

# **SVERHA, Schweiz. Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung**

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des  
établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **9 (1938)**

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

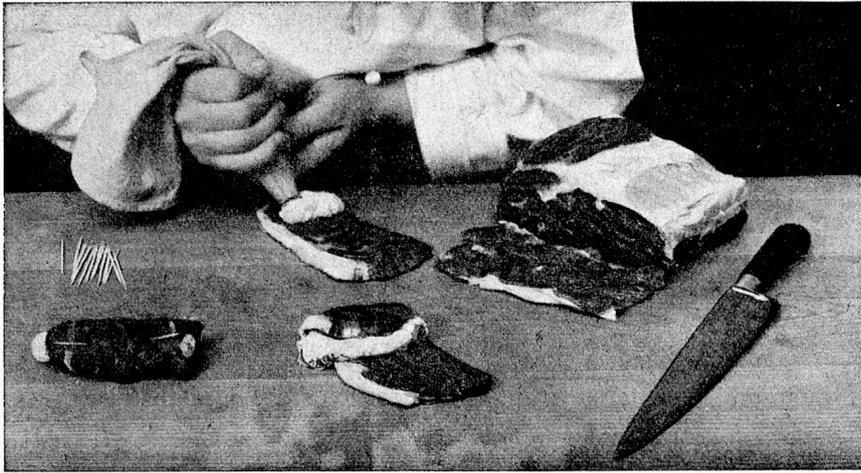
Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.



Fall, dann wird das Fleisch unfehlbar trocken, spröde und faserig, weil der lange Kochprozeß jeden Saft in die Sauce überführt. Es gibt verschiedene Arten der Zubereitung von Rindfleischvögeln. Diese bestimmen im einzelnen die Zutaten und je nachdem ist der Fleischvogel, ob von Kalb- oder Rindfleisch, mehr oder weniger saftig und schmackhaft. Wir nennen im nachfolgenden diese Arten Fleischröllchen mit den verschiedenen Füllungen.

**Fleischröllchen mit Brätfüllung.** Rind- oder Kalbfleischplätzchen werden schön flach geklopft, mit feinem Salz und Pfeffer bestreut, mit Kalbsbrät, vermengt mit gehackter Petersilie, angedämpften gehackten Zwiebeln und Schnittlauch leicht bestreichen, einrollen und mit Zahnstocher heften. In heißem Fett kurz anbraten, in die Schmorpfanne legen, Röstgemüse hinzu geben und leicht gewürzt im Ofen anziehen lassen. Mit Mehl bestäuben, mit wenig Weißwein und der notwendigen Knochenbrühe ablöschen und 1—1½ Stunden langsam schmoren lassen, je nach Art des Fleisches. In diesem Falle zeigt sich beim Schnitt durch das geschmorte Röllchen eine Spirale. Meistens ist aber Brät und Fleisch saftlos geworden. Aus diesem Grunde empfiehlt sich der Aufstrich der Füllung mittels Löffel oder Spritzsack auf der einen Hälfte des

Plätzchens, womit auch nach dem Einrollen das Brät beisammen bleibt und durch das Schmoren sowohl Brät wie Fleisch vor dem Trockenwerden geschützt ist. Die mit Brät, Brotfüllsel und andern Farcen gefüllten Röllchen sind stets ausgiebiger und saftiger, als die nur mit Speck und Gurken gefüllten.

**Fleischröllchen mit Brotfüllung (polnische Art):** In reichlich Butter gibt man etwas feingehackten, geräucherten Speck, gehackte Zwiebeln und sehr wenig Knoblauch, sowie eine Prise Thymian und Muskat, läßt leicht anziehen und vermengt mit dem geriebenen Weißbrot, gibt je nach Quantum die notwendigen ganzen Eier oder Eigelb hinzu. Die Füllung darf nicht flüssig sein. Füllen wie oben und schmoren.

**Fleischröllchen Hausfrauenart:** Geräucherter Speck und Senfgurken werden in kleinfingergroße Stäbchen geschnitten, in das gut geklopfte Fleischplätzchen eingerollt, wie oben mit Zahnstocher geheftet und hernach wie üblich geschmort. In die Sauce darf man etwas Tomate geben.

Huftfleisch oder Kalbfleisch bedürfen weniger lange Bratzeit. Man beachte nach ¾ Std. genau, ob das Fleisch nicht gar ist; denn jedes zu stark geschmorte Fleischröllchen verliert an Schmackhaftigkeit und Würze.

## **SVERHA, Schweiz. Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung**

Präsident: E. Gossauer, Waisenvater, Sonnenberg, Zürich 7, Telephon 23.993

Aktuar. A. Joss, Verwalter, Wädenswil, Tel. 956.941 - Kassier: P. Niffenegger, Vorsteher, Steffisburg, Tel. 29.12

**Zahlungen: SVERHA, Postcheck III 4749 (Bern)**

**Tagung 1938.** Wir machen alle Mitglieder auf unsere Tagung am 23. und 24. Mai 1938 in Münsingen (Bern) aufmerksam und bitten um recht zahlreiches Erscheinen. Siehe Einladung und Anmeldebogen.

**Berichte:** Schweiz. Verband für Taubstummenhilfe: Bericht und Rechnung 1937. Kinderspital Zürich.

*Vergessen Sie nicht an die Redaktion oder an den Verlag ein Exemplar Ihres Jahresberichtes für unsere Sammlung zuzusenden!*