

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

16. Hammelfleisch mit Petersilie

[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

aus der Brühe in das geröstete Mehl, läßt es mit einer Zwiebel ein wenig dämpfen, füllt es hernach mit der Brühe, worin das Fleisch gesotten worden, auf, und thut Muskatnuß, Petersilienkraut und Wurzeln, welche aber zuvor gepußt, gewaschen, mit siedendem Wasser angebrüht, wieder abgegossen und ausgedrückt werden müssen, daran, läßt es so lange kochen, bis das Fleisch und die Petersilie weich sind, und richtet es an. Man kann, wenn es beliebt, Zitronensaft daran thun. Das Hammelfleisch kann auch mit Selleri gekocht werden.

17. Eine Hasche von Kalbsbraten in Pastetchen zu füllen.

Man hackt oder wiegt übriggebliebenen Kalbsbraten mit etwas Zitronenschale, aber nicht gar fein, röstet ein wenig geriebenes Brod in Butter weißgelb, thut das Gehackte mit ein wenig Muskatnuß dazu, macht es durcheinander, gießt ein wenig Wein und noch so viel Fleischbrühe dazu, daß es wie ein Nuß ist. Dann läßt man es auf Kohlen noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und richtet es an. Man kann das geriebene Brod auch unter das gehackte Fleisch thun, und mit kochen lassen. Auch können kleine Weinbeeren nach Belieben dazu gethan werden.

18. Einen Hasen zu braten.

Wenn es thunlich ist, müssen immer die Hasen einige Tage vor dem Gebrauche in Essig gebeizt werden, damit sie mürbe werden; geschieht dieses aber nicht, so bereitet man den Hasen auf folgende Art: man häutelt ihn so gut als möglich ab, spickt ihn ordentlich auf dem Rücken und an den Schenkeln, salzt ihn ein, gießt einigemal heißen Essig darüber, giebt Essig, Fett und Zwiebeln in eine Reine, legt den Hasen hinein, bratet ihn und begießt ihn während dem Braten mit Essig und Rahm, wenn er fertig ist, legt man ihn auf eine Platte, und giebt eine Rahmsauce darüber.