

# **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**

355. Eine gebratene Zunge mit Sauce

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

röstet sie auch noch ein wenig mit, gießt dann einen Schoppen Fleischbrühe daran, etwas Estragon, Essig, Citronenschalen, ein Stückchen Lorbeerblatt und etwas Pfeffer, läßt die Sauce  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, nimmt dann die Citronenschalen und Lorbeerblatt davon, und thut zwei Löffelvoll Senf darein, rührt es gut durch, und stellt es vom Feuer. Die Zunge wird nun auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet und zu Tisch gegeben.

354. Schsenzunge mit Reis. — Die Zunge, welche gut gewaschen ist, wird mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilie und Selleriewurzeln, Thimian und etwas Nierenfett, nebst Salz und Wasser, das darüber geht, zugesetzt, und so, gut zugedeckt, weich werden lassen. Nun wird  $\frac{1}{4}$  Pfd. Reis mit Fleischbrühe, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und etwas Schinken schön weich aber ganz gekocht; während dem Kochen gießt man von der Zungenbrühe daran. Wenn bald angerichtet wird, so thut man ein gut Stückchen frische Butter unter den Reis. Der Reis wird nun in die Mitte der Platte angerichtet, und die Zunge, welche in Scheiben geschnitten wird, darum gelegt.

355. Eine gebratene Zunge mit Sauce. — Man nimmt eine frische Schsenzunge, beizt sie 2 Tage mit Wein, Lorbeerblätter, Wachholderbeeren, Sellerieblätter, Estragon, geschnittene Zwiebeln und Knoblauch, bestreut alles mit einer Handvoll Salz, legt die Zunge darein, den zweiten Tag wendet man sie auf die andere Seite; den dritten Tag wird sie sammt der Beize gekocht mit dem noch dazu erforderlichen Wasser, bis sie weich ist, dann wird sie geschält und schön gespickt, dann in ein Geschirr gethan, mit Speck, gelben Rüben, Zwiebeln, ein oder zwei Kartoffelschnitz und Butter, und so auf beiden Seiten schön gelb gebraten. Das Fett wird nun abgeschüttet, die Zunge mit gutem Schü beträufelt, etwas fein geriebenen Majoran dazu gethan und einen halben Schoppen Fleischbrühe, eine Weile so gekocht. Ist nun die Zunge schön braun, so wird sie auf die Platte an-

gerichtet und die Sauce, durch ein Sieb gestrichen, darüber gegossen und aufgetragen.

356. Eine gefüllte Zunge. — Eine ganz frische Zunge wird gesotten, geschält, und in Scheiben geschnitten. Nun verwiegt man 4 große Zwiebeln sehr fein, dünstet es im Butter, thut zwei in Fleischbrühe eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerbrode dazu, verrührt es recht zart damit, 1 Pfd. geräuchertes Schweinefleisch wird auch fein verwiegt und dazu gethan, dann mit 3 Löffelvoll saurem Rahm und 5 Eiern verdünnert. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit Brod ausgestreut, die Hälfte von der Fars hinein gethan, die Zunge darauf, dann die andre Hälfte Fars darauf gethan, oben frische Butter darauf gelegt und im Ofen schön gelb gebacken. Während dessen wird die Sauce gemacht. Man dünstet in einem halben Ei großen Stückchen Butter einen Löffelvoll Mehl, thut fein verwiegte Petersilie, Pfeffer Fleischbrühe, Estragon, Essig, Thimian dazu, kocht alles dieses eine gute Weile. Ist nun die Zunge schön gebacken so wird sie auf eine Platte gestürzt, die Sauce durch ein Sieb gegossen, mit Kappern bestreut, und der Rand der Platte mit eingemachten, der Länge nach geschnittenen Gurken belegt und so aufgetragen.

357. Lendenbraten mit Sauce. — Der Lendenbraten wird gut von Haut und Knochen befreit, schön gespickt, in ein Kasseroll mit Zwiebeln, gelben Rüben, Butter, Salz und Pfeffer, und ein wenig Fleischbrühe und Wein zugesetzt, und so gedämpft. Zur Sauce nimmt man zwei hart gesottene Eier, etwas Petersilie, Schalotten, Sardellen, Kappern, eingemachte Gurken und rothe Rüben, verwiegt dieß alles sehr fein, macht es dann mit Essig und Del, nebst Salz und Senf, zu einer dicklichten Sauce an, schüttet sie auf eine Platte und thut den gedämpften Lendenbraten darauf, und trägt es auf.

358. Dhsenschweif mit Oliven. — Man schneidet die Dhsenschweif in kleine Stücke, wascht