

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

108. Bratwürste

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

105. Gefüllte Kartoffeln. — Man schält kalt gewordene mittlere Kartoffeln, höhlt sie aus, und backt sie schön gelb im Butter, füllt sie dann mit einem guten Hasche, ordnet sie recht gut auf der Platte, und trägt sie auf. Man kann auch etwas gute Schü neben herum gießen.

Beilagen zu Gemüsen.

106. Leberwürste. — Man verwiegt Leber von Geflügel oder Kalbsleber mit etwas Speck sehr fein, zugleich verwiegt man Zwiebeln, dünstet sie in Butter, thut es vom Feuer, und die Leber dazu, nebst eingeweichtem und wieder ausgedrücktem Weißbrod, etwas Salz und Gewürz dazu, verrührt alles recht wohl, und verdünnt es mit Eiern und ein wenig Milch, füllt es in schon dazu bereitete sehr wohl gereinigte Därme, bratet sie dann etwas langsam.

107. Netzwürste. — Es wird Kalbfleisch mit etwas Zwiebeln und Zitronenschalen fein verwiegt, mit einem Stückchen Butter auf dem Feuer geschwitz, dann etwas geriebenes Brod und Eier darunter, ein wenig sauren Rahm und das nöthige Salz. Von einem Kalbsnetz werden Stückchen geschnitten, von der Farse darauf gethan, und zusammen gerollt, in der Mitte zusammen gebunden, und dann in Butter gebraten, der Faden dann weggenommen.

108. Bratwürste. — Man nimmt 1 Theil Schweinfleisch, 2 Theile Kalbfleisch und 1 Theil Nierenfett, nebst etwas Speck, dies alles wird sehr fein gehackt, thut es in ein Geschirr, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken, fein gehackte Zitronenschalen, und fein geriebener Majoran dazu, rührt es ganz langsam mit kaltem Wasser ein, je länger man dies Fleisch verarbeitet wie besser es ist; dann wird es in die dazu bereiteten Därme gefüllt, und nach Belieben gebraten.