

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

28. Gesulzter Schweinskopf

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

27. Gefülltes Spanferkel.

Nachdem das Spanferkel sauber gepuzt, und wie das vorher beschriebene eingesalzen ist, kocht man $\frac{1}{2}$ Pfd. Reis in guter Fleischbrühe ganz dick, und rührt ihn mit etwas gewürfelt geschnittenem Mark ab; alsdann nimmt man $\frac{1}{2}$ Pfd. guten Schinken, schneidet ihn in länglich feine Schnitzeln, rührt sie auch darunter, schlägt einige Eierdotter daran, und thut von dieser Fülle etwas in das Spanferkel, legt dann eine Lage gute Bratwürste hinein, dann wieder von der Reiszülle, und so fährt man abwechselnd fort, bis das Spanferkel nicht gar zu voll ist; dann wird es gut zusammen genäht, und auf dieselbe Art wie voriges in einem Ofen gebraten.

28. Gesulzter Schweinskopf.

Man setzt den Schweinskopf, sey es ein wilder oder einheimischer, mit einem Theil Essig, einem Theil Wein, und einem Theil Wasser zum Feuer, giebt Lorbeerblätter, mit Nägelein besteckte Zwiebeln, Chalotten und Zitronenschalen dazu, läßt den Kopf darin weich sieden, bindet ihn, wenn es kein Wildkopf ist, in eine Serviette ein, damit er weiß bleibt. Da der Kopf selbst schon eine sulzige Suppe siedet, so dürfen hierzu nicht so viel Kalbsfüße genommen werden, welche man auf folgende Art bereitet: man nimmt auf 6 Kalbsfüße 2 Maas Wasser, setzt sie zum Feuer, schäumt sie gut ab, und läßt sie gute 2 Stunden ganz langsam sieden, bis alle Beine davon fallen; man kann aber die Füße vorher zerhacken. Man seiет sodann die noch übrige Suppe davon ab, läßt sie in einer Reine bis auf 1 Schoppen einsieden und hernach abfühlen, daß sie ganz fest wird; man kann sie 8 Tage, in Winter auch noch länger aufbewahren. Man nimmt diese Sulz von den Kalbsfüßen, 1 Maas von dem Sud, worin der Kopf gesotten worden, $\frac{1}{2}$ Maas Wein, $\frac{1}{2}$ Maas Weinessig, Gewürznägelein und Pfeffer, giebt dieses in eine Reine, wie auch von 4 Eiern das Weiße

dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren aufkochen; das Eierklar, welches zu Schaum wird, schäumt man davon ab. Dann wird ein Tuch an den 4 Füßen eines umgekehrten Stuhls aufgespannt, und die Sulz aufgegossen; wenn das erste durchgelaufen ist, so gießt man es wieder auf, bis es recht hell läuft; will man aber die Sulz licht- oder dunkelbraun färben, so nimmt man schöne braune Jus-Suppe dazu, oder läßt ein kleines Stück Zucker in einer Pfanne kastanienbraun werden, und gießt es darein. Wenn die Sulz ganz durchgelaufen und hell ist, so giebt man ein wenig davon auf die Schüssel, stellt den Kopf hinein, und läßt die übrige ganz fest werden; dann klopft man sie mit einem Messer, und besetzt den ganzen Kopf rings herum damit, ziert den Rand der Schüssel mit Lorbeerblättern, und giebt ihn auf den Tisch.

VIII. Mehl-, Milch-, Eier- und andere Nebenspeisen.

1. Apfel-Schaum.

Man schält die Äpfel und schneidet sie fein, thut sie in eine Reine, gießt ein Glas Wein daran, und läßt sie weich dämpfen; dann treibt man sie durch ein Suppensieb, thut an einer Zitrone abgeriebenen, und noch so viel andern Zucker dazu, daß sie süß genug werden; dann schlägt man von 6 Eiern das Weiße zu Schnee, rührt es langsam darunter, bestreicht ein Blech mit Butter, füllt es damit hoch an, backt es langsam in einem nicht zu heißen Ofen, und giebt es mit dem Blech auf den Tisch.