

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

45. Sauerkraut mit Schinken

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

45. Sauerkraut mit Schinken.

Man kocht das Kraut wie schon beschrieben, nur nimmt man statt des Hechtes Schinken, welchen man fein verwiegt oder in dünne Blättchen schneidet; man bestreicht die Platte, welche auf die Tafel gegeben wird, mit Butter oder Schmalz, legt eine Lage von dem Kraut darauf, dann eine Lage von dem verwiegten Schinken, dann wieder Kraut und Schinken, und so fort, bis das Geschirr voll ist, und stellt es dann 1 Stunde in einen Ofen.

46. Gefüllter Salat.

Man nimmt schönen großen Kopfsalat, schneidet die Wurzeln, sammt den äußeren unreinen Blättern davon ab, läßt ihn, wenn er vorher gewaschen ist, in siedendem Wasser nur einen Wall thun, legt ihn hernach in kaltes Wasser, und drückt ihn mit beiden Händen aus; man muß aber Acht geben, daß man die Blätter nicht zerreißt. Dann legt man die Salatstücke auf ein Rudeibrett, breitet alle Blätter auseinander, schneidet das innere Gelbe heraus, drückt dieses noch einmal aus, und hackt oder wiegt es mit einer Zwiebel ganz klein, läßt ein Stück Butter zergehen, dämpft das Gehackte darin, verkleppert so viele Eier, als man Salatstücke hat und rührt sie heiß an das Gedämpfte, hackt beides miteinander noch einmal, thut von eingeweichtem und wieder ausgedrücktem weißem Brode einige Hände voll, nebst Salz und Muskatnuß daran, schlägt so viele Eier dazu, daß der Teig nicht auseinander läuft, und rührt alles recht durcheinander. Alsdann legt man in jeden auseinander gelegten Kopf etwas von der Fülle; schlägt die Blätter ordentlich darüber zusammen, legt sie in einen Fußhafen oder in eine Kasserole, läßt sie fest aufeinander liegen, gießt gute siedende Fleischbrühe daran und läßt sie 1 Stunde kochen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten knetet man ein Stück Butter, oder nachdem man viel Salat hat, 2 Löffel voll Mehl, thut die Butter zu dem Gekochten, daß die Brühe dick wird, oder man kann das Mehl in der