

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Würste.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

591. Wildschweinbraten.

Ein Wildschweinschlegel wird gesalzen und stark gepfeffert, hierauf in einen Topf gelegt und mit Zwiebeln, Gelbrüben, Citronenscheiben überstreut, mit Nelken, Pfefferkörnern und Wachholderbeeren gewürzt und mit Essig und Wein 8 Tage gebeizt und täglich umgewendet, alsdann in der Bratpfanne mit Schmalz und den üblichen Zuthaten gebraten, etwas Beize und Fleischbrühe zugegossen und der Braten noch kurze Zeit gedünstet. Ist der Schlegel weich, kocht man die Brühe noch etwas auf, entfettet sie, treibt sie durch und gibt sie als Sauce zum Braten.

592. Wildschwein in pikanter Sauce.

Das gebeizte Fleisch wird in Stückchen geschnitten, unterdessen eine pikante braune Sauce bereitet, das Fleisch mit etwas Wein, Madeira und Citronensaft hineingegeben und weich gekocht. Man verziert die Sauce mit hartgekochten Eihälften, gerösteten Weichschnitten und Citronenscheibchen und gibt sie recht warm zu Tisch.

593. Wildschweinkopf.

Der Kopf wird von einem Schmiede mit glühendem Eisen gesengt, 4—5 Tage in frisches Wasser gelegt und tüchtig mit einer Bürste gereinigt, wie der zahme Schweinekopf zubereitet und mit einer Sardellen- oder Kräuter sauce aufgetragen.

W ü r s t e.**594. Bratwürste.**

1 Kilo Schweinefleisch, $\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch und etwas grüner Speck werden fein gehackt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Wasser angefeuchtet, gut vermengt und die Masse nicht gar zu fest in die gut gereinigten Schweinsdärme eingefüllt.

595. Bratwürste zu braten.

Frische Bratwürste läßt man in warmem Wasser einmal aufwellen, trocknet sie ab, durchsticht sie mit einer Nadel und bratet sie auf langsamem Feuer in Butter schön gelb.

596. Geräucherte Bratwürste.

Die geräucherten Bratwürste läßt man 10 Minuten im Wasser aufkochen.

597. Bratwürste in brauner Sauce.

Nachdem die Bratwürste, wie angegeben, gebraten sind, röstet man 1—2 Eßlöffel Mehl in Butter braun, löscht es mit etwas Wein oder Essig ab, gießt Fleischbrühe zu, würzt mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und etwas Citronenschale und läßt die Bratwürste mit einer mit Nelken besteckten Zwiebel noch kurz aufkochen.

598. Bratwürste in einer Sardellensauce.

Die frischen Bratwürste werden in Salzwasser rasch abgekocht und warm gestellt; unterdessen wird eine gute braune Sardellensauce bereitet, die Würste werden mit einigen Kapern hineingelegt und nochmals kurz aufgekocht.

599. Bratwürste mit Eiern.

2—3 Bratwürste schneidet man, nachdem sie in Butter gelb gebraten sind, in feine Rädchen, macht in der Pfanne Butter heiß, schlägt so viel Eier hinein, als Personen da sind, legt die Würsträdchen zwischen die Eier und salzt nun das Weiße der Eier. Sind sie gebacken, gibt man sie mit Schnittlauch bestreut zu Tisch.

600. Gebackene Bratwürste.

Nachdem die Bratwürste gebraten und etwas erkaltet sind, schneidet man sie der Länge nach voneinander, gibt sie in dicken Pfannkuchenteig oder wendet sie in Ei und Weckmehl um und bäckt sie in heißer Butter gelb.

601. Weißwürstchen.

Man schneidet 1 Milchbrötchen in kleine Würfel, feuchtet sie mit einem Glase heißem Rahm an, kocht 90 Gr. klein geschnittenen Speck in etwas Milch ab, hackt eine Zwiebel recht fein, nimmt den gekochten Speck aus der Milch und gibt ihn mit den Weckwürfeln in eine Schüssel, fügt etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu, verrührt das Ganze mit 4—5 Eigelb, füllt die Masse in die gereinigten Bratwürstdärme ein, bindet kleine Würste ab, läßt sie in halb Wasser und Milch anziehen, trocknet sie ab und bratet sie in Butter gelb.

602. Leberwürste.

Eine frische Schweineleber, das Herz und etwas grüner Speck werden leicht abgekocht, mit einer Zwiebel fein gehackt, in eine Schüssel gegeben und mit geweichten und wieder ausgedrückten Brötchen, Majoran, Salz, Pfeffer, etwas abgeriebener Citronenschale, einer Prise Nelken, etwas Wein und Muskatnuß wohl vermengt, in Rindsdärme gefüllt, abgebunden, in Salzwasser gekocht und in Butter gebraten.

603. Blutwürste.

Man mischt unter $\frac{3}{4}$ Liter Schweine- oder Kalbsblut ebensoviel süßen Rahm, schneidet 225 Gr. Mark oder abgekochten Speck in kleine Würfel, läßt dies mit feingeschnittenen Zwiebeln kurze Zeit dämpfen, gibt das Gedämpfte unter das Blut, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Majoran und Thymian und füllt die wohlvermengte Masse in passende, womöglich fette Rindsdärme, bindet sie, durchsticht sie mit einer Nadel, kocht sie ab, trocknet sie und bratet sie in Butter schön braun.

604. Rindswürste.

$\frac{1}{2}$ Kilo saftiges Ochsenfleisch und $\frac{1}{2}$ Kilo grünen Speck hackt man fein zusammen, rührt das Gehackte mit Milch an, würzt mit feingeschnittener Zitronenschale, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, vermischt das Ganze gut, füllt es in fette Rindsdärme ein und hängt sie 4—5 Tage in den Rauchfang.

605. Hammelwürste zu Gemüse.

Man schneidet 375 Gr. abgekochtes Schweinefleisch kleinwürflig, gibt $\frac{3}{4}$ Liter Hammelblut, $\frac{1}{4}$ Liter laue Milch darunter, würzt mit Majoran, Ingwer, Pfeffer und Salz, vermischt das Ganze gut, füllt es in gut gereinigte Hammeldärme ein und siedet die Würst ohne sie kochen zu lassen $\frac{1}{2}$ Stunde, hierauf sticht man mit einer feinen Nadel hinein; zeigt sich kein Blut mehr, so sind die Würste fertig. Man gibt sie nun mit fein geschnittenen Zwiebeln in eine Pfanne mit heißer Butter, läßt sie gelb braten und trägt sie zu Gemüse auf.

606. Würste auf Reisen.

$\frac{1}{2}$ Kilo feingeschnittenes Schweineschmalz, $\frac{1}{2}$ Kilo gehacktes Mark, $\frac{1}{2}$ Kilo geriebener Parmesanäse, 15 Gr. Nelken, 15 Gr. Zimmt, 1 geriebene Muskatnuß und 30 Gr. Salz werden wohl vermischt, in gut gereinigte Därme eingefüllt, kurz aufgekocht und in Suppe mit geröstetem Brot eingeschnitten.

607. Münchener Würste.

1 Kilo saftiges Ochsenfleisch wird recht fein gehackt, 1 Kilo Speck ganz feingeschnitten und beides zusammen in einer Schüssel mit Milch angerührt, mit Salz, Pfeffer, etwas geriebener Zitronenschale und Muskatnuß gewürzt, in die gereinigten Därme eingefüllt und abgebunden; die Würste werden 4—5 Tage in den Rauchfang gehängt.