

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

19. Gesalzte Zunge

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

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 Zitronenschnitzeln, 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