

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Hausfrauen-Kochbuch

Thoma, Frieda

Lahr, [1905]

b. Kalbfleisch.

urn:nbn:de:bsz:31-57335

recht heiß sein muß, wird über das Ganze gegossen und die Platte am Rand mit spanischen Brötchen belegt.

Dieses Gericht ist als Zwischenspeise ohne weitere Zugabe aufzutragen.

b. Kalbfleisch.

178. Wiener Schnitzel.

Kalbfleisch vom Schlegel wird in dünne Stücke geschnitten, 12 cm lang, 6 cm breit, alles Hautige entfernt. Die Fleischstücke werden geklopft, gesalzen und gepfeffert, in Mehl, dann in Eiweiß und Weckmehl getaucht, hübsch geformt und in Butter schön gelb gebacken.

Das Fleisch gewinnt sehr, wenn man etwas Speck mitbrät, besonders wenn es nicht paniert, d. h. nicht mit Weckmehl bestreut ist.

Man gibt Zitronenscheiben dazu.

179. Kalbskotelette I.

Die Stiele werden geschabt, das Hautige entfernt, die Kotelette geklopft, schön geformt, gepfeffert und gesalzen und, wenn man will, paniert.

Die Butter läßt man heiß werden und legt die Kotelette hinein. Während die untere Seite des Koteletts brät, muß die Pfanne, um das Anbrennen zu verhüten, von Zeit zu Zeit hin- und hergeschoben werden. Ist das Kotelett gewendet, so kommt etwas frische Butter daran. Von jetzt ab wird die Tunke öfters darübergegossen. Zitronensaft ist sehr dazu zu empfehlen, auch nimmt man gerne bohnen groß Fleischextrakt in die Tunke.

180. Kalbskotelette II.

Gelbrüben, Zwiebeln, Thymian, Salz und Pfeffer werden in Butter gedämpft, die unpanierten Kotelette darin gelbgebacken und etwas Weißwein darangeschüttet. Sie werden hierauf gepreßt und mit dieser kräftigen Tunke angerichtet.

181. Eingemachtes Kalbfleisch I (Kalbfleisch- frikassee).

Man kann dazu vom Schlegel oder von der Brust oder vom Bug nehmen. Das Fleisch vom Schlegel ist etwas trocken, aber vorteilhafter, Bug und Brust sind saftiger. Man kann das Fleisch blanchieren, d. h. ganz kurze Zeit in heißes Wasser legen, wodurch es weiß wird; doch ist das Blanchieren nicht absolut nötig, es nimmt dem Fleisch die Kraft. Hierauf wird es in Stücke geschnitten, mit etwas feinem Salz und ein wenig Pfeffer eingerieben und sogleich in einen Bratopf mit heißer Butter gelegt und etwas Mehl darübergestreut und zugedeckt. Nach kurzer Zeit werden einige Eßlöffel Fleischbrühe zugegossen, das Fleisch wird gewendet und weitergedünstet, bis es fast weich ist, wobei es aber weiß bleiben muß. Alsdann wird das Fleisch auf einen Teller herausgelegt, in den Bratopf noch ein Stückchen Butter getan und darin werden 2 Eßlöffel Mehl lichtgelb gedünstet, dann mit warmem Wasser oder mit Fleischbrühe abgelöscht, ein wenig Pfeffer, Muskatnuß, eine Zitronenscheibe, Zwiebel und, wenn nötig, Salz dazugesetzt. In dieser Tunke werden die Fleischstücke langsam weichgekocht, wobei der Topf zugedeckt bleibt. Vor dem Anrichten gießt man $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein daran. Die Tunke kann mit Eigelb und saurem Rahm abgerührt werden, das Fleisch wird in derselben zu Tisch gegeben.

NB. Die Knochen dürfen nicht mitgekocht werden, die Tunke wird grau davon. Kochzeit etwa 1 Stunde.

182. Eingemachtes Kalbfleisch II.

Es wird ein Stück vom Schlegel, Bug oder von der Brust in Fleischbrühe mit Zwiebeln, Gelbrüben, Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblatt in einen hellen Topf gelegt, zugedeckt und weichgekocht, dann herausgenommen und in Stücke geschnitten. Nun werden 2 Eßlöffel voll Mehl in einem Stück Butter lichtgelb gedünstet, mit der Brühe aufgefüllt, das Fleisch

hineingetan, etwa 5 Minuten darin gekocht und dann noch $\frac{1}{2}$ Glas Wein darangegeben. Mit Eigelb und saurem Rahm wird das Fleisch angerichtet.

Beim Warmstellen muß man den Topf in heißes Wasser stellen, damit nicht das Eigelb in der Tünke gerinnt.

183. Eingemachtes Kalbfleisch III.

Es wird Fleisch vom Schlegel, Bug oder von der Brust genommen und 10 Minuten in heißes Wasser gesteckt, damit es weiß wird („blanchiert“). Darauf wird es herausgenommen und in kleine Stücke zerteilt.

Nun läßt man ein eigrößes Stück Butter flüssig und warm werden, dünstet darin 1 starken Eßlöffel Mehl hellgelb, füllt das mit Wasser oder Fleischbrühe auf, tut Zwiebel, Pfeffer, Salz, Lorbeerblatt dazu und läßt es aufkochen. Darenin wird das Fleisch gelegt und 1 Stunde ganz langsam durchgekocht. Über Eigelb und saurem Rahm wird es angerichtet.

Nudeln, Makkaroni, Kartoffeln aller Art, Spätzlein werden dazugegeben.

184. Fleischrollen.

Kalbfleisch vom Schlegel oder Rindfleisch vom Vorschlag wird gewaschen und von allen hautigen Teilen befreit. Alsdann werden möglichst dünne, etwa handgroße Stücke davon geschnitten, wie zu Wiener Schnitzel. Die Fleischstücke werden recht geklopft und auf beiden Seiten mit etwas feinem Salz und Pfeffer eingerieben.

Geräucherter Speck und geschälte Zwiebeln, desgleichen nach Geschmack eine ausgegrätete Sardelle werden zusammen fein gewiegt und mit einem Löffel auf die Mitte der Fleischscheiben gestrichen. Die Fleischstücke werden zu Rollen jedes für sich fest aufgewickelt, dann mit einem Faden umbunden und in Mehl getaucht. In einer Bratpfanne läßt man Butter flüssig werden und brät die Fleischrollen schön lichtbraun auf

allen Seiten, wobei die Pfanne fest zugedeckt bleibt. Alsdann wird das Fleisch mit Fleischbrühe oder warmem Wasser abgelöscht und in der Brühe einige Minuten aufgekocht. Beim Anrichten werden die Fäden von den Fleischrollen pünktlich entfernt, das Fleisch wird auf eine erwärmte Platte gelegt, die Tunke wird mit saurem Rahm abgerührt und besonders angerichtet. Diese Fleischrollen eignen sich als Beigabe zu Gemüse oder neuen Kartoffeln.

185. Kalbskopf en tortue I.

Der Kopf wird abgehäutet, Zunge und Hirn herausgenommen, dann der Kopf mit kaltem Wasser beige stellt und langsam bis zum Kochen gebracht; das geschieht, um das Fleisch weiß zu machen (das sogenannte „Blanchieren“). Hierauf wird der Kalbskopf in kaltes Wasser gelegt und in kleine Stücke geschnitten.

Zwiebeln, Gelbrüben läßt man in Butter etwas anbraten, füllt mit Wasser auf, legt, wenn es kocht, die Stücke hinein und dazu Petersilie, Lorbeerblatt, Nelken, wer sie mag, Pfeffer, Salz, etwas abgeschälte Zitrone und läßt alles 1—1½ Stunde kochen. Der Kalbskopf wird, wenn er weich ist, in der Brühe aufbewahrt, die man auch als Sülze verwenden kann, wenn sie geklärt ist.

Man richtet den Kalbskopf in brauner Tunke an, die man aus Mehl, das in Butter oder Butterschmalz gebräunt wird, herstellt. Dazu tut man Madeira und Cayenne-Pfeffer. Die Tunke muß etwas dick (sämig) sein, und sämig wird sie dadurch, daß man Eigelb, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Pastetengewürz und Butter daranrührt.

Bezierzt wird die Platte mit Gurken, Oliven, harten Eiern, Champignons, Trüffeln, spanisch Brot, der Zunge und dem Hirn vom Kalb, die aber jedes für sich gekocht werden müssen.

Die Zunge wird in der Kalbsbrühe gekocht, abgehäutet und in Stücke geschnitten. Das Hirn wird blanchiert, in

frisches Wasser gelegt und, nachdem die Haut vorsichtig entfernt ist, in kochendem Salzwasser, dem man Essig beigefügt hat, 15 Minuten gekocht.

Man kann auch eine andere Tunke zubereiten: Es werden 16—18 Schalotten in Butter gedämpft und mit Wein aufgekocht. Nach $\frac{1}{4}$ Stunde kommen 2 Schöpflöffel braune Tunke daran, und die Mischung wird noch $\frac{1}{2}$ Stunde weitergekocht und durch ein Sieb getrieben, dann Paprika dazugegan. In Butter weichgedämpfte Champignons, auf die man Zitronensaft träufelt, werden vor dem Anrichten dazugegeben.

186. Kalbskopf en tortue nach Dr. Wiel II.

Der Kalbskopf wird in 2 Hälften gespalten, das Hirn herausgenommen und in mäßig gesalzenem Wasser mit 1 kg Rindsknochen, 3 Gelbrüben, 1 Selleriewurzel, 1 Zwiebel und etwas Petersilie langsam weichgekocht, etwa 2 Stunden lang. Die Haut von Kopf und Zunge wird abgeschält, beide in Stücke geschnitten und das alles wird warmgestellt.

Nun wird die Tunke gemacht.

150 g Butter läßt man in einem großen Topf zergehen, läßt 1 Eßlöffel Mehl darin anziehen und füllt mit der Brühe auf. Dann kommt der Kalbskopf hinein und die Zungenstücke sowie ein Kaffeelöffel voll Fleischextrakt, welcher vorher in einer Tasse dieser Brühe aufgelöst wird. Hierauf schneidet man das Eiweiß von 6 hartgefotenen Eiern recht fein und einige Essiggurken in Rädchen und läßt das alles noch 5 Minuten über gelindem Feuer bei beständigem Umrühren kochen. Dann kommt noch der Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone oder guter Weinessig, etwas Pfeffer darunter, wird vermengt und gleich vom Feuer genommen und hübsch garniert.

Man kann auch Trüffel, Champignons, Kapern, Moreheln, rote Kresse und Oliven dazu nehmen.

Ein Kalbskopf reicht für 8—10 Personen.

187. Kalbsherz.

Das Herz von einem Kalb wird rein gewaschen und in die Öffnungen werden Schalotten gesteckt. Nun wird ein Stück Butter in einen Topf gelegt, und wenn sie etwas aufgeköcht hat, legt man das ungesalzene Herz hinein und läßt es $\frac{1}{4}$ Stunde dämpfen. Dann wird es gesalzen. Nun tut man ab und zu ein wenig Fleischbrühe daran und begießt das Herz fleißig. Nach $\frac{1}{2}$ Stunde ist es weich.

Man bestäubt die Brühe und gibt zuletzt ein wenig Wein dazu.

188. Kalbshirn.

Es wird in kaltem Wasser beigesezt und so lange darin gelassen, bis es köcht. Dann wird es in kaltes Wasser gelegt, die Haut vorsichtig entfernt und in kochendem Salzwasser nebst etwas Essig und Lorbeerblatt 15 Minuten gekocht.

Man kann es, wenn es gekocht ist, auch noch backen. Man taucht es in Mehl, dann in Eiweiß und Reibebrot und bäckt es in Butter.

189. Brieschen I.

Brieschen werden blanchiert und, nachdem das schlechte Fleisch weggeschnitten ist, in der Mitte geteilt. Sie werden in einer mit Butter bestrichenen Bratpfanne mit Mehl gedämpft, bestäubt, darnach gesalzen und mit Fleischbrühe nach und nach aufgefüllt, schließlich ein wenig Wein dazugesetzt. $\frac{1}{2}$ Stunde Dämpfzeit.

190. Brieschen II.

Sie werden blanchiert u. s. w., der Länge nach durchgeschnitten und in Fleischbrühe gekocht. Dann wird eine Buttertunke gemacht, die man mit der Brühe verdünnt und mit Champignons zu Tisch gibt.

191. Brieschen III.

Sie werden blanchiert u. s. w., in Scheiben geschnitten, in Eiweiß und Weckmehl getaucht und in Butter gebacken.

192. Brieschen IV.

Sie werden auch mit Tomatentunke und Reis, in dem man Tomaten gekocht hat, angerichtet.

193. Kalbsbrieschenwurst.

Als Hülle wird die Kapsel einer Milz genommen, aus der aber alle Milzsubstanzen sorgfältig geschält werden; sie wird umgestülpt verwendet.

2—3 Kalbsbrieschen werden sauber gewaschen und, nachdem die Luftröhre entfernt ist, in längliche Stücke geschnitten, auf ein Kalbsnetz gelegt, mit Salz und Pfeffer, etwas feingewiegtem Selleriekraut und Zitronenschale gewürzt, aufgewickelt, in die Kapsel gefüllt, diese wird zugebunden und 1 starke Stunde in Fleischbrühe gekocht. Das hält sich im Winter gut und wird kalt aufgeschnitten oder als Einlage in Gelee verwendet.

194. Kalbslungenmus.

(Vorzüglich, besonders für Kranke.)

Eine schöne Kalbslunge samt dem Schlund wird abgezogen und gewaschen, dann wird sie in kleinere Stücke geschnitten und mit kaltem Wasser (etwa 1 $\frac{1}{2}$ l) beige stellt und darin weichgekocht. Ist die Lunge weich, so wird sie herausgenommen und feingewiegt. Sie wird wie Fleisch-Haché zubereitet. Nur anstatt Fleischbrühe nimmt man die Lungenbrühe zum Auffüllen.

Die Lunge bedarf zum Kochen viel Wasser, weil sie sehr dehnbar ist. Die Lungenstücke müssen alle im Wasser liegen, denn wenn sie oben trocken liegen, werden sie ungenießbar.

195. Gebackene Kalbsleber I.

Die Kalbsleber muß ganz frisch verwendet werden, da sie sonst der Gesundheit nachtheilig ist. Man wäscht sie, zieht die Haut davon, schneidet sie in halbfingerdicke Streifen, streut etwas gestoßenen Pfeffer darauf, taucht sie in Mehl und brät sie offen etwa 10 Minuten lang in heißgemachtem Fett (Butterschmalz) auf beiden Seiten schön gelb, nimmt sie heraus, gießt rasch 1 Glas Wein in die Pfanne, salzt die Tunke, rührt sie, bis sie sämig ist, streut feingestopenes Salz über die Leber und tut die Tunke darüber. Die Leber darf erst, wenn sie weich ist, gesalzen werden, sonst wird sie hart. Beim Anrichten 1 Eßlöffel Senf an die Tunke gegeben schmeckt gut.

Leber kann zu jedem Gemüse gereicht werden.

196. Gebackene Kalbsleber II.

Die Leber wird mit gesalzenem, ungeräuchertem Speck gespickt. 2½ Sardellen mit Zwiebeln fein gewiegt und saurer Rahm darübergestrichen. Die Leber wird im Backofen schön gelb gebraten und die sich ergebende Tunke darübergegossen.

197. Leber zu backen III.

Man nimmt am besten frische Kalbsleber, wäscht sie und zieht die Haut ab. Die Leber wird in dünne Scheiben geschnitten und eine Weile in Milch gelegt, damit das Blut herauszieht. Hierauf wendet man sie im Mehl um, bäckt sie rasch in heißem Fett, bestreut sie mit feinem Salz und gießt ½ Glas Wein daran.

c. Hammelfleisch.**198. Hammelkotelette I**

sind am besten auf dem Roß gebraten, sie müssen innen roh sein und werden nicht paniert.