

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

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

**Straßburg, 1822**

Schweinefleisch

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

## Schweinfleisch.

Das Schweinfleisch wird in der guten Küche nicht so häufig frisch gebraucht, weil es zu fett und unverdaulich ist; aber gesalzen dient es sehr oft zum Schmelzen und Würzen.

### 1. Blutwürste.

Man nimmt 30 oder 40 Zwiebeln, schält sie gut, macht den obern und untern Theil davon, schneidet sie schön klein, und pastirt sie in vieler Butter oder Schweinen Schmalz, daß sie aber schön weiß bleiben; sind sie weich, so schneidet man 3 bis 4 Pfund Schmalz, mit der Haut, thut es in 4 Maas Blut, nebst gebacktem Petersilien, etlichen Schalotten, Salz, grobem Pfeffer, und feinem Gewürz, zerstoßenen Lorbeerblättern, Kimian, Muskatnüz, Piment, und einer Maas guten frischen Rahm, mischt dieses alles wohl unter einander, daß das Fett nicht bensammen bleibt; man nimmt alsdann die Därme, die vorher gut gewaschen und zubereitet wurden, gießt das Apparat durch einen dazu eingerichteten Trichter, und gibt wohl acht, daß kein leerer Raum dazwischen ist; wenn der Darm gefüllt ist, so schneidet man ihn an den zwey Enden so groß man sie haben will, legt sie in einen Kessel mit heißem Wasser, das aber nicht sieden darf, sonst würden sie zerspringen; wenn sie etwas fest sind und kein Blut mehr heraus lauft, so sind sie gekocht, (dieses sieht man wenn man hinein sticht), nimmt sie dann heraus, läßt sie erkalten und bratet sie auf dem Roß.

### 2. Bratwürste.

Man nimmt gutes Schweinfleisch, das weder Adern, weder Haut, noch Nerven hat, und nimmt zu jedem Pfund Fleisch ein Pfund frischen Speck, hact es rein, mit Salz, Pfeffer und gutem Gewürz, wie zu den Blutwürsten, auch etwas fines herbes, alles wohl mit einander vermischt und in die Därme gethan; man kann auch ein Glas voll Champagner - Malaga - Madera - oder Rhein - Wein dazu nehmen.

### 3. Andouillen.

Man nimmt die besten und fettesten Därme des Schweins, reinigt

sie so viel wie möglich, legt sie dann 12 Stunden in laues Wasser, das man von Zeit zu Zeit ändert, damit sie ihren Geschmack verlieren, läßt sie wohl trocknen, thut sie in eine erdene Schüssel, mit vielem Pfeffer, Salz, Zwiebeln, fines herbes und gestosenenem Gewürz, als Muskatnuß, Lorbeerblätter, Kimian, auch etwas Piment und einen Knoblauchzehen, läßt sie 3 bis 4 Stunden so stehen, füllt dann die Därme damit, welche man dazu bereitet hat; gibt aber acht, daß sie nicht zu voll werden, und läßt sie ein wenig in der Salzbeize liegen; wenn man sie brauchen will, so kocht man sie in der Fleischbrühe, mit vielen Zwiebeln, Nägelein, eislichen Lorbeerblättern, Kimian und einem gut garnirten Bouquet, läßt sie in der Brühe wieder kalt werden, bratet sie dann auf dem Rost, macht Schnitte darein und servirt sie.

#### 4. Andouilles de Troyes.

Man nimmt Schweinsdärme wie vorher, und 1 oder 2 gute Kalbsgekröse, reinigt sie so gut als möglich, legt sie etwa 12 Stunden in laues Wasser, das man von Zeit zu Zeit ändert, beizet sie hernach im weißen Wein, mit Pfeffer, Salz, gestosenen Lorbeerblättern, Kimian, etwas gehacktem Basilikum, Knoblauch, Petersilien und Schalotten, schneidet das Gekröse in Riemen, wie auch das Schweinsfett, welches man hinein thut, füllt dann die Därme mit dem Apparat, der aber nicht zu dick auf einander kommen darf; nimmt dann den Wein, worin die Därme und das Gekröse gelegen und gießt ihn zu der Brühe worin man sie kochen will; wenn sie gekocht sind, so läßt man sie wieder kalt werden, bratet sie auf dem Rost, macht Schnitte darein und servirt sie.

#### 5. Leberwürste.

Man nimmt auf ein Pfund Schweinsleber eine Maas Milch, ein Pfund Schmalz, 3 Eyer, 6 große Zwiebeln, ein Weißbrödchen, wie zu einer Suppe eingeschnitten, und mit etwa einem Schoppen siedender Milch angebrüht; wenn dann die Leber rein gehackt ist, so thut man etwas Kimian und Majoron dazu, vermengt es gut mit einander, füllt die Därme damit, läßt sie auf einem gelinden Feuer kochen, dann wieder erkalten, und bratet sie auf dem Rost.

#### 6. Leberwürste in den Rauch zu hängen.

Man hackt die Leber und Nieren rein, und zwar roh, siedet die

Lunge, das Herz und das Fleisch, welches von den Bratwürsten abfällt, in heißem Wasser, so daß es etwa ein Pfund ausmacht, nebst den Schwarten und dem Stück, das man den Griff nennt, welches letztere aber nicht zu lange kochen darf; hact alles sehr fein untereinander, mit einem guten Theil roher Zwiebeln, die ein wenig in der Butter passirt werden müssen, doch daß sie keine Farbe bekommen, nimmt etliche Schalotten, 2 Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Muskatblüthe, Timian, Majoran und Basilikum dazu, verdünnet es mit der Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde; füllt alsdann die Därme damit, kocht sie nicht zu lange, und hängt sie etwa 8 Tage in einen gelinden Rauch.

### 7. Cervelas von Schwein- und Rindfleisch.

Zu acht Pfund Schweinefleisch nimmt man 5 Pfund Rindfleisch, vom Hinterviertel, säubert alle Adern und Nerven davon, etwa 2 Pfund guten weißgesalzenen Speck, hact solches wohl mit einander, einen guten Theil Speck, viereckigt geschnitten, dazu gethan, mit gehackten Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuß oder Muskatblüthe, Ingwer und Timian wohl gewürzt; füllt es dann durch einen Trichter in die Schweinsdärme, die man mit Bindfaden fest zubindet, räuchert sie etwa 8 Tage und kocht sie dann.

### 8. Schwarten - Magen.

Man nimmt die Schwarten, die abgezogen und vom Wurstfleisch übrig sind, nebst Schweins-Zungen, die man in längliche Stückchen schneidet, auch Kalbsherze und Kalbszungen, etwas von einem Kalbsgänslein und ein wenig von der Blutwurstmasse, würzt es besonders gut mit Pfeffer, Salz, Knoblauch, Timian, Ingwer, Muskatnuß, Muskatblüthe und Schalotten; thut dieses alles in einen Magen, bindet ihn zu, kocht ihn etwas länger als die Blutwürste, preßt und räuchert ihn.

### 9. Mümpelgarder - Würste.

Man nimmt 4 Pfund Rindfleisch, das man grob hact, 4 Pfund Schweinefleisch, 2 Pfund frischen Speck, hact dieses fein, 3 Pfund gesalzenen Speck, würfelförmig geschnitten, Salz, Pfeffer, gestoßene Nägelein, ein wenig Rosmarin, Timian, Lorbeerblätter, Knoblauch, rein gehact, die Schaale einer Citrone, und 2 Hände

voll Mattentümmel; füllt es in einen Rindsdarm, welcher die Nacht durch im Salz-Wasser eingeweicht wurde, unwickelt die Wurst mit Papier und hängt sie 8 bis 14 Tage in den Rauch. Man kann diese Würste ein Halbjahr lang aufbewahren.

#### 10. Schweins-Kopf.

Man nimmt den ganzen Kopf, sammt dem Hals, welchen man am Bug abhaut, beint ihn aus, auch noch andere Stücke fettes und mageres Schweinefleisch, welches man alsdann in den Kopf thut, um ihn auszufüllen, beizet ihn mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas Piment, gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Schallotten, Petersilien, Majoran, Basilikum, und einem guten Theil Wachholder-Beeren, und läßt es in einem wohl zugedeckten Geschir, etwa 10 oder 12 Tage liegen; dann nimmt man den Kopf, schält die Zunge, füllt ihn mit dem gebeizten Fleisch, der Zunge, einer guten gekochten Farce, schön lang geschnittenem Speck, gefalzener Zunge, etlichen ganzen kleinen Gurken, und schönen schwarzen Trüffeln, daß es schön marmorirt sene, näht alles dieses zusammen, daß es so viel wie möglich die Form des Kopfs wieder bekomme; sezet ihn in einer großen Braisiere zum Feuer, die man mit einem Theil Wasser füllet, sammt der Beize worin er gelegen hat, und etwa einer Maas Wein, läßt ihn 9 oder 10 Stunden kochen, mit Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, Lorbeerblättern, vielem Kimian, Basilikum und Knoblauch; wenn er gekocht ist, so läßt man ihn in dieser Brühe kalt werden und servirt ihn mit Gallerte. Man kann ihn auf die nemliche Art mit Rusc schwarz machen, im rothen Wein kochen, und für wild passiren lassen.

#### 11. Schweins-Ohren.

Man nimmt die Ohren, die schön gepuzt, stambirt, und etwa 6 bis 7 Stunden im Wasser gelegen sind, kocht sie auf die nemliche Art wie den Kopf, läßt sie dann wieder kalt werden und schneidet sie länglicht in etliche Theile, thut sie in eine Casserole, mit etwa 12 Zwiebeln, die man mitten durch in Scheiben schneidet, sondert sie gut von einander und passirt sie in heißer Butter, bis sie braungelb sind, streuet hernach ein wenig Mehl darauf, fehr die Zwiebeln mit einem Löffel herum, thut etwas gute Brühe daran, auch ein halbes Glas voll Essig, läßt es so kochen und schüttet die Zwiebeln zu den Ohren; während dem

kochen richtet man das Ragout an, ziert die Platte mit gebakem Brod, entweder dreyeckigt oder wie Korbstöpsel geschnitten, und servirt sie. Man kann sie auch, auf die nemliche Art zubereitet, mit durchgestrichenen Erbsen oder Linsen serviren, weil dieses Ragout meistens im Winter gegessen wird, wo die grünen Gemüse selten sind. Oder auch à la Saint-Ménéhould, wie wir es nachstehend mit den Schweins-Füßen zeigen werden; oder auch in einer guten Robert-, Cotelettes- oder Gurken-Sauce.

### 12. Schweins-Füße à la Saint Ménéhould.

Man nimmt Schweinsfüße, die in der Mitte gespalten werden, umbindet sie wohl mit breitem Faden, daß sie im kochen nicht auseinander geben, thut sie hernach in eine Casserole, mit etlichen Gelbrüben, Zwiebeln, 4 Nägelein, Lorbeerblättern, Kimian, etwas Knoblauch und einem starken gut garnirten Bouquet, nebst etwas Weize, wie beyhm Schweinskopf, und einer Flasche weißen Wein, vieler Brühe, weil sie darin liegen bleiben, thut noch etliche Fleischabschnitte dazu, kochet sie 24 Stunden ohne Unterlaß, läßt sie in der Brühe kalt werden, nimmt sie sorgfältig heraus und läßt sie auf den andern Morgen stehen; kehrt sie alsdann in Butter um, pannirt sie mit fein geriebenen Brosaamen, bratet sie hernach auf dem Roß und servirt sie trocken.

### 13. Schweins-Füße mit Trüffel-Füllet.

Man nimmt die Füße, die gespalten und zubereitet sind wie die vorigen; kochet sie mit dem nemlichen Apparat, aber nur 8 Stunden, zieht sie dann aus der Brühe und wenn sie halb kalt sind, so bindet man sie los, beint sie aus, füllet sie mit einer Farce von gebratenem Geflügel oder wilden Kaninchen; man hackt und zerstäßt es, zu diesem Behuf, in einem Mörser, nimmt eben so viel Weißbrod, die Kruste davon geschnitten, passirt es in der Butter, gießt gute Consommé daran, und läßt es ganz trocken einkochen; nimmt dann eben so viel Kalbs-Euter, oder frische Butter, stößt eines nach dem andern wohl unter einander, würzt es gut mit fines herbes und gehackten Trüffeln, auch einige in die Länge geschnitten, thut etwa 4 bis 5 Eyerdotter darunter und füllt die Füße damit; gibt acht, daß sie eine gute Form behalten, pannirt sie gut, damit sie überall mit Brosaamen bedeckt werden, bratet sie auf dem Roß und servirt sie.

## 14. Schweins-Leber en fromage.

Auf 3 Pfund Schweinsleber nimmt man 2 Pfund Speck und ein halbes Pfund frisches Schmalz, hacht dieses alles mit einander, würzt es mit Salz, Pfeffer, gestoßenem Kimian, Lorbeerblättern, fines herbes, einem Knoblauchzehen, thut dann ein Schweins-Netz und dünne Speckbarden, rings um in eine Casserole, daß die Farce nicht anhänge; nimmt 3 Finger dick Farce und gut gewürzte Riemen Speck, abwechselnd bis die Casserole angefüllt ist, legt Speckbarden oben darauf, stellt es in den Backofen, läßt es 3 Stunden backen, und alsdann in der Casserole oder Form kalt werden; wenn man es heraus nehmen will, so macht man den äussern Theil ein wenig warm und servirt es mit einer Gallerte.

## 15. Schweins-Cotelettes.

Man haut diese Cotelettes wie die Kalbs-Cotelettes; weil sie an sich fett sind, so braucht man sie nicht ins Fett oder Dehl zu legen, reibt sie mit Pfeffer und Salz, legt sie auf den Rost und servirt sie mit einer Sauce Robert, oder Sauce tomate, oder Sauce von kleinen Gurken.

Eben so verfährt man mit dem Braten, den man entweder mit oder ohne Schwarte servirt, doch nicht anders als am Spieß, mit den nemlichen Saucen wie die Cotelettes, oder im Winter mit durchgestrichenen Erbsen, welche mit Spinat-Grün grün gemacht werden.

## 16. Großer Braten.

Man nimmt das große Hinterviertel (Schinken), läßt die ganze Schwarte daran, macht kleine Schnitte darein, und bratet ihn vier Stunden am Spieß, weil er gut ausgebraten seyn muß; man kann eine besondere Sauce dazu stellen und sie mit dem Fleisch serviren.

## 17. Kleine Schweins-Lummel.

Man schneidet die untern Lummel aus dem Braten, spickt sie fein, thut sie in eine Casserole, legt Speck darunter und etliche Fleischabschnitte, läßt sie aber nur eine Stunde kochen; glacirt und servirt sie mit Endivien, Gurken und allerley Durchgestrichenem nach Belieben.

## 18. Schweins-Wädel.

Man nimmt 6 Schweinswädel, läßt die Schwarte daran, schneidet sie vom dicken Ende an 8 Zoll lang, schabt sie rein und sengt sie auf dem Feuer, kocht sie in den Linsen, mit Gelbrüben, Zwiebeln, Nägelein, einem garnirten Bouquet und einem Lorbeerblatt, thut entweder Fleischbrühe oder Wasser daran und etwas Salz; sind sie gekocht, so nimmt man sie heraus, passirt die Linsen durch ein Etamine, und wenn sie in der Dicke recht sind, so servirt man sie. Man kann auch Erbsen, Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln, oder alles andere Durchgestrichene damit serviren.

## 19. Schweins-Nieren im Champagner-Wein.

Man schneidet die Nieren ganz dünn, thut sie mit einem guten Stück Butter in eine Casserole und stellt sie auf ein starkes Feuer, mit etwas Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß, gehackten fines herbes, kehrt sie jeden Augenblick herum, damit sie nicht anhängen; wenn die Nieren etwas steif sind, so streuet man ein wenig Mehl darauf, gießt ein Glas voll Champagner-Wein, nebst etwas Jus oder Glace darüber und servirt sie.

## 20. Englische Bratwürste.

Man nimmt ein Pfund junges Schweinsfleisch, fett und mager, ein Pfund gutes Kalbfleisch und ein Pfund frisches Nierenfett, hackt dieses gut unter einander, thut ein Halbfund eingeweichtes Weißbrod darunter, die Schaale einer Citrone rein gehackt, etwas geriebene Muskatnuß, Salbey, Kimian, Majoran, füllt die Därme damit, und bratet sie dann in der Pfanne oder auf dem Rost; man kann auch Madera- Malaga- oder Champagner-Wein dazu thun.

## 21. Schweins-Cotelettes auf englische Art.

Man nimmt schön geschnittene Cotelettes, pannirt sie mit Brotsaamen, etwas Petersilien und Kimian, läßt sie im Backschmuz backen, nimmt dann etwas Essig, fines herbes, einen Löffel voll Senf und guten Jus, läßt diese Sauce kochen, richtet sie darüber an, und servirt.

## 22. Spanferkel.

Wenn das Spanferkel gebrüht und die Bürsten sauber davon

gemacht sind, so läßt man es einen Tag im Wasser liegen, trocknet es und steckt es an den Spieß; man muß es aber sehr oft mit Baumöhl und einer Speckschwarte schmieren, damit die Haut stark ausgebraten wird und keine Blasen gibt, und servirt es.

### 23. Spanferkel gefüllt.

Wenn das Spanferkel gerüstet ist wie das vorige, so hacht man eine schöne weiße Kalbsleber, thut eben so viel Speck dazu, mit fines herbes wohl gewürzt, und etwas gehacktem Salbey, füllt das Spanferkel damit, schneidet Finger langen Speck, den man mit der Füllet hinein thut, näht es zu, legt es in eine Serviette, die man vorher gut mit Speckbarden, 4 Lorbeerblättern und Salbey garnirt hat, reibt die Haut mit etlichen Citronen, bindet es an den beyden Enden zu, thut es in eine gute Poële, in welche man halb weißen Wein und halb Fleischbrühe gießt, und läßt es auf einem sehr gelinden Feuer langsam kochen; hat es genug gekocht, so stellt man es vom Feuer, nimmt es behutsam heraus, sucht ihm seine erste Form zu erhalten, läßt es kalt werden, reinigt es, legt es auf eine weiße Serviette, und servirt es kalt mit Gallerte.

## W i l d s c h w e i n.

### 1. Wildschweins - Kopf.

Nachdem man den Kopf bis an den Bug abgeschnitten und die Bürsten mit einem glühenden Eisen abgefengt hat, so verfährt man wie bey dem zahmen Schweins-Kopf, nur daß man ihn mit gutem rothen Wein kocht.

### 2. Sauté von Wildschweins - Cotelettes.

Man schneidet die Wildschweins-Cotelettes wie die andern, legt sie auf eine Sortenpfanne oder silberne Platte, gießt Butter darauf, mit Pfeffer und Salz, und stellt sie auf ein starkes Feuer, läßt sie auf beyden Seiten gut braten, gießt ein Glas voll rothen