

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

28. Erdäpfel mit Häring

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

gehen, dünstet fein verwiegte Zwiebeln und Petersilienkraut darin, läßt die Erdäpfel darin schön gelb werden, wendet sie mit dem Schäufelchen öfters um, damit sie auf allen Seiten eine schöne Farbe bekommen, gießt dann gute süße Milch oder noch besser Rahm daran, und läßt sie langsam kochen, bis die Milch ganz eingekocht ist.

26. Erdäpfel im Netz.

Die Erdäpfel werden abgekocht, geschält, in der Mitte voneinander geschnitten und mit 1 oder 2 fein verwiegten Sardellen, Pfeffer und Salz bestreut; $\frac{1}{2}$ Pfd. Kalbsleber wird mit etwas Petersilie und Zwiebeln fein verwiegt, nicht sehr stark gesalzen und fein verwiegtes Rindermark darunter gerührt; dann schneidet man Schweins- oder Kalbsnetz in viereckige Stückchen, legt von der Leberfülle einen kleinen Löffelvoll auf jedes Stückchen Netz, legt einen halben Erdäpfel darauf, wieder Fülle darüber, wickelt das Netz zusammen, thut alles mit einem Stückchen fetten, geräucherten Speck, sammt einem Lorbeerblatt und einer mit Nägelein besteckten Zwiebel in eine Kachel, gießt ein wenig Fleischbrühe daran, jedoch dürfen sie nicht locker werden, läßt sie schön gelb braten und giebt sie heiß als Gemüse auf den Tisch.

27. Erdäpfel mit Sardellen.

Die Erdäpfel werden roh geschält, zu kleinen Schnittchen geschnitten und mit Abschöpfe-Fett oder Gänsschmalz in einer Kachel halb weich gedämpft; 3 Sardellen werden gereinigt, ausgegräthet, mit einer Zwiebel und etwas Petersilienkraut fein verwiegt, und alles mit einem Esslöffel voll Essig verrührt; dann gießt man ein wenig Fleischbrühe daran, schüttet es über die Erdäpfel und läßt sie eine Zeitlang aufkochen.

28. Erdäpfel mit Haring.

Man nimmt abgekochte kalte Erdäpfel, schält sie, schneidet sie in Scheiben, bestreicht eine Kasserole mit

Butter und belegt dieselbe damit. Für 6 Personen nimmt man ein Vierl. Butter, rührt sie mit 4 Eierdotter ab, das Weiße zu Schnee, reibt dann die Erdäpfel auf einem Reibeisen ab, rührt sie langsam in die Butter, thut den Schnee auch hinein; dann legt man eine Lage von dem Angerührten darein, eine Lage Häring, dann wieder eine Lage sauren Rahm und so fort, bis es genug ist; dann stellt man sie in einen Ofen, läßt sie braten und giebt sie heiß auf den Tisch.

29. Kohlraben auf gemeine Art.

Nachdem man von Kohlraben, die eigentlich noch jung seyn müssen, die Schalen abgelöst hat, schneidet man davon runde, Messerrückensdicke Scheiben. Sind sie noch zu groß, so schneidet man dieselben noch einmal in der Mitte oder in 4 Theilen voneinander, und setzt sie gehörig mit etwas Salz zu; wenn sie sodann ein wenig gesotten haben, so gießt man das Wasser davon ab, und giebt, um dieselben besser zu machen, gute Fleischbrühe daran, und brennt sie sodann mit Fett oder einem Stückchen Butter ganz gelblich ein; die Sauce muß dabei kurz oder etwas dick seyn. Wenn das Grüne noch jung ist, so kann es mitgekocht werden. Auf die nämliche Art können auch Dorschen gekocht werden.

30. Kohlraben braun gedünstet.

Man schält die Kohlraben gehörig, schneidet sie würflich, oder man kann sie auch nach Belieben mit einem dazu bestimmten Eisen ausstechen, gießt siedendes Wasser daran, damit sie den stärksten Geruch verlieren, seiet dieses wieder ab, legt Fett oder Butter in einen Hafen, läßt es ganz lichtbraun werden, giebt dann sogleich die Kohlraben dazu, und dünstet sie, bis sie bald weich werden. Bei öfterem Umrühren stäubt man sodann ein wenig Mehl daran, giebt etwas Fleischbrühe oder Suppe dazu, läßt sie damit einkochen, salzt sie nur mäßig und giebt sie, wenn sie recht weich sind, zur Tafel.