

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die elegante Welt

Leipzig, 1819

Verschiedene Arten von Würsten.

urn:nbn:de:bsz:31-60997

her nimmt man eines kleinen Eßlöffels groß von der Farce, streicht sie auf einem Brett aus, thut von den Mustern zwei hinein, wickelt die Farce darum, daß es rund wird, wendet es in Ei und geriebener Semmel um und bäckt es in Schmalz aus.

X 10. Ramequins von Parmesan-Käse. ○

$\frac{1}{2}$ Pfd. Wasser, $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl werden auf dem Feuer abgebrannt, 10 Eier hineingeschlagen, $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebener Schweizer- und $\frac{1}{2}$ Pfd. geriebener Parmesan-Käse dazu gethan, nebst etwas klar geschnittenen Chalotten, kleine papierne Kästchen formirt, die Masse hineingestrichen und langsam im Ofen gebraten.

Verschiedene Arten von Würsten.

1. Schwarze Würste à la Française.

Zwei Kannen Schweins- und eine Kanne Kalbsblut werden in ein großes Casserol gegossen,

drei Kannen gute Sahne mit einer Hand voll Coriander-Körner über dem Feuer ganz kurz gekocht, so daß sie ganz wie ein Brei wird, alsdann durch ein Haarsieb gestrichen und in das Blut gethan, feine fines herbes von Zwiebeln, die ganz kurz in Butter gedünstet ist, nebst fein getrocknetem und geriebenem Majoran dazu gethan, drei Pfund schönen geräucherten Speck, der vorher gekocht seyn muß, fein würflich geschnitten, das gehörige Salz und Pfeffer dazu gethan, und dieses Alles zwei Stunden lang mit dem Blut legiren lassen, bis es über dem Feuer anfängt dick zu werden. Hernach schneidet man die dazu gehörigen Därme eine halbe Elle lang, bindet sie an einer Seite zu, steckt die andere Seite über die Lülle eines Trichters und füllt mit einer Kelle die Därme warm voll und bindet die andere Hälfte geschwind zu. Alsdann setzt man eine Wanne mit kochendem Wasser auf, thut die Würste hinein, läßt sie drei Viertelstunden kochen, sicht aber fleißig mit einer Nadel in die Würste, daß sie nicht aufspringen, und kühlt sie alsdann in kaltem Wasser ab. Sind sie gehörig verkühlt, so legt man sie in einer Serviette auf eine Schüssel und läßt sie bis den andern Tag stehen. Vor dem Anrichten werden Einschnitte in dieselben gemacht und auf dem Rost gebraten.

2. Weiße Würste à la Française.

4 Pfd. Kalbfleisch, $\frac{1}{2}$ Pfd. Nierenstollen und $\frac{1}{2}$ Pfd. frischer Speck, werden ganz fein gewiegt und durch ein Haarsieb gestrichen, alsdann thut man es in einen Mörser mit 2 abgebrannten Semmeln, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter, dem gehörigen Salz und Pfeffer, und zwei ganzen und zwei Dottern von Eiern, stößt die Farce eine gute halbe Stunde durch, füllt sie durch eine Spritze in die Därme ein und bratet die Würste auf langsamem Kohlenfeuer.

3. Nürnberger Bratwürste.

Die Farce wird von 5 Pfd. Schweinefleisch, 5 Pfd. Kalbfleisch, $2\frac{1}{2}$ Pfd. Bauchspeck, 3 Pfd. frischen Speck, 1 Pfd. Schmeer, mit dem dazu gehörigen Salz, Pfeffer und getrockneten Majoran bereitet, und in die Därme auf die gewöhnliche Art gefüllt.

4. Würste von Reis u. s. w.

3 Kalbsmilche und 2 Kalbsleuten werden wie ein Salpicon zubereitet, alsdann thut man $\frac{1}{2}$ Pfd. weich gekochten Reis dazu, rapirt eine schöne Gänseleber recht fein, rührt Alles mit einer in Milch ab-

gebrannten Semmel, etwas Butter und einigem Eigelb, nebst Salz und Pfeffer unter einander und füllt es in 12 Ellen gewöhnlicher Bratwürstdärme.

5. Weiße Würste von Kartoffeln.

Sechs bis acht Stück mehltreiche Kartoffeln werden geschält und in Wasser mit etwas Salz gekocht, dann läßt man sie ablaufen und thut sie recht trocken und heiß mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter und einer Hand voll recht fein gehacktem abgekochten Schinken zusammen, passirt etwas fein geschnittene Chalotten in Butter gahr, thut sie nebst Salz, weißem Pfeffer und Macisblüthe zu den Kartoffeln, reibt Alles zusammen recht fein, schlägt ein ganzes und 3 gelbe Eier dazu, und ganz zuletzt $\frac{1}{4}$ Kanne Sahne, füllt es in dünne Schweinsdärme, kocht sie in Milch und Wasser, und bratet sie auf dem Rost, indem man sie immer mit Butter bestreicht.

Verschiedene Arten Knödel oder Klöße.

1. Knödel von Capaunen und Reiß.

Die Brust eines Capauns wird ganz fein von den Sehnen abgestrichen (nach der Kunstsprache