

# **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**

358. Ochsenschweif mit Oliven

[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



sie sauber, setzt sie mit Wasser, Salz, gelben Rüben, Petersilie, und Zwiebel zum Feuer, läßt sie weich kochen, thut es dann heraus, läßt es verfühlen, macht eine Buttersauce, thut fein verwiegte Petersilie und Schalotten darunter, läßt diese Sauce ebenfalls auch kalt werden, wendet dann die Fleischstückchen, von welchen man die hervorstehenden Knochen gut abgehakt hat, darin um, streut geriebenen Parmesankäs oder auch nur Schweizerkäs darüber, streut auch noch etwas geriebenes Brod darauf, thut sie in ein Geschirr, und läßt sie im Ofen eine schöne gelbe Farbe nehmen, während dessen begießt man sie mit zerschmolzener Butter; sind sie nun recht gut gebacken, so ordnet man sie schön auf eine Platte, gießt sehr guten Schü daran, und garnirt sie mit ausgesteinten Oliven, und trägt es auf.

359. Schweinefleisch mit Sauce. — Man nimmt ein mageres frisches Stück Schweinefleisch, spickt es mit Speck, setzt es zu mit Butter, Salz, Speck, Zwiebeln, dämpft es so auf beiden Seiten schön gelb, nimmt dann das Fleisch eine Weile aus dem Geschirr, thut Mehl in den Schü, und läßt es darin gelb werden, gießt dann Fleischbrühe, rothen Wein und etwas Gewürz dazu, läßt es ein paar mal aufkochen, und treibt die Sauce dann durch ein Haarsieb, vermischt sie mit Citronensaft und nach Gutfinden Senf. Das Fleisch wird dann auf die Platte gethan, die Sauce darüber angerichtet und auf den Tisch gegeben.

360. Schweins-Cotelette mit Robertsauce. — Die Cotelette werden schön zugerichtet wie Kalbs-Cotelette, dann mit Pfeffer und Salz bestreut, eine Zeitlang so liegen gelassen, dann in zerlassener Butter umgewendet und eine Viertelstunde auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten. Die Sauce, welche recht heiß seyn muß, wird auf die Platte angerichtet, die Cotelette schön franzartig darenin gesetzt und gleich aufgetragen.