

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

15. Ganspfeffer

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

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