

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

382. Schnecken-Pudding mit Meerrettig

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

gekocht. Nun läßt man einen halben Schoppen sauern Rahm bis zur Hälfte einkochen, thut nur ein ganz klein wenig Mehl darein, rührt es gut, schüttet Schü dazu, und läßt es noch eine Weile miteinander kochen. Wenn nun der Pudding angerichtet ist, so wird die Sauce daran gegossen und aufgetragen.

381. Schinken-Pudding mit Hagenbutten-sauce. — $\frac{1}{2}$ Pfund Schinken, $\frac{1}{4}$ Pfd. gebratenes Kalbfleisch oder etwas von Geflügel und $\frac{1}{8}$ Pfd. Speck werden recht fein gehackt, ein Kreuzerbrod wird in Wein eingeweicht, wieder ausgedrückt, zu dem Schinken gethan und sehr gut verrührt; nun wird das Gelbe von 6 Eiern und ein Löffelvoll saurer Rahm dazu gethan, das Eiweiß zu Schnee geschlagen, gut darunter gemischt, in eine bestrichene Serviette gefüllt, wenn nichts an Salz fehlt, dann in kochendes, gesalzenes Wasser gethan, $\frac{3}{4}$ Stunden gekocht. Unterdessen röstet man einen Löffel voll geriebenes, durch ein Sieb passirtes Brod in Butter schön hellgelb, schüttet einen halben Schoppen guten Wein und etwas Wasser dazu, läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde kochen. Zwei Löffelvoll Hagenbuttenmüß thut man in ein Geschirr, rührt nach und nach den Wein daran, und erhält die Sauce bis zum Anrichten recht heiß, läßt sie aber nicht mehr kochen. Der Pudding wird, wenn er genug gekocht hat, auf die Platte angerichtet, die Sauce dann darum gegossen und zu Tisch gegeben.

382. Schnecken-Pudding mit Meerrettig. — Man verwiegt 25 Schnecken, welche gut gepuzt und abgekocht sind, sehr fein; zugleich wird eine Handvoll Petersilie, ein Paar Schalotten recht fein verwiegt, in 6 Loth frischer Butter gedünstet, ein in Wasser eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu gethan, und sehr fein verrührt, Salz und geriebenen Majoran dazu, mit 6 ganzen Eiern recht gut vermischt, in eine Form oder Serviette gefüllt und gekocht; dann wird Meerrettig gerieben, mit etwas frischer Butter und Wein gekocht, und an den gestürzten Pudding an-

gerichtet und aufgetragen. Man kann auch etwas Zucker an den Meerrettig thun.

383. Leberkuchen mit brauner Sauce. — Man schabt eine Kalbsleber, bis alle Haut und Fasern davon sind, und hackt sie recht fein, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eigelb abgerührt, die Leber dazu gethan, nebst Salz, Muskatnuß und ein geriebenes mürrisches Kreuzerbrod, schlägt das Eiweiß zu Schnee, rührt alles recht gut durcheinander, bestreicht einen Model mit Butter, streut ihn mit Brod, und füllt die Masse hinein, backt es langsam im Ofen, thut oben darüber ganz dünne Speckscheiben; nun läßt man ein Stückchen Butter zergehen, thut einen Kaffeelöffelvoll Mehl darein, füllt es mit einem halben Schoppen brauner Fleischbrühe auf, und läßt es kochen. Ist nun der Kuchen gebacken, so wird der Speck davon genommen und auf eine Platte gestürzt, die Sauce darum gegossen und servirt.

384. Nieren-Kuchen mit Schü. — Man verwiegt zwei gebratene Kalbsnieren sammt dem Fett recht fein, 3 große Zwiebeln werden fein verwiegt, in Butter gedämpft, ein in Fleischbrühe eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Kreuzerbrod dazu gethan, gut verührt, 3 Eigelb unter die Masse und Salz, das Weiße zu Schnee geschlagen darunter gezogen, in einen bestrichenen Model gefüllt und schön gelb gebacken, auf die Platte gestürzt und Schü daran.

385. Gefrös-Kuchen. — Ein gut gereinigtes abgekochtes Kalbsgefros wird sehr fein verwiegt mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Nierenfett, ein Kreuzerbrod in Milch eingeweicht, wieder ausgedrückt, dazu gethan, nebst fein verwiegter Petersilie und Majoran, vermischt es mit Salz und 5 ganzen Eiern, füllt die Masse in eine gut ausgestrichene und mit Brod bestreute Form, und backt sie schön in einem nicht zu heißen Ofen, stürzt es dann auf die Platte, gießt heiße Butter, worein man Weißbrodbröckelchen thut, darüber, oder gießt eine beliebige Sauce daran.