

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter

die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen ; Nebst einem Anhang von Speisen für Kranke

Spörlin, Margareta

Mülhausen, 1840

Verschiedene gebackene Fleischspeisen und Würste.

urn:nbn:de:bsz:31-56998

Verschiedene gebackene Fleischspeisen und Würste.

1. Gebackene Rachen oder Kindsgaumen.

Nimm 4 Stück Rachen, welche gebrüht sind; reibe sie wohl mit Salz, damit aller Schleim davon geht und koche sie recht weich. Lege sie alsdann in kaltes Wasser, und schäle alles Unreine davon; schneide sie in feine länglichte Stücke; thue in eine Casserolle ein Stücklein Butter, etliche fein gehackte Schalotten und Petersilie; dische dieß bis die Schalotten weich sind; lege die Rachen dazu mit einem Glas weißen Wein, eben so viel Fleischbrühe, ein wenig Salz und gestoßene Muskatblüthe; lasse es einkochen bis nur noch ein wenig Sauce bleibt; dann verühre das Gelbe von 4 Eiern mit einem Kaffeelöffel voll Essig; rühre die Eier dazu; lasse es unter beständigem Rütteln der Casserolle wieder kochen. Lege die Rachen fingersdick auf eine Platte; sobald sie kalt sind, schneide sie in längliche Stücke; kehre sie in verklopften Eiern und dann in geriebenem Brod um, und backe sie in heißer Butter. In etlichen Minuten sind sie gelb; dann trage sie warm auf.

2. Gebackene Kalbs- oder Ochsenhirne.

Lege etliche Hirne in frisches Wasser, bis alles Blut herausgezogen ist; reinige die Haut davon; koche sie 10 Minuten lang in Wasser mit Essig und Salz; lege sie auf eine Serviette, damit sie tröcknen; verfertige einen Teig, wie zu den gebackenen Spargeln oder Kalbsfüßen. Auch mit geriebenem Brod sind sie gut. Zerklöpfe ein paar Eier mit Salz und gestoßener Muskatblüthe; dann schneide das halbe Hirn der Länge nach von einander; kehre sie im Ei wohl um, dann im geriebenen Brod mit einer kleinen Handvoll feingeschnittener Petersilie vermischt; backe sie in heißer Butter und gieb sie warm zu Tische.

3. Gebackene Kalbsmilchlein.

Man läßt etliche Milchlein ohne die Gurgeln eine Viertelstunde in Salzwasser kochen; schneidet eine Handvoll gereinigte Morcheln länglicht fein, und läßt sie eine halbe Stunde kochen. Die Milchlein schneidet man in zwei Messerrücken dicke Scheiben und läßt sie ebenfalls mit den abgekochten Morcheln wieder kochen, wie die Nindsgaumen oder Rachen, nur nicht so lange, damit die Milchlein nicht zu weich werden. Am besten ist's, wenn man die Morcheln kocht mit allem was dazu gehört und ehe die Eier dazu kommen; lege das Milchleinfleisch dazu und backe sie dann, wie die Nindsgaumen.

4. Gebackene Kalbs-Ripplein.

Man nimmt schöne Ripplein und schneidet von jedem das unterste Bein ab; an den langen Beinen schabt man das Fleisch herunterwärts so weit hinweg, damit man das Bein wohl fassen kann; dann klopfte sie ein wenig und bestreue sie mit ein wenig Mehl. Lasse in einem breiten Geschir ein Viertelfund frische Butter vergehen; lege die Coteletten darein; lasse sie auf beiden Seiten ein wenig gelb werden; dann schütte die Butter wieder ab; thue einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, Salz, gestoßene Muskatblüthe mit fein geschnittener Petersilie; lasse sie weich kochen, doch nicht so, daß sie von einander fallen; verrühre das Gelbe von 4 Eiern mit dem Saft einer Zitrone, oder einem Löffel voll Essig; lege die Ripplein auf eine Platte, nicht größer, als daß eines neben das andere zu liegen kömmt; rühre die Eier in die Sauce; lasse sie wieder unterm Rühren kochen, dann schütte sie über die Coteletten; kehre jede Cotelette wohl in der Sauce um; lasse sie kalt werden; bestreiche sie wiederum mit der Sauce; dann tunke sie in zerschlagene Eier; wende sie in geriebenem Brod um; drücke solches etwas fest an und eine Viertelstunde vor dem Anrichten backe sie in heißer Butter, bis sie schön aelb sind, und servire sie warm.

5. Gebäckene Krebswürste.

Nimm 30 bis 40 Stück kleine Krebse; wasche und lasse sie im Wasser abkochen; breche die Schalen aus, und nimm die Schwänze davon; dann stoße die Krebschalen fein; thue in eine Casserolle ein Viertelpfund frische Butter mit den gestoßenen Schalen; röste sie, bis sie hochroth sind; dann schütte einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu und lasse sie kochen; schütte sie durch eine Serviette und winde sie wohl aus. Die Schalen thue dann wieder in die Casserolle mit einem Stücklein frischer Butter und röste sie noch einmal; von der durchgewundenen Krebsauce hebe mit einem silbernen Löffel die rothe Butter oben ab; die Sauce thue wieder zu den gerösteten Schalen mit noch mehr Fleischbrühe; dann lasse sie noch etliche Minuten kochen; schütte sie wieder durch die Serviette, winde sie wohl aus und hebe die Butter wieder oben ab.

Nimm ein halbes Pfund Kalbfleisch, an dem keine Haut und Flechsen sind; hacke es fein und stoße es noch in einem Mörtel; röste in der Hälfte von der Krebsbutter etliche fein geschnittene Schalotten mit etlichen Zweigen Estragon und Petersilie fein geschnitten; schlage das Gelbe von 3 Eiern dazu und das gehackte Fleisch mit Muskatnuß und Salz, damit es eine gute Fülle giebt. Dann verfertige ein Ragout von 2 Milchlein; schwelle sie im Wasser ab mit einer Handvoll Morcheln; schneide die Milchlein und Morcheln mit den Krebschwänzen in feine Würfel; nimm die andere Hälfte Krebsbutter in eine Casserolle; thue das würflicht geschnittene dazu; streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darüber; rühre es wohl durch einander; schütte die Sauce, von welcher die Krebsbutter abgehoben ist, dazu, mit Muskatblüthe, Salz und ein wenig Pfeffer; lasse es dick einkochen und schütte es auf eine Platte, damit sie kalt wird.

Weiche etliche Kalbsneze in warmem Wasser ein; schneide sie in handbreite und länglichte Stücke; trockne

sie mit einem Tuch ab; lege sie auseinander; bestreue jedes Stück mit der Fülle; lege in die Mitte einen Löffel voll Ragout; lege sie zusammen und binde sie an beiden Enden mit Faden zu. Dann lege sie in eine Casserolle dicht neben einander; schütte Fleischbrühe darüber und lasse sie eine Viertelstunde langsam kochen; nimm sie dann heraus; lege sie auf ein Tuch; trockne sie wohl ab; schneide den Faden an beiden Enden ab; tauche sie in zerschlagene Eier; dann wende sie in geriebenem Brod etliche Male um; backe sie in heißer Butter gelbbraun; lege sie auf Papier; dressire sie auf eine Platte und gieb sie heiß auf die Tafel.

6. Gebackenes Geflügel.

Nimm auf 12 Personen 4 junge Hähne; wann sie gebrüht und ausgenommen sind, so schneide sie in eine Casserolle mit halb Essig und Fleischbrühe, so daß sie damit bedeckt werden, Salz, Pfeffer, etliche Nägelein, eine Hand voll Petersilie, 2 Zwiebeln in Scheiben geschnitten und lasse es eine gute Viertelstunde kochen; dann setze sie ab und lasse sie kalt werden; nimm sie aus der Sauce; lege sie auf ein Tuch; trockne sie wohl ab; dann tauche sie in verrührte Eier und wende sie in geriebenem Brod um; backe sie in heißer Butter und gieb sie warm zu Tische. Auf gleiche Weise backet man Tauben oder Feldhühner; auch kann man sie mit Teig backen, wie die Spargeln.

7. Ameletten-Pastetchen.

Mache einen gewöhnlichen Pfannkuchen-Teig an, von einem Viertelpfund Mehl, einem Schoppen Milch, sechs Eiern und Salz; rühre ihn wohl; backe hievon in heißer Butter 6 bis 7 Stück Ameletten auf einer Seite; lege sie auf ein sauberes Brett; steche mit einem kleinen Pastetchen-Ausstecher runde Blättchen davon aus; bestreiche sie auf der ungebaknen Seite mit verrührtem Ei, lege

auf jedes so viel gebackenes Kalbfleisch, welches auf gleiche Art gemacht wird, wie zu kleinen Pastetchen; eine Nuß groß Fülle; dann lege ein Blättchen darauf, so daß die zwei ungebakenen Seiten inwendig zu liegen kommen; drücke sie neben herum fest zusammen; bestreiche sie mit Ei; kehre sie in geriebenem Brod um; dann backe sie in heißer Butter schön gelbbraun; in etlichen Minuten sind sie dann gut.

8. Hirn-Schnitten.

Nimm ein oder zwei Ochsenhirne; lege sie in frisches Wasser, damit alles Blut daraus kommt; dann ziehe die Haut davon; koche sie eine Viertelstunde in Wasser mit Salz; lasse sie kalt werden und hacke sie fein; thue in eine Casserolle 2 Loth frische Butter, 4 fein gebackte Schalotten; rühre diese in der Butter bis sie weich sind, schütte einen halben Schoppen Milch dazu; wenn sie kocht, so schneide vier Loth Milchbrod dazu; lasse es noch ein wenig kochen, bis es ganz dick ist; dann nimmt man es vom Feuer, thut das gebackte Hirn dazu mit feingeschnittener Petersilie, Salz, Muskatnuß und das Gelbe von einem Ei oder 2 ganze Eier, welche zuvor wohl müssen verrührt seyn, und rührt dieß alles wohl durch einander. Man schneidet Milch- oder Brodwecken in runde Schnitten; streicht das Angerührte darauf wie Nierenschnitten; überstreicht sie mit einem Pinsel mit verkopftem Eierweiß und streut geriebenes Brod darüber; ; backt sie in heißer Butter schön gelb und giebt sie warm zu Tische.

Die Schnitten sind von Kalbshirn noch besser; nur muß man 3 Hirne statt 2 nehmen.

9. Kleine Pastetchen in Butter gebacken.

Nimm ein halbes Pfund Mehl auf ein Wirfbrett; mache in der Mitte eine Grube; verkloppe ein Ei mit Wasser; thue es mit Salz ins Wehl und mache einen Teig, wie ein spanischer Brodteig. Nimm ein Viertelpfund

frische Butter, und verkertige den Teig auf gleiche Art wie einen spanischen Brodteig. Nimm übrig gebliebenen Kalbsbraten; hacke ihn fein; thue in eine Casserolle 2 Loth frische Butter, mit 3 fein gehackten Schalotten, dische sie weich und thue das gebackte Fleisch dazu, ein wenig Fleischbrühe, fein gehackte Petersilie, Citronenschale, Salz, Muskatnuß und das Gelbe von einem Ei; rühre dieß wohl durch einander und lasse es kalt werden; dann wable den Teig Messerrückendick aus; steche runde Blättchen davon; drücke sie in kleine Pastetenförmchen; fülle sie mit dem gehackten Fleisch; decke ein Blättchen darauf; drücke es fest an und schneide den Teig an den Förmchen ab; dann stürze sie aus den Förmchen; backe sie in heißer Butter schön gelb und gieb sie warm zu Tische.

Man kann die Fülle auch von Fischen machen, wie zu den kleinen Fischpastetlein, so im ersten Theile beschrieben sind. Diese Pastetlein sind sehr gut, besonders wenn man einen warmen Ofen hat, um sie zu backen.

10. Gehacktes Fleisch in Butter zu backen.

Man kann zu diesem alles übrig gebliebene Fleisch brauchen. Hat man zu mageres Fleisch, so hacke mit dem Fleisch ein Stück Nierenfett; die Haut muß wohl davon abgezogen werden. Dann schneide ein paar Schalotten fein; schneide das Fleisch und das Fett dazu, und hacke alles so fein als möglich. Weiche ein Viertelpfund Milchbrod in Milch ein; wann es weich ist, so drücke die Milch wieder aus und thue das Fleisch und das Brod in eine Schüssel. Zu einem Pfund Fleisch und einem Viertelpfund Brod nimm 2 Eier; rühre alles wohl durch einander, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, geschnittener Petersilie; streue auf ein Brett ein wenig Mehl; thue Böffelvollweise auf das Brett und rolle jedes länglicht; backe sie in heißer Butter und gieb sie mit Salat auf den Tisch, oder verkertige eine Kaprissauce; schütte sie in die Platte und lege das gebackene Fleisch darauf.

11. Kalbfleisch-Würste.

Nimm 2 Pfund Kalbfleisch; Schneide alles Hautige und die Flebsen weg; Koche ein halbes Pfund Rindsnierenfett mit einem halben Pfund frischem Speck in Wasser weich; drücke mit einem Messer das reine Nierenfett auf einem Hackbrett von der Haut fein; das Kalbfleisch klopfe stark; Schneide es klein, und hacke es mit dem Fett so fein als möglich; den Speck Schneide in kleine Würfel. Weiche ein halbes Pfund Milchbrod ohne Kruste in kochender Milch ein; Schneide 2 Zwiebeln und eine Handvoll Petersilie fein; röste es zusammen in einem Stückchen frischer Butter, bis die Zwiebeln weich sind; dann thue alles zusammen in eine Schüssel und schlage 1 Ei und 4 Eigelb dazu mit Salz und Muskatnuß; arbeite alles wohl durch einander und fülle es durch einen Trichter oder Bratwurstspritze in wohl gereingte Bratwurstdärme etwas locker aus einander gedrückt, weil sie sonst im Kochen zerspringen; binde sie in 4 Zoll lange Würste an beiden Enden mit Faden zusammen; thue in eine Pfanne halb Milch und Wasser; wann es kocht, so lege die Würste eine neben die andere darein und lasse sie nur von einer Seite langsam eine Viertelstunde kochen; dann nimm sie heraus; lege sie auf eine Serviette und lasse sie trocken werden; thue in eine Amelettenpfanne Butter; lasse sie heiß werden; lege die Würste darein; lasse sie auf beiden Seiten gelb werden; dann Schneide die Fäden davon, und servire sie an der Stelle von Bratwürsten oder Metzwürsten. Diese Würste sind besonders gut; sie müssen auf einem schwachen Feuer braten und können einen Tag zuvor, ehe man sie braucht, verfertigt und gekocht werden; dann brate sie eine halbe Stunde vor dem Essen.

12. Sammelsfleisch-Würste.

Diese werden eben so verfertigt, wie die Kalbfleischwürste, indem man an der Stelle des Kalbfleisches Hammelfleisch nimmt, ganz ohne Fett und ein wenig Thymian

dazu; übrigens werden sie wie die Kalbfleischwürste verfertigt und eine halbe Stunde gekocht. Man kann auch Lammfleisch dazu nehmen.

13. Würste von Kalbsmilchlein.

Koche 1 Pfund Kalbsmilchlein in vielem Wasser ab, damit sie schön weiß werden; dann lege sie in frisches Wasser und schneide sie in ganz kleine Würfel; schneide auch ein halb Pfund frischen Speck würflich, welcher weich gekocht wird, wie bei den Kalbfleischwürsten beschrieben ist, auch ein halbes Pfund abgeschältes Milchbrod in Milch eingeweicht, 2 Zwiebeln und Petersilie in Butter gedischt, 1 Ei, das Gelbe von 4 Eiern, fein Nierenfett; verfertige sie wie die Kalbfleischwürste und lasse sie eine Viertelstunde kochen; brate sie auf die gleiche Art, und servire sie warm.

14. Würstchen von Kalbsgekröse.

Nimm ein fettes Kalbsgekröse, welches recht rein gewaschen und gebrüht wird; dann koche es in Wasser mit einer Hand voll Salz recht weich, und hebe alles Fett oben vom Wasser ab, in welchem es kocht; schütte es in ein Sieb, und lasse es trocken ablaufen; drücke es wohl aus und hacke es fein; nimm ein halbes Pfund Schweineschmalz; schneide es in ganz kleine Würfel; lasse es in kochendem Wasser etliche Mal aufkochen und schütte es in ein Haarsieb; dann weiche ein halbes Pfund Milchbrod ohne Kruste in kochender Milch ein; drücke es wieder fest aus; verrühre es wohl mit dem Gekröse; schlage 6 Eier dazu; dische 4 fein geschnittene Zwiebeln in einem Stück frischer Butter, einer Hand voll fein geschnittener Petersilie und etwas Thymian, Salz, Pfeffer und eine halbe Muskatnuss, welches alles wohl mit den Schmalzwürfeln unter einander gerührt wird, fülle es in weite Bratwurstbäume etwas locker; binde sie in halb Ellen lange Stücke; koche sie in einer Maas Wasser

und einer halben Maas Milch eine halbe Stunde ganz langsam, so daß sie sich kaum bewegen; lege sie auf eine Serviette, damit sie trocken und kalt werden; brate sie, wie die Vorhergehenden, langsam in Butter, und gieb sie warm zu Tische.

15. Gebackene Kalbsohren.

Man nimmt 6 oder 8 Ohren; brühet sie recht rein, hält sie über Feuerflammen und schneidet inwendig das haarige Bödenchen heraus; kocht in halb Wasser und Wein oder einem Glas voll Essig, drei Zwiebeln mit Nägelein besetzt, etlichen Petersilienwurzeln mit den Blättern, drei Lorbeerblättern, Salz, Pfeffer, und läßt sie kochen, bis sie weich sind. Dann nimmt man sie aus der Brühe, legt sie auf ein reines Tuch, trocknet sie wohl ab und läßt sie kalt werden; spaltet sie in der Mitte durch, damit sie breit zu liegen kommen; dann schneidet man sie von oben am Ende bis an das Dicke so fein wie Nudeln, doch so, daß alles am dicken Ende hängen bleibt; tauchet sie wohl in verrührten Eiern und wendet sie in geriebenem Brod etliche Male um, oder verfertigt einen Teig, wie zu Kalbsfüßen; wendet sie im Teig wohl um; dann backt man sie in heißer Butter und giebt sie warm auf den Tisch.

16. Gebackene Kalbschwänze.

Nimm 6 bis 8 Kalbschwänze, je nachdem Personen sind. Sie werden mit der Haut abgeschnitten und sauber gebrüht, damit keine Härchen mehr daran zu sehen sind. Dann koche sie wie die Ohren; wann sie weich sind, so lege sie in eine irdene Schüssel; streue etwas Salz darüber, ganzes Gewürz und den Saft von einer Zitrone; lasse sie eine Stunde stehen; hernach lege sie auf eine Serviette; trockne sie wohl ab; streue ein wenig Mehl darüber; tauche sie in verrührte Eier; wende sie in geriebenem Brod um, backe sie in heißer Butter schön gelb, und gieb sie warm zu Tische. Oder lege sie auf einen Rost; stelle den

selben auf ein etwas starkes Kohlfener, und brate sie gelbbraun.

Man kann eine warme oder kalte oder auch keine Sauce dazu geben.

17. Sammelscoteletten (Ripplein) im Netz gebacken.

Nimm gute mortifizirte (mürbe gemachte) Hammels-Ripplein; hake den Rückgrat heraus und schneide die Ripplein ab; klopfe sie mit dem flachen Hackmesser. Dann thue in eine Amelettenpfanne ein Viertelpfund frische Butter; lasse sie zergehen und lege die Ripplein, eines neben das andere, darein. Dann nimm folgende Kräuter, die aber schon müssen gebackt seyn, ehe die Ripplein in die Butter gelegt werden: Eine kleine Handvoll Schallotten, eben so viel Petersilie, Körbelkraut, Schnittlauch, etliche Zweige Estragon, Basilikum und ein wenig gelbe Zitronenschale; hake dieß zusammen fein; dann füge noch etwas gestoßene Nägelein, Pfeffer und wohl Salz hinzu; streue dieß über die Coteletten; decke sie zu, und lasse sie auf einem schwachen Kohlfener mürbe braten. Dann nimm sie heraus; schütte das Fett rein ab; in die Kräuter, so in der Pfanne bleiben, rühre das Gelbe von 5 Eiern, mit dem Saft von einer Citrone oder einem Löffel voll Essig; rühre dieß wohl durcheinander und lege die Coteletten wieder darein; wende sie fleißig um; lasse sie kalt werden. Nimm etliche Kalbsneze; weiche sie in warmem Wasser ein, und schneide sie in handgroße und eben so lange Stücke; bestreiche sie mit Ei; lege auf jedes Stück eine Cotelette mit so viel Sauce, als darauf bleibt; wickle das Netz darum; drücke es fest an; wälze sie in verklopften Eiern und geriebenem Brod; backe sie in heißer Butter schön gelb, und gieb sie warm zu Tische. Man kann, statt sie in Butter zu backen, eine Platte oder ein Blech mit feinem Baumöl bestreichen, die Coteletten darauf legen, und das Fett, so man davon genommen, wieder darüber schütten und sie in einem Defelein oder auch in

einer Tortenpfanne gelb backen. Sie müssen im Ei und im Brod umgewendet werden, wie die andern.

18. Schnitten von übrig gebliebenem Geflügel.

Nimm das Fleisch von übrig gebliebenem Geflügel; schneide es in feine Würfelchen; zerstoße die Knochen des Geflügels in einem Mörser ganz klein; thue es in eine Casserolle mit einem Anrichtlöffel voll Fleischbrüh, einem Glas Wein, ein wenig Muskatnuß und Salz, und lasse es eine halbe Stunde kochen. Dann drücke es fest durch ein Tuch; schneide von Milchbrod die Kruste; das andere schneide fein in die durchgewundene Brühe; lasse es wieder ein wenig kochen; thue das feingeschnittene Fleisch dazu, mit zwei Eiern, und rühre es noch ein wenig auf dem Feuer, damit es dick wird, und lasse es kalt werden. Streiche dieß fingersdick auf in Scheiben geschnittenes Milchbrod; nimm ein Blech; streiche es mit frischer Butter an; lege die Schnitten darauf; stelle sie eine halbe Stunde in ein warmes Ofelein; oder backe sie in heißer Butter gelb und gib sie warm zu Tische.

Will man sie an die Stelle eines Ragouts geben, so lege sie in eine weiße säuerliche Sauce mit Petersilie.

19. Ameletten von übrig gebliebenem Geflügel mit Parmesan-Käse.

Nimm das Fleisch vom Geflügel; schneide es fein würflicht; thue einen Anrichtlöffel voll Fleischbrühe dazu, Salz, Muskatblüthe und fein geschnittene Petersilie; lasse es eine Viertelstunde kochen. Dann rühre das Geiße von 2 Eiern dazu; schütte den Ragout in eine Schüssel, und lasse ihn kalt werden. Dann backe etliche Ameletten nach dem Ragout; streiche von dem Ragout auf jede Amelette und rolle sie so zusammen, daß die gebackene Seite auswendig kommt. Nimm eine tiefe Platte; streiche sie mit frischer Butter an; lege die Ameletten schön rund und etwas hoch darauf; streue geriebenen Parmesanerkäs da-

rüber; lege etliche Stücke frische Butter darauf; stelle sie eine Viertelstunde in ein nicht zu heißes Defelein; nimm sie heraus; schütte das Fett ab; gib sie gleich auf den Tisch mit einer etwas dünnen Sauce in einer Sauciere.

20. Coteletten mit Parmesan-Käs.

Nimm gute Kalbs- oder Hammelscoteletten; schneide und klopf sie wie in No. 16 beschrieben ist; thue in eine breite Pfanne Butter; lege die Ripplein eines neben das andere, und lasse sie auf beiden Seiten nur halb braten. Während dieser Zeit nimm geriebenes Brod mit fein geschnittener Petersilie und wohl Salz. Nimm dann ein Viertelstbogen Papier und bestreiche ihn mit frischer Butter; nimm die Ripplein aus der Pfanne; kehre in geriebenem Brod um; lege sie auf Papier; streue Parmesankäs darüber und ein Stücklein frische Butter darauf; schlage das Papier darüber; wickle sie zusammen, wie man einen Apfelwecken zusammen wickelt; lasse sie eine Viertelstunde in einem Defelein backen, oder in einer Tortenpfanne, die unten und oben Feuer hat. Diese Coteletten giebt man nicht zum Gemüse, sondern zum Braten, als eine Nebenplatte.

21. Bratwürste mit Teig gebacken.

Nimm ein Pfund nicht zu fettes Schweinefleisch; schneide Schwarten und Sehnen davon, und hacke es fein mit drei Salbeibläthern; dann stoße es noch in einem Mörser mit Salz, Pfeffer und geschnittener Zitronenschale; thue es in eine Schüssel und rühre ein halbes Glas Wasser dazu. Dann fülle die Masse in dünne Bratwürstdärme und verfertige nicht zu satte fingerlange Würste; rühre von drei Kochlöffel voll Mehl, Salz, gestoßener Muskatblüthe einen dicken Teig mit weißem Wein an und schlage zwei Eier dazu; verarbeite den Teig wohl; thue Butter in eine Pfanne; wann sie heiß ist, so kehre die Würste im Teig wohl um, und backe sie nicht zu geschwind schön gelb.

Der Teig muß nicht zu dünne seyn; damit er an die Würsten hängen bleibt.

22. Sardellen - Schnitten.

Schäle vier Citronen ganz ab; schneide das Inwendige in kleine Stücke und nimm alle Kerne davon; hacke es fein und thue es in eine kleine Schüssel mit einem Löffel voll feinem Baumöhl und ein wenig geriebenem Milchbrod; rühre dieß wohl durcheinander; schneide Milchbrod in länglichte dünne Scheiben; lege sie auf einen Rost; stelle ihn auf schwache Kohlen und laß sie auf beiden Seiten schön gelb werden. Nimm Sardellen nachdem du wenig oder viel Schnitten willst; wenn sie gewaschen und von den Gräten gereinigt sind so schneide sie in schmale Streifen; streiche die Citronenmasse ganz dünne auf die warme Brodschnitten und lege die Sardellenstreifen etliche ma^ß über's Kreuz darauf.

Man kann auch statt der Citronenmasse die warmen Brodschnitten mit guter frischer Butter bestreichen und mit Sardellen belegen. Man serviert sie zum Morgenessen oder Frühstück.

P a s t e t e n .

Da ich im ersten Theil die mehrsten Teige aufgeschrieben habe, so wäre die Wiederholung derselben hier unnöthig; ich werde nur diejenigen hinsetzen, die zu den Pasteten dienlich sind.

1. Gänseleber - Pastete.

Zu dieser Pastete verfertige folgenden Teig: Nimm zu einem Pfund Weismehl 3 Viertelpfund frische Butter; lege das Mehl auf ein Würkbrett; mache in der Mitte