

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Haushaltungs-Buch**

**Freiburg i.Br., 1897**

Würste.

**urn:nbn:de:bsz:31-56793**

beim Anrichten verrührt man 2 Eigelb mit einem Löffel sauern Rahm, rührt es in die Sauce, läßt es aber dann nicht mehr kochen. Man kann auch nach Gutfinden etwas Wein zur Sauce nehmen, sie wird noch kräftiger.

### 34. Gedämpfte Frösche.

Die Frösche müssen gut geputzt, gewaschen und abgetrocknet sein. Ein Stück Butter wird in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist, legt man die Frösche hinein, gut zugedeckt und so ganz langsam gedämpft; wenn sie beinahe weich sind, wird ein wenig Mehl darüber gestäubt, umgeschüttelt und etwas Jus (Schü) daran gethan, noch gut anziehen lassen, dann gleich angerichtet und aufgetragen.

## W ü r s t e.

### 1. Bratwürste.

Diese werden gewöhnlich beim Wurster gekauft; aber man muß darauf achten, nur solche zu kaufen, die aus frischem Fleische zubereitet sind. Deshalb ist es rathsam, sich an einen zuverlässigen Wurster zu halten.

Die Bratwürste werden mit lauwarmem Wasser aufgesetzt und bis vor das Kochen gebracht, dann herausgenommen; hierauf läßt man sie erkalten und trocknet sie mit einem reinen Tuche ab. Nun läßt man in der Bratpfanne etwas Nierenfett heiß werden (doch nicht zu heiß, sonst zerspringen die Würste;) in dieses Fett legt man die Würste und läßt sie auf beiden Seiten gelb braten.

Sauerkraut, bayrisches oder Rothkraut werden gewöhnlich in Kranzform mit den Bratwürsten umlegt;

man kann dieselben auch zu frühen Gemüsen, sowie zu Kartoffel- und Erbsenbrei geben.

In letzterem Falle werden die Bratwürste extra serviert und dann kommt in das zurückgelassene Fett  $\frac{1}{2}$  Liter von der Würstbrühe; läßt beides einmal gut aufkochen und gießt die Sauce über die Würste.

### 2. Leberwürste.

Diese werden gewöhnlich gekocht gekauft, oder wenn man selbst schlachtet, vom Metzger fertig gemacht und gekocht. Will man dieselben selbst machen, so geschieht es auf folgende Art:

Die Leber, Lunge, Herz und Nieren des Schweines, etwas Fleisch vom Bauchlappen, ein Stück Speck und 2 Zwiebeln werden in Wasser weich gekocht (mit Ausnahme der Leber, die nur wenig gekocht werden darf, also schon nach einigen Minuten herausgenommen wird, sonst würde sie hart werden). Dies alles wird nun fein gehackt und mit in Wasser eingeweichtem Weißbrod gut verarbeitet, in die rein geputzten Därme eingefüllt, aber nicht fest. Die Würste werden in Salzwasser, unbedeckt, so lange gekocht, bis beim Hineinstecken klare Brühe herauskommt.

Gebraten, werden sie wie Bratwürste zubereitet.

### 3. Blutwürste.

Diese werden zubereitet, wie folgt:

Das Blut vom Schweine wird gut durchgeseiht, 3 Liter süße Milch, verhältnißmäßig Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer, 6—8 gut verwierte, in reichlichem Fette verdämpfte Zwiebeln werden mitjammt dem Fette darunter gemengt, in die Därme eingefüllt und offen in gesalzenem Wasser gekocht, bis beim Hineinstecken kein Blut mehr kommt. Am besten sind die Blutwürste ganz frisch; werden wie die anderen Würste gebraten, sollen aber vorher in heißem Wasser durchwärmt werden.