

# **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**

371. Gansleber blau abgesotten

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

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 Gänseleber, 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,

läßt dieß alles mit etwas Petersilie recht gut kochen, thut hernach die Gansleber hinein, deckt sie zu, und kocht sie ungefähr 10 Minuten lang, trägt sie dann auf einer Platte, mit Petersilie garnirt, zu Tisch.

372. Fisch-Cotelette mit Sauce. — Von beliebigen Fischen nimmt man das rohe Fleisch, befreit es gut von Haut und Gräthen, hackt es sehr fein, thut ein wenig frisches Wasser darunter, Salz und Pfeffer, macht es recht gut durcheinander, und formirt schöne Cotelette davon, steckt statt des Beinchens ein Stückchen Petersiliwurzel darein, dann werden sie auf eine Platte gelegt, mit fein gehackter Petersilie und Schalotten bestreut, etwas zerlassene Butter oder Provenzeröl darüber gegossen, und so eine Zeitlang liegen gelassen. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten streut man etwas geriebenes Brod und Parmesankäs darüber, legt sie in ein bestrichenes flaches Geschirr, und backt sie im Ofen schön gelb. Zur Sauce verwiegt man Schalotten, dämpft sie in nur ganz wenig Butter, gießt Schü dazu, läßt es ein paarmal aufkochen, thut Zitronensaft hinzu, gießt es dann auf eine Platte, richtet die Cotelette schön darauf, an und trägt sie zu Tische.

373. Fisch-Würste mit Schü. — Man nimmt 1 Pfund gut ausgegrätetes Fischfleisch, verwiegt es recht fein, Petersilie und Schalotten werden auch fein verwiegt, in Butter ganz leicht gedünstet, ein in Milch eingeweichtes abgeriebenes Kreuzerbrod wird ausgedrückt und dazu gethan, sehr wohl miteinander auf dem Feuer verrührt, dann hinweggesetzt, und das Fischfleisch dazu mit Salz, ein wenig Pfeffer und zwei Eigelb, nebst einem guten Löffel voll sauren Rahm, gut durcheinander gemacht, die zwei Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, dann Würstlein eines Fingers lang und zwei Finger dick daraus formirt, in Eiern und dann in Brod umgewandt, in Butter gebacken, schön auf die Platte angerichtet, dann Schü daran.

374. Hühnerwürste mit Schü. — Man stößt von einem Huhn das Brustfleisch im Mörser sehr fein,