

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

388. Gänseleberkuchen

[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

Schinken oder magerm Speck. In die Brühe, worin die Gansleber gelegen, thut man ein in Scheiben geschnittenes Kreuzerbrod, vorher aber nimmt man die Citrone und Nelken heraus, die Zwiebel bleibt dabei, das Brod wird nun sammt der Zwiebel recht gut verfocht und durch ein Haarsieb gestrichen. Nun wird beides in ein Geschirr gethan, Salz und 3 ganze Eier recht gut darunter gerührt. Eine Form mit Butter gut bestrichen, mit Brod bestreut, die Hälfte der Masse darein gethan, dann die Gansleberstückchen darauf gelegt, die andere Hälfte der Masse darüber gethan, im Ofen recht langsam schön gelb gebacken, dann beim Anrichten auf die Platte gestürzt, und guten Schü, mit Citronensaft versetzt, daran gegeben und servirt.

389. Reiskuchen. — Man brüht ein Viertelpfund gut erlesenen Reis mit Wasser, kocht ihn dann in brauner Fleischbrühe schön weich, daß er aber doch ganz bleibt, und läßt ihn kalt werden. Nun kocht man in Salzwasser Petersilienwurzeln, Morcheln, Spargeln und gelbe Rüben, läßt sie ebenfalls kalt werden. Eine Form wird mit Butter bestrichen, mit Brod bestreut, von den Gemüßen der Boden derselben zierlich ausgelegt, von dem Reis gut ausgedrückt, darauf gethan, und dann den übrigen Reis darauf, etwas frische Butter darüber gesetzt, und im Ofen schön gebacken. Nun verwiegt man Schalotten, dünstet sie in Provenzeröl, thut ein Bischen Mehl darüber, schüttet Fleischbrühe, ein wenig Wein und Schü dazu, läßt es recht auskochen; abgessottene, in Scheibchen geschnittene Kalbsmilchling werden dann in die Sauce gethan, noch einmal darin aufgekocht. Der Reis wird nun auf die Platte gestürzt, die Sauce darum angerichtet und aufgetragen.

390. Spinatkuchen. — Der gut belesene und gewaschene Spinat wird in Salzwasser weich gebrüht, in ein Sieb zum Abtropfen gethan, dann wird er noch gut ausgedrückt und fein verwiegt. In einem Stück Butter dünstet man fein verwiegte Zwiebeln, streut ein Bischen