

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

Beilagen zu Gemüse

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

Beilagen zu Gemüsen.

1. Augsburger Würste.

Man nimmt 6 Pfd. Rindfleisch von der Wadelgrube, welches aber gleich warm vom Ochsen genommen werden muß, zieht die Haut und alle Fäden davon ab, schlägt das Fleisch mit einem hölzernen Schlägel recht fein, gießt während dem Schlagen 6 starke Schoppen Wasser daran und giebt dann 6 Loth Salz dazu; wenn alles gut durcheinander gemischt ist, läßt man es eine Nacht stehen. Den andern Tag wird es noch ein wenig gesalzen und fest in gereinigte Rindsdärme eingefüllt.

2. Kleine Blutwürste.

Zu einer halben Maas guten Schweins- oder Kalbsblutes mischt man eben so viel süßen Rahm, schneidet ferner $\frac{1}{2}$ Pfd. Mark klein gewürfelt, läßt es in einer Kasserole mit feingeschnittenen Zwiebeln und Chalotten anlausen, giebt es sodann unter das Blut, wie auch Salz, Pfeffer und Majoran daran, und füllt dieses gut untereinander gemischt in nicht gar weite Därme ein, läßt sie eine Weile in warmem Wasser brühen, bis das Blut zusammen gegangen ist; vor dem Gebrauch kehrt man sie in Butter um und bratet sie auf dem Roste.

3. Bratwürste.

Man nimmt von einem jungen Schweine, welches gut gemästet ist, einen Schinken, schält die Haut und und alles Fädige davon ab, hackt das reine Fleisch auf einem Hackstock recht fein zusammen; zu einem Schinken von 4 bis 5 Pfd. nimmt man auch 2 Pfd. Speck und hackt ihn darunter. Man giebt von 1 Zitrone die Schale fein gehackt daran, salzt und pfeffert es gut, und gießt unter beständigem Arbeiten $\frac{1}{2}$ Maas Wasser daran; wenn alles gut untereinander gearbeitet ist, so füllt man sie in Rindsdärme und macht den Gebrauch davon.

4. Gebackene Eier.

Man läßt ein Stück Butter in einer Reine zergehen, schlägt Eier nach Belieben, eins nach dem andern hinein, läßt sie backen, giebt sie auf Spinat, und streut Salz und zerschnittenes Schnittlauch darauf.

5. Fleisch-Schnitten.

Man nimmt übergebliebenes Kalbfleisch, verwięgt es mit ein wenig Zitronenschale, Schalotten und Petersilie, giebt geriebenes oder eingeweichtes Brod dazu, feuchtet es mit Rahm oder Milch an, schlägt 2 oder 3 Eier daran und salzt es nach Belieben; dann schneidet man Milchbrodschnitten, streicht einen Löffelvoll von dem Abgerührten darauf, backt sie in heißgemachtem Schmalz schön gelb und giebt sie zum Gemüse.

6. Fleischkrapsen.

Diese kann man machen, wenn man von allen Sorten Fleisch übrig hat; man hackt das Fleisch, nebst Euter und etwas Petersilie, nimmt dann Buttermilch und formirt Fleischkrapsen daraus, legt sie auf ein Blech, backt sie im Ofen und giebt sie zum Gemüse; zu frifassirten Kohlraben sind sie sehr paßlich.

7. Gansleber in Papier.

Man nimmt eine Gansleber, giebt Salz und Gewürz daran, streut kleingeschnittenes Grünes darauf und giebt einige Trüffel, Schnitze oder Morcheln, welche ebenfalls zerschnitten werden müssen, dazu. Dann bestreicht man weißes Papier mit Butter, legt die Leber sammt dem Zerschnittenen hinein, wickelt das Papier zusammen, so gut man kann, legt sie auf eine irdene Platte, stellt sie in einen Ofen, läßt sie $\frac{1}{4}$ Stunde darin backen, giebt eine Zitrone dazu und trägt sie heiß auf den Tisch.

8. Goldschnitten.

Man schneidet von Milchbroden Schnitten, aber nicht zu dick, verschlāgt dann Eier, nachdem man viel oder

wenig Schnitten zu machen gedenkt, zu 2 Milchbroden nimmt man 3 Eier, giebt ein wenig Salz und Muskatnuß dazu, kehrt die Schnitten darin um, legt eine auf die andere, backt sie in heißem Schmalz hellgelb und giebt sie zu Gemüse; sie sind sowohl für Fleischtage, als auch für Fasttage schicklich.

9. Gebackenes Gehirn.

Man wässert zu diesem Gebrauche Kalbs- oder Rindsgehirn gut aus, damit das Blutige davon kommt und das Gehirn schön weiß wird, häutelt es ab, schneidet es zu ordentlichen Stückchen und salzt es gut; vor dem Gebrauche trocknet man es ab, wendet es in zerschlagenen Eiern und Semmelbröseln um und backt es rösch in Schmalz. Man belegt damit das Gemüse zierlich nach Gutdünken. Man kann auch Rückenmark in Schmalz ausbacken und auf die nämliche Art zubereiten.

10. Gehirnwürste.

Man nimmt einige Rinds- oder Kalbsgehirne hierzu, häutelt sie ab, hackt sie fein zusammen, auch $\frac{1}{4}$ Pfund Mark ebenfalls ganz fein darunter, weicht für 2 Kreuzer abgerindetes Milchbrod ein, drückt es aus und mischt es darunter, salzt und pfeffert sie, giebt feingeschnittene Zitronenschalen, 2 ganze Eier und 2 Dotter daran, rührt dieses gut ab, füllt sie damit in die Därme, bindet sie gut zu, überkocht und bratet sie.

11. Gehirnwürste in Buttermteig gebacken.

Man richtet das Gehirn zu, wie bei den vorigen. Man nimmt einen Buttermteig, wenn es auch schon Abschnitze von einer Pastete sind, wallt diesen einen Messerrücken dick aus, schneidet gleiche, längliche Streifen davon, streicht das Gehirn darauf, rollt den Teig übereinander, legt sie auf eine Platte, bestreicht sie mit Eiern und backt sie in dem Ofen.

12. Gebackene Hirn-Schnitten.

Das Gehirn wird auf dieselbe Art zubereitet wie das vorhin beschriebene; dann werden von einem altgebackenen Brode feine Scheiben geschnitten, eine mit diesem Gehirn überstrichen und dann eine andere darauf passende darüber gelegt; ist man mit allen Schnitten fertig, so schlägt man einige Eier auf, salzt sie, wendet die Schnitze darin um und backt sie in Schmalz.

13. Eine Hasche von Lungen.

Man nimmt die Lunge abgebrüht, schneidet sie sammt dem Herzen mit dem Wiegemesser zu einer feinen Hasche zusammen, nebst 1 Zwiebel, Zitronenschale, Petersilienkraut und Schnittlauch; wenn dieses geschehen ist, so setzt man Butter oder Fett in einer Reine auf, giebt 1 Löffelvoll Mehl dazu, legt die Lunge hinein, und giebt Fleischsuppe und ein wenig Essig daran. Beim Anrichten kann man auch verlorene Eier darauf geben.

14. Gebackene Kalbsfüße.

Man legt gute Kalbsfüße in lauwarmes Wasser, daß sie schön weiß werden, siedet sie dann in Salzwasser recht weich, wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus und streut zerschnittene Chalotten und Petersilie darauf; man verschlägt Eier, kehrt die Kalbsfüße darin um, streut geriebene Gipfel darauf und backt sie in heißem Schmalz. Man kann sie zu gelben Rüben geben.

15. Gebackenes Kalbsgekrös.

Wenn man das Gefröse recht sauber gewaschen hat, siedet man es in Salzwasser, kühlt es in kaltem Wasser ab, schneidet es in beliebige Stückchen, zieht es aber nicht auseinander; dann macht man einen Teig wie zu Fröschen, giebt Chalotten, Petersilie, Salz und Gewürz dazu, kehrt die Stückchen darin um, und backt sie in heißem Schmalz.

16. Gebackene Kalbsohren.

Wenn die Ohren sauber gereinigt und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser weich gesotten, mit Schalotten, Petersilie und sonstigem Gewürz recht bestreut; dann ver schlägt man 2 Eier, kehrt die Ohren darin um, bestreut sie mit geriebenem Brode, und backt sie schön gelb in heißem Schmalz.

17. Gefüllte Kalbsohren.

Man nimmt schöne, weiße Kalbsohren, so viel man gebraucht, blanschirt oder überkocht sie in guter Fleischbrühe, wenn sie weich sind, so nimmt man gutes, feines Ragout, legirt es mit einigen Eierdottern, und füllt die Ohren damit ein. Wenn sie alle gefüllt sind, so wendet man sie in Eiern und Semmelmehl um, backt sie in dem Schmalze und giebt sie mit grüner Petersilie zur Tafel.

18. Kalbshirn = Schnitten.

Ein Kalbshirn wird in warmes Wasser gelegt, die Haut so sauber als möglich abgezogen, in frischem Wasser abgekühlt, und in einer Schüssel ganz fein abgerührt; dann thut man ein wenig fein verwiegtes Schnittlauch und Petersilienkraut dazu, gießt einer kleinen Nuß groß zerlassene Butter hinein, schlägt 1 großes oder 2 kleine Eier daran, rührt es recht stark untereinander, thut Salz und Muskatnuß dazu, rührt so viel geriebenes Semmelbrod darunter, bis es nicht mehr voneinander läßt, schneidet von einem Milchbrod Schnitten, legt auf jede derselben einen starken Löffelvoll von dem abgerührten Hirn, legt die Schnitten in heißgemachtes Schmalz, daß sie schwimmen, und läßt sie schön gelb backen. Die Seite, auf welcher das Hirn ist, muß zuerst in das Schmalz kommen, dann werden sie gewendet.

19. Kalbs = Karminaten.

Sollen die Karminaten recht geröstet werden, so hackt man unten das dickste Bein von den dazu gehörenden

Fleischstücken ab, und oben an dem langen Bein schabt man das Fleisch hinunterwärts so weit weg, daß man 2 Beine wohl mit 2 Fingern fassen kann, klopft sie ein wenig mit dem Hackmesser oder mit dem Rücken eines andern Messers, wäscht sie sauber, legt sie in einer flachen Schüssel umher und bestreut sie mit Salz; dann macht man Butter heiß, dämpft kleingeschnittene Zwiebeln kaum gelb darin, gießt es auf den Karminaten herum und läßt sie, so lange es die Zeit leidet, stehen; wenn das Fett gestanden ist, so stellt man sie zur Wärme, daß sie überall fett werden, bestreut sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl, worunter fein verwiegtes Petersilienkraut gemischt ist, und bratet sie in einer flachen Pfanne oder auf dem Roste. Man muß sie während dem Braten öfters mit ein wenig zergangener Butter begießen oder mit einem Pinsel bestreichen, daß sie nicht zu trocken werden.

20. Kalbs-Karminaten auf andere Art.

Man macht Farce oder Fleischfülle, streicht solche Fingersdick auf die Karminaten, überstreicht sie mit einem Ei, schneidet mit einem Messer ganz kleine Gitterlein oben auf die Farce, bestreut sie mit Semmelmehl und bratet sie in einer Pfanne. Alle diese Karminaten können zu Gemüsen gegeben werden, oder man kann sie mit allerlei Saucen auf den Tisch geben.

21. Gebackene Karminaten.

Diese werden schön rund geschnitten, das Bein ganz kurz gelassen, und das Fleisch auf beiden Seiten mit einem nicht gar scharfen Messer recht geklopft oder hinein gehackt, man muß aber darauf achten, daß es nicht durchgeht; dann bestreut man sie auf beiden Seiten mit ein klein wenig Salz und Pfeffer, und wenn sie eine Weile so gestanden haben, kehrt man sie in einem verrührten Ei um, streut Mehl darauf und backt sie langsam im Schmalze.

22. Schweins-Karminaten.

Die Karminaten werden wie die vorigen zugerichtet; wenn sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, läßt man sie einige Stunden stehen; dann macht man Butter in einer Pfanne heiß und läßt sie darin auf beiden Seiten braten, auf die letzte thut man feingeschnittene Zwiebeln und ein klein wenig guten Essig, und läßt es noch eine Viertelstunde damit braten.

23. Schaafs-Karminaten.

Man schneidet die Karminaten ganz gleich, schabt das Fleisch an den Beinen zurück, schneidet das Fette weg, klopft sie recht zart, salzt sie, giebt kleingeschnittenes Grünnes und Zwiebeln daran, streut geriebenes Brod darauf, bratet sie in einer flachen Pfanne und giebt sie zum Gemüse.

24. Gebackene Kalbsbrisen oder Milchling.

Man nimmt schöne, weiße Kalbsbrisen, so viel man gebraucht, blanschirt, dieselben ein wenig, zieht das daran befindliche Häutchen ab, schneidet von jedem Kalbsbrise 2 oder 3 Theile und salzt sie; dann taucht man jedes Stück in aufgeschlagene Eier ein, wendet es in feinen Semmelbröseln um, backt es ganz rösch goldgelb in dem Schmalze und giebt es dann mit gebackener Petersilie zur Tafel.

25. Gespickte Kalbsleber.

Wenn die Leber abgehäutelt ist, spickt man sie, legt sie in eine Reine mit einem Stückchen Butter, kleingeschnittenen Zwiebeln, Chalotten, Petersilie, und einigen Lorbeerblättern, stäubt ein wenig Mehl darauf, deckt die Reine fest zu und läßt sie schnell dämpfen, man muß aber darauf achten, daß sie nicht anbrennt, sie muß immer etwas Brühe haben, wenn kein Blut mehr heraus kommt, so ist sie fertig; beim Anrichten giebt man 2 Löff-

felvoll sauern Rahm, etwas Zitronensaft oder 1 Löffelvoll Essig, Salz und ein wenig Pfeffer dazu und giebt sie heiß auf den Tisch.

26. Krautwürste.

Es wird zu diesen eine Schweinslunge und fettes Schweinsfleisch gut abgekocht, und übrigens wie die obigen zubereitet, nur werden einige Krautköpfe von weißem Kraut dazu genommen, dieses wird abgekocht, klein zusammen geschnitten wie das Wurstgehäck. Dieses Kraut wird recht gut in Fett oder Butter gedünstet und unter das Gehäck gemischt, etwas fette Fleischsuppe daran gegeben und so in die Därme gefüllt.

27. Kuttelfleck.

Man nimmt ein Stück Kuttelfleck, schneidet viereckige Stückchen daraus, zieht unten die Haut weg, wäscht und salzt sie; dann verrührt man Eier, giebt kleingeschnittene Chalotten und Grünes daran, kehrt die Stückchen darin um, streut geriebenes Brod darüber und läßt sie in frischer Butter gelb braten; man kann Senf oder durchgetriebene Erbsen dazu geben.

28. Rükhlein von kaltem Braten.

Es wird für $\frac{1}{2}$ Kreuzer weißes Brod in Milch eingeweicht, und wenn es weich ist, wieder ausgedrückt, dann mit einigen feingeschnittenen Chalotten gedämpft, während dem Dämpfen 1 Ei daran geschlagen, untereinander gerührt und noch ein wenig mitgedämpft; das Fleisch vom Braten wird indessen klein gehackt oder gewiegt und an das Gedämpfte mit 1 oder 2 Eiern gerührt, Salz und Muskatnuß daran gethan, und davon Rükhlein gebacken.

29. Rükhlein von Gansleber.

Wenn es eine große Gansleber ist, schneidet man für 1 Kreuzer weißes Brod ganz klein gewürfelt, und

feuchtet es mit guter Milch an; indessen schneidet man die Gansleber eben so klein gewürfelt; hernach dämpft man so zart als möglich in einem Stückchen Butter 1 Zwiebel. Wenn das Brod weich genug ist, wird dieses alles mit Eiern umgekehrt; man muß es aber nicht zu dünn machen, sonst zerfahren die Knöpflein, und zuletzt thut man Salz und ein wenig gestoßene Nägelein daran und backt Küchlein davon.

30. Kuh-Euter.

Man kocht ein ganzes Euter recht weich ab, schneidet es hernach zu Messerrückendicken Schnitzen auf, streut Salz darauf, wendet jeden Schnitt in zerschlagenen Eiern, darnach in Semmelbröseln um, und bratet sie auf beiden Seiten auf dem Rost; indessen macht man eine Kräuter-sauce, richtet sie auf eine Schüssel, das Euter darauf und giebt es zur Tafel.

31. Gebackene Leber.

Man nimmt Kalbs- oder Gansleber, häutelt sie ab, wäscht sie, schneidet sie nach Belieben eckig oder länglich, salzt und würzt sie, kehrt sie in verrührtem Ei um, giebt kleingeschnittene Sardellen und Petersilie daran, backt sie schnell in heißem Schmalz und giebt sie zu grünem Gemüse.

32. Geschwinde Leber.

Man häutelt die Leber ebenfalls ab und wäscht sie, schneidet sie in kleine, dünne Scheiben, je dünner je besser; dann nimmt man ein Stück Butter und Bratenfett in eine Pfanne, läßt verwiegte Zwiebeln darin dämpfen, giebt die Leber dazu und läßt sie unter beständigem Umrühren eine Zeitlang auf schnellem Feuer stehen, streut ein wenig Mehl darauf, giebt Essig, Salz, Pfeffer, zerschnittene Petersilie und ein wenig Fleischbrühe daran, und giebt sie gleich zur Tafel. Man kann sie auch an einem warmen Orte warm erhalten, welches für Wirthshäuser sehr zweckmäßig ist.

33. Geröstete Leber.

Die Leber wird ebenfalls abgehäutelt, gewaschen und zerschnitten; dann röstet man sie in Butter mit recht feingeschnittenen Schalotten und Zwiebeln, giebt aber zuletzt erst das Salz daran, daß die Leber nicht hart wird. Man giebt sie gewöhnlich zu abgeschmälzten Erdäpfeln.

34. Gebackene Morcheln.

Diese kann man von übrigem Fleische machen, gleichviel, was man für eine Sorte hat; man wiegt das Fleisch mit 2 hartgesotteneu Eiern, Schalotten und geriebenem Schwarzbrod recht fein, rührt alles in einer Schüssel mit 2 Eiern durcheinander, nimmt es dann auf ein Rudelebrett, streut geriebenes Schwarzbrod darauf, formirt Morcheln daraus, macht von Rudeleig Stiele hinein und backt sie in heißem Schmalz.

35. Französisches Omelett.

Man verschlägt 12 Eier mit 1 Glas Wasser, giebt Salz, Schnittlauch, Esdragon, Petersilie, welches man alles vorher fein verwiegt, dazu, und rührt alles gut durcheinander; dann setzt man Butter in einer Omelett-Ofanne oder Eierreine aufs Feuer, läßt sie aber nicht zu heiß werden, schüttet die Eier alle hinein, aber so, daß sie an den Seiten der Pfanne ein wenig festsetzen, wenn sie etwas dick werden, so nimmt man sie vom Feuer, schlägt von den Seiten alles in die Mitte, so ist es fertig; man muß die Eier aber recht schnell auf dem Feuer backen lassen, damit sie nicht zu hart werden; wenn dies alles geschehen ist, so legt man eine Platte oder einen Teller oben darauf, kehrt die Pfanne um, und giebt es gleich auf den Tisch.

36. Gefülltes Omelett.

Man backt Omelette und läßt sie erkalten; dann macht man folgende Fülle: man läßt ein Stückchen Butter in

einer Reine zergehen, dämpft verwiegte Chalotten darin, weicht Milchbrod in Wasser ein, drückt es wieder aus und giebt es dazu, schlägt Eier daran nach Belieben, salzt es und thut dann von der Fülle auf die Omelette, rollt sie wieder zusammen, setzt sie in einer Reine ans Feuer, daß sie warm bleiben, und giebt sie zum Gemüse.

37. Preswurst zu machen.

Man nimmt Schweinsohren, 1 Pfd. gutes, fettes Schweinsfleisch, 1 Pfd. Speck und 1 Pfd. guten Schinken, schneidet dieses alles ungekocht zu kleinen länglichen Stückchen, auch etliche Zwiebeln und einige Stückchen Knoblauch darunter, salzt und pfeffert es gut, giebt auch etwas Basilikum und Thimian dazu, mischt alles gut untereinander und füllt es so in einen Schweinsmagen, bindet diesen auf beiden Seiten gut zu und legt ihn in eine Kasserole oder Reine, giebt halb Wein halb Wasser daran, so daß es ganz über dem Magen steht, giebt einige Lorbeerblätter und Nägelein dazu, läßt in diesem Sud den Magen 2 volle Stunden kochen; dann nimmt man ihn heraus und giebt ihn zwischen 2 Schüsseln, womit er zusammen gepreßt wird. Den Sud desselben läßt man zur Sauce stehen, und wenn der Magen gut abgekühlt ist, schneidet man ihn zu Schnitzern auf und giebt von der gesalzenen Sauce darüber.

38. Gebackene Sardellen.

Dazu nimmt man schöne Sardellen, wäscht sie ab, schneidet sie der Länge nach voneinander, zieht die Gräthen davon heraus, wendet jede Hälfte in Eiern und hernach in Semmelbröseln um, worunter auch geriebener Parmesankäse gemischt ist, backt sie rösch aus dem Schmalze und garnirt damit die Gemüse.

39. Schinken zu kochen.

Man weicht den geräucherten Schinken einen Tag zuvor in fließendes Wasser ein, wäscht ihn darauf sau-

ber, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt ihn 5 Stunden lang sieden, aber nicht kochen; hat man ihn in einem irdenen Geschirr sieden lassen, so läßt man ihn darin stehen, hat man aber einen Eisenhafen dazu gebraucht, so legt man ihn in einen irdenen Hafen, läßt ihn kalt werden und schält ihn dann sauber ab. Man kann ihn zu allen Gemüsen benutzen.

40. Schweinsfüße auf dem Rost gebraten.

Wenn die Füße sauber gereinigt und gesalzen sind, so kocht man sie ab, thut die nöthigsten Beine davon, streut Chalotten und Grünes darauf, kehrt sie in Butter um, backt sie auf dem Roste und giebt sie zum Gemüse.

41. Schaafsnieren.

Die Nieren werden voneinander geschnitten, durch jede ein Spießlein gesteckt, daß sie gerade bleiben, Salz, Gewürz, kleingeschnittene Petersilie darauf gestreut; dann läßt man sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, kehrt sie in zergangener Butter um, streut geriebenes Brod darauf, bratet sie auf dem Roste, drückt etwas Zitronensaft darauf und giebt sie heiß zum Gemüse.

42. Würste auf Reisen mitzunehmen.

Man nimmt 2 Pfd. Mark, 2 Pfd. reines Schweinschmalz, 2 fein zerstoßene Muskatnüsse, 2 Loth gestoßene Gewürznägelein, 2 Loth Zimmt, 2 Loth Pfeffer, 2 Pfd. feingeriebenen Parmesankäse. Das Mark zerschneidet man fein und mischt alles mit 4 Loth Salz gut zusammen, hernach füllt man es in reine Därme und macht jede Wurst auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Ist man auf der Reise an einem Orte, wo keine gute Suppe zu haben ist, so nimmt man in einen Hafen 2 bis 3 Maas siedendes Wasser, giebt eine solche aufgeschnittene Wurst hinein, läßt sie nur einen Sud thun, richtet sie über geröstetes Brod an, so hat man die beste Suppe.