

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

35. Indian in einer Sauce

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

macht man folgende Fülle: man weicht 1 Kreuzerbrod in Wasser ein, nimmt Petersilie, Zwiebeln, Chalotten, Zitronenschalen, Leber und Herz von den Hühnern, verziegt dieses alles recht fein, und läßt es mit Butter in einer Reine dämpfen, drückt das eingeweichte Brod aus, rührt es mit 4 Eiern an das Gedämpfte, giebt Salz und Gewürz nach Belieben dazu, rührt dieses noch ein wenig auf dem Feuer, füllt dann die Hühner damit, bratet sie langsam in einer Reine, und giebt sie mit einem nicht zu fetten Jus auf den Tisch.

34. Blanget von jungen Hühnern und Poularten.

Von frisch gebratenem Geflügel schneidet man die Flügel zu beliebigen Stücken, legt die Bruststückchen in die Mitte einer Platte, und bereitet folgende Sauce: man nimmt Petersilie, Chalotten, Schnittlauch, Esdragon, 6 hart gesottene Eiergelb in eine Schüssel, rührt dieses mit einem Kochlöffel recht zart, giebt Salat-Del, Essig, eine zerschnittene Sardelle, etwas Zitronenschale, Salz, einige Kapern und 1 Löffelvoll Senf daran, macht alles gut untereinander, richtet die Sauce auf eine Platte an, legt die Hühner darauf, garnirt sie mit Oliven, und giebt sie so auf den Tisch. Wenn die Sauce zu dick wird, kann man ein Glas guten Wein dazu geben.

35. Indian in einer Sauce.

Wenn der Indian gehörig gerupft und ausgenommen ist, so bricht man ihm das Brustbein und löst es aus, wäscht ihn sauber, und zweckt ihn mit einem hölzernen Spieße auf; dann bratet man ihn in einer Reine oder im Ofen, giebt Oliven und Trüffeln nach Belieben dazu, salzt ihn gehörig, aber nicht zu stark, und bedeckt ihn mit Speck; will man eine Sauce haben, so schöpft man das Fett davon, thut etwas Mehl in das Jus, giebt 1 Glas guten Wein und Kräuter nach Belieben daran; wenn die Sauce ausgekocht ist, richtet man sie in ein besonderes Geschirr durch einen Schaumlöffel an; den Braten

giebt man auf eine Platte, welche man mit Zitronenschnitzen oder ausgestochenem Buttermteig garnirt, und giebt alles heiß auf den Tisch.

36. Kalbsbrisen zu kochen.

Man wäscht die Kalbsbrisen und siedet sie in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich. Hernach häutelt man sie ab, und schneidet sie in runde Stückchen; wenn dieses geschehen ist, so setzt man eine kleine Reine auf Kohlen, thut Krebsbutter hinein, rührt 1 oder 2 Löffel voll Mehl daran, und füllt es mit guter Fleischbrühe nach und nach, aber nicht zu viel, auf; dann thut man eine ganze geschälte Zwiebel, Muskatnuß und Zitronensaft daran, und läßt die Sauce, nebst abgefottenen Morcheln $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, legt die Briselein hinein, und läßt sie vollends auskochen; zuletzt legt man die Krebschweife dazu, und wenn diese heiß sind, so rührt man einige Eierdotter hinein, und richtet hernach die Sauce an. Giebt es Spargeln oder Blumenkohl, so kann dieser in gesalzenem Wasser abgekocht, auf eine Schüssel gelegt, und die Brisen darüber angerichtet werden.

37. Kalbsbrisen anderer Art.

Wenn die Kalbsbrisen, wie die vorher beschriebenen, in gesalzenem Wasser oder in Fleischbrühe gesotten worden sind, werden sie in Butter gedämpft, und wenn sie ein wenig gelb sind, kleingeschnittene Zitronenschalen und Saft dazu gethan, und so auf den Tisch gegeben.

38. Kalbsbrisen noch anderer Art.

Man siedet die Brisen ab und schneidet sie in Stückchen wie die vorigen; dann knetet man ein wenig Mehl in ein Stückchen Butter, nimmt dieses in ein kleines Geschirr, und gießt heiße Fleischbrühe darüber, thut eine ganze Zwiebel und ein wenig Muskatnuß dazu, und läßt