

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte**

**Willet, Joseph**

**Karlsruhe ; Baden, 1834**

Schweinbraten.

**urn:nbn:de:bsz:31-56388**

## Schwein = Braten.

## 475. Spanferkel.

Wenn es gebrüht ist wird es innen mit feinem Pfeffer und Salz ausgerieben; dann lege man es auf ein Bratblech, setze aber unten einige Hölzer hinein und lege das Ferkel darauf, gebe etwas Wasser in das Geschirr, damit es nicht verbrenne und thue es so in den Ofen; wenn es trocken ist, so streiche es mit feinem Del an, gebe es wieder in den Ofen und fahre so fort bis es durchgebraten ist; zu bemerken ist, daß es jedesmal, wenn es aus dem Ofen genommen wird, mit einem Tuch abgerieben werden muß, bevor es mit Del bestrichen wird; so werden diese Ferkel am schönsten, denn die Haut wird röfcher und bekommt keine Blasen.

## 476. Spanferkel, gefülltes.

Wenn es rein gemacht ist, wird es mit etwas Salz und Pfeffer ausgerieben; dann nehme man rohe Kartoffeln und drehe sie klein rund ab; ferner nehme man  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, dämpfe darin etwas fein gehackte Schalotten und Petersilie, gebe auch die Kartoffeln dazu und dämpfe es zusammen nebst etwas Salz einige Minuten; damit fülle man alsdann das Ferkel und brate es auf dieselbe Weise wie Nr. 475. Ist es gar gebraten, so schneide man gleich den Kopf ab, damit der Dampf schnell heraus kömmt, wodurch die Haut länger röfch bleibt.

## 477. Gebratene Schweinschlegel.

Dazu wird ein Schlegel von einem nicht zu starken Schwein genommen, dann mache man Finger breit von einander Einschnitte in die Schwarte und reibe sie mit Pfeffer und Salz ein; hierauf richte man denselben in eine Casserole mit Butter und Zwiebeln ein und dünste ihn weich. Beim Anrichten wird das Fett von der Sauce genommen und die Sauce durch ein Sieb über den Braten gegeben und servirt.

---

## 478. Schweinslummel-Braten.

Diese werden abgehäutet und mit Speck fein gespickt, dann am Spieß oder im Ofen mit Butter, Pfeffer und Salz gebraten und mit einer guten Jus servirt.

---

## Salat zu den Braten, zum weißen und wilden Geflügel.

## 479. Lattich-Salat.

Wenn er rein gemacht und gewaschen ist, wird er mit 4 Löffel Del, 3 Löffel Essig u. Salz angemacht und servirt.

---

## 480. Kopf-Salat.

Wenn er rein gemacht ist, werden für den Tisch von 8 Personen 4 harte Eiergelb genommen, durch ein Haarsieb gedrückt und mit 3 Eßlöffel voll Del, 2 Löffel Essig und Salz der Salat angemacht und servirt.

---