

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Süddeutsches Kochbuch**

**Rohr, Emma**

**Mannheim, [ca. 1888]**

Essigarten.

**urn:nbn:de:bsz:31-54776**

**2135. Grüner Nußlikör.**

Zerschneide  $\frac{1}{4}$  Kilo junge grüne Nüsse, die nur von Johanni bis Jacobi zu gebrauchen sind, in kleine Stückchen, gib sie in einen Kolben, begieße sie mit  $1\frac{1}{2}$  Liter Kornbranntwein und stelle den Kolben 4 Wochen in die Sonne. Alsdann filtriert man den Brantwein in eine zweite Flasche, fügt 15 Gr. Zimmt, 5 Gr. Nelken, etwas Orangenschale und Pfeffermünzöl bei und stellt die Flasche nochmals 8 Tage in die Sonne. Sodann kocht man 375 Gr. Zucker mit  $\frac{3}{4}$  Litern Wasser zum Breitlauf, läßt ihn verkühlen, gibt das Destillierte hinzu, filtriert das Ganze nochmals, damit der Likör recht rein wird und bewahrt ihn in Flaschen auf.

**2136. Gelber Nußlikör.**

Sammle die innere, frische, gelbe Schale der ersten Nüsse in eine Flasche, übergieße sie sodann mit gutem Kornbranntwein und stelle die Flasche zum Destillieren 4 Wochen in die Sonne. Nach dieser Zeit schneidet man die Schale einer halben Citrone und einer Orange fein hinein, preßt den Saft hinzu und läßt die Flasche wiederum 2 Tage in der Sonne stehen. Läutere nun auf  $1\frac{1}{2}$  Liter Brantwein 250—300 Gr. Kandiszucker mit  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser zum Breitlauf, lasse ihn verkühlen, gib ihn in den Brantwein und filtriere das Ganze durch ein feines Tuch in Flaschen.

**Eßgarten.****2137. Estragonessig.**

Nimm von den Stengeln abgepflückte Estragonblätter ungewaschen in einen Kolben, gieße reinen Weinessig darüber, verkorkte die Flaschen gut und lasse den Essig in der Sonne 3—4 Wochen destillieren. Dann gießt man den Essig durch ein reines Tuch und füllt ihn in Flaschen.

**2138. Gewürzessig.**

Zerstoße 4 Mustatnüsse, 8 Gr. Nelken, 8 Gr. Ingwer und 15 Gr. Senfkörner grob, füge 125 Gr. Salz, 8 Gr. ganzen Pfeffer, die Schale einer frischen Orange und 10 Stück abgehäutete Schalotten hinzu, gib alles in eine große Flasche, gieße 2 Liter Weinessig darüber, verkorkte die Flasche gut und lasse sie 14 Tage bis 3 Wochen in der Sonne stehen. Sodann gießt man den Essig durch ein reines Tuch klar ab, füllt ihn in Flaschen und verschließt diese fest mit Pfropfen.

**2139. Kräutereßsig.**

Nimm 120 Gr. abgepflückten Estragon, 60 Gr. Pimpernell,

etwas Basilikum, Körbel, 30 Gr. Majoran und Thymian, 4—5 geschälte Schalotten,  $\frac{1}{2}$  Gliedchen Knoblauch, die abgeschälte Schale einer halben Citrone,  $\frac{1}{2}$  Eßlöffel ganzen Pfeffer und einige Nelken in eine Flasche, gieße 6—7 Liter guten Weinessig darüber und lasse das Ganze 3 Wochen destillieren. Hierauf filtriert man den Essig durch ein Tuch und bewahrt ihn in Flaschen auf.

#### 2140. Senfessig.

Fülle 30 Gr. grüne Senfkörner, 15 Gr. Ingwer, 8 Gr. schwarzen Pfeffer und 4 Gr. geriebenen Meerrettig in eine Flasche, gieße  $2\frac{3}{4}$  Liter Essig darüber, lasse ihn destillieren und beende ihn wie den Kräutereffig.

### Einige Rezepte zur Bereitung kleiner Gerichte, die man sowohl als Beilage zu Gemüse und Fleischspeisen, wie auch als hors d'œuvre nach der Suppe zu Tisch gibt.

#### 2141. Croquettes von Kalbsmilchen.

Nimm zu 8 Stück Croquettes  $\frac{1}{4}$  Molo schöne Kalbsmilchen, wasche sie und setze sie mit etwas Wasser auf mäßiges Feuer, damit alles Unreine herauszieht und die Milchen recht weiß werden. Wird das Wasser heiß, nimmt man sie heraus und läßt sie, mit etwas kaltem Wasser aufgestellt, einmal aufwallen. Nun gibt man in eine Kasserolle etwas frische Butter, läßt die Milchen darin dünsten, übergießt sie mit einer bereits zubereiteten, kräftigen mit Eigelb und Rahm abgezogenen Sauce, nimmt die Kasserolle vom Feuer und läßt die Milchen in der Brühe erkalten. Zerschneide hierauf die Milchen fein, gib sie mit der geleeartig gewordenen Brühe auf ein mit Weckmehl bestreutes Brett, knete etwas Weckmehl darunter, forme länglich runde Croquettes, bestreue sie mit gestoßenem Zwieback und gib sie in schwimmender Butter zum Backen. Beim Auftragen legt man sie franzartig auf die Platte und verziert sie mit ausgezackten Citronenscheiben und frischer Petersilie. Dieses Gericht gibt man sogleich nach der Suppe.

#### 2142. Croquettes von Fisch.

Bereite ein Fischragout, wozu man alle Reste Fisch verwenden kann, füge aber der Sauce, damit diese nach dem Erkalten recht steif wird, etwas aufgelöste Gelatine bei. Ist das Ragout fest genug, so formt man mit Weckmehl kleine, fingerlange Würstchen daraus, wendet diese in Eigelb und Zwieback mit Parmesankäse vermischt, und bäckt sie kurz vor dem Auftragen in Butter gelb. Man gibt sie mit Peter-