

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

534. Gebratenes Schweinefleisch mit Birnen

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

Rüben und Zwiebeln gebraten. Wenn man sie anrichtet, so wird der Faden, womit man die Deffnung zugenäht hat, heraus gezogen, die Lauben auf die Platte gelegt, guten Schü darüber gegeben, und aufgetragen.

532. Gebratenes Spanferkel. — Das Spanferkel wird, wenn es gehörig gereinigt und schön dressirt ist, auf ein Geschirr, mit dem man es in Ofen thut, gelegt, mit gutem Provenceroöl recht begossen, mit geriebenem Brod, worunter Salz und Pfeffer gemischt ist, stark bestreut, dann in Ofen gethan und schön gebraten, während dem braten gut beträufelt und mit Sardellenbutter bestrichen, oder nur mit verwiegten Sardellen bestreut. Sollte es zu viel Farbe bekommen, so wird ein angefeuchtetes Papier darüber gelegt; beim Anrichten auf eine Platte gethan, mit Petersilie garnirt, und in einer Sauciere gute Schü damit zu Tisch gegeben.

533. Gebratener frischer Schinken. — Der Schinken, welcher noch von einem ziemlich jungen Schwein seyn muß, wird gut von der Haut befreit, dann stark mit Salz und Pfeffer eingerieben, läßt ihn, so lang es die Zeit erlaubt, liegen, 3 bis 4 Stunden, dann wird er mit Butter, Zwiebeln und etwas Fleischbrühe zugesetzt, gut zugedeckt, und so recht schön gelb auf beiden Seiten gedämpft, dann angerichtet und Schü darüber gegeben, zuerst aber das Fett rein davon abgenommen.

534. Gebratenes Schweinefleisch mit Birnen. — Man nimmt ein beliebiges Stück Schweinefleisch, läßt nicht zu viel Fett darauf, setzt es mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben aufs Feuer, oder thut es in Ofen, gießt ein wenig Fleischbrühe darüber, streut Salz und Pfeffer darauf, bratet es nun unter fleißigem Begießen. Nun werden gute Birnen geschält, die nicht sehr groß sind, zu dem Braten gethan, und so in dem Schü weich gedämpft, nur muß man darauf sehen, daß sie nicht zerfallen. Das Fleisch wird dann, wenn es gut gebraten ist, auf die Platte angerichtet, Schü darüber gegossen und mit den Birnen garnirt.