

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

384. Nieren-Kuchen mit Schü

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

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 Weißbrodbrückelchen thut, darüber, oder gießt eine beliebige Sauce daran.