

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

26. Spanferkel

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

25. Schloßbraten.

Der Schloßbraten, welcher sich zwischen dem Nierenbraten und Schlegel befindet, kann nur bei einem starken Kalbsviertel herausgehauen werden; diesen wäscht man und salzt ihn ganz mäßig ein; dann nimmt man ausgelassenes Rindsfett oder Schmalz, läßt dieses in einer Kasserole heiß werden, giebt den Schloßbraten hinein, läßt ihn unzugedeckt auf beiden Seiten braun werden, giebt dann eine Handvoll feingeschnittene Zwiebeln dazu, deckt ihn zu, und läßt ihn langsam unter öfterem Umwenden dämpfen; zuletzt stäubt man ein wenig Mehl darüber, läßt die Sauce kurz einkochen, und giebt ein wenig gute Fleischbrühe daran. Vor dem Anrichten nimmt man kleine Zwiebeln, läßt sie in Fett und etwas Zucker bräunlich werden, legt den Braten auf eine Platte, gießt die Sauce darüber, legt die Zwiebeln darauf und giebt ihn so zur Tafel.

26. Spanferkel.

Wenn das Spanferkel sauber gepuzt, gereinigt und ausgenommen ist, wird es recht schön aufgespießt, die hintern und vordern Füße recht schön eingestochen, ein Holz dadurch gesteckt, der Kopf schön hingerichtet, die Ohren aufgezwackt, mit Salz in- und auswendig recht eingerieben, dann in eine Bratpfanne aufrecht gesetzt, und eine mit Nägelein besteckte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Petersilie, gelbe Rüben, Selleriwurzeln, ein Stück Schinken und ein Schöpflöffelvoll Fleischbrühe hinein gethan; dann stellt man es in einen Ofen, begießt es fleißig mit Butter, drückt Zitronensaft darauf, und läßt es langsam recht schön braten; nimmt es sodann heraus auf eine Platte, gießt ziemlich viel Zitronensaft darüber, giebt dem Spanferkel 1 ganze Zitrone in das Maul, belegt es mit Zitronenrädchen, und stellt die Sauce, worin es gebraten wurde, daneben.