

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

78. Sauerkraut mit Hecht

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

76. Gedämpfetes Sauerkraut. — Man ver-
wiegt Speck und Zwiebeln jedes gleich viel, bestreut
in einem Geschirr den Boden damit, legt Sauer-
kraut darauf, dann wieder von dem Berwiegten, dann
wieder Sauerkraut; deckt nun das Geschirr zu, und
läßt das Kraut auf schwacher Hitze zwei Stunden so
dünsten; kehrt es dann mit der Gabel einmal um, wo
es am Boden ganz gelb seyn wird. Man läßt es
nach dem Umwenden immer fest zugedeckt stehen, damit
es unten wieder schön gelb wird. Auf diese Art wird
das Sauerkraut wirklich sehr gut, und sieht schön aus.
Wenn das Sauerkraut noch nicht sehr sauer ist, so
kann man ein Gläschen Wein daran thun, aber erst,
wenn es bald gekocht ist, weil sonst die Kraft des
Weins verkocht.

77. Gewöhnliches Sauerkraut. — Das
Sauerkraut wird in ein großes Geschirr gethan, wozu
man gesalzenes oder auch ungesalzenes Schweinefleisch
thut; eine ganze Zwiebel, etwas Wasser, stellt es dann
auf nicht zu starkes Feuer, deckt es gut zu, und schaut
während dem Kochen mehrmals danach, damit es nicht
anbrennt. Wenn man es in einem gut verschlossenen
Geschirr in einen Ofen thun kann, so wird es viel
besser, weil aller Geschmack beisammen bleibt.

78. Sauerkraut mit Hecht. — In einen be-
strichenen Model thut man schon fertig gekochtes Sauer-
kraut, darauf eine Lage abgesottener, in Stückchen ge-
brochener Hechts, ein bißchen sauern Rahm und so fort,
oben muß Sauerkraut seyn. Man macht von Milch
und Mehl einen dicken Teig, schüttet ihn oben über
das Sauerkraut, damit kein Dampf herausgeht, weil
dasselbe viel schmackhafter bleibt. In den Teig macht
man mit dem Messer lange Einschnitte, streut etwas
geriebenes Brod darüber, ein wenig Butter, und backt
es im Ofen; dann giebt man es sammt der Form auf
den Tisch. Man kann auch Erbsen- oder Kartoffelbrei
zu Sauerkraut geben.