

# **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**

112. Nierenschnitten

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

109. Omelette-Würste. — Man backt Omelette, legt sie breit auseinander, verwiegt übriggebliebenes Wildpret, oder auch anders Fleisch, mit Petersilie und Zwiebeln fein, thut es in ein Geschirr, ein wenig Salz dazu, verdünnt es mit saurem Rahm, streicht etwas dick auf die Omelette, welche aber nur ganz leicht gebacken seyn dürfen, wickelt sie zusammen, und backt sie recht schön gelb auf beiden Seiten.

110. Fleischwürste. — Man verwiegt ebenfalls übriggebliebenes Fleisch mit Zwiebeln und Petersilie, rührt etwas Butter mit Eiergelb ab, thut das Verwiegte dazu, Salz, Muskatnuß, geriebenes Brod ein bißchen sauren Rahm, das Eiweiß zu Schnee geschlagen gut darunter gerührt, dann mit noch mehr geriebenem Brod fingerlange Würste daraus gemacht, diese in geriebenem Brod umgewendet, dann in gerührten Eiern, dann wieder in geriebenem Brod, und so im Butter schön gelb gebacken.

111. Hühnerwürste. — Man nimmt das Fleisch von einem halben Huhn, hackt es fein, weicht  $1\frac{1}{2}$  Kreuzerbrod in Fleischbrühe oder Milch ein, drückt es wieder gut aus, dazu auch  $\frac{1}{8}$  Pfd. zerlassene Butter, 4 Eigelb und von 2 Eiweiß Schnee geschlagen, etwas Salz, dies alles wird in einem Mörser noch recht fein gestoßen, dann auf ein Nudelbrett genommen, mit etwas Mehl Würste davon gemacht wie die obigen; dann in nicht stark kochender Fleischbrühe oder schwach gesalzenem Wasser gekocht. Nachdem nimmt man sie heraus und läßt sie abtropfen, wendet sie dann in Eier und Brod um und backt sie in Butter.

112. Nierenschnitten. — Gebratene Kalbsnieren werden mit Zwiebeln und Petersilie gut verwiegt, Salz und etwas Pfeffer dazu gethan, geriebenes Brod und Eier gut mit einander gerührt, dann auf Weißbrodschnitten etwas hoch gestrichen, dann in Butter gebacken.

113. Gebackene Kalbsmilchling. — Die Milchling werden gewaschen, dann in Fleischbrühe ein wenig