

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Kochbuch "Liebling"**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe ; München, [1914]**

II. Kalbfleisch.

**urn:nbn:de:bsz:31-54694**

gurke, eine zerschnittene Zwiebel, sowie  $\frac{1}{2}$  Obertasse gereinigte Korinthen hinein, kocht alles weich, schmeckt die Sauce mit Essig ab und gibt das Rinderherz hinein, damit es noch einmal aufkocht.

58. Rindsleber.  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  kg für 4 Personen. Die in Scheiben geschnittene Leber wird von Häuten und Adern befreit und sauber abgewaschen. Man läßt man Speck ausbraten, gibt Butter dazu und legt die mit Salz und Pfeffer bestreuten und in Mehl umgewendeten Leberscheiben hinein; man bratet sie auf beiden Seiten braun und knusperig, doch nur so lange, bis kein Blut mehr ausfließt, da die Leber vom langen Braten hart wird.

59. Rindfleischpudding. 250 g mageres gekochtes Rindfleisch wird mit 125 g Fett oder Speck fein gewiegt, mit 2 Eigelb, 2—3 Eßlöffel Bratenauce, 2 geweichten und wieder ausgedrückten Brötchen und einer fein gewiegten Zwiebel gut vermischt, wobei man es mit Salz und ein wenig Muskatnuß würzt. Zuletzt zieht man den Schnee von 2 Eiweiß darunter, gibt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Semmel ausgestreute Form und kocht den Pudding 1 Stunde im Wasserbade.

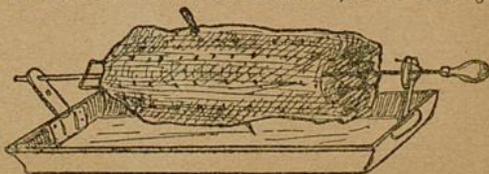
60. Rindergaumen oder Däshenmaul. 1— $1\frac{1}{2}$  kg Gaumenfleisch. Nachdem die Rindergaumen gewaschen sind, werden sie mit kaltem Wasser auf das Feuer gesetzt, wenn dieses heiß geworden ist, herausgenommen und in kaltes Wasser gelegt. Nachdem man die weiße Haut abgezogen hat, wäscht man die Gaumen nochmals und kocht sie in Wasser und Salz mit Gewürz und Lorbeerblatt weich, wozu oft 10—12 Stunden nötig sind. Alsdann bereitet man Ragoutauce oder Kapernauce oder auch Frisaffesauce, schneidet die Gaumen in Würfel und läßt sie in der Sauce aufkochen.

61. Geräucherter Zunge oder Pökelzunge. Man kocht die Zunge wie Rauchfleisch Nr. 54 recht weich, legt sie, nachdem sie gar geworden, zwischen 2 Brettchen, beschwert diese mit einem Stein und zieht, wenn die Zunge kalt geworden, die Haut ab. Sie bekommt durch das Pressen eine schönere Form. Wenn man sie gebraucht, wird sie in dünne Scheiben geschnitten, französisch oder reihenweis auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie garniert.

Man kann die Zunge aber auch warm servieren, sowohl mit einer feinen Sauce, etwa Kapernauce, braune Champignonauce, Rotweinsauce mit Nüssen usw., oder man reicht sie als Beilage zu grünen Erbsen, grünen Bohnen oder Teltower Rübchen.

## II. Kalbfleisch.

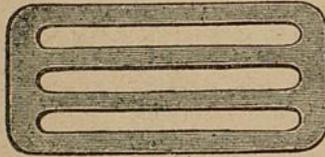
62. Kalbskeule am Spieß gebraten. Eine Kalbskeule ist ausreichend für 12—15 Personen. Aber selbst wenn die Personenzahl nicht 4 überschreitet, so ist doch vorteilhafter stets ein großes Stück, etwa eine halbe Keule zu kaufen. Man wählt das untere Stück, nicht das mit dem Schwanz. Man kann die Keule nach Gefallen gespißt oder ungespißt braten; zum Spießen wird sie vorher blanchiert. Jedenfalls aber wäscht man die Keule zuerst, häutet sie und schneidet den Beinnochen im Gelenk ab und zwar so, daß das Fleisch



Spießbratpfanne.

hängen bleibt; dieses wird dann über den Knochen gezogen und mit einer Holzspeile oder mit Wandsfaden befestigt. Nun befestigt man die Keule am Spieß, reibt sie mit feinem Salz ein und bratet sie unter fleißigem Befüllen mit Butter 1—1½ Stunden am Spieß. Die Sauce wird zubereitet, wie in nächster Nr. beschrieben.

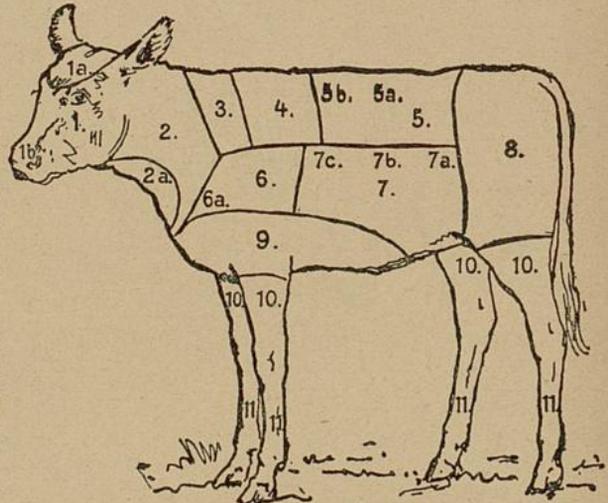
63. Kalbskeule im Ofen. Nachdem man eine ganze oder eine halbe Keule nach voriger Nr. vorbereitet, legt man sie in die Bratpfanne, am besten auf eine Bratenleiter, damit das Fleisch nicht ansetzt, danach bestreut man sie mit



Bratenleiter.

Salz und legt etwa 250 g Butter, in Stücken zerpfückt, auf das Fleisch. Nach Belieben kann man auch ein paar Scheiben guten Speck in die Pfanne legen. Nun gießt man ½—¾ l kochendes Wasser von der Seite her in die Pfanne, schiebt den Braten in den heißen Ofen und läßt ihn anfangs bei starker, später bei mäßiger Hitze braten. Während dieser Zeit muß der Braten oft mit dem Fett befüllt werden. Fürchtet man, daß es brenzlich werden könnte, so gießt man seitwärts in die Pfanne, doch nicht über den Braten, kochendes Wasser. Der braune Saß, der sich an den Seiten und am Boden der Pfanne ansetzt, muß mit einem Löffel abgeschabt und in der Sauce mit verkocht werden. — Eine Tasse saure Sahne gibt der Sauce einen angenehmen Geschmack und eine schöne Farbe. Man gießt sie zu dem Braten, wenn er noch ¼ Stunde Bratens bedarf.

64. Beim Franchieren der Keule muß man sich nach den Muskeln oder Frikandeaus richten. Man beginnt vorn auf der linken Seite in der Nähe des Weins, indem man zuerst ein keilförmiges Stück herauschneidet. Nun zerlegt man die beiden oberen Frikandeaus, indem man in der Richtung des herausgeschnittenen Stückes weiterschneidet. Jede Scheibe wird mit einem



Einteilung des Kalbes.

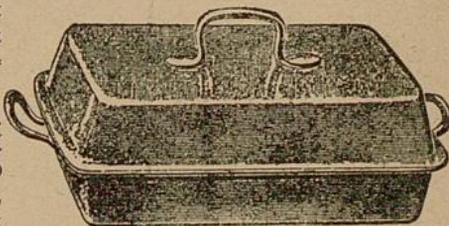
1. Kopf. — 1a. Bregen oder Gehirn (innen). — 1b. Zunge (innen). — 2. Hals oder Vorderkamm. — 2a. Kalbsmilk. — 3. Kamm. — 4. Rippenstück oder Kotelett. — 5. Nierenstück mit Niere und Filet. — 5a. Niere (innen). — 5b. Filet (innen). — 4. und 5. zusammen Rücken oder Karree. — 6. Schulter. — 6a. Brustspitze, darunter weggehend. — 7. Bruststück. — 7a. b. c. Lunge, Leber, Herz (Geschlinge, innen). — 8. Keule oder Schlegel, der obere Teil. — 9. Brust. — 10. Weine. — 11. Füße.

zuerst ein keilförmiges Stück herauschneidet. Nun zerlegt man die beiden oberen Frikandeaus, indem man in der Richtung des herausgeschnittenen Stückes weiterschneidet. Jede Scheibe wird mit einem

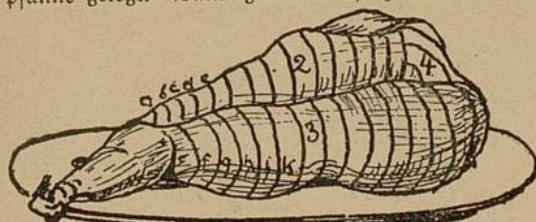
Schnitt losgetrennt, wozu man das Messer zuerst schräg hält und, sobald man auf den Knochen gekommen ist, umwendet, daß es fast wagerecht liegt. Ist die Oberseite tranchiert, so wendet man die Keule um und zerschneidet die untere Seite in derselben Weise.

65. Kalbsrücken gebraten. 2—3 kg Kalbsrücken werden gewaschen, gehäutet und fein gespickt, wozu man das Fleisch etwas steif macht, indem man es mit kochendem Wasser übergießt und etwa 5 Minuten darin liegen läßt. Man bereitet ihn im übrigen wie die Keule Nr. 63.

66. Kalbsbraten in Buttermilch. Der Braten, zu dem sich sowohl Keule als Rücken eignen, wird 4—6 Tage in Buttermilch gelegt, doch muß er ganz damit bedeckt sein, und die Milch muß einmal erneuert werden, wodurch er sich frisch erhält; er darf aber nicht eher herausgenommen werden, bis man ihn aufs Feuer bringt. Er wird dann schnell abgespült, getrocknet, mit Salz eingerieben und auf Speckscheiben in die Bratpfanne gelegt. Dann gibt man hinzu: die nötige Butter, Abfälle von rohem



Bratpfanne mit Deckel.



Tranchierte Kalbskeule.

Schinken und Kalbsfleisch, einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Möhren, Lorbeerblätter, etwas Basilikum und etwas kochendes Wasser und läßt ihn unter fleißigem Begießen 1 Stunde braten. Dann bestäubt man ihn mit 1 Eßlöffel Mehl und bratet ihn völlig gar, während man  $\frac{1}{2}$  l Sahne nach und nach hinzugießt. Beim Anrichten wird die Sauce durch ein Sieb gerührt. Diese Zubereitung ist besonders auf dem Lande zu empfehlen, wo man nicht immer gutes Fleisch haben oder bei einem selbstgemästeten Kalbe das Fleisch in der Hitze nicht anders vor dem Verderben schützen kann. Auch kann man statt Buttermilch dicke saure Milch verwenden, obgleich jene bei weitem den Vorzug hat.

67. Kalbsnierenbraten. Man muß mindestens 2—3 kg braten, das würde für 8 Personen reichen. Man salzt und bratet das Nierenstück, doch ohne es zu spicken, wie die Keule Nr. 63. Man bratet zuerst die fleischige Seite oben und legt sie dann nach unten in die Pfanne, damit das Fett und die Nieren oben liegen und bräunen.

68. Tranchieren des Kalbsnierenbraten. Beim Anrichten legt man die zuletzt gebratene Seite, also die Nierenseite, nach oben und löst zuerst mit einem Schnitt die Niere aus, die man dann in dünne Scheiben schneidet. Den Braten selbst zerschneidet man zwischen den Rippen, wobei man am oberen Ende beginnt. Die Scheiben fallen etwas schräg und werden so dick geschnitten, daß etwa auf jede Scheibe ein Rippenknochen kommt.

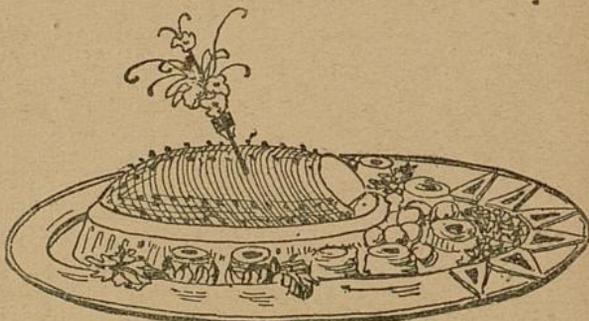
69. Nierenhaschee zum Kalbsbraten. Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird fein gehackt; dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer ge-



Kalbsfrikandeau gespickt.

70. Kalbsbrust gefüllt. Man klopft die Brust, löst die Knochen aus und wäscht und trocknet das Fleisch ab. Nun gibt man ein Füllsel (s. Abschnitt G.) in die entstandene Öffnung, näht sie zu, reibt die Brust mit Salz ein und setzt sie mit ziemlich viel Butter in den nicht gar zu heißen Ofen. Unter fleißigem Begießen läßt man sie bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{2}$  Stunde braten, während man nach und nach 1—2 Tassen saure Sahne hinzugibt. Beim Anrichten verfäume man nicht, die Fäden herauszuziehen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser aufgekocht.

71. Kalbsfrikandeaus gebraten. 2 kg Kalbsfrikandeau für 8—10 Personen. Die Frikandeaus sind die vier langen Muskeln der Keule; hat man von der Keule die Haut abgezogen, so ist die Lage der Frikandeaus sehr gut zu erkennen. Man löst sie heraus, häutet sie sorgfältig, klopft sie mit der flachen Seite des Hackmessers und spickt sie sauber. Man legt sie mit der gespickten Seite nach oben in die Pfanne und bratet sie in Butter unter häufigem Begießen in 1 Stunde gar. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein paar Eßlöffel Sahne und etwas Zitronensaft dazu. — Man richtet sie mit Madeira- oder Trüffelsauce an, auch wohl in einem Reiserand oder als Beilage zu feinen Gemüsen.



Kalbsfrikandeau mit Gemüse à la Jardinière.

72. Geschmorte Frikandeaus. Man legt den Abgang, die Haut und die Knochen in eine Kasserolle nebst 100 g Butter, Wurzelwerk, Gewürz und Salz und kocht Brühe davon. In diese Brühe legt man die gespickten Frikandeaus, deckt sie zu und läßt sie unter öfterem Befüllen gar dämpfen; zuletzt legt man glühende Kohlen auf den Deckel und begießt die Frikandeaus recht oft, damit sie schön glasieren. Den Saß streicht man durch ein Sieb, entfettet ihn und reicht ihn als Sauce dazu.

73. Gedämpfte Kalbsbrust. Die Kalbsbrust wird gut geklopft, gewaschen, getrocknet und in Butter gelb geschwitz; dann gibt man so viel kochendes Wasser dazu, daß das Fleisch nicht ganz bedeckt ist, nebst Salz, Petersilienwurzeln und einer Handvoll gereinigter Champignons oder Storzeneren, läßt dies etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunden langsam kochen und fügt beim Anrichten noch etwas gestoßenen Zwieback, 1 Glas Wein, Muskatblüte und einige Zitronenscheiben zur Sauce, rührt sie mit 2 Eidottern ab und fügt in Wasser und Salz eben aufgekochte Fleischklößchen, Zwieback- oder Weißbrotklöße (s. Abteilung G.) hinzu.

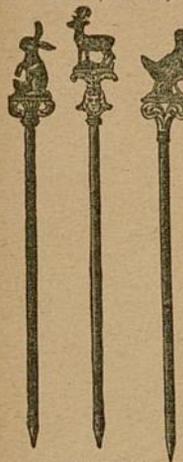
74. Kalbfleisch geschmort. Kalbsbrust, -Keule oder -Lamm wird blanchiert, Dann legt man in einen Schmortopf einige Speckscheiben und reichlich Butter,

bringt die Butter zum Kochen und legt den mit Salz eingeriebenen Braten darauf und Speckscheiben darüber, schüttet einen reichlichen Guß kochendes Wasser hinzu und bratet es fest zugebedt unter öfterem Begießen 1—1½ Stunden. Während des Bratens schabt man von Zeit zu Zeit den Saß von den Seiten und vom Boden des Topfes ab und fügt, wenn die Brühe zu kurz einkochen sollte, noch etwas kochendes Wasser hinzu. Vor dem Anrichten kann man etwas saure Sahne, doch nicht zuviel, zur Sauce geben oder die Sauce mit etwas Kartoffelmehl sämig machen.



Widelbraten.

75. Kalbsbraten als Widelbraten. Man nimmt hierzu das Nierenstück ohne die Niere, für 4 Personen 1—1½ kg, hakt den Rückgratsknochen ab und löst die Rippen aus. Dann nimmt man etwa 250 g schieres Kalbfleisch, etwas rohen Schinken und Speck, einige Schalotten oder Zwiebeln, ein Sträußchen Estragon und Petersilie, ein Streifen Zitronenschale und einige Sardellen. Dieses alles hakt man recht fein und fügt 2 Eier, Salz, 1 Prise gestoßenen Pfeffer, 1—2 Löffel dicke saure Sahne, Milch oder Wasser und so viel geriebenes Weißbrot hinzu, daß die Farce fest genug wird, rührt alles gut durcheinander und bestreicht mit dieser Füllung das Fleisch auf der inneren Seite, rollt es auf und umwickelt es mit einem Bindfaden. Darauf bringt man den Braten im Schmortopf aufs Feuer, läßt ihn von allen Seiten gelb werden, schüttet ¼ l kochendes Wasser dazu, was man später nach Bedarf wiederholt, und gibt 1 Möhre und 1 Lorbeerblatt zur Sauce, mit der der Braten recht oft begossen werden muß.



Bierspieße.

So läßt man ihn in kurzer Brühe mürbe werden. Beim Anrichten nimmt man das Fett ab, rührt die Sauce durch ein Sieb, fügt noch 1 Tasse saure Sahne nebst 2 Gßlöffel Kapern hinzu und gibt etwas über den Braten, während man die übrige nebenher reicht. Vom Braten hat man vorher den Bindfaden entfernt und ihn mit einem Spieß durchstochen.

76. Feines Kalbfleischfricastee. Man schneidet 1 kg Brust in kleine vier-eckige Stücke, blanchiert es und legt die Stücke in einen Topf, worin reichlich frische Butter heiß gemacht ist. Dann gebe man das nötige Salz hinzu und lasse es bei einmaligem Umwenden etwa ¼ Stunde dämpfen, aber nicht gelb werden, gieße dann so viel kochendes Wasser hinzu, als man Sauce haben will, gebe auch Petersilienwurzeln, in fingerlange Stücke geschnitten, und nach Belieben Champignons hinzu und lasse das Fleisch fest zugebedt langsam mürbe, aber nicht zu weich werden, worauf man im ganzen etwa 1¼ Stunde rechnen muß. ¼ Stunde vor dem Anrichten gebe man folgendes hinzu: blanchierte Kalbsmilch, in Scheiben geschnitten, Spargelköpfe, kleine Saucisken, ein paar Zitronenscheiben, Muskatblüte und zum Sämigmachen der Sauce etwas geriebenes Weißbrot ohne Rinde, das in Butter gelblich gemacht ist. Beim Anrichten füge man noch 1 Glas Weißwein zur Sauce, rühre diese mit 2 Eidottern ab, richte das Fricastee mit Krebs-, Fleisch- oder Weißbrotklößchen, die in gesalzenem Wasser gekocht sind, an und fülle die sämige Sauce darüber.

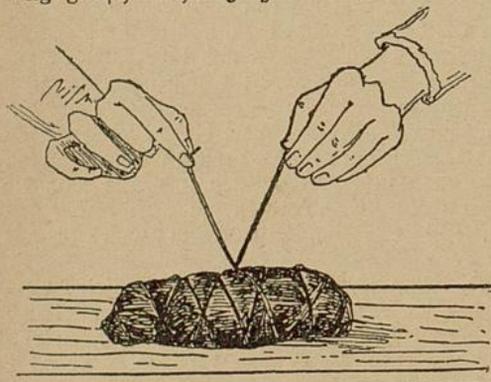
77. Feines Kalbfleischfricastee mit Krebsen. Man kocht das Fricastee nach Nr. 76, gibt aber statt der dort genannten Zutaten ¼ Stunde vor dem

Anrichten gedämpfte Morcheln, ein wenig Muskatblüte und in Butter geschwitztes Mehl hinzu, nimmt das Fett von der Sauce, fügt Krebsbutter hinzu und läßt sie noch ein wenig kochen. Beim Anrichten gibt man vorgerichtete Krebschwämme in die Sauce und rührt diese, wenn die letzteren heiß geworden, mit 1—2 Eidottern ab.

78. Kalbfleischfrikassee mit Blumenkohl. Das Frikassee wird nach Nr. 76 bereitet. Statt der Spargelköpfe, Saucischen und Klößchen kocht man als Einlage in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl in Wasser und Salz langsam gar, damit er ein schönes Ansehen behält, richtet das Fleisch in der Mitte der Schüssel an, legt den Blumenkohl zierlich herum, die Blume nach oben und gibt über die angerichtete Schüssel die reichliche, kräftige und recht sämige Sauce.

79. Gewöhnliches Kalbfleischfrikassee. Eine fein gehackte Zwiebel wird in reichlich Butter gelb geschwitzt, das in kleine Stücke geschnittene Fleisch nebst 1 Eßlöffel Mehl eine Weile darin gedämpft, doch darf es nicht braun werden, und dann mit kochendem Wasser bis zur Hälfte bedeckt. Nachdem man noch Salz, etwas ganzen Pfeffer, Melkenpfeffer, 1 Lorbeerblatt und einige Zitronenscheiben hinzugefügt hat, wird das Fleisch gar, aber nicht zu weich gekocht. Die Sauce macht man mit hellem Schwitzmehl bündig und rührt sie mit 1—2 Eigelb ab.

80. Kalbfleischröllchen. Man schneidet aus einer Kalbssteule ungefähr 1 kg Fleisch in handgroße Stücke, die man mürbe klopft. Das Fleisch, das



Binden der Fleischröllchen.

abfällt, wird in Butter angebraten, klein gehackt und mit wenig geriebener Zitronenschale, ungefähr 3 g gehackten Sardellen, etwas Salz und Pfeffer, 1 Ei und der nötigen Menge geriebenem Weißbrot zu einer Farce gemacht. Dann werden die Fleischscheiben damit gefüllt, mit einem Bindfaden umbunden und langsam gebraten. Beim Anrichten nimmt man die Fleischrollen heraus und stellt sie, während man die

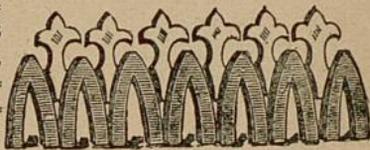
Sauce fertig macht, warm. Zur Sauce nimmt man den Bratenjus, 30 g getrocknete Morcheln, etwas Kartoffelmehl, sowie ein wenig Zitronensaft und läßt das Fleisch dann noch einige Minuten darin dämpfen.

81. Kalbshirn oder Dregen gebraten. Für 4 Personen 2—3 Kalbshirne. Die Kalbshirne werden gebrüht, von allen Häuten befreit und kalt nachgewaschen. — Dann tut man sie in einen Tiegel mit zerlassener Butter, streut Salz und eine Prise Pfeffer darüber und bratet sie, bis sie weiß und fest sind wobei man sie in kleine Stücke zerhackt.

82. Kalbshirn gebacken. Man legt die nach Nr. 81 vorbereiteten Kalbshirne in kochendes Salzwasser, worin man sie etwa 10 Minuten kochen läßt. Dann werden sie mit dem Schaumlöffel herausgenommen und auf ein Brett gelegt. Nach dem Erkalten schneidet man jedes in 3—4 Scheiben, bestreut

sie mit ganz wenig weißem Pfeffer, wendet sie in Mehl, Ei und geriebener Semmel um und backt sie in Butter schön gelb.

83. Ragout von Kalbshirn. Das Gehirn wird nach Nr. 81 vorbereitet und danach in Butter mit einigen Zwiebeln, Nelken, etwas Pfeffer, Essig und Salz gekocht. Dann schwißt man 1 Eßlöffel Mehl in Butter gelb, rührt etwas von der Brühe hinzu, gibt das Gehirn, einige Zitronenscheiben und etwas Weißwein hinein, läßt alles ein wenig miteinander kochen, gießt die Sauce ab, rührt sie mit 1—2 Eidottern ab und richtet sie über dem Gehirn an.



Bordüre aus Teig oder Brot.

84. Kalbskopf mit Sauce. Man wäscht den Kalbskopf rein ab, schneidet die Oberleitzen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Rinnbaden ab und nimmt die Zunge heraus, um sie besonders zu kochen, da sie längere Zeit braucht zum Weichwerden. Hierauf spaltet man den Kopf und bindet ihn wieder fest zusammen. Nun bedeckt man ihn mit Wasser, gibt Salz dazu, setzt ihn zum Feuer, schäumt ihn und läßt ihn mit ganzem Gewürz, grünen Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern weichkochen, was ungefähr 2 Stunden dauert. Man kann ihn bis zum Anrichten in der Brühe liegen lassen, dann legt man ihn auf eine Schüssel, nimmt den Bindfaden ab, biegt den Kopf auseinander, bestreut das Gehirn mit geriebenem, in Butter braun gebratenem Weißbrot, legt die gespaltene Zunge zu beiden Seiten und gibt etwas Sauce darüber, während man die übrige Sauce herumreichet. Hierzu gehört holländische Sauce, saure Sauce oder Rosinensauce.

85. Kalbskopf gebacken. Wenn der Kalbskopf auf oben gesagte Weise gekocht ist, schneidet man das Fleisch in Scheiben, legt diese in eine mit Butter bestrichene feuerfeste Schüssel, streut etwas Salz dazwischen und gießt eine Sauce darüber, die man aus  $\frac{1}{4}$  1 saurer Sahne, 4 Eidottern und etwas Salz gequirlt hat. Obenauf streut man eine Prise Muskatnuß und recht dicht geriebenen Parmesan Käse oder Kräuterkäse. Man läßt dieses Gericht im Ofen backen.

86. Englisches Kalbskopf- oder Modturtleragout. Ein Kalbskopf und 2 Ochsenzungen werden in Wasser und Salz ausgeschäumt, mit Schalotten, Nelken, Pfefferkörnern und Lorbeerblättern gar gekocht, was 2—2 $\frac{1}{2}$  Stunden dauert, und auf eine Schüssel gelegt. Das Fleisch wird in passende Stücken geschnitten; dann werden 250 g gedämpfter Widder, Fleischklöße und 250 g Saucischen, beides vorher angebraten, hinzugegeben. Hierauf schwißt man Butter mit Mehl braun, rührt dazu eine gute Rindfleischbouillon, gibt das Fleischwerk hinein, nebst Zitronenscheiben, Morcheln, Champignons, Kapern, einer Prise Cahenpfeffer und zuletzt  $\frac{1}{4}$  Flasche Madeira. Mit Schnitten von Blätterteig oder einer Teig- oder Brotbordüre garniert, vertritt dies Ragout die Stelle einer Pastete.



Ragoutschale.

Diese Angabe reicht für eine Gesellschaft von 20 Personen.

87. Braunes Kalbskopfragout für den täglichen Tisch. Man kocht einen Kalbskopf weich und schneidet ihn in kleine Stücke. Dann brätet man 2 gehackte Zwiebeln in Butter, gibt 1 Löffel Mehl dazu, rührt es so lange, bis es bräunlich wird, füllt von der Brühe, worin der Kalbskopf gekocht ist, dazu und fügt Rosinen oder Korinthen, Pfeffer, Nelken und Salz, sowie 1—2 Löffel Sirup und etwas Essig zur Sauce. Nun tut man das Fleisch hinein und

läßt es gut darin durchkochen. Die Sauce muß recht sämig sein und einen süßsauerlichen, recht pikanten Geschmack haben.

88. **Widder oder Kalbsmilch gebraten.** Die Kalbsmilch wird mit kaltem Wasser aufs Feuer gesetzt und mehrmals blanchiert, bis sie ganz weiß ist. Dann teilt man sie in 2 Stücke, spickt diese, bestreut sie mit Salz und Pfeffer und bratet sie in steigender Butter hellgelb. Diese Kalbsmilch dient als Beilage zu feinen Gemüsen.

89. **Kalbsmilch gebacken.** Die blanchierte Kalbsmilch schneidet man in Scheiben, wendet sie in Ei, Pfeffer, Salz und Zwieback um und backt sie in Butter hellgelb. Beim Anrichten werden einige Tropfen Zitronensaft übergeträufelt und feine Gemüse damit garniert.

90. **Kalbsmilch gedünstet.** Die Kalbsmilch wird  $\frac{1}{4}$  Stunde in Brühe gekocht, danach in kleine Stücke geschnitten und in Sauce und Frikassee angerichtet.

91. **Lungenhaschee oder Lungenmus.** Man kocht das Kalbsgeschlinge, Lunge und Herz, in Wasser mit Salz und Suppengrün weich und hackt es grob würfelig. Alsdann röstet man in 2 Eßlöffel Butter  $1\frac{1}{2}$  Eßlöffel Mehl und 1 fein gemiegte Zwiebel gelb, gießt 2 Tassen von der Lungenbrühe daran, gibt 2 Eßlöffel Weinessig dazu und läßt das Gehackte darin ein Zeitlang schmoren. — Man kann das Haschee dadurch noch verbessern, daß man es zuletzt mit einem Stück Butter durchschwenkt und 2 Eigelb darunter zieht. Man garniert es mit verlorenen Eiern und gebratenen Semmeleroutons. Den Rest der Brühe kann man zu Suppe verwenden, indem man sie mit 2 Eßlöffel Butter, 4 Eßlöffel Grieß und etwas fein gehackter Petersilie aufkochen läßt und mit  $\frac{1}{2}$  Teelöffel Fleischextrakt im Geschmack kräftigt.

92. **Nierenschnitten.** Die gebratene Niere mit ihrem Fett, nebst etwas Kalbsbraten und Petersilie wird fein gehackt und mit 2 Eiern, etwas Salz und Muskatnuß untereinander gemischt. Dann macht man Weißbrotscheiben in Milch weich, bestreicht sie dick mit dieser Masse, streicht sie glatt, kerbt sie kreuzweise ein und bestreut sie mit fein geriebener Semmel oder Zwieback. Nun läßt man Butter heiß werden, die untere Seite der Scheiben darin gelb braten und legt sie dann einige Minuten auf die Nierenseite, bis auch diese gelb ist. Man serviert sie als Beilage zu feinen Gemüsen.

93. **Nierenkroketts.** Die Niere eines Kalbsbratens wird mit einem Stückchen Kalbsbraten fein gehackt und geriebene Zitronenschale und Muskatnuß dazugegeben. Hierauf läßt man ein Stückchen Butter hellbraun werden, gibt etwas fein gehackte Zwiebeln und nachher ein wenig fein gestoßenen Zwieback hinein. Wenn dies bei stetem Rühren gebräunt ist, fügt man etwas Kalbsbratengelee und den Saft einer Zitrone hinzu und läßt dies zu einer dicken Ragoutsauc



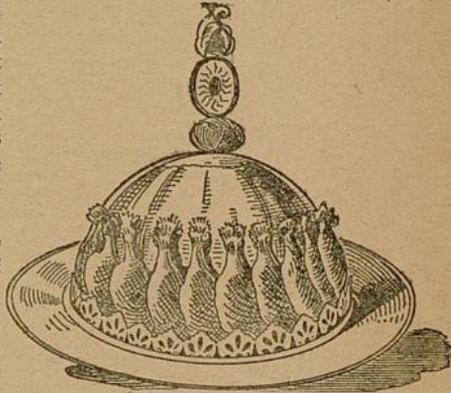
Forkelstückenwender aus federndem Stahl.

lochen. Etwas abgekühlt, rührt man einige Eier mit dem gehackten Fleisch darunter, sticht mit einem Löffel kleine längliche Klöße davon ab, wälzt sie in gestoßenem Zwieback, mit etwas Salz und Pfeffer vermischt, und bratet sie in Butter hellbraun. Diese Speise kann als Beilage zu verschiedenen feinen Gemüsen oder auch mit einer beliebigen dicklichen Kraftsauce als Voressen gegeben werden.

94. **Kalbskoteletts.** Man nimmt ein Rippenstück (für 4 Personen  $\frac{3}{4}$ —1 kg), schneidet das Rückgrat, die obere Haut und die Sehnen ab und teilt das Fleisch so, daß auf jedes Stück eine Rippe kommt. Dann klopft man das Fleisch mit einem hölzernen Hammer langsam weich, haut den Knochen zur Hälfte davon ab, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt, etwa einen

Finger dick, tunkt jedes Kotelett in Ei mit Salz und nach Belieben etwas Pfeffer, wälzt es in gestoßenem Zwieback und legt es in viel kochende Butter. Sind alle Koteletts in der Pfanne, so dreht man sie in der Butter um, so daß die untere Seite nach oben kommt, und bratet sie zuerst auf der einen Seite dunkelgelb, worauf man sie umwendet. Man läßt sie ungefähr 10 Minuten braten, wobei man sie oft mit der Butter befüllt. Sind sie dunkelgelb und zart, so richtet man sie an. Man gibt sie als Beilage zu frischen Gemüsen, besonders gut sind sie zu Blumenkohl und jungen Erbsen. — Man kann sie auch als Zwischenschüssel mit Kartoffelpüree anrichten, indem man dieses auf einer großen Schüssel rund formt. Die Koteletts stellt man aufrecht im Kranz herum und übergießt die Kartoffeln mit brauner Butter.

95. Koteletts gehackt. Man verwendet hierzu ebenfalls Rippenstück oder schieres Fleisch aus der Keule. Nachdem aus dem Kalbfleisch Haut, Sehnen und Adern gelöst sind, wird das Fleisch mit Salz möglichst fein gehackt, in gleiche Teile geteilt und wie Koteletts geformt, die man mit dem Messer rund und glatt streicht. Dann werden die Koteletts in geschlagenen Eiern umgedreht, dick mit gestoßenem Zwieback bestreut, in kochende Butter gelegt und auf beiden Seiten etwa 10—12 Minuten gelb gebraten.



Koteletten angerichtet.

96. Trilabdellen von kaltem Kalbsbraten. Man nimmt gebratenes Kalbfleisch, schneidet alles Sehniige heraus und die braun gebratenen Ränder ab und hackt es recht fein. Dann läßt man 500 g gehacktes Fleisch in 2 Eßlöffel Butter gelb werden, rührt 4 Eßlöffel gestoßenen Zwieback darin gelb und vermischt es mit dem Fleisch, zu welchem man noch 2—3 Eigelb, etwas Salz und Muskat hinzugibt. Zuletzt rührt man das schaumig geschlagene Weißer der Eier nur eben durch, rollt von der Masse längliche Klößchen wie Würstchen, wendet sie in Ei um, bestreut sie mit gestoßenem Zwieback und bratet sie in Butter gelb.

97. Kalbsbraten aufgewärmt mit Rosinen. Man schneidet Kalbsbraten in kleine Würfel, läßt Butter gelb werden und etwas geriebenes Weißbrot darin gelb schmelzen. Danach gibt man Bouillon, Wasser, Bratenbrühe oder auch wohl 1 Glas Wein, sowie etwas Zitronensaft und Salz nebst reichlich Rosinen hinzu. Man läßt die Rosinen in der kurzen Brühe weich kochen, schmeckt die Sauce mit Zucker und Essig oder Zitronensaft ab, läßt den Braten nur eben darin durchschmoren und serviert das Gericht recht heiß.

98. Kalbsbraten aufgewärmt wie frischer. Man schneidet den Braten in ansehnliche Scheiben, legt diese in eine tiefe porzellanene Schüssel und gießt den Bratenjus nebst dem Fett darüber. Dann deckt man die Schüssel fest zu und stellt sie in den heißen Ofen oder über kochendes Wasser. Je nachdem die Hitze ist, gehören zum Heißwerden  $\frac{1}{2}$ —1 Stunde, während man das Fleisch oft mit der Jus begießen muß.

99. Kalbsbraten in Sauce gewärmt. Die Scheiben werden in Bratenfett oder in Butter schnell durchgeschwitzt, die vorher kochend gemachte Bratenjus

zugegossen und dann sogleich angerichtet. Durch längeres Braten wird das Fleisch zähe. — Hat man noch ein größeres Stück Braten zum Wärmen, so legt man es in einen Schmortopf, gießt nur wenig Bratenjusce darunter, deckt den Topf fest zu und stellt ihn in den heißen Ofen.

100. Ragout von Kalbsbraten. 1—2 geschnittene Zwiebeln werden in 2 Eßlöffel Butter oder halb Bratenfett, halb Butter gelbbraun geschwitzt. Hierauf wird 1 Eßlöffel Mehl dazugegeben und gut durchgerührt; dann fügt man einige Tassen Wasser nebst Bratenjus hinzu und gewürfelte saure Gurken, 1 Eßlöffel eingemachte Perlzwiebeln, sowie einige Körner Nelkenpfeffer, 1 Lorbeerblatt und etwas Salz. Wenn die Gurken weich sind, wird der in passende Stückchen geschnittene Kalbsbraten darin eben nur heiß gemacht. Das Kochen macht den Braten zähe.

Alle Ragouts serviert man gern in dem Kochgeschirr, in dem sie bereitet wurden. Hierzu eignen sich besonders Kochgeschirre aus feuerfestem Alpenton, die man zum Servieren in ein Nidestell setzt.

101. Grilladen von kaltem Kalbsbraten. Vom Kalbsbraten werden fingerdicke Scheiben geschnitten, diese in geschlagenes Ei getunkt, in gestoßenem Zwieback umgewendet und in reichlich gelb gewordener Butter, wobei man einige Körnchen Salz darüber streut, möglichst schnell auf beiden Seiten gelb gebraten und sofort angerichtet.

102. Kalbsfleischwurst farciert. 4 Teile schieres Kalbsfleisch ohne Sehnen und Adern und 1 Teil Speck oder Nierenfett werden zusammen recht fein gehackt. Dann nimmt man zu 1 kg von diesem Fleisch 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel gestoßenen Zwieback, 4 Eßlöffel dicke Sahne oder Weißwein, etwas Salz und Muskatnuß, mischt dies gut untereinander und füllt es in eine Wurstpresse. Darauf läßt man in einer flachen Bratpfanne oder feuerfesten Schüssel reichlich Butter gelb werden, drückt die Masse schneckenförmig, in Form einer dicke nebeneinander gelegten Wurst hinein, befüllt sie mit etwas gelbbrauner Butter, streut ein wenig fein gestoßenen Zwieback darüber und bratet die Wurst im heißen Ofen, wo sie von unten und oben Hitze haben muß.

103. Kalbsfüße gebaden. Nachdem die Füße rein gewaschen sind, werden sie mit Wasser, Essig, Salz und Zwiebeln, ganzem Gewürz und Wurzelwerk weich gekocht. Will man sie nicht gleich gebrauchen, so kann man sie in dieser Brühe einige Tage aufbewahren. Dann werden die Knochen herausgelöst, das Fleisch in 2 Teile geteilt, in klare oder Ausbadeteig getunkt und in Badbutter oder Schmalz gelb gebaden.

104. Kalbsfüße gebaden à la Geistensturz. Die Kalbsfüße werden nach Nr. 103 gekocht, von den Knochen abgelöst, in Ei und geriebenem Weißbrot umgedreht und in heißer Butter gelb gebaden. — Hierauf wird Mehl und Butter mit Zwiebeln braun geröstet, dann gibt man von der Brühe, worin die Füße gekocht sind, sowie etwas Essig, Rotwein, Senf, geschnittene Salzgurken oder Kapern hinzu und kocht dies zusammen, bis die Gurken weich sind. Beim Anrichten gießt man etwas von der Sauce unter die Kalbsfüße und reicht die andere nebenher.

105. Leber geschmort. Man wäsche die Leber, ziehe die Haut ab und spide sie auf folgende Weise. Recht viel kurze Speckstreifen werden in etwas Salz, Pfeffer und Nelkenpfeffer gewälzt, dann wird mit einem spitzen Messer in die Leber gestochen und der Speck hineingedrückt. Danach läßt man ein gutes Stück Butter gelb werden, bratet 1 Eßlöffel voll geschnittener Zwiebeln damit durch, läßt die Leber ein wenig darin schmoren, bedeckt sie zur Hälfte mit kochendem Wasser und gibt 2 Lorbeerblätter, noch etwas Salz, Nelkenpfeffer und

1 Stück Butter dazu. Wenn sie beinahe weich ist, fügt man etwas geriebenes Weißbrot, 1 reichlichen Löffel Sirup, Essig, und wenn man will, 1 Glas Rotwein hinzu.

106. Leber im Netz gebraten. Ist die Leber, wie in der vorstehenden Nummer beschrieben, enthäutet und dicht gespickt, so wird sie in ein gereinigtes Kalbsney eingeschlagen und mit etwas Gewürz überstreut. Danach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in 125 g Butter gelb braten, legt die Leber hinein, gibt später etwas Salz, 2 Tassen Bouillon und halb so viel Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg, gibt Bouillon, gestoßenen Zwiebeln, Melkenpfeffer und saure Sahne zur Sauce und gibt diese mit der Leber zur Tafel.

107. Gebratene Leber mit Sauce. Die Leber wird gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl umgedreht und zugedeckt in viel Butter schnell, aber vorsichtig gebraten. Wenn sie weich ist, gibt man 2 Tassen kaltes Wasser zu der Leber, deckt die Pfanne schnell zu, läßt sie einige Minuten schmoren und richtet sie mit der Sauce an.

108. Gebratene Leber mit Speck. Die Leber wird nach Nr. 105 vorbereitet. Unterdes hat man ziemlich dicke Scheiben Speck auf gelindem Feuer zugedeckt braten lassen, bis sie eben durchsichtig sind. Dann tut man Butter in die Pfanne und gibt, sowie sie bratet, die mit Mehl, Salz und wenig Pfeffer bestäubten Leberscheiben hinein. Man bratet sie auf beiden Seiten, bis beim Hineinstecken kein blutiger Saft mehr austritt.

109. Kalbsleber am Spieß. Die Leber wird in Vierecke von 3 cm Breite und 1 cm Dicke geschnitten; diese legt man auf eine Schüssel und würzt sie mit Salz, Pfeffer, Speiseöl und fein gewiegter Petersilie. Dann schneidet man eine gleiche Menge Speckscheiben und steckt nun Leber- und Speckscheiben auf kleine Spieße, wendet sie in Öl um, bestreut sie mit Mehl bratet sie auf dem Rost.



Kalbsleber am Spieß.

### III. Hammelfleisch.

110. Hammelrücken wie Rehziemer. Man läßt den Rücken eines jungen, fetten Hammels genau so zurecht hacken, wie einen Reh Rücken und klopft ihn tüchtig. Nachdem man ihn gewaschen und abgetrocknet hat, wird er in saure Milch, Buttermilch oder auch in Essig gelegt und öfters darin umgewendet. Nachdem er 2—3 Tage gelegen hat, nimmt man ihn heraus, häutet ihn, entfernt alles Fett, wäscht ihn sauber ab und spickt ihn wie einen Reh Rücken, bestreut ihn mit Salz und legt ihn mit 250 g kochender Butter in die Pfanne. Sobald sich dieselbe bräunt, gießt man nach und nach kochendes Wasser nebenbei in die Pfanne, fügt 4 Gewürzkörner, 4 Wacholderbeeren und ein paar Brotkrumen hinzu und läßt ihn erst langsam, dann schneller braten, wobei man ihn fleißig mit der Sauce befüllt.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten gießt man  $\frac{1}{4}$  l saure Sahne über den Braten. Dadurch wird die Sauce sämig und der Braten knusprig.

111. Hammelkeule gebraten. Man trennt das Fett nicht von der Keule, sondern bratet sie mit dem Fett. Man klopft sie gehörig, wäscht und salzt sie