

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

3. Bratwürste

[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.