

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

832. Göttinger Würste

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

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.

833. Gesulzte Schinken = Speise. — 1 Pfd. guter gekochter Schinken, wovon das Fett gethan, wird fein verwiegt, $\frac{1}{4}$ Pfd. gute frische Butter wird abgerührt zu Schaum, der Schinken sammt einem Glasvoll guter Gelee darunter gemischt, in eine Form gethan, und gestehen lassen, dann gestürzt, und mit Gelee garnirt.

Verschiedene Kuchen und Torten.

834. Gerührter Kirschenkuchen. — $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter wird mit sechs Eiergelb abgerührt, $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestoßene Mandeln, die halbe Schale einer Citrone fein verwiegt, 2 Loth Citronat oder verzuckerte Drangenschalen ebenfalls fein verwiegt, und dazu nebst 3 abgeriebenen in Milch oder Wein eingeweichten und wieder ausgedrückten Kreuzerbroden, 7 bis 8 Loth gestoßener Zucker; dieß wird sehr gut mit einander vermischt, dann noch ein ganzes Ei darunter gerührt, das Weiße der 6 Eier wird zu Schnee geschlagen, darunter gezogen, und in einen mit Butter gut bestrichenen, und mit Brod bestreuten Model gefüllt, dann langsam gebacken. Vor dem Einfüllen in den Model zuerst 1 Pfd. Kirschen leicht daren gemischt.

835. Gefüllter Kirschenkuchen. — Man macht von 12 Loth Butter, $\frac{1}{2}$ Pfd. Mehl 3 bis 4 Löffelvoll sauren Rahm und einem Ei einen Teig, formirt einen Kuchen mit einem etwas hohen Rand. $\frac{1}{8}$ Pfd. Butter wird mit 2 Eiern und einem Gelben recht schaumig gerührt, 3 Loth gestoßener Zucker, $\frac{1}{8}$ Pfd. der Länge nach geschnittene Mandeln, und 2 gute Löffelvoll fein geriebenes mürbes Brod darunter gethan, gut durchgerührt, dann auf den Boden des Kuchens gegossen, und schön gleich gestrichen, aldann in Ofen gethan, und darin gut anziehen lassen, ist dieß geschehen, so wird er heraus genommen und mit ausgesteinten Kirschen belegt,