

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

346. Ochsengaumen mit Sauce

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

Schlegel ist, besonders wenn es gebeizt ist, thut es dann in ein Kasserol mit Speck, Butter, Zwiebeln und gelben Rüben, läßt es dämpfen, bis es auf beiden Seiten schön gelb ist; schüttet dann das Fett davon ab, streut ein wenig Mehl und geriebenes Brod darein, gießt Fleischbrühe daran, daß es eine schöne gelbe Sauce wird, dann verwiegt man einige eingemachte kleine Gurken, thut es auch in die Sauce, läßt es noch ein wenig mitkochen, und richtet dann an.

344. Hammelfleisch mit Sardellen. — Von übrig gebliebenem Hammelfleisch werden ebenfalls Stückchen geschnitten, Zwiebeln und etwas magerer Speck werden in Butter gedünstet, bis die Zwiebeln Farbe haben, dann etwas Mehl darüber gethan und braune Fleischbrühe dazu gegossen, gut verkocht und durch ein Haarsieb getrieben, das Durchgetriebene in ein Geschirr gethan. Wenn es wieder recht heiß ist Sardellenbutter hinein, gut zergehen lassen, dann das Fleisch hinein gelegt, daß es recht heiß wird. Wenn es angerichtet ist, wird die Platte mit in Scheiben geschnittenen Gurken garnirt.

345. Grillirtes Hammelfleisch mit Kartoffeln. — Hierzu schneidet man ebenfalls von schon gebratenem Hammelfleisch schöne Stückchen, wendet sie in zerlassener Butter um, mit Salz und Pfeffer bestreut, und läßt sie auf einem Rost, eine kleine Weil vor dem Anrichten, schnell auf beiden Seiten etwas Farbe nehmen. Unterdessen hat man ganz kleine oder in Scheiben geschnittene Kartoffeln schön gelb geröstet, welche nun in die Mitte der Platte angerichtet werden, und das Fleisch schön darum, dann recht heißen Schü auf die Platte gegossen und gleich zu Tisch.

346. Dhsengaugen mit Sauce. — Die Gaugen werden, nachdem sie ziemlich weich gekocht, noch recht gut gepuzt, denn alle harte Haut muß davon; nun verwiegt man gebratenes Kalbfleisch, Nierenfett, Petersilie, Schalotten und Zitronenschalen recht fein, dämpft alles ein wenig auf dem Feuer mit Butter und ein wenig Fleisch,

brühe, thut in Wasser eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brod dazu, verrührt es mit Eiern recht gut wenn es vom Feuer ist, thut Salz und Muskatnuß dazu, bestreicht die Gaumen zwei Messerrücken dick damit, rollt sie fest zusammen, umbindet sie mit Faden, und kocht sie in guter Fleischbrühe recht durch, gibt sie dann in dieser Sauce zu Tisch: Man läßt Butter zergehen, dämpft sehr fein verwięte oder geriebene Zwiebeln darin, streut Mehl darüber, füllt es mit Fleischbrühe an, kocht sie gut aus, legirt sie beim Anrichten mit einem Eigelb und einem Löffelvoll sauren Rahm ab. Die Gaumen werden nun schön auf die Platte geordnet, die Faden davon gemacht, mit gutem Schü gut glasirt, und die Sauce nebenbei geschüttet und so aufgetragen.

347. Grillirte Gaumen. — Die Gaumen werden, wenn sie, wie die vorhergehenden, gut gepuht sind, mit Speck gespißt, mit Butter gut bestrichen, mit Salz, Pfeffer und ein wenig geriebenem Brod bestreut, dann auf dem Rost in ein Paar Minuten auf beiden Seiten fertig gemacht, und mit folgender Sauce aufgetragen: Petersilie, Schalotten, Kappern werden sehr fein verwięt in Butter gedünstet, ein wenig Mehl darüber, Schü und Fleischbrühe dazu, gut verkocht, auf eine Platte angerichtet; die Gaumen darauf und auf den Tisch.

348. Gaumen mit Krebsauce und Brodguß. — Man nimmt halb Hühnerei groß Butter, läßt sie zergehen, läßt einen guten Eßlöffel voll Mehl darin anziehen, schüttet dann Fleischbrühe daran, daß es eine leichte Sauce wird, thut Krebsbutter dazu, daß die Sauce schön roth wird. Nun werden zwei Gaumen, die weich gekocht und gut gepuht sind, in ganz dünne Blättchen geschnitten, in die Sauce gethan, nebst kleinen gekochten Butterflöschchen, abgesottenen Morcheln, Spargelspißen, ganz kleine Erbsen und Krebschwänze. Dieß Ragout wird nun gut untereinander gemacht auf eine Platte, die die Hitze aushält, und auf den Tisch gebraucht werden kann, angerichtet; nun läßt man es erkalten,