

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Diätetisches Koch-Buch

Wiel, Josef

Freiburg, 1873

Kalbsklops.

urn:nbn:de:bsz:31-56696

zu letzteren auch anderes Kalbfleisch (versteht sich nur in quergeschnittenen Stücken) verwenden kann und dass erstere nur geklopft, letztere dagegen meistens noch gehackt werden. Durchschnittlich macht man die Wiener Schnitzel etwas pikanter als die Coteletten, namentlich durch einen Zusatz von zerhacktem Speck.

Gerollte Kalbfleischschnitten (Kalbsrouladen), aus der Nuss bereitet, tüchtig geklopft, mit einer mässig gewürzten Farce belegt, reihen sich als gute leicht verdauliche Speise den Coteletten an.

Eingemachtes Kalbfleisch. Dem Umstande, dass eingemachtes Kalbfleisch bislang und allgemein als Reconvalescentenspeise verordnet wird, mag es wohl zuzuschreiben sein, dass diese Speise bei weitem in den meisten Kochbüchern, ganz gegen die gewöhnliche Uebung, mit einer lobenswerth mässigen Menge Würzen und dazu mit lauter milden zu machen gelehrt wird, so zwar, dass der Arzt ohne Weiteres in jedem Hause diese treffliche Speise den Reconvalescenten verordnen darf.

Fricandeau — ein gespicktes Stück Kalbsschlegel, zwischen Speckschnitten gedämpft, dazu eine stark gewürzte Mehlsauce — kann nie als diätetische Speise dienen.

Kalbsklops wird nach den bekannten Regeln (S. 43) zubereitet.

Kalbzunge ist sehr zart und nicht besonders fett, eignet sich deshalb vorzüglich für den Tisch des Magenkranken. Am zuträglichsten ist sie schwach gesalzen und geräuchert, muss aber jedenfalls recht weich gekocht werden. Für die Gelées gibt es wenige Einlagen, welche so schmackhaft und so gesund sind wie Kalbzunge quer in dünne Scheibchen zerschnitten.

Kalbsherz wird in der Regel mit Speck ausgefüllt und ausserhalb gespickt, besser am Spiess als in der Pfanne gebraten. Das Spicken ist bei einem so fettarmen Gebilde nöthig; ohnedem wäre es von fadem Geschmack.

Das Kalbsherz ist zwar zarter und deshalb leichter zu verdauen, als das Rindsherz; allein es gibt doch noch viel bessere und zuträglichere Speisen!

Auch von den übrigen Eingeweiden des Kalbes werden manche vortreffliche Speisen, namentlich manche s. g. Restaurationsmittel gemacht. Die Kochbücher für die „feine“ Küche haben desshalb eine Menge derartiger Recepte namentlich zu den Speisen für das hors d'oeuvre; aber auch beim ländlichen Festmahl erfreut das s. g. Voressen; endlich dienen saure Nieren u. dgl. vielfach als Gabelfrühstück für gewisse Leute und werden in manchen Gasthöfen nur unter dem Namen: „Schreiber-Eselle“ bestellt.