

# **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**

827. Schwarzwildpret mit 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



weich genug, so wird es heraus gethan, die Brühe, wenn sie fest genug ist zum Gestehen, welches man mit einem Tropfen probirt, wird dann durch ein Sieb geschüttet, und bis den andern Tag stehen gelassen, dann wie schon gesagt geläutert. Das Fleisch wird in schöne Stückchen geschnitten, in der Form, in welcher man schon etwas Gelee hat Gestehen lassen, und mit Rappern gut ausgeziert hat, gut arangirt, die Gelee daran gegossen und stehen lassen, oder man kann das Wildbret nun, wenn es zerschnitten ist, auf eine Platte schön ordnen, und die Gelee, wenn sie recht steif ist, zerhacken, und das Fleisch damit garniren, und eine Drangen-Sauce oder auch eine kalte Senfsauce dazu geben.

828. Gefüllter Wildschwein-Kopf. — Der Kopf wird, nachdem er sehr gut gewaschen und ausgebeint ist, gut abgetrocknet, dann folgende Farse gemacht: Einige Zwiebeln und Petersilie werden sehr fein verewiegt, in Butter zwar weich aber ganz weiß gedünstet, zwei Kreuzerbrode, wovon die Rinde abgerieben, werden mit Wasser angefeuchtet, dazu gethan, damit sehr fein verrührt, nach und nach 6 ganze Eier darunter gerührt, und sehr gut verarbeitet, dann vom Feuer genommen und  $2\frac{1}{2}$  Pfund Bratwurst-Füllet recht gut darunter vermischt nebst etwas feinem Majoran, gestoßene Nelken, Muskatnuß, Pfeffer und das nöthige Salz.  $\frac{1}{4}$  Pfd. gekochte Rinderzunge wird in Riemen geschnitten, ebenfalls so  $\frac{1}{2}$  Pfd. gekochter Schinken,  $\frac{3}{4}$  Pfd. Speck wird auch in lange halb fingerdicke Stücke geschnitten,  $\frac{1}{4}$  Pfund Trüffel wird geschält. Nun wird der Kopf aus einander gelegt, die Zunge, welche vorher gekocht und geschält worden, wird gespickt, hinten am Kopf, wo es am Fleischigsten ist, werden flache Stückchen heraus geschnitten. Nun thut man zuerst am Rüssel Farse hin, legt die gespickte Zunge und von den herausgeschnittenen Stückchen darauf, dann von dem gekochten Schinken, Zunge, Speck und Trüffel, streicht es ein wenig mit Ei, thut dann wieder Farse durch den ganzen Kopf, dann wieder geschnittene Zunge,