wird wie die Panade erst zubereitet, dann die ausgedrückte Semmel in heißer Butter zur glatten Masse gekocht.

Fleischbeschamel. Fleisch und Geflügelabgänge (Keste) werden mit feingeschnittenem Wurzelwerk und Gewürz in fetter Suppe eingedämpft, dann mit Suppe aufgegossen, mit einer kleinen lichten Buttereinbrenn glatt verrührt und mit süßem kalten Rahm aufgeköcht.

Fischbeschamel wird aus billigem Fischfleisch und solchen Kesten wie Fleischbeschamel zubereitet, dann durch ein Sieb gestrichen, nach Bedarf mit süßem kaltem Rahm verdünnt.

Krebsbeschamel. Ist in der Küche Krebs- oder Hummerbutter vorrätzig, so wird diese heiß gemacht, feingeschnittene Zwiebel und Mehl darin geröstet, mit kaltem Rahm verkocht, wie die vorigen; oder man gibt eine entsprechende Menge Krebsfleisch in heiße Butter, staubt Mehl daran, verkocht das Ganze mit gutem süßem Rahm zur dicken Sauce, die passiert zur beliebigen Verwendung aufgehoben wird.

Fracen oder Füllen

für verschiedene Fleischspeisen, Pasteten, Ragouts,
Knöderln, Fricandellen, Croquets u. s. w.

An erster Stelle hat man bei Herstellung von Fracen zu sorgen, dass nur zartes Fleisch sowohl roh als gekocht in Verwendung gelangt. Das Fleisch muss also von allen Sehnen, Häuten, Knorpeln, Splittern zc. befreit werden, worauf es beschabt, gestoßen oder einigemal durch die Fleischmaschine getrieben wird. Ebenso müssen alle Ingredienzien, als Zwiebel, Wurzeln, Schwämme zc., aufs feinste gewiegt oder gestoßen, daruntergemischt werden, so dass der Brei sich gleich einem feinen Wurstbrät streichen lässt. Als weitere Zuthat sind noch Eidotter und Semmel zu nennen, Panade und Gewürz. Die Panade soll ein Drittheil, das zweite Drittel Fleischmasse, der dritte Theil Fett sein, doch nur im Großen und Ganzen. Abweichungen kommen auch hier öfters vor und wir wollen hier nur einen Theil der gebräuchlichsten Arten bringen.

Kalbfrace. 300 gr zartes Kalbfleisch, 150 gr Speck wird fein faszirt mit 150 gr Beschamel oder Panade vermengt, nach Geschmack gewürzt, mit 1 Ei und 1 Dotter verrührt, bis zum Gebrauche kaltgestellt. Wird rohes Fleisch verwendet, so muss dieses erst gedünstet werden, ehe es zur Panade gemischt wird.