

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

68. Leberwurst

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

beiden Seiten gebräunt ist. Man hüte sich dabei, mit der Gabel hineinzustechen, weil sonst das Fett ausspritzt und die Wurst trocken wird.

**68. Leberwurst zu machen.** 1 Pfund Schweinsleber wird roh in fingerbreite Streifen geschnitten und in einer Schale 3—4 mal mit heißem Wasser abgebrüht. Durch diese letztere Behandlung verliert die Leber den strengen Geschmack und wird die Wurst zart; je nachdem man nun die Leber mehr oder weniger zart an Aussehen und Geschmack haben will, so muß man das Abbrühen öfter oder weniger oft vornehmen. — Ferner wird  $\frac{1}{2}$  Pfund Schweinefleisch (Kammstück oder Carbonade, wobei die Knochen nicht mitgewogen sind)  $\frac{1}{2}$  Stunde und  $\frac{1}{2}$  Pfund frischer Speck 20 Minuten lang gekocht. Das Fleisch wird, wie auch die Leber, ganz fein gehackt — wenn man eine Fleischhackmaschine benutzt, muß die Masse dreimal durch die Maschine gehen —, der Speck dagegen wird in ganz feine Würfel geschnitten und alles zusammengemengt, mit 15 Gramm Salz und 2 Gramm Pfeffer gewürzt und in Därme gestopft. Man gebraucht dazu  $\frac{3}{4}$  Meter passenden Darm. — Nachdem die Wurst gestopft und an den Enden zugebunden ist, wird sie  $\frac{1}{2}$  Stunde ganz langsam gekocht; geschieht dies nicht auf ganz schwachem Feuer ganz langsam, so platzt die Wurst durch den in ihr sich bildenden Wasserdampf. — Bemerkt wird noch, daß die Leber, wenn man keine Fleischhackmaschine benutzen kann, in welcher die Sehnen schon abgesondert werden, nach dem Hacken durch ein Sieb getrieben werden muß, behufs Entfernung der Sehnen, und daß man das zur Wurst erforderliche Fleisch und den Speck schon zweckmäßig so früh kocht, daß man beides vor dem Zerschneiden erkalten lassen kann, weil sich der Speck in kaltem Zustande besser schneiden läßt. Das Fett von der Brühe wird auch mit in die Wurst genommen. — Wer Zwiebeln liebt, der mag eine kleine Zwiebel in kleine Würfel geschnitten und in 30 Gramm Schmalz gar geschwitzigt der Wurstmasse beimengen.

**69. Sülze.** 1 Pfund Schweine- und 1 Pfund Kalbfleisch, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 20 Gewürz- und 20 Pfefferkörner, sowie 2 gestrichene Eßlöffel Salz läßt man mit  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser kochen, bis das Fleisch gar ist. (Das nach einer Stunde weiche Kalbfleisch wird dann herausgenommen, während das Schweinefleisch noch 1 Stunde länger kochen muß.) Das Fleisch wird nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten. Ist die Brühe —  $\frac{1}{2}$  Liter —, welche zur Ausscheidung des Gewürzes zc. durch ein Sieb gegossen wurde, erkaltet, so wird das Fett oben abgenommen. Nachher wird die Brühe wieder heiß gemacht, nach Geschmack mit Essig ( $\frac{1}{16}$  Liter) versetzt und mit 10 Gramm Gelatine vermischt, die vorher in 2 Eßlöffel heißem Wasser gelöst wurden. In diese Brühe wird nun das geschnittene Fleisch getan und die ganze Masse in eine naggemachte Schüssel oder Form getan, in welcher man sie erkalten läßt, um sie nachher