

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

70. Gedämpfte ganze Gansleber

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

einer flachen Pfanne warm, und dämpft eine große, recht fein zerschnittene Zwiebel darin, doch so, daß sie nicht gelb wird, sondern weiß bleibt. Indessen bestreut man die zerschnittene Leber mit einigen Eßlöffelvoll feinem Mehl, thut sie zu den Zwiebeln in die Pfanne, läßt sie eine Weile darin rösten, wendet sie um, und wenn sie auf beiden Seiten gelblich ist, so thut man ein kleines halbes Trinkglasvoll Weinessig, gestoßene Nägelein und Salz daran, läßt dieses mit der Leber eine kleine Weile auf schnellem Feuer kochen, richtet sie an, und streut kleingeschnittene Zitronenschalen darauf.

70. Gedämpfte ganze Kalbsleber.

Man wäscht die Leber recht sauber ab, spickt sie entweder durch und durch mit Speck oder nur oben; wenn dieses geschehen ist, macht man Schmalz in einer Reine oder Kasserole heiß, röstet 2 gute Löffelvoll Mehl gelbbraun darin, legt die Leber dazu hinein, und läßt sie nur ein wenig anziehen; dann wendet man sie um, und wenn sie auf der andern Seite auch angezogen hat, gießt man siedende Fleischbrühe oder Wasser daran, thut eine ganze mit Nägelein besteckte Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Zitronenschalen und ganzen Pfeffer nach Belieben daran, und läßt sie auf starken Kohlen $\frac{1}{2}$ Stunde schnell kochen, sonst wird sie hart; $\frac{1}{2}$ Viertelstunde vor dem Anrichten darf man die Leber erst salzen, und wenn sie nicht sauer genug ist, so kann man auch noch ein wenig Essig daran thun, vollends damit auskochen lassen, und wenn sie angerichtet ist, mit kleingeschnittenen Zitronenschalen bestreuen.

71. Kalbslunge mit Sauce.

Wenn die Lunge und das Herz gewaschen, und in gesalzenem Wasser weich gesotten sind, legt man sie in frisches Wasser, nimmt sie aus diesem heraus, und schneidet sie zu dünnen Blättchen. Dann läßt man in einer Reine ein Stück Butter zergehen, thut feingeschnittene