

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

39. Schinken zu kochen

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

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-

ber, setzt ihn mit kaltem Wasser aufs Feuer und läßt ihn 5 Stunden lang sieden, aber nicht kochen; hat man ihn in einem irdenen Geschirr sieden lassen, so läßt man ihn darin stehen, hat man aber einen Eisenhafen dazu gebraucht, so legt man ihn in einen irdenen Hafen, läßt ihn kalt werden und schält ihn dann sauber ab. Man kann ihn zu allen Gemüsen benutzen.

40. Schweinsfüße auf dem Rost gebraten.

Wenn die Füße sauber gereinigt und gesalzen sind, so kocht man sie ab, thut die nöthigsten Beine davon, streut Chalotten und Grünes darauf, kehrt sie in Butter um, backt sie auf dem Roste und giebt sie zum Gemüse.

41. Schaafsnieren.

Die Nieren werden voneinander geschnitten, durch jede ein Spießlein gesteckt, daß sie gerade bleiben, Salz, Gewürz, kleingeschnittene Petersilie darauf gestreut; dann läßt man sie $\frac{1}{4}$ Stunde stehen, kehrt sie in zergangener Butter um, streut geriebenes Brod darauf, bratet sie auf dem Roste, drückt etwas Zitronensaft darauf und giebt sie heiß zum Gemüse.

42. Würste auf Reisen mitzunehmen.

Man nimmt 2 Pfd. Mark, 2 Pfd. reines Schweinschmalz, 2 fein zerstoßene Muskatnüsse, 2 Loth gestoßene Gewürznägelein, 2 Loth Zimmt, 2 Loth Pfeffer, 2 Pfd. feingeriebenen Parmesankäse. Das Mark zerschneidet man fein und mischt alles mit 4 Loth Salz gut zusammen, hernach füllt man es in reine Därme und macht jede Wurst auf $\frac{1}{2}$ Pfd. Ist man auf der Reise an einem Orte, wo keine gute Suppe zu haben ist, so nimmt man in einen Hafen 2 bis 3 Maas siedendes Wasser, giebt eine solche aufgeschnittene Wurst hinein, läßt sie nur einen Sud thun, richtet sie über geröstetes Brod an, so hat man die beste Suppe.