

# **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**

367. Geräucherter Schinken mit eigener 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

gat) eingefast, in ein langes Kasserol gethan, mit Wasser, bis es darüber geht, zugesetzt, und darin kochen lassen. Ist nun die Brühe eingekocht und der Schinken auf beiden Seiten von dem Schü gut glasirt, so wird  $\frac{1}{2}$  Bousteille guter Wein daran geschüttet, womit man es noch so lange kochen läßt, bis die Sauce ganz zäh ist, dann wird der Schinken heraus gethan, auf die Platte gelegt, die Haut davon gemacht, die Sauce darüber angerichtet und auf den Tisch gegeben.

368. Gansleber mit kleinen Zwiebeln. — Man nimmt eine Gansleber, welche in Milch gelegen, setzt sie, gut zugedeckt, mit frischer Butter auf schwaches Feuer, dämpft sie ganz langsam, daß sie nicht hart wird, gießt während dessen etwas Schü und Zitronensaft darüber. Nun wird 1 Pfd. von aller Haut befreites Kalbfleisch fein gestoßen, Petersilie wird, fein verwiegt, in etwas Butter leicht gedünstet, dann ein abgeriebenes, in Milch eingeweichetes Kreuzerbrod, welches gut ausgedrückt seyn muß, dazu gethan, auf dem Feuer sehr fein verrührt, dann weggenommen, und das Fleisch sammt zwei bis drei Eiern darunter gemischt, etwas Salz und fein geriebenen Majoran dazu gethan, ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, von der Masse ein Rand darauf formirt, in der Mitte so viel leer gelassen, daß die Gansleber darein kann gethan werden, dann im Ofen schön gelb gebacken. Unterdessen schält man ganz kleine Zwiebeln, dämpft sie in Butter schön gelb, thut sie auch zur Gansleber, läßt sie in der Sauce noch mitkochen, schüttet ein wenig rothen Wein zu der Leber. Ist nun der Rand schön ausgebacken, so wird er auf eine Platte gelegt, die Leber in die Mitte desselben gethan, die Zwiebeln werden schön auf dem Kranz herum gelegt, die Sauce dann darüber angerichtet und gleich zu Tisch getragen.

369. Gansleber mit Grünes und Trüffeln. — Eine schöne Gansleber wird mit Trüffeln gespiet; dann werden Schalotten, Petersilie, Speck und Trüffel