

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

**Verbindung deutscher und französischer Kochkunst nach
bewährten Vorschriften und eigener Erfahrung**

Straßburg, 1822

Straßburger Kueche

[urn:nbn:de:bsz:31-263604](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-263604)

Strasburger Küche.

1. Fleisch - Torte.

Man nimmt anderthalb Pfund Fleisch, entweder ein Pfund Kalbfleisch und ein halbes Pfund feines Rindfleisch, oder lauter Rindfleisch: sie wird aber alsdann nicht so zart; hact solches fein, nachdem man zuvor die Haut und Adern davon abgereinigt hat. Man thut zu dem gehackten Fleisch ein halbes Pfund feines Nierenfett, ein Stückchen Weißbrod, in Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt, etwas Pfeffer und Salz, ein wenig Ingber, Muskatnuß und Zimmet, geschnittene Mandeln, Citronenschaalen, ein Achtelsfund Citronat, eben so viel Rosinen, ein Viertelsfund Zucker, 3 Achtel Meertrauben: alles dieses mit einem Viertelschoppen Wein und einem Schoppen Wasser angerührt und wohl mit einander vermengt; dann wird die Torte von spanischem Brodteig verfertigt, etliche Stückchen frische Butter auf den Boden gelegt und mit der Masse angefüllt, auch den Saft von einer Citrone darein; um der Torte ein besseres Ansehen zu geben, kann der Rand doppelt aufgelegt werden: dieser wird mit frischem Wasser bestrichen; hernach legt man einen von Teig gewallten Deckel darauf, und bestricht ihn mit verklopftem Eyer gelb; ist die Torte halb gebacken, so wird sie mit fein gestossenem Zucker bestreut und ganz ausgebacken. Obige Masse ist entweder für eine große oder zwey kleine Fleisch-Torten.

2. Mandel - Speckkuchen.

Man brühet 2 Pfund Mandeln, schält und trocknet sie wieder, theilt ein Pfund Zucker in 3 Theile, wovon 2 Theile mit den Mandeln fein gestoßen, und mit Rosenwasser angefeuchtet, damit sie nicht öhlicht werden: mengt sie dann mit dem übrigen gestoßenen Zucker und etwas Pomeranzen-Blüthe; rüstet hernach den Torten-Boden in das Becken, streicht den Mandelteig gleichartig, doch etwas dick darein, bedeckt ihn mit einem wohl gewallten mit Eyer bestrichenen Deckel, stupft ihn mit einer Gabel, und steckt in diese

Löchlein fein geschnittenen Citronat; wenn er bald gebacken ist, so streut man gestoßenen Zucker darauf, daß er sich glacire; man kann ihn bey dem serviren noch mit etwas gestoßenem Kandel-Zucker bestreuen.

3. Mandel - Torte.

Man brühet ein halbes Pfund Mandeln, schält und stößt sie fein, thut einen Bierling Zucker dazu, rührt 10 Eyerdotter daran mit etwas Pomeranzenblüthe- oder Rosenwasser, und verklopft alles dieses etwa eine halbe Stunde; das Weiße von diesen Ethern peitscht man zu Schnee; vermengt alles gut unter einander, und wenn der Backofen gut heiß ist, so thut man diese Masse, entweder in ein mit Butter bestrichenenes Becken, oder auf ein Tortenbecken, worauf man spanischen Brodteig legt, wie bey den übrigen Torten, doch keinen Deckel darauf.

4. Gugelhopf.

Zu einem halben Bierling Mehl nimmt man 4 bis 5 Löffel voll gute Bierhefen, etwa eine Maas lauwarme Milch, mit der man das Mehl anrührt; hernach läßt man ein Pfund frische süße Butter schmelzen und schüttet sie nach und nach in den Teig, verarbeitet ihn wohl mit der Hand, thut 10 Eyer daran, etwa ein Glas Rosen- oder Pomeranzenblüthe-Wasser, so wie auch gut gewaschene Rosinen, Meertrauben und fein geschnittene Mandeln, nach Belieben; thut diesen Teig in das Gugelhopf-Becken, nachdem man es zuvor mit Butter bestrichen und mit halben Mandeln belegt hat; läßt ihn eine Zeit lang an einem warmen Orte steigen; alsdann thut man ihn in den Backofen und backt ihn schön gelb.

5. Speck - Kuchen.

Man nimmt einen Schoppen lauwarme süße Milch, von der Hälfte macht man einen Teig an und thut etliche Löffel voll Bierhefen darein; ist der Teig gut verarbeitet, so läßt man ihn etwa eine halbe Stunde in der Wärme stehen bis er anfängt zu steigen; in die übrige Milch thut man 5 Loth gesottene Butter, und läßt sie warm werden; in den ersten Teig schlägt man 5 bis 6 Eyer, thut die Milch samt der Butter dazu, nebst Mehl, so viel als nöthig, um einen gelinden Teig zu machen, verarbeitet ihn mit den Händen bis er sich abschält, legt ihn sodann auf ein Blech oder Papier,

macht einen oder 2 Kuchen davon, und bedeckt ihn mit einem Tuch bis er kleine Bläschen oder Nisse bekommt; bespreicht ihn dann mit einer Spicknadel, stupft ihn und steckt kleine Stückchen Speck darein, streut etwas Kümmel und Salz darauf, läßt ihn hernach backen bis er eine schöne Farbe hat; man kann aus diesem Teig auch Wecken backen, doch ohne Salz und Kümmel.

6. Grünkraut = Torte.

Man nimmt 2 gute Hände voll schön abgebrühtes Grünkraut, stößt es in einem Mörtel, thut es hernach in eine Casserole mit 8 bis 10 Makronen, etwa 6 Löffel voll feinem Weismehl, einem guten Stückchen feiner frischer Butter: dieses wohl unter einander gerührt, 8 Eyerdotter dazu gethan, verhältnismäßig Zucker, etwas Citronat, alles dieses mit einander gekocht und mit Milch angefeuchtet, bis es in der Dicke ist wie ein Mandelteig, rührt immerfort darin, daß es nicht gerinne und läßt es kalt werden; rüstet den spanischen Brodteig auf ein Tortenbecken und backt sie wie eine andere Torte.

7. Zapfen, oder Fastnacht = Ruchlein.

Zu einem halben Vierling Mehl nimmt man 8 bis 10 Eyer, etwa einen Vierling Butter, die man in lauwarmer Milch schmelzen läßt, macht diesen Teig mit der Hand an und schüttet auch ein Kelchgläschen voll guten französischen Brandwein daran, thut gute Bierhefen, so viel als nöthig ist, ein wenig Salz und sauber gewaschene Rosinen dazu; ist der Teig wohl verarbeitet, daß er sich von den Händen losmacht, so stellt man ihn in einem saubern Tuch in ein Körbchen an einen warmen Ort, bis er anfängt zu steigen; hernach nimmt man den Teig auf ein Brett und schneidet ihn zu Zapfen; wenn das Backschmalz recht heiß ist, so backt man sie darin; sie dürfen aber nur einmal umgewendet werden, sonst bekommen sie einen weißen Ring in der Mitte.

8. Gebackene Strauben.

Man läßt in einer Pfanne ein Stückchen gesottene Butter schmelzen, und gießt nach Gurdünken Milch dazu; wenn die Milch siedet, so thut man ein wenig Butter und das nöthige Mehl darein, verarbeitet es auf dem Feuer, daß es ganz trocken und glatt wird,

schlägt Eyer, eines nach dem andern darein, bis der Teig ganz dünn wird und durch einen Strauben-Trichter läuft; gießt ihn durch, in eine Straubenspfanne, in heißes Backschmalz, läßt sie schön gelb backen, streut gestoßenen Zucker darauf und servirt sie.

9. Gebackene Waffeln.

Man nimmt ein Pfund Mehl, eben so viel Butter, 6 Eyer, eine halbe Maas Milch, läßt die Butter schmelzen, und verarbeitet den Teig gut, ehe man die Milch hinein schüttet, mit etwas Salz, Bierhefen und ein wenig geriebener Citronen-Schale; wenn dieses gut unter einander ist, so läßt man den Teig etwa eine Stunde an einem warmen Orte ein wenig steigen, und backt sie

10. Süße oder gesalzene Dampfnudeln.

Zu einem Pfund Mehl nimmt man ein Viertelpfund Butter, stellt sie an einen warmen Ort, daß sie aber nicht verlaufe, sondern nur gut zu verarbeiten seye; rührt es dann mit 2 Ethern an, daß der Teig so dick wie Strauben-Teig wird; er muß etwa eine Stunde geklopft werden, bis er sich ganz vom Löffel abschält, und läßt ihn an einem warmen Orte steigen; sticht dann mit einem Löffel ein Ey groß von dem Teig auf ein Nudelbrett, das man mit Mehl bestreut, und läßt ihn noch steigen; bestreicht hernach ein Tortenbecken dick mit Butter, streut gestoßenen Zucker darauf, gießt ein wenig siedende Milch hinein, thut die Nudeln dazu, so daß die Milch nicht darüber gehe; stellt das Geschirr auf ein gelindes Kohlenfeuer, und macht auch Feuer auf den Deckel, damit sie gut aufgehen; bestreicht sie hernach mit frischer Butter, bestreut sie mit gestoßenem Zucker und läßt sie schön gelb backen, gießt auch ein wenig Milch neben hin, daß die Nudeln sich schön ablösen; nimmt sie mit einem kleinen Schaumlöffel heraus und servirt sie, nebst Milch, worin Zucker und ein Stückchen Zimmet gekocht wird.

11. Dampfnudeln mit Krebsen.

Man thut etwas Krebs-Butter in den Hefenteig, und verfährt damit wie mit den vorigen; beim backen thut man Milch und ebenfalls Krebs-Butter dazu, und zu der Sauce nimmt man Mehl, 4 Eyerdotter, Milch, Zucker und ziemlich Krebs-Butter, rührt sie an, zerschneidet die Krebschwänze und thut sie über die Dampfnudeln.

12. Aepfel-Küchlein.

(Siehe vorher den Backteig bey den Saucen No. 85.)

Man schält die Aepfel, macht die Kernen heraus, schneidet sie in runde Scheiben, thut sie in eine Schüssel, begießt sie mit etwas Brandwein, bestreut sie mit Zimmet, und läßt sie eine Stunde so stehen; taucht sie in einen gut angemachten Backteig, backt sie in sehr heißem Backschmalz, bestreut sie dick mit gestoßenem Zucker und servirt sie. — Man kann sie auch, wenn sie mit Zucker bestreut sind, mit einer glühenden Schaufel glaciren: dieß gibt ihnen ein schönes Ansehen. — Man kann auch die Aepfel nur in 4 oder 6 Theile schneiden, sie mit etwas Brandwein besprühen, und dann ganz einfach in vier oder fünf verklopften Eiern herum fehren, mit feinen Brosaamen bestreuen, ein wenig trocknen, dann backen, mit Zucker bestreuen und serviren.

13. Pfittlein.

Man läßt halb Milch und halb Wasser absieden, wirft feines Weismehl in die Pfanne oder Casserole, mit einem Ey groß frischer Butter, verarbeitet es auf dem Feuer, daß es ganz trocken wird; schlägt ganze Eyer, eines nach dem andern darein, mit ein wenig Brandwein und geriebener Citronenschaale; der Teig darf nicht zu dünne seyn; man backt sie in nicht zu heißem Backschmalz und bestreut sie mit gestoßenem Zucker.

14. Goldene Hauben.

Man nimmt das Weiße von 16 Eiern, ein Messel feines Weismehl, ein halbes Pfund Zucker, ein Loth gestoßenen Zimmet, etwas Rosen- oder Pomeranzenblüthe-Wasser, und ein Gläschen weißen Wein; wenn dieses alles wohl unter einander gerührt und verarbeitet ist, daß es keine Klößen gibt, so gießt man diesen Teig durch einen Goldenenhauben-Trichter; backt sie in heißem Backschmalz, bestreut sie mit Zucker und Zimmet, und servirt sie.

15. Schwaben - Brödchen.

Man nimmt ein halbes Pfund Mehl, eben so viel Zucker und Mandeln, schält und stößt die Mandeln, feuchtet sie mit Rosenwasser an, daß sie nicht öhlicht werden, und thut eine geriebene Citronenschaale und 2 oder 3 Eyerdotter dazu: dieses wird alles

wohl unter einander gewirkt und ein trockener Teig davon gemacht; man wälzt den Teig einen kleinen Finger dick, gibt ihm die Form welche man will, bestreicht ihn mit etwas Eyerweiß und bestreut ihn mit gestoßenem Zucker; thut ihn in einen gelinden Backofen und backt ihn.

16. Zucker - Lebküchlein.

Man nimmt eine halbe Maas Honig, ein Pfund Mandeln, einen halben Vierling Weismehl, ein Pfund Zucker, 1 Vierling Citronat, auch klein geschnittene Pomeranzenschale, nebst einem Loth Zimmet, ein halbes Loth Nägelein, eine halbe Muskatnüs fein gestoßen, und etwas Pomeranztblüthe - Wasser; läßt den Honig auf dem Feuer kochen, löschet ihn mit etwas Brandwein ab, rührt das Mehl und die zerschnittenen Mandeln darein, verarbeitet alles wohl unter einander; macht Leistein von dem Teig, thut sie auf einem Blech in den Backofen und backt sie.

17. Gansleber - Pastete.

Die besten Gansleber - Pasteten werden in unserer Stadt zubereitet und in ganz Europa verschickt. Man nimmt dazu erstlich eine schöne fette Gansleber, spickt sie mit lang geschnittenen Trüffeln, passirt dann andere Trüffeln, die man zuvor gut gewaschen, gebürstet und von der Rinde gereinigt hat, mit gehacktem Petersilien, Schalotten, auch mit geschabnem Knoblauch; läßt sie dann in der feinen Butter, in welcher man alles dieses Gewürz passirt hat, etwa 14 Tage liegen, damit sie den guten Geschmack desselben annehme; backt dann eine gute gekochte Farce, wie man sie zu andern kalten Pasteten braucht, legt diese unten auf den Boden, dann die Lebern und mit unter ganze Trüffeln oben darauf; zwischen die Lebern thut man feine Farce, z. B. à Quenelles oder sonst eine von feinen Gans - und andern Geflügels - Lebern; man macht dann einen Teig, wie zu jeder andern kalten Pastete, dressirt sie, garnirt sie inwendig rings herum mit Speckbarden, so wie auch die Lebern, und bedeckt sie mit ganzen Trüffeln. Man rechnet gewöhnlich auf eine Leber einen Vierling Trüffeln, auf eine große auch ein halbes Pfund: doch hier kömmt es auf den Geschmack an. Will man sie nicht dressiren, so kann man sie auch in einer Casserole, oder wie eine Timbale, machen.

18. Schnecken zu farciren.

Nachdem die Schnecken einmal im Wasser mit Asche aufgeköcht sind, setzt man sie, wenn solche vorher sauber gereinigt, mit einigen Löffel voll Fleischbrühe, Speck, Salz, Gewürz, Zwiebeln und einem Lorbeerblatt aufs Feuer, und läßt sie einige Stunden kochen. Zu der Farce köcht man einige Kalbs-Nieren mit Speck, hakt sie klein mit 5 bis 6 sauber gereinigten Sardellen, etwas Capern, 2 Hände voll geriebenem Brod, Salz, Gewürz, einem Stückchen weicher Butter und einigen Eiern; köcht die Farce noch in einem Mörser, damit sie recht fein wird; thut dann von der Farce in die sauber gereinigten Häuser, die Schnecken darauf und hernach wieder etwas viel Farce oben, pannirt sie mit Eiern und geriebenem Brod; stellt sie ohngefähr eine halbe Stunde vor dem Serviren auf einer Tortenpfanne in einen warmen Ofen und gibt sie warm zur Tafel. Man kann (statt geriebenes Brod in die Farce zu thun) ein Weißbrod in Wasser einweichen, ausdrücken, nachher in etwas Butter passiren, einige Eyer hinein thun, wieder auf dem Feuer umrühren und dann das Gehackte dazu thun; mit dem übrigen verfährt man wie oben.

19. Fondu au Fromage.

Man nimmt ein Stück Butter, nach Verhältniß, setzt sie aufs Feuer, thut etwas Mehl dazu, passirt es ein wenig, füllt solches mit Milch auf, rührt nachher 6 bis 8 Eyer darein, thut einen guten Theil Schweizer- und Parmesan-Käs dazu, nebst Muskatnüz, und peitscht das Weiße von den Eiern zu Schnee, darunter; bestreicht eine Form gut mit Butter, füllt die Masse hinein und stellt sie in den warmen Backofen.

20. Fleisch-Knöpflein.

Man nimmt ein halbes Pfund schönes Kalbfleisch, ohne Haut, hakt es mit einem guten Stück Rindsmark sehr fein, nebst etwas fines herbes und Zwiebeln; man kann statt Mark auch Rinds-Nierenfett nehmen; weicht ein Stück Weißbrod in Milch oder Wasser ein, drückt es wieder gut aus, thut 3 bis 4 Eyerdotter dazu, würzt es mit Salz, Pfeffer und Muskatnüz, macht Knöpflein daraus und läßt sie in der Fleischbrühe kochen.

21. Leber-Knöpflein.

Man nimmt ein Pfund Rinds-, Schweins-, oder Kalbs-, Leber, hackt sie mit einem Drittel guten Speck und Rindsmark, oder frischem Nierenfett, rein untereinander, nebst einem guten Theil Zwiebeln, fines herbes, Salz, Pfeffer und anderes Gewürz; weicht verhältnismäßig Weißbrod in Wasser ein, das man alsdann wieder gut ausdrückt; nimmt 2 Kochlöffel voll Weis-mehl, verarbeitet alles wohl mit einander, schlägt nach und nach 3 bis 4 ganze Eyer darein, macht Glöbse davon, kocht sie im Wasser, schmelzt sie mit heißer Butter und geröstetem Brod.

22. Das Hausmeheln.

Das Hausmeheln der Schweine, ist auch noch empfehlungs-werth, besonders in Hinsicht bürgerlicher Oekonomie.

Der Metzger besorgt erstlich das Meheln, Brühen, Ausnehmen und Zerschneiden des Fleisches; aber das Salzen, Würste machen und Räuchern muß die Hausfrau besorgen. Wenn das Schwein gemehelt, gebrüht, gereinigt, ausgehängt und ausgenommen ist, so gibt man wohl acht zum Schmalz; man kann auch das Eingeweide, welches zu den Würsten dienlich ist, in einem Kessel mit etwas Salz brühen, und dann sauber putzen um es zu gebrauchen; wie die Blutwürste, Leberwürste, Andouillen, Bratwürste, und auch Würste zum räuchern, bereitet werden, ist schon gesagt worden. Das übrige Fleisch wird alles zum salzen und räuchern gebraucht; die Kinnbacken, die Vorder-Schinken oder Büge, die Bruststücke, die Braten, nebst der Schwarte, wie auch die Schinken, werden wohl gehauen, stark mit Pfeffer und Salz, vielen feingehackten Knoblauchzehen, und etwas Salpeter eingesalzen, 14 bis 20 Tage in einer Bütte beschwert, und täglich die Brühe ab- und aufgeschüttet: die Schinken müssen 10 bis 12 Tage länger im Salz liegen, als das übrige Fleisch; hernach hängt man es etliche Tage in den Rauch, daß es recht austrockne: denn das viele Räuchern hilft nichts zum aufbewahren des Fleisches, sondern nur das Trocknen. Man kann auch gutes junges Rindfleisch, das nicht zu fett ist, mit einsalzen, das man hernach mit dem Schweinsfleisch zu Cervelas, und wenn es geräuchert, zu allerley dörren und grünen Gemüßen brauchen kann, selbst in Ragouts, Consommés, und

Gallerten, welches, wenn es verhältnißmäßig gebraucht wird, einen guten Geschmack gibt und alles kräftig macht.

23. Schinken und Schweinsfleisch auf eine andere Art einzufalzen und zu räuchern.

Die Schinken werden schön rund geschnitten, die Seitenstücke viereckigt und die Büge ausgebeint; man reibt sie gleich mit Salz, und läßt sie 24 Stunden liegen: nimmt hernach auf jeden Schinken 8 Loth graues Salz, 4 Loth Salpeter, 4 Loth gemeines Salz, mischt dieses alles mit einem halben Pfund Zucker; reibt das Fleisch gut mit Knoblauch, thut es 14 bis 18 Tage in eine Salz-Bürte, und gießt es täglich ab; nimmt es hernach heraus, wischt es mit einem saubern Tuch ab, hängt es in einen Rauch von Segspähnen, an einen lustigen und geräumigen Ort, daß keines das andere berührt, und läßt es auch nicht zu viel räuchern.

So kann man auch die Rindszungen salzen und räuchern: man nimmt ein halbes Pfund Salpeter zu jeder Zunge, läßt sie 18 bis 20 Tage im Salz liegen, trocknet sie dann, thut sie in einen Darm und räuchert sie.

24. Gefalzenes Rindfleisch à la Jorskire.

Man läßt sich das Hinterviertel von einem guten Ochsen schön zertheilen, und stößt verhältnißmäßig graues Salz, der Menge des Fleisches angemessen; man nimmt auf ein halbes Pfund Salz, 3 Loth Salpeter, 8 Loth gewöhnliches Salz, 2 Hände voll Wachholder-Beeren, viele gehackte Knoblauchzehen, ein Pfund Cassonade-Zucker und 2 Pfund gewöhnliches Salz; diese Proportion kann für 24 Pfund Fleisch dienen; man verfährt alsdann damit wie mit dem Schweinsfleisch.

25. Wachholder-Wein.

Man nimmt ein dreyhörniges Faß, schlägt einen Boden auf, füllt es mit frischen reifen Trauben, die man sauber reinigt, daß weder lange Stiele noch faule Beeren mehr daran sind: zu diesem Gebrauch nimmt man meistens rothe Edel-Trauben; man läßt sich etliche Körbe voll Spähne, vom Kiefer, von Haselnuß-Holz, dazu schneiden: legt dann eine Lage Spähne und eine Lage

Trauben, daß sich die Trauben gut und ganz erhalten, mischt unter dieselben gereinigte Alant-Wurzel, Engelsfuß und Benediktenwurzel, die man ebenfalls sauber reinigt und abschabt, nebst Zimmet, Nägelein und gestoßener Muskatnüz: thut dieses Gewürz in ein Säckchen von Leinwand, das man zunäht und mitten in das Faß legt, nebst einem andern Säckchen mit einem Vierling Wachholder-Beeren, eben so viel süßen durren Kirschen, die nicht nur einen guten Geschmack, sondern auch dem Wein die rothe Farbe geben. Wenn das Faß mit Spähnen, Trauben und dem gehörigen Gewürz angefüllt ist, so schlägt man den Boden wieder zu, thut noch etwa ein Pfund Kandel-Zucker dazu, verpicht den Spunden und Zapfen gut, daß es nicht gähre und keine Luft bekomme; läßt es etwa 6 bis 8 Wochen ruhig liegen; verwahrt das Faß inwendig am Spundenloch mit einem sogenannten Krebskörbchen, (ein Geschirr von Blech, das trichterartig und wie ein Reibeisen durchlöchert ist, um die Spähnen, Trauben, u. s. w. vom Hahnen abzuhalten); gießt dann halb weißen und halb rothen Wein darüber, daß er eine schöne Farbe bekommt: läßt ihn beim Anstehen zur Hälfte ab, gießt ihn wieder oben hinein, und wie man davon heraus läßt, so füllt man ihn wieder mit frischem Wein auf.

26. Rebs.

Den Rebs bereitet man ganz auf die nemliche Art: nur daß man ein Drittel mehr Gewürz und keine Wachholder-Beeren dazu nimmt; wenn man wahrnimmt daß er abgetrunken und schwächer wird, und man ihn wieder gut haben will, so thut man etliche Pfund gewaschene Meertrauben dazu, läßt ihn etliche Tage ruhen, so kann man ihn lange genießen.