

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

41. Schaafsnieren

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

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 Gemüßen 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.