

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

III. Würste.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

III. Würste.

23. Bratwürste.

$\frac{1}{2}$ kg abgehäutetes rohes Schweinefleisch wird mit $\frac{1}{4}$ kg ungeräucherten Speck, $\frac{1}{4}$ kg Rindfleisch oder Rindermark recht fein verwiegt, mit Salz, Pfeffer, Melken, Majoran, ziemlich Muskatnuß, einer Messerspitze voll feingewiegter Zitronenschale gewürzt und alles mit etwas Wasser verdünnt wohl untereinander gemengt. Damit füllt man lose dünne Schweins- oder Schafsdärme und teilt sie in ungefähr 15 cm lange Würstchen ab. Die Bratwürste werden mit lauwarmem Wasser aufgesetzt, bis vor das Kochen gebracht und dann herausgenommen. Hierauf läßt man sie erkalten und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Man macht nun in der Bratpfanne etwas Nierenfett heiß (doch nicht zu heiß, sonst zerspringen die Würste), legt die Würste in dieses Fett und läßt sie auf beiden Seiten gelb braten.

Sauerkraut, bayrisches oder Rotkraut werden gewöhnlich in Kranzform mit den Bratwürsten umlegt; man kann sie aber auch zu frühen Gemüsen, sowie zu Kartoffel- oder Erbsenbrei geben. In letztem Falle werden die Bratwürste für sich serviert. In das zurückgelassene Fett schüttet man noch $\frac{1}{8}$ l von der Wurstbrühe, läßt beides einmal gut aufkochen und gießt die so erhaltene Sauce über die Würste.

24. Leberwürste.

a.

Leber, Lunge, Herz und Nieren des Schweines, etwas Fleisch vom Bauchlappen, ein Stück Speck und 2 Zwiebeln werden in Wasser weich gekocht (die Leber darf nur einige Minuten kochen, sonst wird sie hart). Alles wird fein

gehackt, mit in Wasser eingeweichten Becken gut verarbeitet und in die rein gepuzten Därme eingefüllt, aber nicht fest. Die Würste werden in Salzwasser unbedeckt so lange gekocht, bis beim Hineinstecken klare Brühe herauskommt.

Gebraten werden sie wie Bratwürste.

b.

Leber, Nieren und Milz werden roh durch die Fleischmaschine getrieben, die gekochte Lunge und das Herz aber fein zerschnitten. Hernach wird noch gekochtes fettes Fleisch durch die Fleischmaschine getrieben und mit Obigem gemengt. Inzwischen dämpft man einige feingeschnittene Zwiebeln in Grieben, welche nicht zu sehr ausgekocht sind, und mischt einige feingeschnittene Wasserbrote darunter. Alles zusammen wird mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran und etwas Nelken in eine Schüssel gegeben und gut verschafft. Ist die Masse sehr steif, so gibt man etwas von der heißen Brühe daran, in welcher das Fleisch gekocht wurde, füllt die Därme ein und kocht die Würste wie bei a.

25. Blutwürste.

a.

Das Blut vom Schweine seihet man durch, vermischt es mit guter Milch oder süßem Rahme (auf 3 l Blut rechnet man 2 l Milch) und mengt noch im Verhältnis Salz, Muskatnuß, Pfeffer, Majoran, etwas gemahlene Nelken, 3 feingewiegte in 75 g Darmfett gedünstete Zwiebeln und gleichviel Lauch darunter. Diese Mischung füllt man in die weiten Därme, jedoch nur etwas mehr als zur Hälfte, setzt die Würste in gesalzenem warmen, aber nicht heißem Wasser auf schwaches Feuer und schwellt sie, bis beim Hineinstecken kein Blut mehr kommt. Das

Wasser darf nie kochen; sobald es zu kochen beginnt, gießt man kaltes Wasser nach.

Am besten sind die Blutwürste ganz frisch. Jedoch kann man sie an einem kühlen Orte auch einige Tage aufbewahren, muß sie dann aber, ehe man sie bratet, 15—20 Minuten in heißes Wasser legen, damit das Blut durch und durch warm wird.

b.

Eine andere Art der Bereitung von Blutwürsten besteht darin, daß man nur gekochtes Fleisch verwendet und zwar vom Kopfe, sowie kleine fette Abfälle, die nur fein gehackt, nicht durch die Maschine getrieben werden. In Grieben wird ziemlich viel feingeschnittenes Wasserbrot gedämpft, alles zusammen in eine Schüssel gegeben, die Hälfte vom Blute darüber geseiht, nach Belieben wie Bratwürste gewürzt, in die Därme eingefüllt und gekocht.

4. Schwartenmagen.

Alle Schwarten vom Kopfe und von den Teilen, die man zum Ausbraten nimmt, werden gekocht, länglich geschnitten und mit einem Teller voll gekochtem, in Würfel geschnittenen Fleische vermengt und nebst dem noch vorhandenen Blute in eine Schüssel gegeben. Sollte die Masse zu steif werden, so kann etwas Wurstbrühe beigelegt werden und nach Belieben Gewürz. Das Ganze füllt man in weiße gereinigte Därme, gibt sie in die heiße Brühe und läßt sie 2—3 Stunden je nach der Weite des Darmes darin liegen.

