

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Süddeutsches Kochbuch

Rohr, Emma

Mannheim, [ca. 1888]

Frikandeaus, Frikassees und Ragouts.

urn:nbn:de:bsz:31-54776

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.

504. Frikasser.

Schneide Stücke wie zu Frikandeau, klopfe, salze und wende sie in Ei und Weckmehl um, bade sie hierauf in Schmalz hochgelb, jedoch nicht zu hart, nimm sie aus der Pfanne, gib noch ein Stückchen Butter mit etwas Mehl hinein, gieße Fleischbrühe zu, lasse es unter beständigem Rühren kurz aufkochen, ziehe hierauf die Sauce mit Eigelb, Rahm und etwas Citronensaft ab und gieße die Sauce an das angerichtete Fleisch.

505. Einen Kalbskopf ganz zu bereiten.

Ein sauber gepuzter, gebrühter Kalbskopf wird über Nacht in frisches Wasser gelegt und den folgenden Tag auf der untern Seite der Länge nach aufgeschnitten, dann werden die Kimbackentknochen und die Zunge herausgelöst, die vordern Teile des Nasenbeines herausgehauen, die Augen ausgestochen und die Ohren gut gereinigt. Hierauf wird der ganze Kopf in eine Serviette gebunden und in Salzwasser und Fleischbrühe mit Suppengrünem, Gelbrüben, Zwiebeln, Thymian und Basilikum unter fleißigem Abschäumen weich gekocht. Beim Anrichten wird der Kopf vorsichtig auf die Schüssel gelegt, auf der Stirn der Länge nach aufgeschnitten, die Hirnschale herausgenommen, das Hirn mit Salz und Pfeffer gewürzt, die Haut wieder behutsam darübergezogen und der Kopf mit der in Scheibchen geschnittenen Zunge, einigen Krebschwänzchen und frischer Petersilie verziert, und mit einer Krebs-, Champignons- oder Bechamellausauce zu Tisch gegeben.

506. Kalbskopf en tortue.

Ein schöner Kalbskopf wird gut gepuzt, ausgebeint und in Wasser ohne Salz abgebrüht, aus der Brühe genommen und über Nacht in kaltes Wasser gelegt, damit das Fleisch eine schöne weiße Farbe bekommt. Hierauf gibt man 90 Gr. Butter in eine Kasserolle, fügt grob geschnittene Zwiebeln, Gelbrüben, Lauch, Sellerie, Vorbeerblätter, Citronenscheibchen und ganzen Pfeffer hinzu und läßt es gut dämpfen, gießt Fleischbrühe, Wein und Essig dazu und läßt in diesem Sude den ausgelösten Kalbskopf, das Hirn und einige Kalbsmilchen kurz aufkochen, nimmt sodann alles aus dem Sude und stellt es in Fleischbrühe warm. Unterdessen wird etwas Mehl mit Butter schön braun geröstet, mit dem Sude aufgefüllt, gut gewürzt, je 1 Glas Rotwein und Madeira zugefetzt und diese Sauce noch etwas gedämpft. Der abgelöste Kalbskopf, das Hirn und die Kalbsmilchen werden sodann in schöne Stückchen geschnitten, in die Mitte einer Schüssel gelegt, die Sauce darübergegossen, mit Klößchen, spanischem Brot, Trüffeln, Champignons, hartgekochten und in schöne Scheibchen geschnittenen Eiern und kleinen sauren Gurken verziert.

507. Gebrühter Kalbskopf in einer Speckfauce.

Ein schöner Kalbskopf wird gut gereinigt, abgebrüht und, mit Wein, Essig und Wasser zu gleichen Theilen, ans Feuer zugesetzt, der Sud mit Salz, Lorbeerblatt, einer ganzen Zwiebel, Petersilie, Lauch und Sellerie gewürzt und der Kalbskopf unter fleißigem Abschäumen gut weich gekocht. Unterdessen röstet man einen starken Kochlöffel voll Mehl mit einem Stückchen Butter schön gelb, dämpft darin 60 Gr. in kleine Würfel geschnittenen Speck und eine fein geschnittene Zwiebel, gießt ungefähr $\frac{1}{4}$ Liter von der Kalbskopfsbrühe und ebensoviele Fleischbrühe zu, fügt noch ein paar Citronenscheibchen, 1 Eßlöffel voll Kapern und 30 Gr. gebräunten Zucker bei und läßt die Sauce noch einige Zeit dämpfen. Der ausgelöste Kalbskopf wird nun in eine Schüssel gelegt und die Sauce darüber gegossen.

508. Kalbskopf in pikanter Sauce.

Der abgebrühte und ausgebeinte Kalbskopf wird sauber geputzt, in drei Finger breite, viereckige Stückchen geschnitten und 2 Stunden in dem bekannten Sud langsam weich gekocht. Unterdessen wird eine feine braune Sardellenfauce mit Madeira zubereitet, der geschnittene Kalbskopf und das ebenfalls in Stücke geschnittene Hirn in eine Schüssel gethan, die Sauce darübergegossen und der Kopf angerichtet.

509. Gebackener Kalbskopf.

Der abgebrühte und ausgebeinte Kalbskopf wird wie Ochsenfleisch abgekocht, wenn er halbweich ist, aus der Brühe genommen, die Hautseite mit zerlassener Butter bestrichen, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Schmalze schön gelb gebacken. Vor dem Auftragen beträufelt man den Kalbskopf mit Citronensaft oder belegt ihn mit Citronenscheibchen. Hirn und Zunge können mitgebacken werden.

510. Grillierter Kalbskopf.

Der weichgekochte und ausgelöste Kalbskopf wird in schöne Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Weckmehl umgewendet und in heißem Schmalze gebacken. Beim Anrichten verziert man den grillierten Kalbskopf mit gedämpfter Petersilie und gibt ihn als Beilage zu Gemüse.

511. Aufgezogener Kalbskopf.

Das Fleisch vom weichgekochten Kalbskopf wird in Scheibchen geschnitten, welche schichtenweise in eine mit Butter bestrichene Aufzugform gelegt werden. Zwischen jede Schicht wird Salz und Pfeffer und in Butter gedämpftes Weckmehl gestreut, über die letzte Schicht

noch etwas Citronensaft geträufelt, Fleischbrühe zugegossen und aufgekocht.

512. Gefochtes Kalbshirn.

Das Kalbshirn wird, nachdem es längere Zeit in frischem Wasser gelegen hat, rein abgehäutet, hierauf in Wasser mit Essig und Salz abgekocht. Man bereitet sodann eine weiße oder auch braune Sauce und richtet das Hirn in dieser an.

513. Gebackenes Kalbshirn.

Das vorher gewässerte Kalbshirn wird abgehäutet mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Weckmehl umgewendet und in Butter gebacken.

514. Auf andere Art gebackenes Kalbshirn.

Verrühre 3—4 Eßlöffeln voll Mehl mit einem Eßlöffel Provençeröl und 3 Eßlöffeln warm gemachtem Wein zu einem Teig, salze ihn und verarbeite ihn gut, mische dann das abgehäutete Hirn darunter, backe es in Schmalz und trage es recht warm auf.

515. Kalbshirn mit Brot.

Das gewässerte und abgehäutete Kalbshirn wird in einem irdenen Topf mit Wasser zum Feuer gesetzt, eine geschnittene Zwiebel, ganze Petersilie und Salz beigelegt und langsam abgekocht. Ist das Hirn weich, wird es mit dem Schaumlöffel aus der Brühe genommen, auf eine Platte gelegt, fein geschnittene Petersilie, etwas Pfeffer und Ingwer darüber gestreut. Hierauf wird eine gute Hand voll geriebenes Brot in Butter gedämpft und dieses über das angerichtete Kalbshirn geschüttet.

516. Frikassiertes Kalbshirn.

Für 4 Personen nimmt man 2 schöne Kalbshirne, legt sie in frisches Wasser, häutet sie ab, läßt sie in Salzwasser etwas kochen und schäumt sie wieder heraus, dünstet nun in einer Kasserolle 60 Gr. Butter mit einem Kochlöffel voll Mehl, gießt etwas Fleischbrühe zu, träufelt den Saft einer halben Citrone hinein, fügt noch klein geschnittene Citronenschale, etwas Muskatnuß und Ingwer hinzu und läßt es unter beständigem Umrühren etwas aufkochen, legt das Hirn hinein und kocht es zugedeckt noch $\frac{1}{4}$ Stunde. Die Sauce wird mit 2 Eigelb und etwas Rahm abgezogen und das Frikassée vor dem Auftragen mit gedämpfter Petersilie verziert.

517. Frikassée von Kalbsmilchen (Kalbsbrieschen).

Man dämpfe die blanchierten, gereinigten und in fingerdicke

Scheiben geschnittene Kalbsmilchen, nachdem sie gesalzen sind, in etwas Butter auf gelindem Feuer unter öfterem Umschwingen 10 Minuten lang, bestäube sie sodann mit Mehl, träufele etwas Citronensaft hinzu und ziehe das Frikaffee mit Eigelb und Rahm ab.

518. Gebackene Kalbsmilchen.

Dieselben werden wie gebackenes Kalbshirn zubereitet.

519. Kalbsherz.

Das Kalbsherz wird einigemal gewaschen, gut abgehäutet und das Fett davon entfernt. Hierauf wird es gespalten, mit einigen Speckstreifen gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut und in zerlassener Butter langsam weich gebraten, der kurz aufgekochten Sauce wird etwas Wein zugesetzt und das Herz damit begossen.

520. Gebackene Kalbsleber.

Die Leber wird gewaschen, abgehäutet und in nicht zu dicke Scheiben geschnitten, diese in Mehl umgewendet, mit Pfeffer und Salz bestreut und in zerlassener Butter auf beiden Seiten rasch gebacken. Beim Auftragen belegt man die gebackene Leber mit Citronenscheibchen.

521. Gebackene Leber auf Wiener Art.

Bereite die Leber, wie eben angegeben, vor, schneide sie in ziemlich dicke Scheiben und lege diese einige Zeit in süße Milch, bringe sie hierauf in einen Seiher zum Abdrinnen, trockne sie mit einem reinen Tuche wieder gut ab, wende sie in Mehl mit Salz und Pfeffer vermengt um, bestreibe sie mit einigen verquirlten Eiern, überstreue sie mit Weckmehl und backe sie in heißem Schmalz schön gelb. Beim Anrichten wird die Leber mit frischer Petersilie verziert.

522. Kalbsleber in Sardellenauce.

Die Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet, in schöne Scheibchen geschnitten, einige Zeit in süße Milch gelegt, zum Abdrinnen in einen Seiher gebracht und gut abgetrocknet. Sodann verhakt man 60 Gr. Sardellen mit 45 Gr. Butter, etwas Petersilie und Citronenschale recht fein und mengt noch etwas Pfeffer und Nelken darunter. Die abgetrockneten Leberblättchen werden nun rasch in Schmalz gebacken, das Gebackte wird sodann darüber gegeben, mit etwas Fleischbrühe nachgefüllt und darin noch einige Zeit gedämpft.

523. Gefüllte Kalbsleber.

Die Leber wird gewaschen, abgehäutet und sodann in dünne Blättchen geschnitten, die aber alle am untern Teile zusammenhängen

müssen. Verhacke sodann 60 Gr. frischen Speck mit etwas Petersilie und Majoran recht fein, röste 1 Kochlöffel voll Weckmehl mit einem Stückchen Butter schön gelb, menge das Gehackte darunter, thue es dann in eine Schüssel, füge Salz, Pfeffer und Nelken bei, mische unter die Masse noch 4 Eßlöffel voll süßen Rahm und 3 Eigelb, fülle sie zwischen die Blättchen, drücke die gefüllte Leber fest zusammen und umbinde sie mit einer feinen Kordel, lege sie hierauf in eine Kasserolle und lasse sie in frischer Butter schön gelb backen. Beim Anrichten werden Citronenscheibchen darauf gelegt.

524. Gespickte Kalbsleber.

Eine frische Kalbsleber wird gewaschen, abgehäutet und in fingerdicke Scheiben geschnitten, die Scheibchen gespickt, mit Salz, Pfeffer und Mustatnuß gewürzt, mit Mehl bestäubt, in eine Kasserolle mit zerlassener Butter gelegt und gebacken. Sind die Scheibchen gelblich gebacken, so bestreut man sie mit gehacktem Speck und Zwiebeln, gießt etwas Fleischbrühe, Wein und Citronensaft zu und läßt die Leber noch kurz dämpfen. Man richtet sie mit der durchgeseihten Sauce an.

525. Geröstete Kalbsleber.

Schneide die vorbereitete Kalbsleber feinblättrig, mache Schmalz oder Butter heiß, gib die Leber mit fein geschnittenen Zwiebeln hinein, streue etwas Mehl darüber, röste sie unter beständigem Umrühren rasch gelb, salze sie, gieße etwas Fleischbrühe und Wein zu und trage sie sogleich auf.

526. Kalbszunge.

Die Kalbszunge wird in gleicher Weise wie die Ochsenzunge zubereitet.

527. Kalbszunge in pikanter Sauce.

Die Zunge wird abgekocht, abgezogen, in Scheibchen geschnitten, die man in einer braunen Butterauce mit Wein, Sardellen und Kapern noch kurz aufkocht, und mit Klößchen zu Tisch gegeben.

528. Gebackene Kalbszunge.

Die abgekochte und abgezogene Zunge wird in Scheibchen geschnitten, mit zerlassener Butter bestrichen, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Weckmehl gewendet, in heißem Schmalz rasch gebacken und sodann, mit Citronensaft beträufelt, angerichtet.

529. Geschwungene Kalbsnieren.

Nachdem man die Nieren in dünne Scheibchen geschnitten hat,

läßt man etwas Butter gelb werden, gibt die Nieren hinein, würzt mit Salz und Pfeffer, fügt fein geschnittene Petersilie, eine gehackte Schalotte oder Zwiebel und blätterig geschnittene Morcheln hinzu, röstet die Nieren unter fortwährendem Umschwenken rasch weich, stäubt ein wenig Mehl darüber, gießt 1 Eßlöffeln Wein, etwas Citronensaft und 3 Eßlöffel Jus zu und läßt die Nieren hiermit unter fortgesetztem Umschwenken heiß werden, aber ja nicht kochen.

530. Geröstete Nieren.

Die Nieren werden in Scheibchen geschnitten, mit Salz, Pfeffer und etwas Mehl bestreut, rasch in heißer Butter oder Schmalz mit gehackter Petersilie geröstet und, nachdem etwas Wein zugegeben ist, angerichtet. Auch kann man Rosenpaprika und Rahm beifügen.

531. Nieren schnitten.

Zerhacke vom Nierenbraten die Nieren mit Fett und Fleisch recht fein, mische 1 Ei, 1 Eßlöffel zerlassener Butter, etwas Citronenschale, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Weckmehl zu und füge, sollte die Masse sich nicht streichen lassen, noch 1 Eßlöffel Rahm bei. Schneide hierauf schöne Weckscheibchen, weiche diese kurze Zeit in kalter Milch ein, lasse sie abrinnen und bestreiche sie mit der Masse auf einer Seite fingerdick, wende sie in Ei und Weckmehl um und backe sie in schwimmendem Schmalz goldgelb. Gute Beilage zu Spinat.

532. Kalbsgekröse.

Das Kalbsgekröse muß weiß und frisch sein; man nimmt es in eine Schüssel, wäscht es öfters durch warmes Wasser und kocht es in Salzwasser weich; sodann röstet man in einem Stückchen Butter 2 Löffel Mehl hellgelb, dämpft eine geschnittene Zwiebel und Petersilie darin, gibt etwas Essig, Wein, Citronenschale und Muskatnuß zu, gießt das Wasser vom Gekröse ab, verrührt damit das geröstete Mehl recht glatt, legt das Gekröse, in Stückchen geschnitten, hinein, läßt es damit noch $\frac{1}{2}$ Stunde kochen und zieht die Sauce vor dem Auftragen mit Eigelb ab.

533. Lungenmus.

Die Kalbslunge wird gewaschen, in Salzwasser abgekocht, dann abgekühlt und fein gewiegt; hierauf wird Butter mit Mehl und gehackten Zwiebeln gedämpft, Fleisch- oder Lungenbrühe und Wein zugegossen, das Gehackte hineingegeben, gewürzt, und $\frac{1}{4}$ Stunde gekocht.

534. Ragout von Kalbsherz und Lunge.

Man schneidet von Kalbsherzen lange, dünne Schnitten, von der Lunge jedoch kleine Stückchen, röstet sodann Butter und etwas Mehl gelb, löscht mit Fleischbrühe, 1 Glas Wein und etwas Essig ab, würzt

mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, gibt das Geschnittene mit feingehackter Petersilie, 1 Lorbeerblatt und einige Citronenscheibchen hinein, läßt es aufkochen und gibt das Ragout mit Klößchen zu Tisch.

535. Kalbsgulasch.

Ein Stück vom Bug oder aus den Rippen eignet sich am besten dazu; dasselbe wird von Haut und Knochen befreit und in große Würfel geschnitten; hierauf läßt man in einer Kasserolle Butter gelb werden, gibt das leicht gesalzene Fleisch mit ziemlich fein geschnittenen Zwiebeln hinein, bestreut es mit einer Prise Paprika und deckt es zu; schüttelt es öfters hin und her, bestäubt es nach $\frac{1}{2}$ Stunde mit Mehl, gießt etwas saueren Rahm zu und läßt das Ganze noch kurz aufkochen.

536. Kalbsfüße.

Man läßt die gut gereinigten Kalbsfüße in Salzwasser weich kochen, befreit sie von den Knochen und schneidet sie in beliebige Stückchen, hierauf bereitet man eine Sauce wie zum eingemachten Kalbsfleisch, kocht die Füße noch $\frac{1}{4}$ Stunde darin und zieht sie mit Eigelb und Rahm ab.

537. Gebackene Kalbsfüße.

Sind die Füße weich und ausgebeint, so schneidet man das Fleisch in kleine Stückchen, gibt diese in einen dicken Pfannkuchenteig und bäckt sie in Butter rauch gelb. Oder man wendet die Stückchen in verquirltem Ei mit Salz und Weckmehl um und bäckt sie in heißem Schmalz gelb. Man beträufelt sie beim Anrichten mit Citronensaft und bestreut sie mit fein geschnittenem Schnittlauch.

538. Gebratene Fleischklößchen (Fritandellen) von Kalbsbraten.

Mache die Reste von Kalbsbraten recht fein, weiche 2 Milchbrötchen in Wasser ein und drücke sie wieder fest aus, röste hierauf kleinwürflig geschnittenen Speck gelb und gib ihn mit den Brötchen unter das gehackte Fleisch, dämpfe sodann einige fein geschnittene Schalotten und Petersilie in Butter weich, vermische dies mit dem Gehackten, gib 3 ganze Eier, einige feingehackte Sardellen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und eine Prise Nelken zu, forme kleine Fritandellen, wende diese in Ei und Weckmehl um und backe sie in heißem Schmalz gelb.

539. Ungarisches Kälbernes.

Man schneidet schönes Kalbsfleisch von der Schale in Würfel, dünst hierauf 2 mittelgroße Zwiebeln und Petersilie in Butter gelb, gibt die gesalzenen Würfel hinein und läßt sie damit $\frac{1}{4}$ Stunde dünsten, bestäubt sie sodann mit etwas Mehl, streut eine Prise Paprika darüber, gießt etwas Rahm und Fleischbrühe zu und läßt das Ganze zugedeckt weich dünsten; man trägt die Speise mit Klößen auf.

540. Gefüllte Kalbsohren.

Die Kalbsohren werden gebrüht, gepuzt und in Salzwasser mit Suppengrünem und Citronenscheibchen weich gekocht, hierauf in eine mit Butter bestrichene Kasserolle gesetzt und mit folgender Masse gefüllt: 250 Gr. rohes Kalbfleisch, ein Stückchen Speck, ein wenig Citronenschale, 30 Gr. Kapern und etwas Petersilie werden fein gehackt und mit 3 ganzen Eiern, Salz, Pfeffer und Muskatnuß vermengt. Dann werden die Ohren innen und, nachdem von der Fülle hineingegeben ist, außen mit Ei bestrichen, mit Weizmehl bestreut und mit etwas zerlassener Butter begossen, man gibt ein Glas Wein, Fleischbrühe, 1 Lorbeerblatt und Citronenscheibchen zu, bedeckt die Kasserolle und läßt die Ohren langsam weich dünsten. Hierauf werden Butter, Mehl und feingeschnittene Zwiebeln gelb geröstet, mit etwas Fleischbrühe gelöscht und der Ohrenbrühe zugegeben; beim Anrichten wird die Sauce mit Eigelb und Rahm abgezogen und über die Kalbsohren gegossen.

541. Ragout von Kalbsohren.

Nimm 12 gebrühte, gut gepuzte Kalbsohren mit Fleischbrühe, 1 Glas Wein, 1 Lorbeerblatt, einige Citronenscheibchen in eine Kasserolle und lasse sie weich dämpfen. Unterdessen röste 2 Kochlöffel Mehl in Butter braun, gib in feine Würfel geschnittenen Speck, 1 fein gehackte Zwiebel und Citronenschale hinzu, fülle mit der Ohrenbrühe etwas auf, lege die in kleine Stücke geschnittenen Ohren hinein, füge einige Morcheln bei, menge sie mit Salz, Paprika und Muskatnuß und richte sie mit Klößen an.

542. Kalbschinken.

Ein frischer Kalbschlegel wird rund zugeschnitten, die Haut und alle Knochenteile davon entfernt, hierauf das Fleisch mit Salz und Salpeter tüchtig eingerieben, in einen Topf gelegt, nach 24 Stunden nochmals eingerieben und 3 Tage in den Rauchfang gehängt. Soll der Schinken nun gekocht werden, so wässert man denselben über Nacht und kocht ihn unter Zuthat von Suppengrünem, Petersilie und Citronenscheibchen solange, bis derselbe sich weich anfühlt, nimmt ihn aus der Brühe, beschwert ihn und schneidet ihn kalt zu Thee oder als Beilage auf.

Von Hammelfleisch.

543. Gebratener Hammelschlegel.

Der über dem Knie abgehackte Schlegel wird tüchtig geklopft, abgehäutet, das Fett entfernt, mit Speckstreifen gespißt und 24