

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

18. Ochsenzungen zn bereiten

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

16. Boeuf a la mode von Lendenbraten.

Der Lendenbraten wird vorerst abgehäutelt, dann mit Wurzeln eingerichtet, wie vorher beschriebenes Boeuf a la mode, nur mit dem Unterschiede, daß dieser nicht so lange kochen darf, weil dieses Fleisch ohnehin mürbe ist. Wenn er weich gekocht ist, kömmt er aus der Sauce auf eine Platte, flache blecherne Schüssel oder Brodpsanne, dann wird ein ganz feines Beschamell, gleich einem dünnen Rindsmuß von 1 Maas süßen Rahm gemacht, eine Hand voll fein gestoßene Mandeln nebst 4 Eierdottern darcin gerührt, der Lendenbraten mit diesem Beschamell überstrichen, mit zerlassener Butter übergossen und einen Messerrücken dick mit aufgeriebenem Parmasankäse bestreut, endlich stellt man ihn in einen nicht gar heißen Ofen, bis er ganz gelbe Krusten bekommt. Vor dem Anrichten giebt man Sauce, welche auf dieselbe Art, wie die vorige zubereitet wird, dazu, gießt sie auf die gehörige Platte, legt sodann den Lendenbraten darauf und giebt ihn zur Tafel.

17. Boeuf a la mode ordinär zu bereiten.

Man nimmt ein mageres Stück Rindfleisch, salzt und würzt es mit Nägelein, Pfeffer und verschiedenen andern Gewürzen, legt es in eine Keine und giebt etwas Zwiebeln, gelbe Rüben und etliche Lorbeerblätter dazu; alsdann gießt man Bieressig darauf und läßt es zugedeckt weich kochen, läßt auch eine gute Hand voll Brodrinden damit weich kochen, oder giebt vor dem Anrichten geröstetes Mehl daran, wenn es gut verkocht ist, so giebt man es mit der Sauce zur Tafel.

18. Ochsenzunge zu bereiten.

Man wäscht die Zunge, reibt sie mit Salz, daß sie recht rein wird, siedet sie dann recht weich in Salzwasser, zieht die weiße Haut ab, schneidet sie in der Mitte der Länge nach auseinander, und macht eine Sauce von Jus, daß sie kastanienbraun aussieht; dann dämpft man Kno-

chen, wenn man einen Kalbsschlägel hat, kann man das lange Bein dämpfen mit Zwiebeln, Wurzeln, Küchenkräutern, Lorbeerblättern und Gewürz, wie man es liebt, wenn es schön gelb ist, gießt man Fleischbrühe daran, rührt einen Teig von 3 Kochlöffel voll Mehl darein, läßt die Sauce durch ein Sieb laufen, giebt 2 Loth fein gewiegte Sardellen und 1 Loth Kapern in die durchgetriebene Sauce, legt die Zunge hinein und eine Brodrinde dazu; fehlt es der Sauce an Farbe, so giebt man gebrannten Zucker daran; man kann auch statt der Sardellen, Häringe nehmen.

19. Gesalzene Zunge.

Man wäscht die Zunge, daß der Schleim davon geht, salzt sie, thut sie in eine Schüssel, verklopft sie fein mit Salz und Salpeter, damit die Zunge roth wird, giebt Gewürz daran wie an Schweinefleisch: Koriander, Pfeffer, Wachholderbeeren, Ingwer, Chalotten, Lorbeerblätter und etwas Wasser, damit das Salz geschwinder schmilzt, bei warmer Witterung kann sonst die Zunge stinkend werden, bis das Salz vergangen ist; wird die Zunge hart, so ist sie genug gesalzen. Will man sie nicht gleich gebrauchen, so hängt man sie in den Rauch; man thut am Besten, wenn man mehrere zusammen auf diese Art besorgt, will man sie nachher gebrauchen, so kocht man sie weich, löst die Haut davon ab, läßt sie kalt werden, legt sie auf eine Platte und garnirt sie mit Petersilie.

20. Gefüllte Zunge.

Man siedet die Zunge in Salzwasser recht weich, zieht die Haut ab, schneidet sie der Länge nach und macht eine Höhlung darein; dann macht man eine Fülle von Sardellen, Kapern, Chalotten, Petersilie und Zitronenschneibeln, welches alles fein verwiegt und in frischer Butter gedämpft werden muß, giebt ein wenig geriebenes Brod, 2 Eier und ein wenig Salz dazu, rührt dieses auf dem Feuer, bis es ein wenig dick ist, füllt dann die Zunge