

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

26. Krautwürste

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

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