

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

68. Roher Schinken mit Sardellen zum Butterbrot

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

zufneten, der aber wieder gut herausgearbeitet werden muß. Dann wird die Butter nachgesalzen, in gut gereinigte Töpfe fest eingefnetet. Um sie noch mehr zu verbessern, ist es gut, 4—6 Süßholzstangen in jeden Topf bis auf den Grund zu stoßen. Nach Verlauf von einigen Wochen werden diese den ranzigen Geschmack der Butter einigermaßen aufgenommen haben.

#### 67. Roter Schinken als Beilage zum Gemüse, auch zum Butterbrot.

Man schneidet den Schinken am besten mit einem scharfen Messer in der Mitte durch, sägt den Knochen gleichfalls durch und hängt eine Hälfte vorsichtig in Papier zugewickelt, damit Schmeißfliegen abgehalten werden, an einem kalten, aber luftigen Ort auf. Von der anderen Hälfte schneidet man glatte, feine Scheiben, doch muß man immer darauf achten, daß nicht schief geschnitten wird, sondern das Stück in Ordnung bleibt. Die Scheiben legt man auf ein Brett, schneidet alles Unansehnliche und so viel Fett davon, daß nur ein fingerbreites Mändchen daran bleibt, legt sie zierlich auf einen Teller und verziert den Rand der Schüssel mit einigen Petersilienblättchen. Es wird grobgestoßener Pfeffer, auch nach Belieben Senf, dazu gegeben.

Soll der Schinken zum Butterbrot gereicht werden, so schneidet man die zuvor aufeinander gelegten ganz dünnen Scheiben in sehr feine Streifen.

#### 68. Roter Schinken mit Sardellen zum Butterbrot.

Man nimmt rohen, in dünne Scheiben geschnittenen Schinken, Sardellen, wie sie zum Butterbrot nach A. Nr. 26 vorgerichtet werden, und jungen Schnittlauch, hackt und mischt dies alles recht fein und richtet es mit grünen Blättchen niedlich verziert zum Butterbrot an.

#### 69. Woran frische Heringe zu erkennen sind und vom Schneiden und Entgräten derselben.

Frische Heringe haben weder einen Tran- noch Fischgeruch, die Augen liegen nicht tief und das Fleisch ist weiß.

Die ersten Heringe sollen zwar nicht ausgenommen, auch nicht abgespült werden, ich stimme indes nicht damit überein; abgezogen werden sie jedoch nicht.

Ältere Heringe lege man, je nachdem sie mehr oder weniger salzig sind, 2, 3—6 Stunden an einem kalten Orte in ganz kaltes Wasser, besser aber in süße Milch; vorher müssen sie ausgenommen und gut abgewaschen sein. Alsdann wird der Hering auf ein Küchenbrett gelegt, mit einem scharfen Messer oben an