

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Allgemeines Kochbuch oder Anleitung zur geschmackvollen Zubereitung von Speisen, Backwerk, Getränken, so wie zum Einmachen der Früchte

Willet, Joseph

Karlsruhe ; Baden, 1834

Kalbsbraten.

urn:nbn:de:bsz:31-55144

465. Gespickter Hammelschlegel.

Wenn der Schlegel mürbe abgelegt ist, wird er geklopft, dann abgehäutet und mit Speck fein gespickt, hierauf lege man ihn noch einen Tag in Essig. Nachdem wird er gar gemacht wie Nr. 462 und servirt. Ein Hammelschlegel auf diese Art kann die Stelle eines Rehschlegels ersetzen.

 Kalbsbraten.

466. Gebeizter Kalbschlegel.

Ein guter Schlegel wird 24 Stunden in Essig gelegt, dann herausgenommen und fein mit Speck gespickt, dann am Spieß oder im Backofen mit Butter und Salz gebraten. Wenn er bald weich ist, gieße man etwas sauern Rahm dazu und brate ihn vollends gar. Beim Anrichten wird das Fett von der Sauce genommen und diese durch ein Haarsieb über den Braten gegeben.

 467. Kalbsnierenbraten.

Nehme einen schönen Nierenbraten, hacke den Rückgrat ein und brate ihn mit Butter in einer Casserole oder im Ofen gar mit etwas Zwiebel und Salz.

 468. Fricando von Kalbfleisch als Braten.

Schneide von einem Kalbschlegel einen, zwei oder alle drei Fricandos heraus, je nach Bedürfnis; häute sie ab und spicke sie fein mit Speck; dann werden sie

gar gemacht wie Nr. 210, angerichtet, das Fett von der Sauce genommen und diese über den Braten gegeben und servirt.

Wildbraten.

469. Rothwildbraten.

Vom Rothwild, nämlich vom Hirsch, Hirschkuh, Schmalthier oder Wildkalb können Ziemer oder Schlegel zu Braten genommen werden; diese werden abgehäutet, mit Speck fein gespickt und einige Tage in Essig gelegt; ist das Fleisch von einem Kalb, so ist es genug, wenn es einige Stunden im Essig liegt; dann wird es auf folgende Weise gar gemacht: gebe in eine Casserole etwas Butter und lasse ihn heiß werden, dann lege das Fleisch hinein nebst Salz, Zwiebeln, Pfeffer, etwas Zitronen und lasse es zusammen weich dünsten; will der Braten angehen, so gebe man immer etwas Bouillon dazu; ist er bald weich, so gieße man etwas sauern Rahm zu und wenn er gar ist, so nehme man ihn heraus, hebe das Fett von der Sauce ab, diese dann durchgeseiht und servirt.

470. Rehwildbraten.

Nachdem der Braten gespickt und gebeizt worden ist, wird er mit Butter und Salz am Spieß oder im Ofen gebraten; wenn man ihn im Ofen bratet, so werden auch Zwiebeln, Pfeffer und etwas Zitrone zugesetzt; ist er bald weich, so wird saurerer Rahm zugegossen. Beim