

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

70. Wörsing mit Feldhühnern

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

dies alles wird gehackt und in einem Stückchen Butter gedünstet, daß es ganz rösch wird; dann wird alles nochmals auf ein Brett genommen und nebst etwas gesottenen Morcheln fein verwiegt, dann mit Eigelb zu einem Teig gemacht, den man auf das Fleisch streicht, ein wenig Salz und Pfeffer darüber, rollt das Fleisch zusammen, bindet es noch, damit es nicht aufgeht. Nun wird das Fleisch mit Speck, Butter, gelben Rüben, Schalotten und etwas Fleischbrühe zugesetzt und so gedämpft. Wer es liebt, kann Kappern, Sardellen oder Kräuternessig in die Sauce thun. Man kann auch ganz kleine Kartoffeln in Butter oder Petersilie dünsten und mit dem Rindfleisch auftragen.

III. G e m ü s e.

70. Wörasing mit Feldhühnern. — Man nimmt recht feste, nicht sehr große Wörasingköpfe, schneidet sie in 4 Theile, wäscht sie sauber, thut in ein Geschirr Butter, Streife von magerm Speck, dann von dem Wörasing. In die Mitte thut man gut dressirte Feldhühner, bedeckt es mit Wörasing, streut etwas Salz darüber, und dünstet dies mit einander schön gelb. Die Feldhühner sowohl als die zerschnittenen Wörasing müssen in ihrer Form bleiben, und nicht zu weich gedämpft seyn, wobei man fleißig nachschauen muß. Auch müssen die Feldhühner in Speck eingebunden seyn. Beim Anrichten werden die Feldhühner in die Mitte der Platte, und der Wörasing darum gelegt, und etwas Schü daran.

71. Gedämpften Wörasing. — Der Wörasing wird in fingerbreite Riemen geschnitten, gut gewaschen, dann in ein Geschirr in Würfel geschnittenen magerm Speck gethan und ein Stück frische Butter, den Wörasing nun dazu, etwas Salz, ein klein bißchen