

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

391. Hasenkuchen

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

Mehl darüber, und gießt gute Fleischbrühe daran, thut den Spinat dazu, und kocht ihn darin nur ein wenig, stellt ihn vom Feuer, und läßt ihn kalt werden. Eine Form wird mit Butter ausgestrichen, der Boden mit in Scheiben geschnittener Zunge oder Schinken ausgelegt, vorher aber der Boden der Form noch mit ganz dünnen Speckscheiben belegt. Nun wird etwas Kalbfleisch oder auch anderes von Geflügel fein verwiegt, zu dem Spinat gethan, mit ganzen Eiern und ein wenig geriebenem Brod gut durcheinander gemacht, daß aber die Masse nicht zu dünn ist. Wenn es zwei Hände voll, gut ausgedrückter, Spinat sind, so kann man $\frac{1}{4}$ Pfund Fleisch, einen Löffelvoll Brod und 3 bis 4 Eier nehmen; die Masse wird nun, wenn sie gehörig gesalzen ist, in die Form gefüllt, und im Ofen recht gut gebacken, dann gestürzt, den Speck davon gethan, und eine mit Eigelb abgezogene Buttersauce daran gegossen und servirt.

391. Hasenkuchen. — Man verwiegt rohes oder gebratenes Hasenfleisch ungesähr 1 Pfd. mit etwas Speck, zwei bis drei ausgegräthete Sardellen, einen Löffelvoll Kappern, einige Schalotten und Schnittlauch recht fein; rührt $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter mit 3 ganzen Eiern ab, thut einen kleinen Eßlöffelvoll Mehl dazu, dann das Verwiegte, macht es mit zwei Löffelvoll sauern Rahm recht gut durcheinander, salzt es gehörig, füllt es dann in eine mit Butter bestrichene und mit Brod ausgestreute Form, backt es im Ofen gut aus, stürzt es auf eine Platte, und gibt folgende Sauce darum. Man verwiegt Schalotten recht fein, dünstet sie in Butter, thut nur ganz wenig Mehl darüber, gießt Schü und Fleischbrühe daran, drückt etwas Citronensaft dazu, schneidet eingemachte Gurken in Scheiben, thut sie in die Sauce; wenn es mit dieser einmal aufgekocht, so wird angerichtet und servirt.

392. Käsekuchen. — Man verwiegt $\frac{1}{2}$ Pfd. mager Schinken, $\frac{1}{2}$ Pfd. gebratenes Kalbfleisch oder