

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

36. Gefüllte Omelet

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

33. Geröstete Leber.

Die Leber wird ebenfalls abgehäutelt, gewaschen und zerschnitten; dann röstet man sie in Butter mit recht feingeschnittenen Schalotten und Zwiebeln, giebt aber zuletzt erst das Salz daran, daß die Leber nicht hart wird. Man giebt sie gewöhnlich zu abgeschmälzten Erdäpfeln.

34. Gebackene Morcheln.

Diese kann man von übrigem Fleische machen, gleichviel, was man für eine Sorte hat; man wiegt das Fleisch mit 2 hartgesottenen Eiern, Schalotten und geriebenem Schwarzbrod recht fein, rührt alles in einer Schüssel mit 2 Eiern durcheinander, nimmt es dann auf ein Nudelbrett, streut geriebenes Schwarzbrod darauf, formirt Morcheln daraus, macht von Nudelteig Stiele hinein und backt sie in heißem Schmalz.

35. Französisches Omelett.

Man verschlägt 12 Eier mit 1 Glas Wasser, giebt Salz, Schnittlauch, Esdragon, Petersilie, welches man alles vorher fein verwiegt, dazu, und rührt alles gut durcheinander; dann setzt man Butter in einer Omelett-Ofanne oder Eierreine aufs Feuer, läßt sie aber nicht zu heiß werden, schüttet die Eier alle hinein, aber so, daß sie an den Seiten der Pfanne ein wenig festsetzen, wenn sie etwas dick werden, so nimmt man sie vom Feuer, schlägt von den Seiten alles in die Mitte, so ist es fertig; man muß die Eier aber recht schnell auf dem Feuer backen lassen, damit sie nicht zu hart werden; wenn dies alles geschehen ist, so legt man eine Platte oder einen Teller oben darauf, kehrt die Pfanne um, und giebt es gleich auf den Tisch.

36. Gefülltes Omelett.

Man backt Omelette und läßt sie erkalten; dann macht man folgende Fülle: man läßt ein Stückchen Butter in

einer Reine zergehen, dämpft verwiegte Schalotten darin, weicht Milchbrod in Wasser ein, drückt es wieder aus und giebt es dazu, schlägt Eier daran nach Belieben, salzt es und thut dann von der Fülle auf die Omelette, rollt sie wieder zusammen, setzt sie in einer Reine ans Feuer, daß sie warm bleiben, und giebt sie zum Gemüse.

37. Preswurst zu machen.

Man nimmt Schweinsohren, 1 Pfd. gutes, fettes Schweinsfleisch, 1 Pfd. Speck und 1 Pfd. guten Schinken, schneidet dieses alles ungekocht zu kleinen länglichen Stückchen, auch etliche Zwiebeln und einige Stückchen Knoblauch darunter, salzt und pfeffert es gut, giebt auch etwas Basilikum und Thimian dazu, mischt alles gut untereinander und füllt es so in einen Schweinsmagen, bindet diesen auf beiden Seiten gut zu und legt ihn in eine Kasserole oder Reine, giebt halb Wein halb Wasser daran, so daß es ganz über dem Magen steht, giebt einige Lorbeerblätter und Nägelein dazu, läßt in diesem Sud den Magen 2 volle Stunden kochen; dann nimmt man ihn heraus und giebt ihn zwischen 2 Schüsseln, womit er zusammen gepreßt wird. Den Sud desselben läßt man zur Sauce stehen, und wenn der Magen gut abgekühlt ist, schneidet man ihn zu Schnitzern auf und giebt von der gesalzenen Sauce darüber.

38. Gebackene Sardellen.

Dazu nimmt man schöne Sardellen, wäscht sie ab, schneidet sie der Länge nach voneinander, zieht die Gräthen davon heraus, wendet jede Hälfte in Eiern und hernach in Semmelbröseln um, worunter auch geriebener Parmesankäse gemischt ist, backt sie rösch aus dem Schmalze und garnirt damit die Gemüse.

39. Schinken zu kochen.

Man weicht den geräucherten Schinken einen Tag zuvor in fließendes Wasser ein, wäscht ihn darauf sau-