

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Die Kunst zu kochen

Mädcheninstitut St. Agnes <Freiburg im Breisgau>

Freiburg im Breisgau, 1907

Fünfter Abschnitt. Kalbfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54713

Fünfter Abschnitt.

Kalb fleisch.

1. Kalbfleisch hat geringeren Nährwert als Rindfleisch, ist aber seiner zarten Fasern wegen leichter verdaulich.
2. Gutes Kalbfleisch muß fett, hell in der Farbe und fest sein. Das beste Fleisch erhält man von einem 6—7 Wochen alten gemästeten Kalbe. Von zu jungen Tieren ist das Fleisch mager, unschmackhaft und auch ungesund.

1. Kalbsbraten.

Für 4 Personen ist 1 kg Kalbfleisch notwendig. In einer Bratpfanne wird 1 Eßlöffel voll Butter oder Nierenfett gut heiß gemacht, sodann das Fleisch, nachdem es vorher sauber gewaschen, mit einem reinen Tuche abgetrocknet und mit Salz eingerieben wurde, nebst einer halben Zwiebel, einer Gelbrübe, sowie etwas gebähter Brotrinde hineingelegt und über gutem Feuer auf beiden Seiten gelb angebraten. Hierauf kommt es in den Ofen oder über ein schwaches Feuer, damit es langsam fertig brate, was in ungefähr $1\frac{1}{2}$ —2 Stunden geschieht. Während dieser Zeit unterlasse man nicht, den Braten öfters mit dem Fette zu übergießen, hüte sich aber, bevor das Fleisch im Fette fertig gebraten ist, Fleischbrühe oder Wasser nachzugießen, weil sonst der Saft herauskochen und der Braten kraftlos würde. Ist der Braten weich, so wird er herausgenommen und bis zum Gebrauche warm gestellt, während man das zurückgelassene Fett, in das noch $\frac{1}{8}$ l Fleischbrühe gut verrührt wurde, mit der zerdrückten Brotrinde nochmals aufkochen läßt, die Brühe sodann durchsiebt und über den Braten gießt:

2. Nierenbraten.

Nierenstück ist das saftigste und kräftigste vom Kalbe. Bei Verwendung zu einem Braten wird das Nierenstück ausgebeint, auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz bestreut, gerollt, so daß die Niere in der Mitte ist, sodann gebunden und in heißer Butter mit etwas Speck und den übrigen Zutaten ungefähr 2 Stunden unter fleißigem Begehen gebraten.

Das Nierenstück kann auch gefüllt werden. In diesem Falle wird die Niere in ihrem eigenen Fette angebraten, gehackt, darauf eine in Speckwürfel gedämpfte Zwiebel beigegeben nebst einem eingeweichten und wieder ausgedrückten Brötchen, 2 Eiern, verwiegtem Grün, Salz und Pfeffer. Das Fleisch wird mit dieser Masse bestrichen, gerollt, gebunden und $1\frac{1}{2}$ Stunden wie oben gebraten, darauf sorgfältig tranchiert.

3. Kalbskopf.

Der Kalbskopf wird gebrüht und, damit er weiß bleibt, eine Zeitlang ins kalte Wasser gelegt oder mit Zitronensaft eingerieben. Fleckige Stellen entfernt man ebenfalls mit Zitronensaft. Um das Maul offen zu erhalten, wird ein Hölzchen eingesteckt, später vor dem Servieren ein Apfel. Das Weichkochen geschieht in folgendem Sude: von einer Flasche Wein und 100 g Mehl wird ein dünnes Teiglein gemacht, das noch fortwährend mit Wein verdünnt und durch das Saucensieb in etwa 6 l kochendes Wasser eingerührt wird. Man fährt mit Rühren fort, bis der Sud wieder kocht. Darauf wird außer Salz und dem Saft von 2—3 Zitronen $\frac{1}{4}$ l Essig beigegeben nebst 1—2 gereinigten ungeschälten Zwiebeln, 5—10 Nelken, 3—4 Rotgelbrüben, 10—15 Pfefferkörnern, einem Büschelchen Petersilie mit Lorbeerblatt. Mehl und Zitronensaft machen den Sud schön weiß. In diesem Sude wird der

Kalbskopf 3 Stunden gekocht, wobei das Wasser den Kopf ganz bedecken soll. Ist er weich, so wird er auf ein Tuch gelegt und, nachdem die Ohren gereinigt sind, auf eine gut durchwärmte tiefe, runde Platte angerichtet. Es wird noch etwas Essig oder Zitronensaft darüber geträufelt und eine beliebige warme Sauce dazu serviert. — Der Kopf kann vor dem Sieden zum Teil von den Knochen gelöst, in 2 Hälften gespalten und Zunge und Hirn herausgenommen werden. — Wird eine kalte Sauce beigegeben, so muß der Kopf im Sude erkalten, damit er saftiger bleibt. Den Sud kann man mit Gelatine zu Gallert läutern, in welchem Falle dann noch Kalbsfüße mitgekocht werden. Er kann auch zum Kochen von durren und grünen Gemüßen verwendet werden.

Als kalte Saucen können beigegeben werden Kapern-, Madeira-, Champignons- oder Trüffelsauce, auch Mayonnaise, die man aber nicht über den Kopf schüttet, sondern besonders dazu serviert.

4. Kalbskopf mit Pastetchen.

Der gebrühte Kalbskopf wird ein wenig gekocht, herausgenommen, in schöne Stückchen geschnitten, mit Wasser oder Fleischbrühe, einigen Rindsknochen, einem Glas Wein, Zwiebeln, Nelken, Petersilie, Gelbrüben, einem Stückchen Zitrone, 3 in Rädchen geschnittenen Essiggurken und etwas Salz zum Feuer gebracht und gut weich gekocht. Nun nimmt man die Stückchen heraus, legt sie schön auf die Platte und garniert sie mit Klößchen, Hirn, hartgekochten Eiern, Pastetchen und gießt eine spanische Sauce darüber.

5. Kalbfleisch in einer Rahmsauce.

$\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch vom Buge oder vom Schlegel wird sauber gewaschen und in eine Beize von Wein gelegt.

Hierauf gibt man Butter und Fleischbrühe in eine Kasserolle, legt das Fleisch mit der Beize hinein und läßt es verdämpfen. Wenn es ansitzen will, schüttet man Fleischbrühe nach; ist es weich genug, röstet man 2 Eßlöffel voll Mehl, rührt 4 Löffel voll sauern Rahm und Muskatnuß mit kalter Fleischbrühe daran, schüttet es an das Fleisch und läßt es noch ein wenig kochen. Man kann es zu Omeletten geben. (Die Sauce kann man auch an Wildbret machen.)

6. Gebeiztes Kalbfleisch.

Man kauft einen Kalbschlegel, entfernt davon Haut und Knochen, macht mit einem Messer Öffnungen in das Fleisch und schiebt in dieselben dünne Speckstreifen nebst kleinen Schalottenstückchen. Mit Salz gerieben wird das so zubereitete Fleisch in eine verschließbare irdene Schüssel gelegt und mit $\frac{1}{2}$ l kochendem Weine (am besten mit Rotwein) übergossen. Gut zugedeckt läßt man es einige Tage an einem kühlen Orte stehen, indem man es täglich, im Sommer drei- bis viermal, im Winter einmal, mit der Beize übergießt. Die weitere Bereitung ist die gleiche wie beim gebeizten Rindsbraten.

7. Eingemachtes Kalbfleisch.

Am passendsten hiezu sind Rippenstücke, jedoch kann auch anderes Fleisch gebraucht werden. Nachdem man das Fleisch zuerst gut gewaschen, oder noch besser, mehreremal in frisches Wasser gelegt hat, wird es in passende Stücke geschnitten, die nun in gleicher Weise zubereitet werden, wie die Kalbfleischröllchen.

Sehr gut ist diese Speise für Kranke, nur darf dann an die Sauce kein Essig gegeben werden, dagegen ist beim Anrichten ein Eigelb dazu zu nehmen.

8. Kalbsroulade.

a.

Kalbfleisch vom Schlegel wird in ein flaches Stück geschnitten und mit einem Messerrücken so breit als möglich geklopft. In das Fleischstück legt man abwechselnd lange, schmal geschnittene Streifen von gekochter Ochsenzunge, von Schinken und Wurst, worauf es zusammengerollt, mit einer Schnur fest umwunden und in $1\frac{1}{2}$ l Wein mit ebensoviel Wasser, einer Handvoll Salz, Selleriewurzel, Zitronenscheiben, Zwiebel sowie Lorbeerblatt gekocht wird. Während des Kochens muß gut abgeschäumt werden. Ist das Fleisch weich, was gewöhnlich nach zweistündigem Kochen stattfindet, so wird es herausgenommen und kalt gestellt, um nach erfolgter Erkaltung zwischen zwei Platten durch Beschwerung der oberen Platte gepreßt zu werden. Die Brühe läßt man zur Hälfte einkochen und stellt sie dann bis zum andern Tage ebenfalls kalt, nachdem Fett und Bodensatz davon entfernt sind. Um die Brühe klar zu machen, wird sie vor dem Gebrauche nochmals mit 2—3 Eiweiß aufgekocht, durch ein reines Tuch gesiebt und an das Fleisch gegossen, das man, in passende Scheiben geschnitten, in tiefe Platten gelegt hat. Die Platten bleiben so an einem kühlen Orte stehen, bis sich eine feste Gallert gebildet hat.

Als Gemüse dazu sind passend gebratene Kartoffeln, sowie Salz- und kleine Kartoffeln.

b.

Nachdem das Fleisch auf die vorher angegebene Art zubereitet ist, wird es in Fleischbrühe oder Salzwasser weich gekocht, gepreßt und kalt zu Tische gegeben, eine Speise, die besonders für den Sommer zu Kopfsalat gut ist.

9. Kalbsroulade zum Kalteffen.

Man nimmt das Gänsele vom Kalbschlegel und eine Kalbszunge, legt beides 3—4 Tage in eine Salzlake, schneidet aber das Gänsele vorher in der Mitte voneinander. Nach dem Herausnehmen aus der Lake füllt man es mit 250 g Bratwurstfüllung vermischt mit Salz, Muskatnuß, Zwiebeln und Rahm; man kann auch ein Ei dazu nehmen und etwas gestoßenes Brot. Zuerst kommt die eine Hälfte der Füllung in die Mitte vom Gänsele, dann die Zunge, welche aber zuerst gekocht sein muß, und allenfalls vorhandener in längliche Würfel geschnittener Kalbsbraten, zuletzt der Rest von der Füllung. Das Ganze näht man gut zu und umwickelt die Roulade mit einer Schnur. Dann schlägt man sie in ein sauberes Tuch, umwickelt sie noch einmal fest mit einer Schnur, kocht sie 1 Stunde im Wasser, welches vermischt ist mit einer Handvoll Salz, einer besteckten Zwiebel, mit Pfefferkern, ein wenig Zitronenschale, auch kann man ein wenig Essig oder Wein dazu nehmen. Nach dem Kochen nimmt man die Roulade heraus, läßt sie gut abtropfen und beschwert sie über Nacht, worauf sie als Speise auf den Tisch gebracht werden kann.

10. Brotfüllung.

Abgeriebene Becken werden in Wasser oder Milch eingeweicht und ausgedrückt, feine geräucherte Speckwürfel durchsichtig geröstet und feingeschnittene Zwiebeln mitgedämpft. Darauf dünstet man die Becken in Butter, bis sie sich auseinander lösen, und mengt sie mit den Speckwürfeln und Zwiebeln. Nun werden nach Belieben Eier, Salz und Pfeffer beigegeben.

Zur gleichen Füllung kann man auch feingehacktes Grünes (Zwiebelröhrchen, Petersilie und Spinatblätter), das in Speck verdämpft wurde, verwenden.

Bei allen Füllungen sollen die Zwiebeln vor der Beigabe erst verdämpft werden, die Füllung erhält dadurch einen bessern Geschmack.

11. Fleischfüllung.

Vom Schlegel wird $\frac{1}{2}$ kg Kalbfleisch enthäutet, fein gehackt und zu einem Ballen geformt. Von feingehacktem und gut enthäutetem Nierenfett wird in gleicher Größe ein zweiter Ballen gemacht. 6 geschälte Milchbrötchen werden in Wasser eingeweicht und gut ausgedrückt, etwas Zwiebelchen und Petersilie fein gehackt, in einem Mörser noch feiner gestoßen, das Fleisch dazu gegeben, eine Zeitlang mitgestoßen, alsdann das Nierenfett und zuletzt das Brot nebst 4 ganzen Eiern, 3 Eigelb, dem nötigen Salz, Pfeffer und Muskatnuß beigelegt. Alles wird unter starkem Stoßen gut untereinander gemengt.

Kann als Füllung zu Fleisch oder auch zu Klößen verwendet werden.

12. Gefüllte Kalbsbrust.

a.

40 g Milchbrot werden in Milch aufgeweicht, fest ausgedrückt und mit 1 Ei, etwas Salz, Muskatnuß, sowie 15 g schaumig gerührter Butter, feinverwiegtem verdämpftem Schnittlauch zu einem glatten Teigchen verrührt. Dieses Teigchen wird in die gewöhnlich schon vom Metzger hergerichtete Kalbsbrust eingefüllt und diese zugenäht. So zubereitet läßt man die Brust, nachdem sie mit einem reinen Tuche sauber gemacht wurde, $\frac{1}{2}$ Stunde lang in 2 l Salzwasser kochen. Herausgenommen bratet man sie in heißgemachter Butter oder Nierenfett mit zugesetzten Zwiebeln, Gelbrüchchen und Brotschnitten auf beiden Seiten gelb. Endlich läßt man das Ganze, nachdem nochmals

$\frac{1}{4}$ l von dem gefochten Salzwasser daran gegossen worden, $\frac{1}{2}$ Stunde lang verdämpfen. Beim Anrichten wird die Brühe durch ein Haarsieb über den Braten gegossen. Besser wird die Kalbsbrust, wenn man sie gar nicht kocht, sondern wie Kalbsbraten zubereitet. In diesem Falle braucht die Kalbsbrust mehr Zeit zum Garwerden, muß auch fleißiger begossen werden als ein anderer Braten. Die Füllung wird fester und schöner, wenn die Kalbsbrust ungedeckt im heißen Ofen zubereitet wird.

b.

Man rührt ein wenig Butter schaumig, vermengt damit einen eingeweichten und wieder gut ausgedrückten Wasserweck, 1 Ei, Salz, Muskatnuß, feingeschnittene verdämpfte Zwiebeln und feingewiegten in Butterfett gedämpften Kalbsbraten. Man kann auch noch ein wenig feingedrücktes Ochsenmark hinzufügen. Alles wird gut verrührt und in die Brust gefüllt, die man zunäht, mit dem nötigen Salz bestreut und nun über das Feuer zum Braten bringt.

13. Gefüllte Kalbsbrust zum Kalteessen.

Die Brust wird von den Knochen befreit, ein wenig geklopft und mit Bratwurstfüllung, in welcher das nötige Gewürze ist, gefüllt, man näht sie zu und bindet sie mit Spagat fest, schlägt sie in eine Serviette und bindet sie noch einmal, tut in eine Kasserolle Wasser, Wein, Lorbeerblatt, eine Zwiebel mit Nelken besteckt, Grünes, ein Stückchen Zitrone und kocht die Brust darin ungefähr 1 Stunde, nimmt sie dann heraus und beschwert sie über Nacht in der Serviette. Es nimmt sich schön aus, wenn man die Brust mit rohen Speckstreifen belegt.

14. Gebackene Kalbsbrust.

a.

Die Kalbsbrust wird gekocht, nachher schneidet man sie in kleine Stücke, macht einen dicken Omeletteteig, schlägt das Eiweiß zu Schnee, mengt ihn leicht darunter, wendet dann das Fleisch darin um und backt es im Fett. Man kann auch anderes Fleisch auf diese Art backen.

b.

Die Brust wird behandelt wie oben, nur paniert man das Fleisch mit Eigelb und geriebenem Brot; man backt sie schwimmend im Fett.

15. Gefüllter Kalbsbraten.

375 g Schweinefleisch, 375 g Kalbfleisch, 125 g Sardellen, alles fein gehackt, etwa 60 g Kapern, Zitronen, Muskatnuß, Zwiebeln, $\frac{1}{4}$ l saurer Rahm, 3 Eier, 1 frischer geriebener Beck werden gut vermengt. Nach Geschmack kann man noch ein wenig Essig und wenn nötig ein wenig Salz und Pfeffer hinzufügen. Dies alles wird in einen ausgebeinten Schlegel gefüllt und gebraten. Man zerschneidet den Schlegel gewöhnlich in 3 Stücke, ein jedes Stück wird mitten durchgeschnitten, gefüllt, zugenäht und fest mit Spagat umwickelt.

16. Kalbskotelette.

Kotelette müssen vom Metzger besonders verlangt werden, da nur die hohen Rippen dazu taugen. Auf 1 kg gehen gewöhnlich 5 Stücke. Die Haut und das Fleisch werden vom Knochen bis auf $\frac{1}{2}$ Finger lang losgelöst, indem man zugleich die Fasern und unnützen Knochen davon wegschneidet. Nachdem das Fleisch mit einem Messer

verhackt wurde, doch so, daß es aneinander hängen bleibt, wird es rund geformt, auf beiden Seiten mit etwas Salz bestreut, in Eigelb und geriebenem Brot umgekehrt und in heißem Butterfette schnell auf beiden Seiten gelb gebacken. So zubereitet werden die Kotelette in einer Bratpfanne eines neben das andere gelegt und mit einem Glas voll Weiß- oder Rotwein, mit ebensoviel Fleischbrühe, bei nicht zu starker Hitze noch 1 Stunde verdämpft. In Ermangelung des Weines kann man auch lauter Fleischbrühe nehmen. Bei dieser Zubereitungsart werden die Kotelette sehr weich und saftig, deswegen ist sie jeder andern Zubereitungsart vorzuziehen. Angerichtet werden die Kotelette auf eine runde Platte, so daß die Knochen alle nach der gleichen Seite laufend und in die Höhe stehend die Form einer Krone bilden. Außerdem werden die Knochen noch mit Papiermanschetten umhüllt. In den leeren Raum in der Mitte kann man ein beliebiges Püree anrichten.

17. Kotelette in Schnee.

Schöne Kotelette werden recht fein gehackt, in Butter umgewendet, 1 Stunde liegen gelassen und dann gebraten, aber so, daß sie weiß bleiben. Man läßt sie dann wieder kalt werden und schlägt recht festen Schnee, in dem man die Kotelette umwendet. Hierauf werden sie schwimmend in Fett gebacken.

18. Gefüllte Kalbskotelette.

a.

Diese Art Kotelette wird in der Bereitung etwas kleiner gehalten und auf beiden Seiten gut angebraten. Es wird eine Füllung gemacht aus einigen Schalotten, Champignons, Trüffeln, etwas gekochtem Kalbsfleisch und Schinken, die in recht kleine Würfel geschnitten wurden

Alles kocht man mit einem Stück Butter, etwas Weißwein und einer gut ausgekochten weißen Sauce ziemlich dick ein. Ist die Füllung, die nicht zu scharf gewürzt werden soll, erkaltet, so bestreicht man die Kotelette schön oval, bestreut sie mit geriebenem Brot und Käse, beträufelt sie mit Butter und backt sie im Ofen 10 Minuten. — Dazu gibt man eine gute Bratensauce.

b.

Die Kotelette werden etwas gesalzen und auf beiden Seiten gut angebraten. Nun wird in einer Kasserolle ein wenig Butter und Mehl gedünstet, mit Weißwein und etwas Fleischbrühe abgelöscht und davon eine dicke Sauce gekocht. Etwas gebratenes Kalbfleisch, Schinken und Zwiebeln werden in feine Würfel geschnitten und der Sauce beigegeben, die noch $\frac{1}{4}$ Stunde kochen muß. Nachdem die Füllung erkaltet ist, werden die Kotelette damit bestrichen, mit geriebenem Brot und Käse bestreut und ungefähr 10 Minuten im Ofen gelb gebacken.

19. Kalbfleischvögel.

Man schneidet vom Schlegel handbreit dünne Scheiben, klopft sie auseinander, füllt sie mit Hache (Hase) von übrig gebliebenem Fleisch oder mit Bratwurstfülle, umwickelt sie mit Spagat, so daß die Füllung nicht heraus kann, bestreut sie dann mit Salz und läßt sie wie gewöhnlich gelb backen.

20. Auflauf von Kalbsmilchen.

2 Weißbrote werden ein wenig abgerieben, im Wasser eingeweicht, fest ausgedrückt und in einem Stück Butter abgedämpft. Dann rührt man 125 g Butter leicht ab, nimmt den gedämpften Weck dazu, rührt es mit 8 Eigelb

$\frac{1}{4}$ Stunde, schlägt das Weiße zu Schnee, rührt ihn nebst etwas Muskatnuß und Salz an die Masse. Hierauf wäscht man 3—4 Kalbsmilchen, siedet sie im Salzwasser, häutet sie sauber, schneidet sie klein gewürfelt, dämpft sie in einem Stückchen Butter, streut eine Messerspitze voll Mehl darüber, gibt ein wenig geschnittene Zwiebel, Petersilie und Zitronenschale dazu, füllt sie mit etwas Fleischbrühe auf, läßt sie stark einkochen, stellt sie dann auf die Seite zum Abfühlen und drückt Zitronensaft darauf. Nun bestreicht man ein Blech mit Butter, bestreut es mit Weckmehl, füllt die Hälfte der gerührten Masse darauf, dann die gedämpften Kalbsmilchen, hernach die zweite Hälfte der gerührten Masse darüber und läßt es langsam backen.

21. Kalbschnitten.

1 kg Fleisch vom Schlegel schneidet man in 5 oder 6 flache Scheiben, wobei Fasern und Haut so viel als möglich losgelöst werden. Das übrige Verfahren ist wie bei den Koteletten, nur werden mit dem Salz noch feingewiegte Zwiebeln über die Schnitten gestreut und beim Verdämpfen einige Zitronenscheiben hinzugefügt.

22. Kalbfleischröllchen.

Fleisch vom Kalbschlegel wird in dünne, handgroße Scheiben geschnitten und die innere Seite mit einem Messer leicht gehäckelt, doch so, daß das Fleisch ganz bleibt. Hierauf verwiegt man 125 g fetten Speck, Petersilie, Schnittlauch und eine Zwiebel fein und legt die verwiegte Masse in gleichen Teilen auf jedes Stück des Kalbfleisches, das zuvor mit etwas Salz bestreut wurde. In Wurstform zusammengerollt läßt man die Stücke zuerst in heißem Fette blaßgelb braten und hierauf, nachdem noch $\frac{1}{8}$ l Fleischbrühe, ebensoviel weißer Wein, $\frac{1}{2}$ Zwiebel und

ein Stückchen von einer Gelbrühe hinzugesetzt wurde, 2 Stunden unter öfterem Übergießen verdampfen. Ist das Fleisch weich, so wird es auf eine tiefe Platte gelegt und warm gestellt. Die Brühe, nachdem sie noch einen Zusatz erhalten hat bestehend in einem feinen Teigchen von 1 Eßlöffel voll Mehl und Wasser und 1 Eßlöffel voll Essig, wird noch 10 Minuten gekocht und dann durch ein Haarsieb ebenfalls an das Fleisch gegossen.

Knöpfele, Nudeln, Kartoffelschütze sowie kleine Kartoffelchen sind passende Zugaben.

23. Falscher Lachs.

1—1½ kg vom unteren Kalbschlegel werden mit etwas Salpeter und Salz eingerieben, in eine Kasserolle gelegt, Zwiebel, Nelken, Lorbeerblatt, Zitronenschale, Petersilie und Wachholderbeeren nebst gutem Essig dazu getan. Das Fleisch soll man täglich in der Beize kehren. Nach 4—5 Tagen wird die Brühe abgeschüttet, das Fleisch mit halb Essig, halb Wasser nebst dem Gewürze weich gekocht. Ist das Fleisch erkaltet und fest, so wird es fein durchgeschnitten, aber gleich wieder zusammengefügt, in eine Fischform getan und am andern Tag gestürzt. Dann werden Sardellen oder Häringe mit Petersilie fein vermiegt, mit Essig und Öl angemacht und über den Fisch gegossen. Man kann den Sud klären und als Gelee zum Garnieren brauchen.

24. Serbisches Reisfleisch.

Kalbfleisch wird in Würfel geschnitten, in Butter und feingeschnittenen Zwiebeln gedämpft. Hernach, wenn es genügend angezogen hat, wird es mit Mehl bestäubt. Man läßt es noch ein wenig ziehen und löschet dann mit Zus, Bouillon und Kochwein.

25. Kalbsnieren und Kalbsleber.

Zuerst schneidet man die Leber oder Nieren in dünne, kurze Scheibchen, läßt sodann $\frac{1}{2}$ Eßlöffel voll Schweine- oder Nierenfett gelb verdampfen und tut die Leber oder Nieren hinein. Unter beständigem Umkehren mit einem Schöpfelchen werden sie so lange gebraten, bis sie nicht mehr blutig sind. Hierauf streut man 1 Eßlöffel voll Mehl darüber, gießt ebensoviele Eßig, auch etwas Fleischbrühe oder Wasser hinzu und läßt sie unter beständigem Rühren nochmals aufkochen. Etwas Salz wird erst beim Anrichten darüber gestreut.

26. Kalbsleberschnitten.

250 g Kalbsleber wird mit 60 g Speck fein verwiegt und beides zusammen in heißer Butter verdampft, bis die Leber nicht mehr blutig ist. Hierauf rührt man etwas Salz sowie 1 Ei daran und streicht diese Masse ziemlich dick auf Weißbrotschnitten, die nun in einer flachen Pfanne in heißem Fette auf beiden Seiten gelb gebacken werden. Man habe acht, die bestrichene Seite der Schnitte zuerst zu backen, damit dieselbe saftig bleibt. — Auf gleiche Weise können Hirnschnitten zubereitet werden.

27. Gebackene Leberschnitten.

Eine Kalbsleber wird abgehäutet und 1 Stunde in Milch gelegt, alsdann in Portionestücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in verrührten Eiern und geriebenem Brote umgekehrt und auf starkem Feuer in heißem Fette rasch gelb gebacken. Man gibt solche Schnitten gerne zu Spinat.

28. Geröstete Leber.

Die Leber wird abgehäutet und in feine Scheibchen geschnitten. In einer Pfanne wird Butter heiß gemacht,

gibt zuerst Zwiebeln hinein, dann die Leber, welche auf starkem Feuer unter beständigem Rühren einige Minuten gedämpft wird. 1 Kochlöffel voll Mehl wird darüber gestäubt, Fleischbrühe oder Bratensauce dazu gegeben und Wein nach Belieben. Nach Beigabe von Salz, Pfeffer und Muskatnuß wird die Leber angerichtet. — Spätzle und gebratene Kartoffeln sind dazu passend.

29. Gedämpfte Leber.

1 kg Leber wird abgehäutet und 1 Stunde in Milch gelegt. In einer Kasserolle macht man Butter heiß, fügt Zwiebeln bei, gibt die Leber mit Salz hinein, löscht mit Wein ab, stäubt 1 Löffel voll Mehl daran und läßt die Leber rasch dämpfen.

30. Gebackenes Kalbshirn.

Das Hirn wird zuerst gut abgewässert, so daß alles Blut davon kommt, sodann abgehäutet, rund geformt, mit etwas Salz bestreut, mit Eigelb und feingeriebenem Weißbrot garniert und in heißer Butter ganz schnell auf beiden Seiten hellgelb gebacken.

31. Aufgezogenes Hirn.

Ein abgezogenes Hirn wird leicht gesalzen, $\frac{1}{2}$ Tasse süßer Rahm und 2 Eier verrührt, das Hirn darunter gemengt, in eine mit Butter bestrichene irdene Form gefüllt und im Ofen aufgezogen.

32. Kalbfleischschnitten.

Ein Stück von der oberen Keule wird in Scheiben geschnitten, gut geklopft und während 2 Stunden in Wein gelegt. Dann gibt man etwas Butter in eine Kasserolle, legt die mit Mehl bestreuten Schnitten hinein und läßt

sie zuerst einige Zeit dünsten, gießt dann Fleischbrühe und den Wein, worin sie gelegen, darüber, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Zitronenscheibe und läßt sie darin weich kochen.

33. Gefüllte Wiener Schnitzel.

Schöne Kalbschnitzel bestreicht man mit folgender Füllung: Kalb- und Schweinefleisch wird mit Sardellen, Kapern, Muskatnuß, Petersilie, Zwiebeln gut vermiegt, Salz, ein wenig süßer Rahm und Fleischbrühe daran gegeben und dies zu einer Füllung verarbeitet wie Bratwurstfüllung. Die Füllung wird auf die kurz geklopften Schnitzel gestrichen, diese legt man in Butterfett nebeneinander in eine Rinne, bratet sie gelb, löscht mit Wein und begießt die Schnitzel kurz, bevor sie weich sind, noch mit saurem Rahme.

34. Kalbsfüße.

Man entferne von frischgekochten Kalbsfüßen die Knöchlein, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, beträufle sie mit etwas Essig und Zitronensaft, richte sie auf eine heiße Platte an, verziere sie mit Petersilie und gebe eine beliebige kalte oder warme Sauce dazu.

35. Panierte Kalbsfüße.

Die Kalbsfüße werden der Länge nach halbiert und mit Zitronensaft eingerieben. 1—1½ l Wasser, vermischt mit etwas Essig, Salz, mit Nelken besteckten Zwiebeln, Pfefferkörnern und Suppengrünem bringt man zum Sieden und kocht die Kalbsfüße etwa 3 Stunden darin. Hierauf werden sie in verkleppertem Ei oder Eiweiß und hernach in Weckmehl umgewendet, schnell auf beiden Seiten gebraten, damit sie nicht trocken werden. (Bei langsamem Abbraten dringt das Fett hindurch und die Paniere fällt

ab.) Beim Anrichten gießt man Bratenbrühe oder eine beliebige Sauce in eine gewärmte Platte und legt die Füße darauf.

Die Kalbsfüße können auch in Omeletteteig umgewendet und im schwimmenden Fette gebacken werden.

36. Kalbszunge mit Ragout.

a.

Nachdem die Kalbszunge wie Ochsenzunge (siehe S. 62 Nr. 18) weich gekocht ist, wird aus 130 g Butter, 130 g Mehl, $\frac{1}{4}$ l Wein, Fleisch- oder Knochenbrühe, einigen Tropfen Zitronensaft, Salz und Muskatnuß eine Süßbutter sauce bereitet. Die Butter wird dabei halb flüssig gemacht, darin das Mehl weiß geröstet und mit dem Weine, der Fleischbrühe und dem Zitronensaft nicht zu dünn angerührt. In der so bereiteten Sauce werden die geschnittenen Zungenscheiben einige Minuten gekocht. — Die Zunge kann auch in der Fleischbrühe gekocht werden, doch wird sie im Zungensude kräftiger. Jede andere Sauce kann dazu gegeben werden.

b.

2—3 Stück Kalbszungen, welche 2—3 Tage in einer Salzlake gelegen sind, werden in Wasser weich gekocht und hernach abgehäutet. Unterdessen macht man die spanische Sauce. Zuletzt schneidet man die Zunge voneinander, legt dieselbe auf eine Platte, auch kann man noch Fleischflößchen und in Scheiben geschnittene hartgesottene Eier darauf geben, übergießt dann die Platte mit der Sauce. — Dazu gibt man Makaronen, Blätterteigpastetchen oder Spätzchen.

