

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Koch- und Haushaltungsbuch für den einfachen Haushalt

**Amberg, Lina
Rost, Clara
Schubert, Margarete
Saarbrücken, 1905**

Kalbfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-57534

Kalbfleisch.

68. Das Kalbfleisch.

„Kalbfleisch ist Halbfleisch“, sagt der Volksmund, und mit einigem Recht.

Das Kalbfleisch hat zwar die gleichen Bestandteile, wie das Fleisch aller anderen uns zur Nahrung dienender Säugetiere, es enthält aber mehr Wasser als anderes Fleisch und ist deshalb weniger nahrhaft. Dennoch ist es in der Küche sehr beliebt, weil es wohlschmeckend, leicht verdaulich und zart ist, und auf die verschiedenste Art zubereitet werden kann. 4—6 Wochen alte, nur mit Milch ernährte Kälber liefern das beste Fleisch.

Wir verwenden das Kalbfleisch gekocht, gedämpft und gebraten. Kleine Stücke werden gedämpft. Zum Braten nimmt man gerne Keule, Bug, Rippen- und Nierenstück. Das Rippenstück liefert die Kalbsrippchen oder Kotelettes. Zum Dämpfen eignet sich Kammstück und Brust, Kalbsmilch, Nieren, Herz, Lunge, Leber, Hirn. Gute Brühe liefern Füße und Schwanz, mageres Fleisch und Knochen, letztere sind sehr leimreich. Kalbsknochenbrühe wird oft zu Krankensuppen verwendet.

Um dem Kalbfleisch eine schöne weiße Farbe zu geben, legt man es 1—2 Minuten in heißes Wasser mit Essig vermischt (zu Ragout).

Seiner zarten Fasern wegen wird es bald gar und erfordert kürzere Zubereitungszeit als andere Fleischarten. Gutes Kalbfleisch muß von heller Farbe sein, dichte zarte Fasern und viel Fett haben. Rötliches Kalbfleisch ist trocken und kraftlos. Zuweilen kommt es vor, daß Kalbfleisch vom Metzger aufgeblasen wird, damit es ein besseres Aussehen erhalte. Dieser betrügerische und ekelhafte Kunstgriff läßt sich leicht erkennen.

Drückt man mit dem Finger gegen die Zellengewebe, die mit Luft ausgefüllt sind, so nehmen die eingedrückten Stellen bald wieder ein früheres Aussehen an. Kalbfleisch wird wie Kindsfleisch in Milch, Buttermilch oder Fett eingelegt. Es kann auch in Salzlake aufbewahrt werden.

69. Kalbsbraten.

1 Pfund Kalbsbraten	60 Pfg.
Salz, Pfeffer, Zwiebel, Thymian, Brotrinde	2 "
1 Eßlöffel Palmin	6 "
1 Eßlöffel Mehl	1 "
	69 Pfg.

Ein schönes Stück Kalbfleisch, am besten von der Keule, wird mit einem reinen Tuche abgerieben, geklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut.

In einer Bratpfanne läßt man das Palmin heiß werden, gibt 1 Zwiebel, Gelbrübe und Brotrinde zu und brätet alles mit den Knochen an. Dann gibt man den Braten bei, brätet ihn rasch auf allen Seiten an, gibt ihn in die Röhre und läßt ihn unter fleißigem Begießen gar werden. Von Zeit zu Zeit gibt man etwas Fleischbrühe oder Wasser zu; doch darf man die Flüssigkeit nicht auf den Braten gießen, da sonst der Braten weich wird und keine schöne Kruste bekommt. Im Uebrigen muß aber der Braten mit der Sauce immer fleißig begossen werden. Vor dem Anrichten gibt man der Sauce 1 Eßlöffel angerührtes Mehl bei, läßt sie nochmals aufkochen und gibt sie beim Anrichten durch ein Sieb.

70. Kalbsnierenbraten.

2 Pfund Kalbfleisch (für zwei Tage)	120 Pfg.
Salz, Pfeffer, Brotrinde, Zwiebeln	1 "
1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Palmin	9 "
2 Eßlöffel Mehl	2 "
	132 Pfg.

Von diesem Braten kann man nur ein größeres Stück zubereiten, wie es sich überhaupt bei allen Braten empfiehlt, gleich für einen der nächsten Tage mit zu bereiten, da sonst das Fleisch zu sehr ausbrätet und infolgedessen trocken und zähe wird. Ein schönes Stück Kalbfleisch mit den Nieren wird gut abgerieben, geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und so gewickelt, daß die Nieren gut zwischen dem Fleisch stecken. Alsdann wird das Fleisch gut gebunden und weiter behandelt, wie jeder andere Braten. Der Braten ist besser

zu teilen, wenn man die Knochen gleich beim Metzger vom Fleische vorsichtig lösen läßt.

71. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine Kalbsbrust à 2 $\frac{1}{2}$ Pfund	150 Pfg.
1 $\frac{1}{2}$ Eßlöffel Palmin	9 "
Salz, Pfeffer, Muskat, Zwiebel, Gelbrüben	2 "
Brötchen (trockene)	10 "
1 Ei	7 "
2 Eßlöffel Mehl	2 "
	180 Pfg.

Man nimmt eine schöne fette Kalbsbrust und läßt gleich beim Metzger die Knochen auslösen und die Oeffnung zum Füllen einschneiden. Dann wird sie gut abgerieben, innen mit Salz und Pfeffer bestreut und mit folgender Farce gefüllt: 3 bis 4 Brötchen werden abgerieben, in lauwarmem Wasser eingeweicht und glatt zerstampft. Sodann mengt man 1 Ei, Salz, Pfeffer, Muskat in etwas Palmin gedämpfte feingeschnittene Petersilie und Zwiebeln darunter und gibt, wenn nötig, noch 1—2 Eßlöffel Semmelbröseln darunter. Wenn die Brust gut gefüllt ist, näht man sie gut zu, gibt sie 3—5 Minuten in kochendes Salzwasser, damit sie beim Braten nicht springt, nimmt sie vorsichtig heraus und trocknet sie gut ab. Dann reibt man sie mit Salz und Pfeffer ein und macht sie fertig wie jeden anderen Braten. Die Brust muß gut begossen werden. Bratezeit 1 $\frac{1}{2}$ —2 Stunden.

72. Gedämpftes Kalbfleisch.

1 Pfund Kalbfleisch	60 Pfg.
1 Eßlöffel Palmin	6 "
2 Eßlöffel Mehl	2 "
1 Lorbeerblatt, Salz, Suppengrünes, Pfeffer, 1 Eßlöffel Essig, Muskat	3 "
$\frac{1}{2}$ Theelöffel Maggi	1 $\frac{1}{2}$ "
	72 $\frac{1}{2}$ Pfg.

Das Kalbfleisch, am besten vom Schlegel, wird in handgroße Stücke geschnitten und schweize sie in etwas Palmin in zugedektem Topfe 2—3 Minuten, streue dann Salz, Pfeffer

und 1—2 Eßlöffel Mehl darüber und lasse sie noch etwa 10 Minuten dämpfen. Dann gießt man etwa $\frac{1}{2}$ Liter heißes Wasser bei, gibt ein Lorbeerblatt und Suppengrünes zu und lasse das Fleisch ungefähr 1 Stunde dämpfen. Vor dem Anrichten gibt man, wenn nötig, noch einen Eßlöffel angerührtes Mehl bei und mache die Sauce durch etwas Essig pikant. Ein Stückchen Citrone mitgekocht, trägt sehr zum Verbessern der Sauce bei. Beim Anrichten gibt man $\frac{1}{2}$ Theelöffel Maggi's Suppenwürze bei.

73. Kalbsragout.

(Eingemachtes Kalbfleisch.)

1 Pfund Kalbfleisch	60	Pfg.
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Palmin	9	"
Salz, Pfeffer, Essig	2	"
$\frac{1}{2}$ Zwiebel, Lorbeerblatt, $\frac{1}{2}$ Theelöffel Maggi	$1\frac{1}{2}$	"
2 Eßlöffel Mehl	2	"
	$74\frac{1}{2}$	Pfg.

Kalbfleisch von der Brust oder Schlegel wird gut geklopft, in zierliche Stücke geschnitten, 6—8 Minuten in lauwarmes Wasser mit Essig gelegt, damit es schön weiß wird und gut abgetrocknet. In einem Topfe läßt man Palmin heiß werden, gibt das Fleisch, 1 Lorbeerblatt, $\frac{1}{2}$ Zwiebel mit 1 Nelke besteckt, 1 Gelbrübe, Salz und Pfeffer zu und läßt das Fleisch dämpfen; nach und nach gibt man etwas Wasser oder Fleischbrühe bei. $\frac{1}{4}$ Stunde vor Tisch gibt man 2 Eßlöffel angerührtes Mehl zu und läßt die Sauce nochmals aufkochen. Beim Anrichten gibt man etwas Essig und Maggi's Suppenwürze zu.

Oder:

Man bereitet eine weiße Butter sauce (siehe Saucen), würzt mit Salz und Pfeffer, löscht mit der Brühe des gedämpften Kalbfleisches ab und gibt das Fleisch zu.

Oder:

Zu dieser Art der Zubereitung nimmt man am besten Brustspitze. Das Fleisch wird wie Rindfleisch weich gekocht und in beliebige Stücke geschnitten. Dann bereitet man eine

weiße Buttersauce, löscht sie mit der Fleischbrühe ab, füllt damit auch auf, würzt mit Salz, Pfeffer, etwas Essig oder Wein und gibt nach Belieben ein Stückchen Citrone bei. Dann gibt man das Fleisch zu und läßt es in der Sauce heiß werden.

74. Braunes Kalbfleisch.

1 Pfund Kalbfleisch	60 Pfg.
1½ Eßlöffel Palmin	9 "
3 Eßlöffel Mehl	3 "
Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Lorbeer- blatt, Muskat, etwas Citrone	10 "
	<hr/> 82 Pfg.

Ein schönes Stück Kalbfleisch vom Schlegel wird geklopft, gewaschen und in halbhandgroße Stücke geschnitten. Hierauf läßt man in einem Topfe das Palmin heiß werden, bratet das Fleisch rasch hellbraun darin an und legt es auf eine Platte. In dem zurückbleibenden Fett röstet man 3—4 Eßlöffel Mehl braun, löscht mit Fleischbrühe oder Wasser ab, würzt mit Salz, Pfeffer, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, Muskat, Essig und einer Citronenschale. Wenn die Sauce kocht, legt man das Fleisch hinein und läßt es langsam weichdämpfen. Beim Anrichten kräftigt man mit Maggi's Suppenwürze. Diese Art ist besonders zu Reis zu empfehlen; auch zu Spätzle schmeckt das Fleisch sehr gut.

75. Kalbskotelettes.

3 Kalbskotelettes à 20 =	60 Pfg.
1 altes Brötchen	3 "
1 Ei	7 "
1 Eßlöffel Palmin	6 "
Salz, Pfeffer	1½ "
	<hr/> 76½ Pfg.

Man löst beim Kotelette das Häutchen von der Rippe los, schiebt es hinab und schneidet es weg, damit das Beinchen rein hervortritt. Die Kotelettes werden dann mit dem Klopfer, den man ins Wasser taucht, etwas breit geschlagen,

auf beiden Seiten etwas gesalzen, nach Belieben auch gepfeffert, in Ei, das mit etwas Wasser abgeklopft ist, getaucht, in Semmelbröseln umgewendet und in heißem Palmin schön goldgelb gebraten.

Billige und sehr schmackhafte Speisen

von Kopf, Herz, Lunge, Leber u. s. w. der verschiedenen Tiere.

76. Gebratene Leber.

$\frac{3}{4}$ Pfund Leber	45	Pfg.
$1\frac{1}{2}$ Eßlöffel Palmin	9	"
$\frac{1}{4}$ Pfund Mehl	5	"
Eßig, Salz, Pfeffer	1	"
Maggi $\frac{1}{2}$ Theelöffel	$1\frac{1}{2}$	"
	<hr/>	
	61 $\frac{1}{2}$	Pfg.

Die frische Leber wird in kochendes Wasser gelegt, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, in Mehl umgewendet und offen in heißem Palmin 10 Minuten auf beiden Seiten gebraten, dann gibt man etwas Wasser, Eßig, Salz und 1 Eßlöffel angerührtes Mehl bei und läßt die Sauce zugedeckt einigemal aufkochen. Beim Anrichten kräftigt man die Sauce mit etwas Maggi's Suppenwürze. Die Leber darf immer erst kurz vor dem Anrichten gesalzen werden, da sie sonst leicht hart wird.

77. Saure Leber.

(Zu Mehlspeisen, wie Spätzle, Nudeln).

$\frac{1}{2}$ Pfund Leber	30	Pfg.
1 Eßlöffel Palmin	6	"
3 Eßlöffel Mehl	3	"
Eßig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln, Speck	8	"
$\frac{1}{2}$ Theelöffel Maggi	$1\frac{1}{2}$	"
	<hr/>	
	48 $\frac{1}{2}$	Pfg.