

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

386. Hirnkuchen

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

386. Hirnkuchen. Von dem Hirn wird die Haut sauber abgemacht, in Fleischbrühe, mit ein wenig Butter und Wein oder auch nur Essig, gekocht, dann heraus gethan. Ein flaches Blech wird mit Butter bestrichen, mit ganz dünn ausgewelltem Buttermehl ausgelegt, das Hirn in ganz kleine Stückchen gebrochen und dazwischen gelegt. Nun wird, wenn es zwei Hirn sind, ein guter Eßlöffel voll Mehl mit einem halben Schoppen saurem Rahm angerührt, Salz und 3 ganze Eier nebst einem Eßlöffelvoll geriebenem Parmesankäse darunter gemacht, dann über das Hirn gegossen, im Ofen, der keine zu große Hitze haben darf, schön gelb gebacken, gestürzt und aufgetragen.

387. Fischkuchen. — Man verwiegt von einem übrig gebliebenen Hecht oder auch andern Fischen $\frac{1}{2}$ Pfd. gut ausgegräthetes Fleisch mit Petersilie recht fein, verrührt ein in Wasser eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Kreuzerbrod mit 4 ganzen Eiern, wovon man eines nach dem andern daran rührt, sehr fein, thut das Fischfleisch dazu nebst Salz, macht es recht gut durcheinander, füllt es in eine mit Butter gut ausgestrichene Form, backt es im Ofen, oder macht es in kochendem Wasser fertig, wo man aber dann oben auf den Deckel gute Kohlen legt. Ist nun der Kuchen fertig, so stürzt man ihn auf eine Platte, und gießt diese Sauce daran: Man läßt etwas Butter zergehen, thut einen Kaffeelöffelvoll Mehl dazwischen, schüttet braune Fleischbrühe daran, kocht es eine gute Weile miteinander, verwiegt zwei Sardellen, welche ausgegräthet und abgewaschen sind, recht fein, thut sie in die Sauce, welche man aber damit nicht mehr kocht.

388. Gänseleberkuchen. — Man setzt eine Gänseleber mit etwas Wein, Zitronenschiz, Nelken und Zwiebeln aufs Feuer, läßt die Leber aber darin nur recht steif werden und wieder erkalten, dann wird die halbe Leber in schöne Stückchen geschnitten, das Uebrige verwiegt man mit etwas Sardellen, Schalotten und