

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Neues Kochbuch oder geprüfte Anweisung zur schmackhaften Zubereitung der Speisen, des Backwerks, des Confekts, des Gefrorenen und des Eingemachten

Löffler, Friederike Luise

Stuttgart, 1791

Kalbsschlegel zu sulzen.

urn:nbn:de:bsz:31-55047

584 Kalbschlegel zu sulzen.

Wenn davon gegessen wird, kan das übrige immer wieder im Brod aufbehalten werden.

Bei Aufbewahrung der Schinken im Sommer ist es sehr gut, wenn sie stark mit Buchens-Aesche eingerieben werden, weil sie dadurch vor den Milben gesichert sind.

Kalbschlegel zu sulzen.

Man klopft den Schlegel ein wenig, schält das stärkste Rohr wie auch das Schloßbein heraus, häutelt den Schlegel durchaus, umbindet ihn mit einem starken Faden, thut ihn in einen Hasen oder Kastrol, die herausgenommene Knochen, 4 verhaune Kalbsfüße, ein halb Pfund in ein Tuch gebundenes Hirschhorn dazu, gießt 1 Theil Wein, 1 Theil Eßig und 1 Theil Wasser daran, nimmt von allen Sorten grob gestossenes Gewürz, oder statt diesem von allen Arten Kräuter, Lorbeerlaub, Zitronen, Rädlein und Zwiebel darein, und kocht diß alles zusammen so lang, bis der Schlegel durchaus weich ist. Alsdann wird er in ein Geschirr gelegt und zugedeckt, die Sulz durch einen Seiher gegossen, die Fette rein abgeschöpft, wieder auf Kohlen gesetzt, von 6 Eyerweis ein Schaum geschlagen und an die heisse Sulz gerührt, bis sie sich scheidet. Nun läßt man die Sulz entweder durch ein Filtrirtuch lauffen, oder bindet eine Serviette an 4 Stuhlfüße fest, und gießt die Sulz darauf, bis sie hell ablauft. In ein rundes oder ovales Geschirr einer Hand hoch thut man

man nun von der Sulz, und läßt sie stehen, bis sie ganz fest ist. Dann wird sie mit Zitronens-Külein aus geschnittenem Lorbeerlaub und halben geschälten Mandeln belegt, der Schlegel darauf gethan, und die übrige heile Sulz voll darüber gegossen. Wann es recht fest zusammen gestanden ist, wird das Geschirr in's heiße Wasser gestossen, auf eine Platte gestürzt und mit Laubwerk garnirt.



Warme Getränke.

Chocolade mit Wasser.

Zu 3 Tassen schneidet man 4 Loth gute Chocolade entweder in die dazu bestimmte Rante oder in ein reines Häsele, gießt 2 Tassen siedendes Wasser daran, stellt es auf Kohlen, und fangt gleich mit dem Chocoladespiegel, (Querl) an zu spriegeln. So bald es Schaum hat, wird derselbe gleich in eine Tasse mit einem saubern Löffel abgeschöpft, und, wenn die Tasse voll ist, gleich mit geröstem Brod aufgetragen, dann wieder gespriegelt, bis man wieder eine Tasse füllen kan. Die Chocolade kan auf diese Art nicht anders als Tassenweise gemacht, und muß gleich gegeben werden.