

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Vom Kalbfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

kocht, alles Fleisch aus den Schalen genommen und mit einer schönen Kalbsmilch fein gehackt. Hierauf rührt man ein Stück Butter zu Schaum, schlägt 3 ganze Eier und 2 Eigelb hinzu, vermischt dies mit dem gehackten Fleisch, gibt 3 eingeweichte und wieder ausgedrückte Milchbrötchen, feingewiegte Petersilie, eine feingehackte, gedämpfte Schalotte, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu und rührt die Masse mit etwas Zus oder Fleischbrühe glatt. Diese Fülle kann auch für Fische, gewöhnlichen Falles in Klößchenform, verwendet werden.

470. Kalte Pastetenfülle.

1 Kilo von Haut und Sehnen befreites Kalbsfleisch vom Schlegel wird mit $\frac{1}{2}$ Kilo Schweinefleisch und $\frac{1}{4}$ Kilo Speck fein gehackt, hierauf in einem Porzellanmörser mit einigen gewiegten Kapern, 10 ausgegräteten, fein zerhackten Sardellen, einigen in Butter gedämpften Schalotten, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Nelken fein gestoßen und kalt gestellt. Die Bereitung der Fülle von Schweinefleisch ist ganz dieselbe.

Vom Kalbfleisch.

471. Gewöhnlicher Kalbs- oder Nierenbraten.

Schneide von einem 2 Kilo schweren Nierenbraten das Rückgrat heraus, klopfe ihn tüchtig, bestreue ihn mit Salz und Pfeffer, lege die Nieren in die Mitte, rolle den Braten gut zusammen und überbinde denselben mit Bindfaden; mache sodann in der Bratpfanne Schmalz heiß, gib den Braten mit 2 halbierten Zwiebeln, 1 Gelbrübe und etwas Brotkruste hinein, lasse ihn $1\frac{1}{4}$ Stunde unter öfterem Begießen braten, nimm ihn heraus, bestreue die Brühe mit Mehl, fülle mit etwas Fleischbrühe auf, lege den Braten nochmals hinein und lasse ihn weich dämpfen. Ist der Braten heraus genommen, läßt man die Brühe noch kurz kochen und treibt sie durch ein Sieb.

472. Nierenbraten mit einer Kruste auf französische Art.

Nachdem der Braten, wie oben angegeben, vorbereitet ist, läßt man denselben $\frac{1}{2}$ Stunde backen, nimmt ihn heraus, wendet ihn in 2 verquirlten Eiern um, bestreicht ihn mit einer Brotfülle wie zur Kalbsbrust, wendet ihn nochmals in Ei, bestreut ihn dick mit Weizmehl und bratet ihn im Backofen fertig. Ist der Braten weich, wird die Brühe noch etwas aufgekocht, ein halbes Gläschen Wein zugegossen, durch ein Sieb getrieben und als Sauce mit dem Braten aufgetragen.

473. Kalbschlegel, Kalbschenke.

Ein schöner weißer Kalbschlegel wird gut mit Salz und Pfeffer

gewürzt, hierauf in eine Bratpfanne mit Schmalz gelegt, die üblichen Zuthaten beigegeben, unter öfterem Begießen gebraten, sodann mit Fleischbrühe etwas aufgefüllt und langsam weich gedämpft. Ist der Braten herausgenommen, wird die Brühe abgeschüttet, etwas Citronensaft und Wein beigegeben und durchgeseiht. Der Schlegel bedarf 3 Stunden Bratzeit.

474. Gespickter Kalbschlegel.

Der mit feinen Speckstreifen gespickte Kalbschlegel wird wie oben angegeben oder nach Art des Nierenbratens zubereitet.

475. Gehackter Kalbschlegel.

Hacke $1\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch, von Haut und Sehnen befreit, mit 125 Gr. Schenmark fein, weiche hierauf 2 abgerindete Milchbrötchen in Milch ein, verrühre diese mit 5 ganzen Eiern, 2 Eigelb und 190 Gr. zerlassener Butter und mische das Ganze unter das Gehackte, würze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, streue Weckmehl und Mehl auf ein Brett, gib das Fleisch darauf, forme aus der ganzen Masse einen Schlegel, überstreiche ihn mit zerlassener Butter und backe ihn bei mäßiger Hitze im Backofen gelb. Zu diesem Schlegel gibt man eine Champignonsoße.

476. Kalbschlegel à la maréchal.

Die Haut eines schönen Schlegels wird losgelöst, zurückgeschoben und das Fleisch mit gehacktem Speck und Sardellen gut besteckt, die Haut wieder darübergezogen und zugenäht, der Schlegel hierauf 24 Stunden in eine Essigbeize gelegt, mit der Füllung bestrichen, gebraten und kalt aufgeschnitten.

477. Kalbsrücken. (Carree.)

Man lasse vom Metzger einen Kalbsrücken wie einen Reh Rücken schneiden, häute ihn ab und spicke ihn mit Speckstreifen. Hierauf kocht man 1 Liter sauren Rahm mit fein geschnittenen Zwiebeln, 1 Gelbrübe, Petersilie und Salz auf, läßt es erkalten, begießt das Fleisch damit und läßt dies eine Nacht darin liegen. Trockne den Braten den folgenden Tag gut ab und brate ihn mit Schmalz und dem nötigen Salz unter fleißigem Begießen halb gar, füge $\frac{1}{4}$ Liter dicken, sauren Rahm zu, begieße hiemit den Braten und lasse ihn vollends weich werden. Nimm sodann den Braten auf die Platte, fette die Brühe ab, lasse sie noch kurz kochen, träufle etwas Citronensaft hinein und treibe sie durch.

478. Gedämpfte Kalbschale.

Ist der Braten recht mürbe geklopft, wird er mit Salz und

Pfeffer gut gewürzt, hierauf in einer Bratpfanne mit Schmalz und etwas Speck auf beiden Seiten gelb gedämpft, mit etwas Mehl bestäubt, leicht gebräunt, 1 Glas Wein, einige Löffel Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt, 1 Gelbrübe, Zwiebeln und einige Citronenscheibchen beigegeben, zugedeckt, und so lange gedämpft, bis das Fleisch weich ist. Die Brühe mit etwas Citronensaft und 2 gehackten Sardellen noch aufgekocht, durchgeseiht und als Sauce dazugegeben.

479. Saure Kalbschale.

Eine schöne Kalbschale legt man 2—3 Tage unter Zugabe von Zwiebeln, Lorbeerblättern, Nelken und Citronenscheibchen in Essig, spickt hierauf den Braten, bestreut ihn mit Salz und Pfeffer, gibt ihn in die Bratpfanne, bratet ihn unter fleißigem Begießen mit saurem Rahm schön braun, fügt Citronensaft und etwas Wein zu, läßt ihn noch kurz dämpfen und treibt die Brühe durch ein Sieb.

480. Gefüllte Kalbschale.

1 $\frac{1}{2}$ Kilo von der untern Schale wird gut auseinandergeklopft und mit Salz und Pfeffer bestreut, sodann auf der einen Seite mit einer Brotfüllung bestrichen, fest aufgerollt, gut umbunden, die obere Seite mit Speck gespickt, Butter, etwas Wasser und Zuthaten zugelegt, fleißig mit der Brühe übergossen und schön hellbraun gebraten. Die Brühe wird aufgekocht und durchgetrieben.

481. Kalbsbug, Schulter.

Der gut ausgebeinte Kalbsbug wird wie der Nierenbraten zubereitet.

482. Polnischer Vock.

2 Kilo Kalbfleisch von der untern Schale wird gut auseinandergeklopft, kleine Löcher in das Fleisch geschnitten und mit feingehacktem Speck, einigen Sardellen, Zwiebeln und Citronenschale ausgefüllt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, fest aufgerollt, mit Nardel zu einer Wurst abgebunden und wie die gefüllte Kalbschale gebraten. Vor dem Aufragen wird die Nardel abgenommen und das Fleisch in dünne Scheiben geschnitten.

483. Gefüllte Kalbsbrust.

Eine schöne Kalbsbrust wird ausgebeint, sodann ein Einschnitt der Breite nach zwischen der obern Haut und dem Fleisch gemacht, mit der Hand nachgeholfen, damit ein leerer Raum entsteht, dieser mit einer Brotfüllung ausgefüllt, die Oeffnung zugenäht und der Braten mit den üblichen Zuthaten schön braun gebraten, die Brühe mit etwas Mehl bestäubt, kurz aufgekocht und durchgeseiht.

484. Kalbskoteletten, gehackt.

Nachdem aus einem schönen Rippenstück gleichmäßige Stücke geschnitten sind, wird das Fleisch von jedem einzelnen Stück aus Haut und Fettheilen geschabt, mit einem Messer sogleich fein gehackt und geformt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit verquirltem Eiweiß bestrichen und in Weckmehl gewendet, hierauf in Butter oder Schmalz schön braun gebraten. Beim Anrichten träufelt man Citronensaft darauf oder streut fein gewiegten Schnittlauch darüber.

485. Kalbskoteletten in pikanter Sauce.

Bereite die Koteletten wie vorhergehend vor, brate sie auf einer Seite schön braun, wende die Koteletten und gib ziemlich viel feingeschnittene Zwiebeln, etwas Wein, Essig, einige Kapern und zwei feingehackte Sardellen zu, lasse sie einige Zeit dünsten und gib die Brühe durch ein Sieb getrieben über die angerichteten Koteletten.

486. Kalbskoteletten anderer Art.

Schöne Rippenstückchen werden glatt gestrichen ohne gehackt zu werden, mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter rasch gebraten, etwas Zus, ein wenig Butter, der Saft einer halben Citrone und eine gehackte Zwiebel beigegeben, die Koteletten herausgenommen, die Brühe noch kurz aufgekocht, durch ein Sieb getrieben und über die angerichteten Koteletten gegossen.

487. Kalbschnitten (Escaloppes).

1 Kilo in schöne Schnitten zerlegtes Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug wird tüchtig geklopft, mit Speckstreifen gespickt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, in die Pfanne mit zerlassener Butter gelegt und langsam gelb gedämpft, sodann die Hälfte der Butter abgegossen, mit Zus, etwas Weißwein und Citronensaft einmal aufgekocht, die Schnitten langsam weich gedämpft und mit der durchgeseihten Sauce aufgetragen.

488. Gebackene Kalbschnitten.

Man schneidet von der untern Schale schöne fingerdicke Schnitten, würzt sie mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, wendet sie in verquirltem Ei, bestreut sie mit Grieß- oder Weckmehl und bäckt sie in heißer Butter rasch hochgelb.

489. Kalbscheiben.

Man schneidet vom Schlegel 1 Kilo schöne Scheiben, klopft sie tüchtig, bestreicht sie mit Sardellenbutter, legt je 2 Stücke übereinander, sodas die Butter nach innen kommt, wendet sie in verquirltem

Ei und Weckmehl um und bäckt sie in heißer Butter oder Schmalz hochgelb. Man gibt die Brühe, mit etwas Rahm und Citronensaft vermischt, beim Anrichten darüber.

490. Wiener Kalbschnitzel.

Schneide aus einer Schale kleine, fingerdicke Scheiben in der Größe einer halben Hand, schlage sie mit dem Hackmesser noch etwas breit, schneide die Ecken ab, würze die Scheiben mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuß, wende sie in Ei und Weckmehl um und bache sie rasch hochgelb. Man gibt die Schnitzel erst nach dem Auftragen der Suppe in das heiße Schmalz, da sie zum Backen nur 10 Minuten bedürfen, und trägt sie mit Citronenscheibchen oder Sardellenbutter belegt auf.

491. Kalbsrouladen.

1 Kilo schöne Kalbschnitten werden mit Salz und Pfeffer bestreut, mit gehacktem Speck und Petersilie bestrichen, gerollt, mit Speckstreifen durchzogen und in Butter schön braun gebraten; der Brühe wird etwas Wein und Citronensaft beigegeben, sodann wird sie durchgetrieben und über die Rouladen gegossen.

492. Kaiserschnitzel.

Bereite schöne Schnitzel wie in Nr. 490, bache sie und träufle fortgesetzt sauren Rahm und Citronensaft darüber, bis die Schnitzel weich sind und die Sauce seimig ist.

493. Kabab.

Nimm schönes Kalbsfleisch vom Schlegel, schneide es in schöne Scheiben, klopfe sie breit, vermische Salz, Pfeffer, Muskatnuß und etwas Kümmel, bestreue die Scheiben damit, dämpfe sie rasch in Butter mit geschnittenen Zwiebeln, etwas Brotkruste und Citronenschale gelb, begieße sie mit etwas saurem Rahm und gib sie rasch zu Tisch.

494. Kalbswickeln. Kalbsvögel.

Man schneidet aus der Kalbschale schöne, 3 Finger breite und etwas längliche Scheiben, klopft sie tüchtig, begießt jedes Stück mit zerlassener Butter, vermengt hierauf etwas Weckmehl mit gedämpften Zwiebeln, Petersilie, einem Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu einer streichbaren Masse, bestreicht damit die eine Seite der Scheibe, rollt jedes Stück auf, durchzieht sie an 3 Stellen mit Speckstreifen, legt sie in eine Bratpfanne, streut das übrige Vermengte darüber und bratet sie schön gelb. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde werden etwas Jus, saurer Rahm und einige Citronenscheibchen beigegeben und die Kalbswickeln langsam weich gedämpft.

495. Kalbsroulade.

Nimm hierzu einen schönen, ausgebeintem Nierenbraten, hacke die Nieren mit einigen Zwiebeln fein, vermenge sie mit 4 ganzen Eiern, $\frac{1}{4}$ Kilo Bratwurstfülle, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, bestreiche den Braten damit, rolle und umwickele ihn mit feiner Kordel und brate ihn wie den Nierenbraten.

496. Gedämpfte Kalbsrippen. Karbonaden.

$\frac{1}{2}$ Kilo schöne Rippchen werden tüchtig geklopft, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Salz und Pfeffer gewürzt und in der Pfanne schön gelb gebraten; hierauf werden sie mit Weckmehl bestäubt, ein Glas Weißwein und etwas Zitronensaft zugegossen und langsam weich gedämpft.

497. Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

1 Kilo in schöne Scheiben geschnittenes Kalbfleisch setzt man mit so viel Fleischbrühe zum Feuer, daß dasselbe gerade bedeckt ist, gibt eine kleingeschnittene Zwiebel, etwas Petersilie, Thymian, Salz, Pfeffer, Nelken und Muskatnuß hinzu und läßt es zugedeckt langsam weich dünsten, schneidet hierauf 60 Gr. Speck fein würfelig, röstet einen Kochlöffel Mehl darin gelb, löscht ihn mit etwas Wein ab und fügt es der Brühe bei.

498. Filet von Kalbfleisch.

Man schneidet $1\frac{1}{2}$ Kilo Kalbfleisch vom Schlegel in gleichmäßige Scheibchen, klopft sie breit, würzt sie mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft, legt sie übereinander, durchsticht sie mit einem Spieß und bratet sie wie das Ochsenfilet.

499. Kalbfleisch zu falschem Salm bereitet (au saumon).

Nimm 2 Kilo schönes Kalbfleisch vom Schlegel, bestreiche es mit Salz und etwas Salpeter, gib nun in einen Topf eine Lage fein geschnittene Sardellen, Zwiebelscheibchen, Zitronenscheibchen, etwas Estragon, Pfeffer und Nelken, lege das bestrichene Fleisch hinein, gib die andere Hälfte der Sardellen, Zwiebeln u. u. mit etwas Thymian, Petersilie und Wachholderbeeren darüber, begieße das Ganze mit $\frac{1}{4}$ Liter gutem Estragoneßig und $\frac{1}{4}$ Liter Weißwein und lasse das Fleisch, das täglich gewendet wird, 4 Tage stehen. Koche es hierauf mit einer Zwiebel und einigen Zitronenscheibchen in halb Wasser und halb Wein nicht gar so weich, lasse es in der Brühe erkalten, beschwere es fest und schneide es kalt zu Thee auf.

500. Kalbfleisch in der Serviette.

Schneide aus einem Schlegel die unteren Knochen rein heraus,

blanchiere ihn mit heißem Wasser, durchziehe ihn mit fingerdicken und ebenso langen Speckstreifen und würze ihn mit Salz, Pfeffer und einer Prise Nelken. Bestreiche hierauf eine Serviette dick mit Butter, wickle den Schlegel hinein, lege ihn in eine tiefe Kasserolle, gieße 1 Liter Fleischbrühe, 1 Liter Wasser, 1 Flasche Weißwein, 1 Glas Estragoneßig darüber, gib 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer, Petersilie, Muskatnuß und Nelken hinzu und lasse den Schlegel langsam $2\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden kochen, entferne die Serviette, lasse das Fleisch erkalten und gib es mit einer Mayonnaise zu Tisch.

Frikandeaus, Frikassees und Ragouts.

501. Eingemachtes Kalbfleisch.

Nimm für 6 Personen $2\frac{1}{2}$ Kilo schönes Kalbfleisch von der Brust oder den Rippen, blanchiere es mit heißem Wasser und schneide es in hübsche Stückchen, gib hierauf in eine Kasserolle 60 Gr. oder mehr Butter, röste 2 kleine Kochlöffel Mehl und ebensoviel Weizenmehl darin gelb, füge $\frac{1}{4}$ Liter guten Weißwein, $\frac{1}{4}$ Liter Fleischbrühe, eine halbierte Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 1 Citronenscheibchen, etwas fein gewiegte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskatnuß zu, lasse es $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen, lege hierauf das Fleisch hinein und lasse es weich kochen. Beim Anrichten ziehe die Brühe mit Eigelb und Rahm ab. Einige fein geschnittene Morcheln und Kapern zugeben, machen das Fleisch pikanter.

502. Braunes Kalbfleisch.

Nachdem ein schönes Stück Fleisch gewaschen und getrocknet ist, schneidet man es in Stücke und dämpft es in Schmalz gelb; hierauf röstet man etwas Mehl in Butter oder Speck dunkelbraun, gibt eine fein geschnittene Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken hinzu und lösch es mit Fleischbrühe, Wein und Essig ab. Das Fleisch wird dann eingelegt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt und langsam weich gekocht.

503. Frikandean.

Schneide 1 Kilo schöne halbhandbreite Stücke aus der Schale, klopfe sie tüchtig, spicke sie mit Speck, salze sie, kehre sie in Mehl um und lasse sie in Schmalz schön gelb backen, nimm sie aus der Pfanne, röste einen Kochlöffel Mehl darin gelb, gieße $\frac{1}{2}$ Glas Wein, etwas Essig und Jus zu, lege das Fleisch wieder ein und lasse es langsam weich dämpfen. Diese Frikandeaus können auch mit Kapern-, Sardellen- oder Kräuter sauce aufgekocht werden.