

# **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**

394. Fleischkuchen

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

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

gethan, vom Feuer genommen, Zitronensaft daran gedrückt und mit einem Eigelb recht gut untereinander gemacht; wenn es zu dick seyn sollte, so wird noch Fleischbrühe oder Schü dazu gegeben; es muß so wie ein nicht dünner Brei seyn. Die Masse wird nun in den Buttermehl gefüllt, dann mit in kleine Würfel geschnittenem und in Butter gebackenem Brod, wie ein Sitter, belegt, und im Ofen ganz langsam gebacken, das Brod muß aber in der Butter nur ganz leicht gebacken seyn. Wenn der Kuchen gut ausgebacken ist, so wird er mit eben der Vorsicht, wie der vorhergehende, aus dem Blech genommen und auf die Platte gelegt und heiß aufgetragen.

395. Reis mit Hühner oder sonst übrigem Fleisch. — Man kocht Reis in Fleischbrühe, mit einigen kleinen mit Nelken besteckten Zwiebeln und einem Stück Butter (welche aber recht frisch seyn muß) weich, aber daß er doch ziemlich ganz bleibt, stellt ihn dann vom Feuer, und läßt ihn kalt werden. Nun bestreicht man ein Blech oder Platte, die man auf den Tisch geben kann, mit Butter, thut die Hälfte Reis darein, dann übrig gebliebenes Fleisch von Hühnern oder Kalbfleisch oder auch Hammelfleisch; gießt dann die andere Hälfte Reis darüber, legt oben darauf frische Butter, und backt es in einem nicht zu heißen Ofen  $\frac{1}{2}$  Stunde, und trägt es sammt dem Geschirr zu Tisch. Wer es liebt, kann vor dem Auftragen etwas gute Schü darüber geben.

396. Gries mit Tauben. — Man kocht Gries in der Milch, aber nicht dicker als ein Brei, nimmt ihn vom Feuer, und rührt ein Stück frische Butter darunter, dann ein paar Eigelb, Salz, das Weiße der Eier, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Model oder Platte mit Butter bestrichen, die Hälfte Gries hinein gethan, dann die Tauben, die man von Braten oder einem Ragout übrig hat, darauf gelegt, die andere Hälfte von Gries darüber gethan, oben wieder