

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

10. Gute Sulz

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

man große schöne Erdbeeren in gestoßenem Zucker um,
und ziert die Creme damit.

10. Gute Sulz.

Man siedet 6 sauber gepuzte Kalbsfüße und 1 Pfd. Rindfleisch langsam nebst fleißigem Abschäumen; wenn ein guter Theil davon eingekocht ist, füllt man es mit gutem alten Wein auf; besteckt eine Zwiebel mit Nägelein, nimmt etwas Thimian, Basilikum, Esdragon und Majoran, bindet alles zusammen in ein Tüchlein, läßt es eine Zeitlang mit der Sulz kochen, thut auch die Schale von 1 Zitrone dazu; wenn alles ausgekocht ist, wird die Sauce in eine Schüssel gegossen und das Fett rein davon weggethan; dann schlägt man 2 Eierweiß zu Schnee, gießt die Sulz in eine messingene Pfanne, rührt den Schnee darein, läßt sie einige Mal aufsieden, gießt sie auf eine Serviette, in welche man Fließpapier legt, läßt sie langsam ablaufen, gießt sie in einen Model und läßt sie gestehen.

11. Gesulzte Himbeeren.

Man nimmt 1 Maas reife Himbeeren, verdrückt sie mit einem Löffel, rührt $\frac{1}{2}$ Schoppen Wein daran, treibt es mit diesem durch ein Haarsieb oder engen Seier und läßt es stehen, bis 1 Lth. kleingeschnittene und etliche Stunden in $\frac{1}{2}$ Schoppen Wasser eingeweichte Hausenblasen in einem kleinen Geschirr so verkocht ist, daß man nichts mehr davon sieht; dann wird der helle Saft von den Himbeeren in eine Kasserole oder in einem messingenen Pfännlein durch ein Tuch abgegossen, Zucker nach Belieben dazu gethan, die Hausenblasen, wenn sie ein wenig kalt sind, kann man an einem Tropfen probieren. Endlich legt man schöne große Himbeeren auf eine dazu bestimmte Schüssel und gießt die Sulz darüber, stellt es an einen kühlen Ort, deckt es zu und läßt es gestehen.

12. Kaffee-Creme.

Man macht von 4 Lth. Kaffee, welcher nicht sehr