

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

22. Zunge in süßer Sauce

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

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.

Beilagen zum Rindfleisch.

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.