

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

74. Gebackenes Weißkraut

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

Fülle zu sehen ist. Hierauf nimmt man starken Bindfaden, (Spagat) fährt unter dem Kopf durch, und macht es so, bis der Kopf wenigstens 8 mal umwunden ist. Dann wird in ein Gechirr, das die ziemliche Weite von der Form des Kopfes hat, Butter gethan, der Kopf hinein gesetzt und so recht behutsam schön gelb auf beiden Seiten gedämpft, dann angerichtet, so daß das oben gehörende Theil des Kopfes auch auf der Platte ist; dann eine gute Buttersauce darüber angerichtet.

74. Gebackenes Weißkraut. — Man verwiegt einen nicht großen zarten Krautkopf mit Zwiebeln und ziemlich Speck, der nicht besonders fett seyn darf, dämpft alles in Butter weich; thut 2 in Wasser eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerbrod, nebst 3 ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß dazu, rührt alles recht gut durcheinander, füllt es in einen gut ausgestrichenen und mit Brod bestreuten Model, und backts im Ofen, laßt es schön gelb werden, und stürzt es beim Anrichten auf die Platte. Man giebt dies Gemüse ohne Beilage.

75. Gefülltes Sauerkraut. — Ist das Sauerkraut noch nicht sehr sauer, so wird es gleich zugesetzt (ohne es vorher im Wasser auszuwaschen) mit gutem Abschöpf fett und ein wenig Wasser, weil es weicher wird; ist es nun gekocht, so läßt man es verkühlen. Es werden nun Nudeln gemacht, nicht sehr fein geschnitten, dieselben in Salzwasser gesotten, und dünn auseinander auf eine Platte gethan, dann wird Schinken verwiegt. Eine Form wird dick mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, eine Lage Sauerkraut hinein gethan, dann eine Lage Nudeln, sauren Rahm darüber, dann Schinken, wieder sauren Rahm, dann wieder Sauerkraut, dann Nudeln, sauren Rahm, dann Schinken, wieder Rahm, und zuletzt Sauerkraut, man streut etwas geriebenes Brod darüber, legt frische Butter darauf und backts im Ofen. Beim Anrichten auf die Platte gestürzt und aufgetragen.