

# **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**

348. Gaumen mit Krebsauce und Brodguß

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

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, Rappern 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,

macht unterdessen etwas guten geriebenen Buttermig, setzt einen blechernen Reif auf die Platte um das Ragout, faßt diesen Reif nach seiner ganzen Höhe mit diesem Buttermig ein. Zwei abgeriebene Kreuzerbrod, welche man schon vorher in Milch eingeweicht hat, werden ausgedrückt,  $\frac{1}{3}$  Pfd. Krebsbutter wird mit 3 Eigelb abgerührt, das Brod dazu gethan und sehr fein verrührt, etwas Salz und Muskatnuß. Von vier Eiweiß wird Schnee geschlagen, darunter gezogen, und diese Masse, wenn man noch ein bißchen ganz fein geschnittenen Schnittlauch darunter gethan hat, auf das Ragout gefüllt, und dann  $\frac{1}{2}$  Stunde im Ofen bei mäßiger Hitze gebacken. Beim Anrichten wird der Reif behutsam weggenommen, damit der Rand von Buttermig schön auf der Platte stehen bleibt, und dann gleich auf den Tisch gegeben.

349. Schsenzunge mit brauner Sauce. — Man beizt die Zunge mit 2 Loth Salpeter und einer Handvoll Salz, läßt sie 3 bis 4 Tage darin liegen, kehrt sie aber alle Tage um, kocht sie dann sammt der Beizung mit Wasser. Wenn sie weich ist, so wird sie geschält, in einem Kasserol mit Butter, Speck, gelben Rüben, Pfeffer und Petersilie auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Unterdessen röstet man Mehl schön braun, schüttet Fleischbrühe und Wein daran oder Essig, etwas Nelken, und läßt es kochen, verwiegt Sardellen und Kappern, thut es auch in die Sauce; die Zunge wird auf die Platte angerichtet und die Sauce darüber gegossen und aufgetragen.

350. Schsenzunge mit Parmesankäs. — Die Zunge, welche hierzu ganz frisch genommen und sehr gut gepuzt seyn muß, wird mit Wasser, Salz, Zwiebeln und gelben Rüben weich gekocht, dann geschält und in Scheiben geschnitten, jedes Blättchen wird mit Sardellenbutter bestrichen. Ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, der ganze Boden desselben mit den Zungenblättchen belegt; nun rührt man zwei Löffelvoll Mehl mit Milch schön glatt an, thut es nebst 2 Loth Butter aufs Feuer, und rührt darin, bis es recht durchgekocht hat, läßt es