

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

350. Ochenszunge mit Parmesankäs

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

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

dann etwas verfühlen, thut Salz dazu, zwei Eßlöffel voll geriebene Kartoffeln, zwei Löffelvoll sauren Rahm und zwei Löffelvoll geriebenen Parmesankäs, oder in dessen Ermanglung auch nur Schweizerkäs, rührt dieß alles mit 4 Eiergelb recht gut durcheinander, das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, die ganze Masse über die Zunge geschüttet und im Ofen gebacken. Beim Anrichten wird die Masse an den Seiten des Blechs mit einem Messer losgemacht, dann auf die Platte gestürzt und gute Schü daran gegossen.

351. Schenzunge mit Meerrettig. — Eine frische Zunge wird mit Salz und Salpeter eingerieben, in ein Geschirr gethan, mit ganzem Pfeffer, Nelken und Lorbeerblätter, recht gut beschwert und so 8 bis 9 Tage stehen lassen, aber alle Tag umgewendet; nach Verfluß dieser Zeit wird sie dann gekocht, warm auf die Platte gegeben. Rober Meerrettig wird der Länge nach mit einem Messer geschabt, daß es nur ganz dünne und krause Spänchen gibt, welche man dann um die Zungen legt und so aufträgt.

352. Schenzunge mit Brunnenkressig. — Die Zunge wird in Salzwasser oder beim Rindfleisch nur so lang gekocht bis sie sich schälen läßt, dann herausgenommen, und in Butter und Zwiebel vollends weich gedämpft. Während dessen kocht man gut belesenen Brunnenkressig in Salzwasser weich, schüttet ihn in ein Sieb, daß er gut abtropft, drückt ihn gut aus, und verwiegt ihn fein; läßt frische Butter zergehen, dämpft eine kleine Zwiebel darin, thut ein wenig Mehl dazu, schüttet Fleischbrühe daran, und thut den Brunnenkressig hinein, salzt ihn, und läßt ihn so ein paarmal aufkochen, richtet ihn dann an, legt die Zunge darauf, und schüttet etwas guten Schü darüber.

352. Die Zunge wird weich gekocht, dann geschält. Man nimmt halb Hühnerrei groß Butter, läßt sie zergehen, läßt einen Löffel voll Mehl weißgelb darin rösten, thut dann eine ganz fein verwiegte Zwiebel dazu, und