

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

5. Fleischschnitten

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

## 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