

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

362. Schweinsnieren mit Kastanien

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

361. Gebackte Schweins-Cotelette mit Sauce. — Man verwiegt 1 Pfd. nicht zu mageres Schweinefleisch wie zu Bratwürsten, zwei große Zwiebeln werden recht fein verwiegt, in ein Stückchen Butter schön weiß gedünstet, Pfeffer, Salz und etwas Mehl dazu gethan, $\frac{1}{4}$ Glas voll Fleischbrühe daran, dann vom Feuer genommen, und noch ein Ei darunter gerührt, dann das Fleisch dazu, und sehr gut miteinander verrührt, wer es liebt kann auch etwas Knoblauchbutter oder eine fein verwiegte Knoblauchzinke unter die Masse thun. Man formirt nun Cotelette daraus, wo man zur Hülfe etwas geriebenes Brod auf die Hand nehmen kann; dann werden sie recht langsam in Butter gebacken. Zur Sauce läßt man ein Stückchen Butter zergehen, läßt einen kleinen Löffelvoll fein gestoßenes Brod darin anziehen, gibt dann braune Fleischbrühe dazu, läßt es 3 bis 4 mal aufkochen, und thut ein Löffel voll Senf dazu. Gießt es recht heiß auf die Platte, und legt die Cotelette darauf, und servirt es gleich.

362. Schweinsnieren mit Kastanien. — Die Nieren werden in ganz dünne Scheiben geschnitten; in einem Stückchen Butter eines halben Hühnereies groß dämpft man, wenn es zwei Nieren sind, eine verwiegte Zwiebel, thut dann die Nieren dazu, und dämpft sie ungefähr $\frac{1}{8}$ Stunde damit, streut einen halben Kaffeelöffel voll Mehl darüber, ein wenig Salz, schüttet dann ein halbes Glas voll Fleischbrühe und eben so viel Wein daran, und kocht es mit einem kleinen Stückchen Lorbeerblatt recht gut durch. Nun werden gebratene Bratwürste in Scheiben geschnitten, Kastanien gebraten oder gesotten, dann geschält, und beides zu den Nieren gethan, nur recht heiß in der Sauce werden lassen, dann auf die Platte angerichtet, mit zwei hartgesottenen in Scheiben oder Schnitze geschnittenen Eiern garnirt, und gleich auf den Tisch gegeben.

363. Schweinsleber mit Schü. — Ein Pfd. Schweinsleber wird mit $\frac{1}{2}$ Pfd. Speck und $\frac{1}{8}$ Pfd.