

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

366. Frischer Schinken mit Kräuter-Sauce

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

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 abgehackt, der Schinken aber stark mit Bindfaden (Spas