

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Kochbuch für die badische und elsässische gewöhnliche und feinere Küche nach eigenen langjährigen Erfahrungen

Zähringer, Viktoria

Freiburg im Breisgau, 1897

VIII. Verschiedenes einzusalzen und Würste zu machen.

urn:nbn:de:bsz:31-54724

VIII. Verschiedenes einzusalzen und Würste zu machen.

1. Eine Zungenzunge einzusalzen.

Wenn man die Zunge warm vom Ochsen haben kann, so wird sie am besten; man wäscht sie im frischen Wasser gut ab, legt sie in ein beliebiges irdenes Geschirr und macht folgende Salzlake: Für eine mittlere Zunge nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. Salz, schüttet $\frac{1}{4}$ Liter kochendes Wasser darüber nebst einem Kaffeelöffel Salpeter; wenn dieses kalt ist, so schüttet man es über die Zunge, deckt sie zu und kehrt sie alle Tage einmal um; für große Zungen nimmt man $\frac{3}{4}$ Pfd. Salz und ebensoviel Wasser. Die kleinen Zungen müssen 9 bis 10 Tage im Salz sein, die großen 12 Tage, aber ja nicht länger, denn sonst werden die Zungen rauh; anderes Gewürz ist unnötig. Wenn man die Zunge dann kochen will, wäscht man sie ab und kocht sie recht schnell; wenn sie weich ist, zieht man ihr die Haut ab und verwendet die Zunge nach Belieben.

2. Ochsenfleisch zu salzen.

Hier kann man ein jedes magere Stück nehmen, man behandelt es gerade so, wie die Zungen.

3. Schinken einzusalzen.

20 Pfd. Schinken, woraus man das Schlußbein entfernt hat, werden mit $1\frac{1}{2}$ Pfd. Salz eingerieben, etwas Salz darüber gestreut und nur ein paar Tropfen Wasser darüber gegossen; anderes Gewürz ist überflüssig, höchstens etwas Pfeffer darf dazu verwendet werden; der Schinken schmeckt so viel feiner. Will man den Schinken zum Rohessen gebrauchen, so muß ein Schinken von 12 bis 14 Pfd. 6 Wochen im Salz liegen und täglich begossen werden; man läßt die Schinken auch nicht lange im Rauch hängen, sie werden besser, wenn sie einige Wochen an der Luft hängen.

4. Schinken einzunähen.

Man macht vom Schinken die Knochen heraus, nimmt auf 8 bis 9 Pfd. $\frac{3}{4}$ Pfd. Salz, streut inwendig ziemlich viel Salz darein, legt den Schinken wieder zusammen, näht ihn gut zu mit feinem Bindfaden und legt ihn zu anderem Schweinefleisch ins Salz. Dieser Schinken muß 10 bis 12 Tage im Salz liegen, dann kann man ihn räuchern; wenn er 6 Tage im Rauch gehangen hat, so ist er gut zum

Kochen, will man aber diesen Schinken roh essen, so muß er nachher noch 6 Wochen an der Luft hängen und austrocknen.

5. Leberwürste zu machen.

Man nimmt Lunge und Leber vom Schwein, die Lunge muß im Salzwasser $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, die Leber hingegen darf nur 3- bis 4mal durchs kochende Wasser gezogen werden, sie darf nicht kochen, sonst wird sie hart. Beides wird sehr fein gehackt, das Fett, das man zu den Würsten braucht, schneidet man unten am Bauch heraus und kocht es, bis es ganz weich ist, zerschneide es dann zu der Leber, nimmt hernach $\frac{1}{2}$ Pfd. Weißbrot, schneide es klein und schütte $\frac{1}{2}$ Liter kochende Milch darüber, decke es zu und lasse es gut weichen, bis es kalt ist. Zu dieser Lunge und Leber wird $\frac{1}{4}$ Pfd. Zwiebeln ganz fein geschnitten oder verhackt, in $\frac{1}{2}$ Pfd. ausgekochter recht heißer Butter gedämpft, sie dürfen nicht gelb werden, sondern nur weich. Nun wird die feingewiegte Leber und Lunge, die Zwiebeln, das Brot nebst Salz und Pfeffer in eine Schüssel gethan; sollte es zu dick sein, so nehme noch etwas fette Fleischbrühe dazu, rühre es gut durcheinander und mache Würste in die sauberen Därme. Wenn alle fertig sind, so bindet man sie so groß, wie man sie haben will; sind sie fertig, so legt man sie ein paar Minuten ins kochende Wasser und bratet sie.

6. Blutwürste zu machen.

Wenn das Schwein gestochen ist, so rührt man in dem Blut, damit es nicht knollig wird, und thut gleich Salz, Pfeffer, etwas Majoran in eine ziemlich große Schüssel und feiht das Blut durch ein Sieb hinein; inzwischen schält man Zwiebeln und wiegt $\frac{1}{2}$ Pfd. recht fein, macht $\frac{1}{4}$ Pfd. ausgekochte Butter heiß und dünstet die Zwiebel ganz weich. Das Hirn von dem Schwein verrührt man ganz und treibt es durch einen Schaumlöffel und giebt es zu den Zwiebeln, läßt es aber nicht mehr kochen und rührt etwas Blut in die Zwiebeln, dann die Zwiebeln in das Blut in der Schüssel und gut durcheinander. Sind es 2 Liter Blut, so müssen auch 2 Liter Milch dazu, es ist besser, wenn die Milch zuerst gekocht ist, sie wird dann kalt in das Blut geschüttet; die Därme müssen vorher gepuht sein und dann gefüllt. Wenn die Blutwürste gebunden sind, legt man sie in einen Topf mit halb Wasser angefüllt; man muß acht geben, daß das Wasser nicht sprudelt, sonst springen sie auf, sie dürfen nur stark schäumen, dann sind sie fertig; man schwenkt sie noch ein wenig ab mit frischem Wasser.

7. Deutsche Salami, die man auf den Sommer aufbewahren kann.

Wenn man ein Schwein schlachtet, so hat man es gut machen; will man ziemlich Würste machen, so nehme 20 Pfd. mageres Schweine-

fleisch, Abfallstücke und hacke es sehr fein; lege es in eine ziemlich große Schüssel und streue $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfd. Salz und 1 Kaffeelöffel voll gestoßenen Pfeffer darüber, gieß 5 Pfd. Speck in kleine Würfel geschnitten, 60 Gramm ganzen weißen Pfeffer dazu, schaffe die Masse recht mit der Hand durcheinander, fülle die Därme ganz fest voll, binde sie 20 bis 30 Centimeter lang ab und hänge sie einige Tage in Rauch, sie dürfen aber nicht schwarz geräuchert sein, sondern nur gelb, dann hänge sie noch 3 bis 4 Monate in die Luft. Diese Rezepte habe ich oft erprobt. Die Würste kann man 6 bis 8 Monate aufbewahren.

8. Gänsebrust einzusalzen und nachher in Sauerkraut zu kochen.

Wenn die Gans geschlachtet und sauber gepuht ist, so nimmt man die Brust davon weg, so daß nur in der Mitte das Brustbein bleibt, dann legt man die Brust in eine Schüssel, streut ziemlich Salz darüber und deckt sie zu; wenn man sie dunkelrot haben will, so kann man etwas Salpeter darüber streuen, auch kann man die Gänsechlegel dazu legen, nach 10 Tagen kann man es herausnehmen und in Rauch hängen, in einem Tag hat es Rauch genug. Wenn man das Gänsefleisch kochen will, so wäscht man es ab und kocht es im Sauerkraut; wenn man die Brust schön rund haben will, so muß man sie zusammenbinden, bevor sie in den Rauch kommt.

9. Butter einzukochen, diese hält sich sehr gut.

Bei 12 Pfd. Butter muß der Topf, worin die Butter gefocht wird, 7 bis 8 Liter halten; man setzt den eisernen Topf auf das Feuer und läßt die Butter kochen, man soll nur mit dem Omelette-schäufele darin rühren; wenn die Butter das erstemal steigt, so muß man sie ein wenig in die Höhe lüpfen, damit sie nicht darüber hinaus- kocht; die Butter setzt sich bald wieder und dann läßt man sie wieder fortkochen. Wenn man sieht, daß die Butter anfängt hell zu werden, muß man recht acht geben, denn wenn die Butter wieder steigt, nimmt man den Topf schnell vom Feuer weg, stellt ihn kalt und rührt 5 Minuten darin, dann ist die Butter gut, nachher seih man die Butter in einen steinernen Topf und rührt mit einem hölzernen Koch- löffel, bis sie ganz dick ist, dann bindet man den Topf zu. Diese Butter hält sehr lange, länger als ein Jahr.

10. Mostsenf zu kochen für's ganze Jahr.

Man nimmt süßen Wein, d. h. Most und läßt ihn bis auf die Hälfte einkochen; während dem Kochen wird er verschäumt und dann mit Senfmehl in einer Schüssel mit kochendem Most angerührt, so dick man ihn haben will, und bewahrt ihn in Töpfen oder in Gläsern auf.