

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

360. Schweins-Cotelette mit Robertsauce

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

sie sauber, setzt sie mit Wasser, Salz, gelben Rüben, Petersilie, und Zwiebel zum Feuer, läßt sie weich kochen, thut es dann heraus, läßt es verkühlen, macht eine Buttersauce, thut fein vermiegte 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.