

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

2. Gute Schü

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

I. S u p p e n.

1. Braune Brühe zu Suppen und auch zu verschiedenen Saucen zu gebrauchen. — Man thut etwas Nierensfett auf den Boden eines Casserolls, etwas Wasser daran, dann wird ein Stück Rindfleisch nebst etwas Kalbfleisch hinein gethan, und läßt es auf beiden Seiten schön braun werden, dann mit Wasser aufgefüllt, wenn es kocht, gut verschäumt, hernach gehörig gesalzen, Lauch, Sellerich, Petersilte, gelbe Rüben, Zwiebeln mit Nelken besteckt, hinein gethan, und so wie gewöhnlich gekocht. Das Fett muß ziemlich abgeschöpft werden.

2. Gute Jus (Schü). — Man thut in ein Geschirr etwas Butter und Speck, läßt es auf dem Feuer anziehen, thut dann in kleine Stückchen geschnittenes Kalbfleisch nebst Knochen dazu, etwas Leber; und wenn man Abfall von Geflügel hat, auch ein wenig Rindfleisch, verschiedene Wurzeln werden dazu gethan, als: gelbe Rüben, Sellerich, weiße Rüben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, ein Lorbeerblatt, eine Citronenscheibe; dies alles läßt man unter öfterm Umkehren schön braun werden, schüttet dann gute Fleischbrühe daran und läßt es gut zugedeckt eine Zeitlang kochen, damit sich die Kraft herauszieht. Nun wird es durch ein Haarsieb geschüttet, das Fett rein abgenommen.

3. Suppe von Wildenten. — Auf 10—12