

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

14. Gansleber zu bereiten

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

Zitronenschalen und Saft, auch ein kleines Stückchen durren Speck und Schinken dazu, füllt es mit guter Fleischbrühe auf, und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen; dann treibt man es durch einen Seier, legt das Geflügel hinein, und läßt es darin vollends weich kochen. Hernach rührt man etliche Eierdotter mit einigen Löffelvoll süßen Rahm an, gießt die Sauce nach und nach daran, schüttet es an das Geflügel, und trägt es auf den Tisch.

### 13. Uebriggebliebenes Fleisch von Geflügel kräftig zu bereiten.

Man nimmt Schlegel oder andere Stücke von übriggebliebenem gebratenem Geflügel, schneidet überzwerch Schnittchen darauf herum, mischt geriebenes Brod, ein wenig feinverwiegte Petersilie, Salz und 1 Messerspitzevoll Pfeffer durcheinander, fehrt die Stücke in zergangener Butter um, bestreut sie mit der eben gesagten Mischung, und legt sie auf einen Rost auf Kohlen, bis sie auf beiden Seiten gelb sind; während dem Braten besprengt man sie mit ein wenig zergangener Butter. Indessen macht man folgende Sauce dazu: man röstet in einem Stückchen zergangener Butter eine kleine halbe Handvoll feinverwiegte Chalotten oder andere Zwiebeln mit 1 Löffelvoll Mehl ganz gelb, gießt gute Fleischbrühe und 1 Gläschen Wein dazu, und läßt es kochen. Wenn die Sauce nicht braun genug ist, brennt man Zucker daran, und thut kleingeschnittene Zitronenschalen dazu. Vor dem Anrichten drückt man Zitronensaft daran, gießt die Sauce in eine flache Platte, und legt das Fleisch darauf. Man kann auch, wenn man es liebt, einige Löffelvoll Senf an die Sauce geben.

### 14. Gansleber zu bereiten.

Man schneidet die Leber zu ganz dünnen Stückchen, bestreut sie mit 1 Löffelvoll Mehl, läßt ein Stückchen Butter in einem Pfännlein heiß werden, thut die Leber, nebst einer kleinen, so fein als möglich geschnittenen Zwiebel

hinein, läßt es unter mehrmaligem Umwenden  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde dämpfen, thut dann 1 Eßlöffelvoll Zitronensaft oder Weinessig daran, und wenn die Leber noch  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde damit gedämpft hat, salzt man sie, richtet sie an, bestreut sie mit kleingeschnittenen Zitronenschalen, thut, wenn man es liebt, ein wenig gestoßene Nägelein dazu, und trägt sie auf den Tisch.

### 15. Ganspfeffer.

Wenn man die Gans sticht, läßt man das Blut in ein Geschirr, worin ein wenig Essig und Salz ist, laufen, und rührt es mit dem Messer, womit man die Gans gestochen hat, so lange, bis es kalt ist, damit es nicht gerinnt. Wenn die Gans gerupft, ausgenommen und gewaschen worden ist, hackt man den Kopf, die Flügel und die Füße davon ab; wenn diese Glieder, nebst dem Magen aufgeschnitten, die inwendige Haut abgezogen, und die Flügel in Stücken zerhackt worden sind, wird dieses alles noch einmal gewaschen und mit etwas Salz und heißem Wasser zum Feuer gesetzt; wenn es  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, schäumt man es ab, thut eine ganze, große Zwiebel, einige Lorbeerblätter, Zitronenschalen, ein wenig Pfeffer, Ingwer, Nägelein, nebst Essig dazu, und läßt es mit diesem weich kochen; dann röstet man 3 Löffelvoll Mehl in heißgemachtem Schmalze ganz dunkelbraun, rührt es mit der Brühe vom Gansgeräusch an, und läßt es noch  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Dann läßt man das aufgefangene Blut durch einen Seier in die Brühe laufen, schüttelt es recht um, und richtet es an.

### 16. Hammelfleisch mit Petersilie.

Man nimmt eine Hammelsbrust, hackt sie in kleine Stücke, wäscht sie, legt sie dann  $\frac{1}{2}$  Stunde in frisches Wasser, wäscht sie wieder heraus, setzt sie mit heißem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt sie 1 Stunde sieden. Dann macht man Butter in einer Reine heiß, röstet nach Gutdünken Mehl gelb darin, legt das Fleisch