

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

80. Ochsen-Nieren

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

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 Reine, giebt Zwiebeln, Pfeffer und Salz daran, streut etwas Mehl darauf, und dämpft dieses auf starkem Feuer; dann giebt man 2 Eßlöffel voll 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 Reine, 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 Reine 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.