

# **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**

356. Eine gefüllte Zunge

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

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