

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

7. Kalbfleischfülle anderer Art

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

det man von etlichen Stücken Kalbfleisch vom Schlegel alle Fasern heraus und dämpft die Stücke. Wenn das Fleisch eine gute halbe Stunde gedämpft hat, läßt man es kalt werden. Indessen wird frisches Rindsnierenfett abgesotten, dem Gewichte nach eben so viel als man Fleisch genommen hat, läßt es auch erkalten und hackt es sammt dem Fleische mit ein wenig Petersilie, Schalotten und anderen Zwiebeln recht fein. Dann thut man Salz, Pfeffer, Muskatnuß und getrocknetes, zu Pulver geriebenes Basilikum nach Gutdünken darunter. Dieses alles stößt man, nebst in Milch oder in Wasser eingeweichtem und wieder fest ausgedrücktem weißem Brode in einem Mörser, und thut während dem Stoßen einige Eierdotter dazu. Diese Fülle kann man zu allen Pasteten gebrauchen. Zu $\frac{1}{2}$ Pfd. Fleisch und eben so viel Fett nimmt man für 1 Kreuzer Brod und 3 Eierdotter.

7. Kalbfleischfülle anderer Art.

Etwas gebratenes Kalbfleisch, ungefähr 1 Pfd., wird mit 1 ganzen Zwiebel und der Schale von einer halben Zitrone recht fein verwiegt; man thut ein Stück Butter oder verwiegten Speck in eine Reine und dünstet das Fleisch darin, nimmt es darnach heraus in eine Schüssel und giebt Salz, Pfeffer, eine kleine Messerspitze voll gestoßene Nägelein, ein wenig verriebenen Majoran, Esdragon und Thimian dazu; einer Handgroß Kalbsleber wird fein verwiegt und unter die Fülle gethan; dann thut man 2 bis 3 Löffelvoll geriebene Brodrinde hinein, schlägt 2 ganze Eier dazu, macht es recht untereinander und gebraucht es als Fülle zu Pasteten.

8. Speckfülle zu allen Pasteten.

Will man eine Pastete von zahmem oder wildem Geflügel machen, wozu man ein Gehäck (Gefüll) braucht, so muß man die Leber und den Magen sauber putzen, das Harte vom Magen abschneiden, jenes Gepuzte sauber waschen, mit einer Handvoll in Würfel geschnittenem