

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. Gedämpftes Sauerkraut. — Man verwiegt Speck und Zwiebeln jedes gleich viel, bestreut in einem Geschirr den Boden damit, legt Sauerkraut darauf, dann wieder von dem Verwiegten, 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 bestrichenen Model thut man schon fertig gekochtes Sauerkraut, darauf eine Lage abgesottener, in Stückchen gebrochener 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.