

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

369. Gansleber mit Grünes und Trüffeln

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

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

recht fein verwiegt, ein Geschirr, das man auf den Tisch gibt, oder auch nur eine blecherne Form wird mit Butter bestrichen, die Hälfte von dem Verwiegten darauf gethan, ein Löffel voll geriebenes Brod darüber gestreut, dann die Gansleber darauf gelegt, die andere Hälfte des Verwiegten darüber gethan, wieder Brod darüber gestreut, und ein paar Stückchen frische Butter mit einem mit Butter bestrichenen Papier zugedeckt, zuerst aber das Papier mit feinem Salz leicht bestreut, dann in einem Ofen, welcher nicht allzu heiß seyn darf, $\frac{1}{2}$ Stunde gedämpft. Beim Anrichten wird das Fett ziemlich abgeschüttet, das Papier weggenommen und die Gansleber sammt dem Grünen auf einer in der Wärme gestandenen Platte angerichtet und gleich servirt.

370. Gansleber mit Puree. — Man schneidet von einer großen Gansleber schöne Stückchen heraus, die alle ziemlich gleich groß seyn müssen, ein ganz flaches Blech oder Kasseroldeckel mit Rand wird mit Butter bestrichen, ein ebenfalls mit Butter bestrichenes Papier hinein gelegt, die Gansleberstücke eins neben das andere darauf gelegt, ein wenig Salz darüber gestreut, bei schwachem Feuer auf beiden Seiten gelb gemacht und mit folgendem Puree, welches man schon vorher bereitet haben muß, aufgetragen. Man dämpft zwei große Zwiebeln in Butter schön weiß und weich, thut ein abgeriebenes halbes Kreuzerbrod dazu, dämpft es eine Weile mit, dann wird der Abfall von der Gansleber, welches beim Zuschneiden der gleichen Stückchen geschieht, dazu gethan, und mit diesem nur noch heiß werden lassen, dann durch ein Haarsieb gestrichen; dann wieder recht heiß gemacht, aber nur nicht gekocht, und das Puree auf die Mitte der Platte etwas hoch angerichtet, die Leberstückchen recht schön darum arrangirt und gleich aufgetragen.

371. Gansleber blau abgesotten. — Man setzt einen Schoppen rothen oder auch weißen Wein auf Feuer, mit Salz, Lorbeerblatt, einer mit Nelken besteckten Zwiebel und einem halben Schoppen Fleischbrühe,