

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

20. Gefüllte 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 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

damit, welche man in eine Reine oder in einen Deselein auf eine irdene Platte legt, macht dann eine Wildpret-Sauce mit einigen Wachholderbeeren und gießt sie daran.

21. Gespickte Zunge.

Man siedet die Zunge ab wie die vorhergehenden, zieht die Haut ab, spickt sie mit kleingeschnittenem Speck, legt die Zunge in gutes Jus, worin zuvor ein anderer Braten gebraten ist, läßt sie schön gelb werden, giebt Lorbeerblätter, Basilikum, Chalotten, Esdragon und andere Gartenkräuter daran, legt die Zunge auf die Platte, rührt die Sauce durch einen Schaumlöffel darüber an, und giebt sie heiß auf den Tisch.

22. Zunge in süßer Sauce.

Man siedet die Zunge ebenfalls wie die obigen, bereitet sie auf die Platte, macht eine Hagebutten-Sauce oder eine Sauce von Sibeben, Rosinchen, mit Wein und Zucker gekocht, Zitronen, mit 1 Kochlöffel voll Mehl einen Teig darein gerührt, dieses gut gekocht und über die Zunge angerichtet.

23. Zunge auf dem Rost gebraten.

Man reinigt und kocht die Zunge wie schon beschrieben, schneidet sie der Länge nach auseinander und bestreicht sie mit Butter; dann nimmt man Petersilie, Chalotten und sonstige Gartenkräuter, Salz nach Belieben, bestreut die Zunge damit, legt sie auf den Rost oder in eine flache Reine und kehrt sie darin um; man kann sie zu Gemüse geben.

B e i l a g e n z u m R i n d f l e i s c h.

1. Borasch mit Essig und Del.

Man wäscht den Borasch, schneidet ihn, drückt ihn aus, giebt Salz, Pfeffer, Essig und Del daran, und macht ihn mit einem hölzernen Besteck durcheinander.