

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

374. Hühnerwürste mit Schü

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

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,

und treibt es durch ein Haarsieb, ein Kreuzerbrod, von welchem die Kruste abgerieben ist, wird in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, und in frischer Butter auf dem Feuer gedämpft, dann auch durch das Haarsieb getrieben, das Brod und Fleisch nochmals im Mörser gestoßen, mit Eigelb vermischt, Salz und Muskatnuß dazu; das Eiweiß zu Schnee geschlagen, sehr gut darunter gemacht, dann nimmt man den Teig auf das mit Mehl bestreute Nudelbrett, macht, wie die vorhergehenden, Würste daraus, thut es in ein flaches mit frischer Butter ausgestrichenes Geschirr, etwas Schü daran, und läßt sie so schön backen, wendet sie einmal um. Beim Anrichten wird Schü dazu auf die Platte gethan.

375. Hühner-Pudding. — Man nimmt das rohe Fleisch von einem Huhn, stößt es ebenfalls im Mörser recht zart, und treibt es durch ein Sieb. Zwei abgeriebene, in Milch eingeweichte und wieder ausgedrückte Kreuzerbrode werden durch ein Sieb getrieben; $\frac{1}{4}$ Pfund Butter wird mit 5 Eigelb abgerührt, fein verwiegte Petersilie dazu gethan, Salz, und dann das Brod und Fleisch gut durchgerührt, das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, in eine mit Butter bestrichene, mit Brod bestreute Form gefüllt, in kochendes Wasser gestellt, oben schwache Gluthen darauf gethan, und so eine Stunde langsam gekocht; oder man kann die Masse in ein mit Butter bestrichenes Tuch füllen und in Fleischbrühe kochen. Unterdessen läßt man ein kleines Stück Butter zergehen, läßt Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu, kocht es gut miteinander, der Pudding wird dann auf die Platte gestürzt, die Sauce daran gegossen und auf den Tisch gegeben.

376. Leber-Pudding mit Rappern. — Eine schöne Kalbsleber wird gedämpft, und wenn sie wieder kalt geworden, auf dem Reibeisen gerieben, $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett und 3 große fein verwiegte Zwiebeln werden in 6 Loth Butter nach und nach gedünstet, wenn man es vom Feuer gethan hat, 6 Eigelb darunter gerührt,