

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

830. Geräucherter Kalbschlegel

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

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

eingerieben, etwas Knoblauch, Zwiebeln, einige Lorbeerblätter und etwas Pfeffer dazu gethan, und beschwert, dann alle Tage umgewendet, und mit der selbst gezogenen Brühe jedesmal gut begossen, und so 10 bis 12 Tage gemacht, dann wird er heraus gethan, in ein altes Tuch genäht, und 6 bis 8 Tage in nicht zu starken Rauch gehängt, dann wie ein Schinken abgekocht, aber nur ganz langsam ziehen lassen, weil er gar zu gleich verkocht ist, weßwegen man sehr acht darauf haben muß. Das Tuch wird aber davon gemacht, ehe er gekocht wird, und ein anderes darum gebunden, ist er weich genug, so wird er auch gepreßt. Man kann ihn auch ohne geräuchert kochen, so ist er ebenfalls sehr gut.

831. Gebeizte Zunge. — Man nimmt eine Rinderzunge, reibt sie mit 3 Loth gestoßenem Salpeter und einer Handvoll Salz gut ein, verwiegt Zwiebeln und Knoblauch fein, streut es über die Zunge, welche man in ein Geschirr gethan hat, thut noch 2 Lorbeerblätter und Pfeffer dazu, beschwert sie, wendet sie alle Tage um, und so wird 8 Tage verfahren, dann sammt der Beiz zugesetzt, weich gekocht, geschält, und dann kalt servirt.

832 Göttinger Würste. — Man nimmt 3 Pfd. frisches, recht saftiges Schweinfleisch, befreit es sehr wohl von aller Haut und Sehnen, thut 1 Pfd. geräucherten Speck dazu, 3 Loth Salpeter eine kleine Handvoll Salz, ein guter Löffelvoll ganzen Pfeffer; dieß wird zusammen gebackt, doch nicht so fein wie zu Bratwürsten. Der Mastdarm des Schweines wird sehr sauber gepuht, übernacht in frisch Wasser gelegt, daß er schön weiß wird. Beim Gebrauch wird der Darm in lau Wasser gelegt, damit er sich gut ausdehne, dann abgetrocknet, und die Füllet so fest wie möglich hinein gestopft. Die Würste werden nach Belieben in der Größe gemacht, dann geräuchert, bis sie schön braun und nicht mehr weich sind.