

# **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**

352. Ochsenzunge mit Brunnenkressig

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

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