

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

828. Gefüllter Wildschwein-Kopf

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

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,

Schinken, Speck und Trüffel, dann gestrichen und wieder Farse und so fort, bis man fertig ist; dann wird der Kopf zusammen gemacht, soviel wie möglich wieder in seine Facon gebracht und zugenäht mit starkem Bindsaden, hinten wird der Kopf mit Speckscheiben belegt, in ein Tuch gut eingebunden, dann mit Wasser, Essig und etwas Wein, nebst Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, Zwiebeln, Zellerich, gelbe Rüben zugesetzt, und so ganz langsam gekocht, bis man spürt, daß er weich ist, dann heraus genommen und gepreßt, wenn er erkaltet ist, schön ausgeziert und mit einer Wachholdersauce servirt. Der Kopf muß aber sammt dem Tuch gepreßt werden.

829. Gefüllter Kalbschlegel. — Man häutet einen Kalbschlegel gut ab, schneidet ihn auf der Seite, wo der Knochen am stärksten ist, auf, und beint ihn ganz aus, schneidet, wo am meisten Fleisch ist, Stücke heraus, hackt dieß, welches immer ein gutes Pfund seyn muß, mit $\frac{1}{2}$ Pf. nicht zu fettem Speck recht fein, mischt 2 in Wasser eingeweichte abgeseelte Kreuzerbrode darunter, etwas fein gehackte, gedämpfte Petersilie, Salz, Nelken und 2 Eier, vermischt es sehr gut, thut dann noch $\frac{1}{4}$ Pfd. in Würfel geschnittenen Speck und eben so viel in Würfel geschnittene Zunge, welche auch abgekocht seyn muß, darunter, füllt es in den auseinander gelegten Schlegel, macht ihn wieder gut zusammen, daß er so ziemlich seine Form erhält, näht ihn mit Bindsaden, wickelt ihn gut in ein Tuch ein, umbindet es fest, dann wird er ganz langsam 2 Stunden im Wasser mit etwas Wein und Essig gekocht, nebst den Knochen allen, und Salz und Wurzeln, ist er weich, zu weich darf er nicht seyn, so wird er auch sammt dem Tuch gepreßt. Die Gelee davon wird wie gewöhnlich geläutert, und damit zu Tisch gegeben.

830. Geräucherter Kalbschlegel. — Der Kalbschlegel wird, wenn er abgehäutet ist, in ein dazu passendes Geschirr gethan, mit Salz und Salpeter stark