

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

365. Schweins-Schnitzchen mit Sauerampfer

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

Schweinsnierenfett recht fein gehackt, zugleich verwiegt man zwei Zwiebeln, ein Handvoll Petersilie recht fein, thut es zu dem Gehackten, nebst Pfeffer und Salz, auch ein Kaffeelöffel voll fein zerriebenen Majoran; macht alles sehr gut durcheinander. Ein Model wird mit Butter bestrichen, mit ganz dünnen Speckscheiben ausgelegt, die Masse darein gefüllt, oben darüber wieder ganz dünn mit Speck belegt, und so eine Stunde in einen nicht zu heißen Ofen gethan. Beim Anrichten wird es auf eine Platte gestürzt, die Speckscheiben sammt dem unnöthigen Fett davon gemacht, und guten Schü daran gegossen, und ebenfalls recht heiß zu Tisch gegeben.

364. Schweinsohren mit Parmesankäs. — Man siedet 4 gut gepuzte Schweinsohren in Salzwasser mit verschiedenen Wurzeln ziemlich weich, schneidet sie dann wie grobe Rudeln, zwei Zwiebeln werden ebenfalls auch so geschnitten, und in Butter schön weich und weiß gedämpft, schüttet dann Fleischbrühe daran, thut die geschnittenen Ohren dazu, läßt es mit einander so kochen, und stellt es vom Feuer. $\frac{1}{2}$ Pfd. rohes oder auch gebratenes Kalbfleisch wird fein verwiegt, $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eiern abgerührt, ein in Wasser eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein damit verrührt, dann das verwiegte Fleisch, alles recht gut miteinander vermischt. Eine Platte oder flaches Blech, das man auf den Tisch geben kann, wird mit Butter bestrichen, von der Masse ein Rand darauf gesetzt, in die Mitte desselben das Ragout gethan; das Ragout und der Rand müssen eine Höhe haben; nun wird es gleichgestrichen, und eine Hand voll geriebenen Parmesankäs darüber gestreut, und ungefähr $\frac{1}{4}$ Stunde in einem nicht zu heißen Ofen Farbe nehmen lassen, dann aufgetragen.

365. Schweins-Schnitzchen mit Sauerrampfer. — Man schneidet von einem fleischichten Theile eines jungen Schweins schöne Stückchen wie eine Cotelette, klopft es, streut Salz und ein wenig Pfeffer darauf,

läßt es eine gute Zeit so liegen. Unterdessen dünstet man verwiegte Petersilie und Zwiebeln in Butter, läßt es dann verkühlen, rührt so viel Eier darunter, als man nöthig glaubt, wendet die Schnitzchen darin um, und dann in geriebenem Brod, und backt sie auf einem mit Butter bestrichenen Blech im Ofen. Nun wird in gesalzenem Wasser Sauerampfer recht weich gebrüht, dann in ein Sieb gethan. Wenn er abgetropft ist gut ausgedrückt und durch ein Haarsieb getrieben, dieß in ein Geschirr gethan, mit etwas brauner Fleischbrühe und einem Stückchen Butter, worein etwas Mehl geknettet ist, nebst Salz, eine kleine Zeit miteinander gekocht, dann auf das Geschirr angerichtet, die Schnitzchen schön darauf gelegt und servirt.

366. Frischer Schinken mit Kräuter-Sauce. — Von einem frischen Schinken wird die Haut abgemacht, dann mit Butter, Pfeffer, Salz, Zwiebel, mit Nelken besteckt, nebst etwas Wasser zugesetzt, und so schön langsam gedämpft; dann wird folgende Sauce gemacht: Man verwiegt eine kleine Handvoll Petersilie, Sauerampfer und etwas Thimian sehr fein, dann noch 5 Wachholderbeeren, 6 bis 7 Schalottenzinken ebenfalls sehr fein; dieß alles wird in Butter ein wenig gedünstet, dann einen halben Löffelvoll Mehl darüber gestreut, mit etwas Fleischbrühe angefüllt. Das Fett wird nun vom Schinken abgeschüttet, ein wenig Fleischbrühe in das Geschirr gethan, damit es ordentlich Schü gibt, welchen man sodann durchpassirt und zur Sauce thut, miteinander noch gut verkocht, und vor dem Anrichten ein kleiner Löffelvoll Senf darunter rührt. Die Sauce wird nun auf die Platte gethan, der Schinken, von welchen man die Knochen zum Theil weggemacht hat, darein gelegt und so aufgetragen.

367. Geräucherter Schinken mit eigener Sauce. — Der Schinken wird zwei Tage in frischem Wasser gewässert, dann gut gepuht, der große Knochen davon abgehakt, der Schinken aber stark mit Bindfaden (Spas