

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

826. Fleisch-Gelee

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

ebenfalls in Syrup weich kochen, die Schale aber daran lassen, und wenn sie erkaltet sind, einen Kranz davon auf den Boden der Form machen, so sieht es wirklich sehr schön aus, und schmeckt ganz vortrefflich. Man kann zu dieser Gelee auch eingemachte Früchte nehmen statt der frischen.

826. Fleisch-Gelee. — Man setzt 4 ausgebeinte Kalbsfüße, welche recht gut gewaschen sind, und 1 Pfd. Rindfleisch vom Schenkel mit 3 Maas Wasser zum Feuer, läßt es nun ganz langsam kochen, verschäumt es sehr sauber, salzt es nur schwach, und thut gelbe Rüben, Petersilie, Zellerie, Lauch, ein Lorbeerblatt, ein Citronenschnitt, eine mit Nelken besteckte Zwiebel dazu, dieß alles läßt man mehrere Stunden kochen, bis es etwas über die Hälfte eingekocht ist; ist dieß geschehen, so wird das Fleisch herausgenommen, die Brühe aber durch ein Haarsieb geschüttet und bis den andern Tag stehen gelassen. Alsdann wird das Fett abgenommen, 3 Eiweiß werden in einer saubern Casseroll zu Schaum geschlagen, die Gelee dazu gethan, nebst einem starken Schoppen weißen Wein, etwas Esdragonessig und einen halben Schoppen guten Schü, dieß wird nun mit einander auß Feuer gesetzt und immer darin gerührt, bis es kocht, dann auf die Seite gestellt, oben darauf ein Deckel mit Gluthen gethan, und so $\frac{1}{2}$ Stunde stehen gelassen; unterdessen wird eine Serviette an die Füße eines umgekehrten Stuhles befestigt, und die Gelee ganz langsam darauf gegossen; ist sie nicht gleich hell, so wird sie noch einmal aufgeschüttet, wo man sie denn nach Belieben brauchen kann.

827. Schwarzwildpret mit Gelee. — Man nimmt ein beliebiges Stück von der Brust aus, und wäscht es recht sauber, setzt es dann mit zwei Theilen Wasser und einem Theil Wein zum Feuer, kocht, wenn es 3 Pfund Fleisch sind, 2 Kalbsfüße mit, verschäumt es sehr gut, thut Salz und obige Wurzeln darein, und läßt es ebenfalls recht langsam kochen. Ist das Fleisch