

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

9. Gebackenes Gehirn

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

wenig Schnitten zu machen gedenkt, zu 2 Milchbroden nimmt man 3 Eier, giebt ein wenig Salz und Muskatnuß dazu, fehrt 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.