

**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, 1833**

Braten.

**urn:nbn:de:bsz:31-55078**

Sieb getrieben, ein wenig fein gehackter grüner Esdragon oder Petersilie dazu gethan, und über den Frikando angerichtet. Man kann ihn mit Spinat-Topf grün färben, es muß so dick wie eine Sauce seyn.

## B r a t e n.

### Kalbschlegel mit Sardellen.

Ein Kalbschlegel wird ungehäutelt geklopft, das Bein (der Stozen) abgehauen, daß der Schlegel schön rund ist; hierauf grätet man 2 — 3 Sardellen aus, zerlegt sie, schneidet ein Viertelfund Speck zu Fingers dicken und Gleich langen Stückchen, kehrt diese in Salz und Gewürznelken um, und schneidet von einer Zitrone das Mark auch zu Bröcklein. Nun macht man in den Schlegel überall tiefe Löcherlein, steckt in jedes derselben ein Stückchen Sardellen, Speck und Zitronen-Mark, legt ihn 6 — 8 Tage in Essig, und kehrt ihn täglich einige Mal um. Zum Braten nimmt man ein halbes Pfund Butter in eine Kachel (Fustopf), läßt diese nur zergehen, legt den Schlegel, wenn er zuvor noch ein wenig mit Salz eingerieben ist, darein, und läßt sie auf schwachen Kohlen 5 Stunden dämpfen. Der Topf wird zugedeckt; der Schlegel nur ein Mal umgekehrt, aber gar oft gelüpf, daß immer wieder Butter hinunterläuft. Wenn der Schlegel bald fertig ist, thut man noch 2 bis 3 fein ausgegrätete und fein gehäkelte Sardellen dazu; zulezt weicht man das Innere von einem Kreuzerweck in süßer Milch ein, drückt ihn, wenn er weich ist, aus, thut einen halben Schoppen sauren Rahm daran, rührt es mit der Brühe, die der Schlegel gezogen hat, vollends an, und läßt es

eine Viertelstunde, ehe man ihn aufträgt, nebst einigen Zitronen-Rädchen damit kochen, daß sich der Weck mit der Sauce ganz verkocht. Der Schlegel kann, je nachdem man es wünscht, gelb gemacht werden, oder blaß bleiben.

## Saucen (Soosen).

### Crème-Sauce (Sauce à la Crème).

Ein bis zwey geschnittene Zwiebeln dämpft man mit einem Viertelpfund rohem Schinken, 1 Lorbeerblatt, 10 — 12 Pfefferkernen, ein wenig Muskatblüthe, einem Stückchen Knoblauch zusammen in 4 Loth Butter weich, rührt 2 starke Kochlöffel voll feines Mehl mit 1 Schoppen süßem Rahm dazu, läßt es auf dem Feuer unter beständigem Rühren kochen, gießt, sobald es dick zu werden anfängt, einen halben Schoppen gute Bouillon (Fleischbrühe) dazu, läßt es bis zu einer dünnlichten (nicht dicken) Sauce kochen, gießt es durch ein Haarsieb, salzt sie, und gibt sie zu kleinen jungen Hühnern à la braise, Kalbs-Frikando und gespickten Kalbs-Rippen.

### Holländische Sauce zu Fischen.

Wierzehn bis sechzehn Charlotten-Zwiebeln, eine Petersilien-Wurzel, ein Stück von einer gelben Rübe, desgleichen von einer Selleri-Wurzel, 1 Lorbeerblatt, ein Stückchen Zitronen-Schale, ein wenig Knoblauch, 16 — 18 Pfefferkerne und 4 — 6 Gewürz-Nelken kocht man zusammen in einem halben Schoppen weißem Wein weich, läßt es dann kalt werden, rührt ein Viertelpfund frische Butter mit 3 — 4 Kochlöffeln voll Mehl und dem Gelben von 4 — 5 Eiern tüchtig durch einander, und gießt dann ein