

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

A. Straßer's deutsches Preis-Kochbuch

Straßer, A.

Freiburg i. B. ; Leipzig, 1894

e. Würste.

urn:nbn:de:bsz:31-56535

etwas Paprikapfeffer kräftig abgeschmeckt, auf die Schüssel gegeben und die schön gebratene Lammkeule tranchiert darüber gelegt und serviert. Der Bratenfond wird rein entfettet und in einer Saucière dazu gegeben.

e. Würste.

123. Wurstbri.

Reichlich 1 Pfund Gerste, wovon auch 1 Teil grobe Gerste fein kann, wird in Fleischbrühe weich gekocht. Hierzu thut man 4 Pfund gekochtes und fein gehacktes Schweinefleisch, je 1 Theelöffel Majoran, Kreuzwürz und schwarzen Pfeffer, $\frac{1}{2}$ Theelöffel gestoßene Nelken, reichlich Zwiebeln, das noch fehlende Salz und läßt den Wurstbri noch einmal aufkochen.

124. Bratwurst.

4 Pfund in Würfel geschnittenes Schweinefleisch, 3 Eßlöffel Salz, 1 Theelöffel Zucker, 1 Theelöffel weißer Pfeffer und $\frac{1}{4}$ Pfund fein geschnittene Zwiebeln werden gut vermischt und in saubere, dünne Därme gefüllt. Zur Vorsicht, damit die Därme beim Braten nicht so leicht plagen, legt man die Würste 3—4 Minuten in kochendes Wasser und bratet dann dieselben in Butter schön braun.

125. Bratwurst (andere Art).

2 Teile Schweinefleisch, 1 Teil Kalbfleisch und etwas grüner Speck werden fein gehackt, alles Sehnige herausgezogen, mit Salz, Pfeffer, etwas Koriander und Zitronenschale gewürzt, mit etwas Wasser beneßt, gut untereinander gemischt und in Schweinsdärme eingefüllt.

126. Bratwurst auf Matrosen-Art.

Nicht zu starke Bratwürste werden mit Butter leicht angebraten, in einen flachen Tiegel nebeneinander mit dem Fond eingelegt, sodann einige Kümmelförner, etwas fein geschnittene Zwiebeln, mit Rotwein übergossen und zugedeckt bei mäßigem Feuer langsam $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft, sodann die Würste herausgenommen, die Sauce mit etwas Kartoffelmehl abgezogen und mit dem nötigen Salz und etwas Madeira abgeschmeckt, über die Würste gegossen und mit schönen Salzkartoffeln serviert.

127. Rostbratwürste, oder gebaden.

Dieselben werden mit zerlassener Butter bestrichen und auf dem Roste gebraten, oder man wendet sie in Ei und Semmelmehl um, bakt sie aus heißem Schmalz schön gelbbraun und gießt ein wenig Fleischbrühe darüber.

128. Bratwurst in brauner Sauce.

Nachdem die Bratwürste gelb in Butter herausgebraten sind, röstet man 1—2 Eßlöffel Mehl gelb, löscht dies mit etwas Wein und Fleischbrühe ab, würzt es mit etwas Zwiebel, Muskatnuß und Citronenschale und läßt die Bratwurst kurz darin aufkochen.

129. Bratwürste im Schlafrock.

Man rollt gewöhnlichen Hefentuchenteig halb fingerdick aus, wickelt rohe Bratwürste einzeln in Stücke dieses Teiges, legt sie auf ein mit Mehl bestreutes Blech, bestreicht sie, wenn sie gegangen sind, mit Eiern und läßt sie ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde lang im Backofen braten.

130. Rindswürste.

Auf 1 Kilo saftiges Ochsenfleisch rechnet man 1 Kilo Speck; beides wird fein gehackt, mit Milch angefeuchtet, etwas Citrone, Salz und Pfeffer dazu gethan, in Därme eingefüllt und die Würste 5 Tage gut durchgeräuchert.

131. Salami.

Auf 5 Pfund mageres Rindfleisch rechnet man 3 Pfund Schweinefleisch und 3 Pfund Speck; nachdem dies alles von den Sehnen befreit worden, wird alles fein gehackt, vermengt und 24 Stunden stehen lassen; dann mengt man 150 Gramm Salz, 45 Gramm gestoßenen Pfeffer, 60 Gramm Kardamom darunter, füllt die Masse sogleich in weite Därme fest ein, bindet sie fest zu, durchsticht den Darm ringsum mit feinen Nadeln und hängt sie 2 Wochen in einen luftigen Kamin oder zur Winterzeit auf luftigen Boden zum Durchtrocknen auf.

132. Feine Blutwürste.

Zu einer halben Maas gutem Schweins- oder Kalbsblut rechnet man ebensobiel süßen Rahm; dann wird $\frac{1}{2}$ Pfund Rindsmark in kleine Stücke zerschnitten, schneidet Zwiebeln recht fein und läßt diese in dem Rindsmark in der Pfanne gut dünsten, mischt es dann

unter das Blut, nebst Salz, Pfeffer und Majoran, füllt die Masse in nicht zu weite Därme ein, läßt sie im heißen Wasser brühen, bis das Blut zusammengegangen ist; dann werden die Würste in Butter gewendet und auf dem Roste gebraten.

133. Blutwurst (anderer Art).

Fast weichgekochtes Bauchfleisch, Lunge, Nieren und Zunge vom Schwein wird fein gewiegt; dann wird die Masse gesalzen, geriebener Majoran, halb fein gestoßene Nelken und Nelkenpfeffer dazu gethan, mit Schweinsblut verdünnt, in Schweins- oder Rindsdärme eingefüllt und in Salzwasser oder Fleischbrühe gekocht.

134. Leberwurst.

Schweinsleber wird in Salzwasser so lange gekocht, bis sie nicht mehr blutet, halb soviel Speck wird ebenfalls gesotten; dann wird in Milch eingeweichte Semmel mit der Leber und dem Speck fein gehackt, Gewürznelken, Muskatnuß, Salz, Pfeffer, etwas Majoran, fein gehackte Zitronenschale und Zwiebel darunter gemengt und in Rindsdärme eingefüllt; will man diese Würste räuchern, so darf man keine Semmel zur Füllung benützen, bereitet sie weiter wie die Blutwürste, doch muß, bevor man sie gelb braten läßt, der Bindfaden auf der einen Seite der Wurst gelöst werden. Sie sind zu Sauerkraut besonders gut.

135. Hammelwürste.

Auf 2 Teile Hammelblut rechnet man 1 Teil lauwarme Milch, dann wird $\frac{3}{4}$ Pfund gesottenes Schweinefleisch fein gewiegt, dazu gethan, nebst Salz, Pfeffer, Ingwer, Majoran, mit fein geschnittener, in Butter gedämpfter Zwiebel vermengt, in gut gereinigte Hammeldärme gefüllt und ungefähr $\frac{1}{2}$ Stunde in heißes Wasser gesteckt (das Wasser darf jedoch nie ganz den Siedegrad erreichen); sticht man mittelst einer feinen Nadel in den Darm und es läuft dann kein Blut mehr heraus, so sind die Würste fertig. Nun zerläßt man Butter in der Pfanne, läßt fein gewiegte Zwiebeln darin dämpfen, legt die Würste hinein und bratet sie wie Bratwürste. Man kann sie zu Gemüse, Sauerkraut oder Salat geben.

136. Cervelatwürste.

Mageres Schweinefleisch vom Schlegel wird mit dem vierten Teil frischen Speck fein zerhackt, Salz, Pfeffer, Gewürznelken, Muskatblüte und etwas Rum vermengt, füllt die Masse dann in Rinds-

oder Schweinsdärme recht fest ein und läßt die Würste 10 Tage gut räuchern.

137. Schwartenmagen.

Ein paar Pfund Schweinefleisch vom Rinnbacken und Halsstück werden weich gefotten, in kleine Stücke geschnitten, dann giebt man einige Löffel voll gehacktes Schweinefleisch dazu, so wie man es zu Bratwürsten als Füllung nimmt, nebst 1 Glas voll Schweins- oder Kalbsblut, sowie Salz, Pfeffer, Ingwer, Gewürznelken und Majoran. Nachdem dies alles gut vermengt worden, wird die Masse in einen gut gereinigten Schweinsmagen oder weiten Ochsendarm gefüllt, bindet ihn fest zu und läßt ihn langsam 1 Stunde kochen; dann wird er herausgenommen, in kaltem Wasser abgewaschen, mit einer Stechnadel durchstochen, legt ihn auf eine Serviette und beschwert ihn zwischen 2 Brettern mit Steinen fest; hierauf wird er 3—4 Tage geräuchert und an die Luft gehängt.

138. Woll- oder Rindswürste.

3 Kilo Ochsenfleisch von der Keule, welches noch warm vom getöteten Ochsen kommen muß, wird abgehäutet und von Flehsen und Haut befreit, mit einem hölzernen Schlegel recht fein geschlagen oder zu feiner Masse verwiagt. Während des Schlagens giebt man nach und nach 3 Maß Wasser und 100 Gramm Salz darunter. Nachdem dies alles gut untereinander gemischt ist, läßt man es über Nacht stehen, salzt es am nächsten Tage noch etwas nach und füllt die Masse in reine Rindsdärme ein.