

➔ **Vorbemerkung**

Zum Beizen von Fleisch (hier **älteres** Kaninchen, das extra dafür beim Züchter vorgängig bestellt wurde) gebracht hat mich in den 1970er Jahren ein SBB-Kollege, der Kaninchen züchtete. Heute verwende ich nur die «kräftige Beize», allerdings in der Mischung Essig/kräftiger **Rot**wein, um Kaninchen- (vom Bauernmarkt), aber auch Schweine- oder Rindfleisch («minderwertige» Stücke) zu beizen. Die Mischung sollte dann bei Raumtemperatur zugedeckt, bei uns aber im oberen Fach des Kühlschranks (der Dünfte wegen...) ruhen. Pfeffer ist bei uns ein regelmässiges Wintergericht (ein- bis zweimal jährlich).
G. Gorgerat



BEIZE FÜR SCHWEINS- ODER KANINCHENPFEFFER

Referenz-Rezept aus «Das fleißige Hausmütterchen – ein Führer durch das praktische Leben für Frauen und erwachsene Töchter» von Susanna Müller, 23. Auflage 1925, Verlagsbuchhandlung Albert Zeller in Zürich «normal» abgetippt... (Original in Zentener Fraktur)

Aus dem Abschnitt «Braten»: Allgemeine Regeln für das Braten des Fleisches

« Das Beizen des Fleisches

Älteres, grobfaseriges Fleisch muss gebeizt werden, was die zähe Faser mürbe macht. Aus der Beize gehoben muss man es gut abtropfen lassen und hernach gut abreiben, damit es die Brathitze nicht zu stark schwächt. Kleinere, feine Stücke werden oft auch mariniert.

Beize zu Kalb-, Ochsen-, Rind-, Schaf- oder Schweinefleisch, Wild, usw.

Zu 1 Liter Beize nehme man, je nachdem man sie milder oder scharf haben will, ½ Liter guten Essig mit ½ Liter Wasser oder säuerlichem (neuem) Weisswein. Zu ganz milder Beize verwendet man nur Wein.

Als Gewürze kommen dazu:

Milde Beize: 1 mittlere, gespaltene Zwiebel, ½ Lorbeerblatt und Gelbrübenstiftchen.

Kräftige Beize: z.B. für Rindfleisch fügt man zu obigem noch 1 Zwiebel mit 3–4 Nelken besteckt, 8–10 Pfefferkörner, 1 Lorbeerblatt und 8–10 Wacholderbeeren bei. Es ist nicht nötig, dass die Beize über das Fleisch weggehe, dafür muss man es täglich 1–2mal darin umwenden. Zum Beizen verwendet man frisches Fleisch wie zum Sieden, nicht abgelagertes und im Eiskalten gehangenes. Hat man bloss 1–2 Tage Zeit, so kocht man die Beize (aber ohne Wein, dieser kommt kalt hinzu) und giesst sie erkaltet über das Fleisch. Auch muss dieses noch öfters gewendet werden. Im Allgemeinen rechnet man im Sommer 2–3 Tage, im Winter 4–6 Tage. »

