

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

8. Goldschnitten

[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, verwiägt 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, verschlägt 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 Abschnitte 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.