

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

29. Küchlein von Gansleber

[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. Rükhein 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 Rükhein gebacken.

29. Rükhein von Gansleber.

Wenn es eine große Gansleber ist, schneidet man für 1 Kreuzer weißes Brod ganz klein gewürfelt, und

feuchtet es mit guter Milch an; indessen schneidet man die Gansleber eben so klein gewürfelt; hernach dämpft man so zart als möglich in einem Stückchen Butter 1 Zwiebel. Wenn das Brod weich genug ist, wird dieses alles mit Eiern umgekehrt; man muß es aber nicht zu dünn machen, sonst zerfahren die Knöpflein, und zuletzt thut man Salz und ein wenig gestoßene Nägelein daran und backt Küchlein davon.

30. Kuh-Euter.

Man kocht ein ganzes Euter recht weich ab, schneidet es hernach zu Messerrückendicken Schnitzern auf, streut Salz darauf, wendet jeden Schnitt in zerschlagenen Eiern, darnach in Semmelbröseln um, und bratet sie auf beiden Seiten auf dem Rost; indessen macht man eine Kräuter-sauce, richtet sie auf eine Schüssel, das Euter darauf und giebt es zur Tafel.

31. Gebackene Leber.

Man nimmt Kalbs- oder Gansleber, häutelt sie ab, wäscht sie, schneidet sie nach Belieben eckig oder länglich, salzt und würzt sie, kehrt sie in verrührtem Ei um, giebt kleingeschnittene Sardellen und Petersilie daran, backt sie schnell in heißem Schmalz und giebt sie zu grünem Gemüse.

32. Geschwinde Leber.

Man häutelt die Leber ebenfalls ab und wäscht sie, schneidet sie in kleine, dünne Scheiben, je dünner je besser; dann nimmt man ein Stück Butter und Bratenfett in eine Pfanne, läßt verwiegte Zwiebeln darin dämpfen, giebt die Leber dazu und läßt sie unter beständigem Umrühren eine Zeitlang auf schnellem Feuer stehen, streut ein wenig Mehl darauf, giebt Essig, Salz, Pfeffer, zerschnittene Petersilie und ein wenig Fleischbrühe daran, und giebt sie gleich zur Tafel. Man kann sie auch an einem warmen Orte warm erhalten, welches für Wirthshäuser sehr zweckmäßig ist.