

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

79. Lerchen in Pasteten zu füllen

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

77. Gebackenes Lammfleisch.

Nachdem ein Bruststück oder Rückgrad von einem jungen Lamm zu kleinen Stückchen zerhackt worden ist, bestreut man es mit Salz, und läßt es eine Weile stehen; dann wendet man jedes Stück in Mehl um, taucht sie in Wasser, und kehrt sie darnach in Semmelbröseln um, bratet sie in Schmalz, daß sie lichtbraun aussehn, streut Petersilie darauf, und giebt sie zur Tafel.

78. Lammfleisch mit Hopfen.

Man schneidet das Fleisch in gehörige Portionen, wäscht es, legt es in eine Keine mit frischer Butter, und läßt es ein wenig anziehen, thut 2 Kochlöffelvoll Mehl daran, schüttelt es öfters um, und wenn es eine Weile gedämpft hat, gießt man gute Fleischbrühe daran, und läßt es kurz einkochen; dann nimmt man ganz junge Hopfen, die noch kurz sind, siedet sie in Salzwasser ab, läßt sie ablaufen, giebt sie in die Sauce, rührt 2 Eierdotter und 2 Löffelvoll Rahm hinein, und giebt sie auf den Tisch.

79. Lerchen in Pasteten zu füllen.

Wenn die Lerchen gerupft sind, so schneidet man die Bruststückchen heraus, stößt die Füße und das Uebrige in einem Mörser, nimmt Butter in eine Keine, und dämpft das Gestößene darin gelb, rührt 2 Kochlöffelvoll Mehl daran, und läßt es mit diesem noch eine Zeitlang dämpfen; dann giebt man Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Zitronenschalen, ein Glas rothen Wein und gute Fleischbrühe dazu, und läßt dieses recht auskochen; man muß besorgt seyn, daß man nicht zu wenig Sauce bekommt; wenn dieselbe ausgekocht ist, so treibt man sie durch ein Sieb in eine andere Keine, giebt Zitronenschnitze und Oliven, und dann die Bruststückchen dazu, und läßt sie in der Sauce weich kochen; auf diese Art bleiben die Bruststückchen ganz; man richtet sie auf eine Platte oder

in eine Pastete; die Sauce muß man öfters rühren oder schürteln, damit sie keine Haut bekommt.

80. Schen-Nieren.

Die Niere wird gewaschen, abgetrocknet und kleingeschnitten; dann legt man sie mit Butter oder gutem Fett in eine Keine, giebt Zwiebeln, Pfeffer und Salz daran, streut etwas Mehl darauf, und dämpft dieses auf starkem Feuer; dann giebt man 2 Eßlöffelvoll Essig, etwas gute Fleischbrühe, Petersilie und Schnittlauch darauf, und richtet sie gleich an. Zu gerösteten Erdäpfeln ist dieses recht paßlich.

81. Schengaugen.

Man schneidet den Gaumen aus dem gekochten Schenmaule, pußt das Weiße davon, und kocht ihn ganz weich in Salzwasser; dann macht man nach Belieben eine weiße oder braune Sauce: man nimmt Butter in eine Keine, dämpft frische, gute Schwämme darin, bestreut sie mit etwas Mehl, Petersilie und Chalotten, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt dieses zusammen einkochen; beim Anrichten rührt man 2 Eierdotter hinein, richtet den Gaumen, welchen man in beliebige Stückchen schneidet, auf eine Platte an, und gießt die Sauce darüber. Man kann auch Kalbshirn, Kalbsohren und Kalbsbrisen auf dieser Platte mitgeben.

82. Gedämpfte Poularte.

Wenn die Poularte gehörig gestochen, gepußt und dressirt ist, bindet man sie mit Speck ein, und dämpft sie in einer zugedeckten Keine mit Zwiebeln und Wurzeln, man kehrt sie öfters um, gießt gute Fleischbrühe daran, und läßt die Sauce kurz einkochen; dann dämpft man Champignons mit Butter, und richtet sie mit der Poularte auf eine Platte an.