

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

392. Käsekuchen

[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 darun. 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

Hammelfleisch recht fein, $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit 4 Eigelb abgerührt, $\frac{1}{8}$ Pfd. geriebener Parmesanfäs dazu gethan, dann das verwiegte Fleisch, dann noch mit zwei ganzen Eiern recht gut durcheinander gemacht, in eine bestrichene und mit Brod ausgestreute Form gefüllt und gebacken, und eine gute, beliebige Sauce daran gegeben oder nur mit gutem Schü servirt.

393. Krebskuchen. — Man macht von $\frac{1}{4}$ Pfd. Mehl und eben soviel Butter einen guten Teig, wellt ihn aus, und belegt ein bestrichenes Blech damit, so einen ganz niedern Rand hat. Von 25 Krebsen macht man Krebsbutter, bricht die Schwänze gut aus. Nun läßt man alle Krebsbutter, bis auf einen Löffelvoll, zergehen, läßt Mehl darin anziehen, schüttet Fleischbrühe dazu; die Sauce muß etwas dick werden; thut dann die Krebschwänze, welche ein wenig zerschnitten sind, darein, nebst 3 in Würfeln geschnittenen abgekochten Kalbsmilchling, läßt alles miteinander nur ein wenig aufkochen, stellt es vom Feuer, läßt es ziemlich verkühlen, rührt dann drei Eigelb darunter und den Schnee von zwei Eiweiß, füllt es in den Buttertorteig, und backt es ganz langsam recht schön. Beim Anrichten nimmt man den Kuchen recht behutsam aus dem Blech, thut ihn ohne Beschädigung auf die Platte, und streicht ihn, während dem er noch recht heiß ist, mit der zurückbehaltenen Krebsbutter, und trägt ihn aber dann gleich zu Tisch. Die ganze Oberfläche des Kuchens muß mit der Butter bestrichen werden, daß er einen Glanz davon hat.

394. Fleischkuchen. — Man belegt hiezu ebenfalls, wie bei obigem, ein Blech mit Buttertorteig, verwiegt dann 1 Pfd. gebratenes Kalbfleisch recht fein, so wie eine Handvoll Petersilie, 6 bis 7 Schalotenzinken und etwas Citronenschalen, und dünstet es dann in Butter, ein wenig Mehl wird darüber gestreut, Fleischbrühe und etwas Schü daran gegossen; wenn es ein paarmal aufgekocht hat, so wird das Fleisch dazu