Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

Achter Abschnitt. Das Kalb.

urn:nbn:de:bsz:31-60983

Visual Library

Fleisch nebst etwas Zwiebel sehr fein, röste in 30 Gr. Speckwürfelchen oder süßer Butter ½ feingeschnittene Zwiebel hellgelb, mische sie nebst Pfeffer, Salz und Muskatnuß gut unter das Fleisch, feuchte es mit Fleischbrühe und Jus an. Alsdann bereite man von 6 Eiern einen Omelettenteig, siehe Nr. 1282 (Schnittlauch oder gehackte Petersilie sollte auf keinen Fall fehlen), backe je eine dünne Omelette auf einer Seite gelb, kehre sie in der Pfanne um, lege auf die Mitte einige Löffel voll gehacktes Fleisch in Form einer Wurst, schlage die beiden Seitenteile darüber zusammen, richte die Omeletten neben- und übereinander auf eine lange Platte an und serviere sie nebst heißem Bratenjus allein oder zu Gemüse oder Salat.

441. **Gewöhnliche Fleischomeletten.** Das gehackte Fleisch wird in den Omelettenteig Nr. 1282 gegeben und gut darunter gemengt. Schnittlauch oder gehackte Petersilie sollte auf keinen Fall fehlen. Dann backe man hieraus dünne Omeletten, indem man sie auf jeder Seite hübsch braun werden läßt und serviere sie zu einem Gemüse oder zu Salat.

442. **Verschiedene Pasteten, Pfannkuchen** und **paniertes Huhn.** Im 17. Abschnitt finden sich zur Verwertung von übriggebliebenem Fleisch: **sauersüße** und **Fleischpastete, Küchen-** und **Blätterteigpastetchen,** im 24. Abschnitt: **Fleischpfannkuchen.**

Im Suppenhafen gekochtes Huhn paniere man nach Nr. 16.

442a. **Laubfröschchen.** Dieselben werden gleich bereitet wie Nr. 1042, nur daß gekochtes Fleisch unter die Fülle gemengt wird.

Achter Abschnitt.

Das Kalb.

1. Abteilung.

443. **Allgemeines über das Kalbfleisch.** Das Kalbfleisch ist sehr wertvoll, es enthält 18 % Eiweiß und ist leicht zu verdauen, weshalb es in der Krankenküche sehr geschätzt wird. Ebenso verbindet es sich leicht mit andern Fleischarten, Eiern ꝛc., was die Zubereitung vieler feiner Gerichte ermöglicht. — Auch hier gilt, was

beim Ochsenfleisch erwähnt wird, daß mehr auf gute Qualität, als auf billige Ware gesehen werden soll. Gutes Kalbfleisch von Tieren von 6 bis 10 Wochen soll zart, schön weiß, mit einer Fettdecke bedeckt sein. Fehlt letztere, so wurde das Tier zu jung geschlachtet; es ist dann beim Kochen weniger ergiebig und enthält mehr Wasser und weniger Eiweiß. Ist das Fleisch stark rosa, so stammt es von einem zu alten Kalb und wird beim Kochen grau anstatt weiß.

Kalbfleisch braucht kurze Kochzeit, da es schnell weich ist.

2. Abteilung.

Zubereitung von Kalbfleisch.

444. Bestandteile des Kalbes.

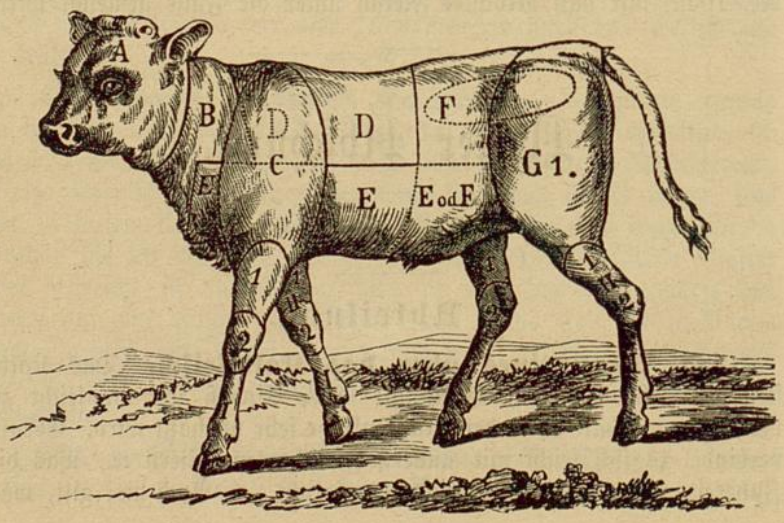
A. Kopf zerfällt in 1. Kopf, 2. Ohren, 3. Zunge, 4. Hirn.

1. Kopf wird schon gebrüht im Voraus bestellt und auf verschiedene Arten zubereitet. Die Braise oder Sud, in welcher er gekocht worden, läutert man entweder nebst Justablette zu Gallerte, oder verwendet ihn zum Anrühren der Saucen.

2. Ohren werden auf verschiedene Arten zubereitet, müssen wie Kopf zum Voraus bestellt werden.

3. Zunge, gut zum Kochen oder Braten.

4. Hirn, sehr gut, wird auf verschiedene Arten zubereitet.



B. Hals ist ein geringes Stück zum Braten, kann auch zu Ragouts genommen werden.

C. Bug ist gut zum Braten und zu épaule farcie (siehe Zubereitung), er ist ein saftiges Stück.

D. Rippenstück (Carré, Koteletten) ist der Teil des Tiers vom Hals dem Rückgrat entlang bis zum Nierstück, wird entweder ganz gebraten oder als Koteletten verwendet.

E. Brust ist gut zum Braten, Frikassieren oder Weißkochen und zum Füllen. Die Leiste wird entweder an der Brust gelassen oder zum Nierenbraten genommen.

F. Nierstück mit Filet (Lümmeli) mit oder ohne Niere, ist ausgezeichnet zum Braten, jedoch oft fett und nicht vorteilhaft beim Tranchieren. Das Filet kann auch besonders bestellt, gespickt und gebraten werden; am nützlichsten ist Nierstück, wenn es gefüllt und gewickelt gebraten wird.

G. Stotzen-Schlegel zerfällt in zwei Teile: Ober- und Unterstück.

1. Unterstück ist der äußere Teil am Stotzen, gut zum Braten und nützlich beim Tranchieren.

2. Oberstück (Bäckli, Nuß) ist der innere Teil am Stotzen, das festeste und dickeste Stück am Kalb, wird zu Frikandeau, Kalbfleischvögel, Plättlifleisch 2c. verwendet, es ist saftig und nützlich.

H. zerfällt in 2 Teile:

1. Schenkel oder Mus (Muskel) kann gebraten werden, wird aber meistens zum Kochen von Schleim verwendet.

2. Knie (Knoden) wird nebst Zusatz von Ochsenschenkelfleisch nur zum Kochen von Schleim verwendet.

I. Füße werden verschieden zubereitet, die Braise, worin sie gekocht worden, zu Gallerte oder Blond de veau verwendet. Man gebraucht die Füße wie Kniestücke ebenfalls zu Schleim für Kranke.

K. Schweif wird meistens bei Gallerte oder Jus angewendet oder am Fell gelassen.

Innere Teile: 1. Milchli, (Milchner, Milken, Brieschen) befinden sich im Hals bis zum Herz an der Luftröhre. Die Milchner: Hals- und Herzmilchner sind beide sehr gut und nicht fett, den Ochsenmilchnern, welche nur sehr klein sind, vorzuziehen.

2. Herz wird gewöhnlich gefüllt.

3. Leber, sehr fein und gut.

4. Nieren wie Leber sehr gesucht.

5. Gekröse sind sämtliche große und kleine Gedärme, welche mit einem besondern Messer aufgeschnitten und dann im Salzwasser

gut gereinigt werden, was vom Metzger geschieht. Es wird gewöhnlich mit einer Sauce gegeben. Nur vom Kalb wird Gekröse verwendet.

Die innern Teile des Kalbes sind alle sehr gesucht, besonders Milchner, Leber und Nieren; man sollte sich immer mit diesen versehen, statt sie von andern Tieren zu wählen.

445. Kalbskopf abzukochen. Tête de veau bouillie. Ungefüllter Kalbskopf mit oder ohne Sauce von einem mittelgroßen Kalb reicht für 10 bis 12, mit einem Ragout nach dem dort angegebenen Quantum für 16 bis 18 Personen. Der Kalbskopf wird gebrüht, (fleckige Stellen werden mit Citronensaft entfernt), Haut und Fleisch mit einem spitzen Messer sorgfältig von den Schädelknochen geschnitten, indem man in der Mitte über die Stirn durch das Maul einen Schnitt macht, damit das abgelöste Fleisch an einem Stück los wird; der abgezogene Kopf wird in zwei Hälften gespalten, Zunge und Hirn herausgenommen, die Knochen zu kleinen Stücken zerhauen gebraten zu Jus verwendet, oder auch mit dem Fleisch, welches mit Citronensaft eingerieben und im Sud Nr. 50 nebst 1 Deciliter Essig vom Sieden an gerechnet während 3 Stunden gekocht, indem das Wasser den Kopf ganz bedeckt. Ist er weich gekocht, so wird er auf ein Tuch gelegt, die Ohren mit einem spitzen Messer gereinigt, auf eine gut durchwärmte, tiefe, runde Platte gelegt, Citronensaft oder einige Eßlöffel voll Essig darüber geträufelt, auch feines Salz und weißer Pfeffer darauf und darunter gestreut, eine der hier folgenden oder eine beliebige Sauce, mit der er übergossen wird, oder Ragout dazu serviert; soll er kalt serviert werden, so muß er im Sud, den man in eine Schüssel geschüttet hat, erkalten.

Ist die vorgeschriebene Sauce, die zu Kalbskopf gegeben werden soll, im Verhältnis zum Fleisch zu klein, so vergrößere man das Quantum derselben durch mehr Mehl, Butter 2c. und benütze zum Anrühren hievon von dem Sud, worin der Kalskopf gekocht worden. Weiter kann man den Sud mit einer Justablette verstärkt, mit oder ohne Gélatine zu Gallerte läutern. Er kann auch beim Kochen der grünen und dürren Gemüse verwendet werden. Ebenso kann ein kleines Quantum Kalbskopf in der Suppe gekocht werden.

Kalbskopf mit Madeirasauce. Nr. 259. Kalbskopf mit Trüffelnsauce. Nr. 256. Kalbskopf mit Champignonssauce. Nr. 255 und Nr. 269. Kalbskopf mit Kapernsauce. Nr. 252 und Nr. 266.

Folgende, wie überhaupt alle kalten Saucen, werden nicht über den warmen Kalbskopf geschüttet, sondern besonders dazu serviert:

Kalbskopf mit Vinaigrette. Nr. 287. Kalbskopf mit Mayonnaise. Nr. 290 und Nr. 293.

Ebenso können die erstgenannten kalten Saucen zu dem im Sud erkalteten Kalbskopf (auf welche Weise er saftiger bleibt), gegeben werden. Soll von erkaltetem Kalbskopf eine verzierte Mayonnaise bereitet werden, so wird nach Nr. 361 verfahren.

446. Kalbskopf à la financière. Tête de veau à la financière. Der weichgekoche Kalbskopf wird auf eine gut durchwärmte, tiefe runde Platte angerichtet und Ragoût à la financière Nr. 308 darüber geschüttet, den Rand mit dreieckigen Spanischbrötchen (s. Nr. 1008) oder Crouton Nr. 75 belegt. Ragoût toulouse Nr. 309 oder Krebsragout Nr. 310 können auch angewendet werden.

447. Gebackener Kalbskopf. Tête de veau frite à la française. Für 6 Personen 1/2 Kilogr. Der im Sud erkaltete Kalbskopf wird in Würfel geschnitten, in den Backteig Nr. 971 oder Nr. 973 getaucht und in sehr heißem Backfett Nr. 40a oder eingekochter Butter gebacken und zu Gemüse serviert.

448. Paniert gebackener Kalbskopf. Tête de veau frite à l'allemande. Für 6 Personen 625—750 Gr. Der im Sud erkaltete Kalbskopf wird in Würfel geschnitten, nach Nr. 15 mit mies-pain paniert, in sehr heißem Backfett Nr. 40a schwimmend gebacken und mit Mayonnaise Nr. 290 oder Tartare Nr. 292 zu einem Gemüse serviert.

449. Panierter Kalbskopf. Tête de veau panée. Für 6 Personen 625—750 Gr. Der im Sud erkaltete Kalbskopf wird in Tranchen geschnitten, gepfeffert und gesalzen, nach Nr. 43 mariniert, nach Nr. 15 paniert, die Tranchen in einer flachen Pfanne oder Bratenblech in flüssig gemachtes Bratenfett oder Süßbutter gelegt und auf beiden Seiten schnell gebraten; in einem heißen Ofen genügen 7 bis 10 Minuten.

Panierter Kalbskopf kann als Gemüsebeilage dienen, oder auch mit Jus oder einer andern Sauce serviert werden.

450. Salat von Kalbskopf. Salade de tête de veau. Für 6 Personen 750 Gr. Der im Sud erkaltete Kalbskopf wird in Riemen geschnitten, mit feingeschnittener Zwiebel, Essig, Öl, Pfeffer und Salz vermengt, mit feingeschnittenem Schnittlauch bestreut.

451. Gefüllter Kalbskopf. Tête de veau farcie. Für 36 bis 40 Personen. Der Kopf wird samt dem Fell gebrüht, nachdem

die Haare weggeschabt worden. Nun schneide man ihn unter dem Kinn auf, nehme die Zunge heraus, schneide das Fleisch samt der Haut sorgfältig von dem Knochen, damit dasselbe an einem Stück bleibt und nur an den Augen eine Öffnung entsteht; dann wird das Fleisch auf ein Tuch gelegt, die Hautseite nach unten, Fleischseite nach oben, die obere Seite mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit Citronensaft oder Essig beträufelt, auf die Augenöffnungen 2 hartgekochte Eier gelegt, und der Kopf mit folgender Farce gefüllt: Man hacke 1½ Kilogr. abgehäutetes Kalbfleisch, 1½ Kilogr. sehr fettes Schweinefleisch nebst 10 Schalotten sehr fein, menge darunter 4 in kaltem Wasser eingeweichte und wieder gut ausgedrückte 5 Cts.-Wecken, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, gestoßene Nelken, 1 Kaffeelöffel voll geschabte Selleriewurzel und Rotgelbrüben, 4 bis 5 Eier.

An die Stelle der ausgeschnittenen Kopfknochen kommt die Farce. Die beiden auseinander gelegten Kinnteile werden darüber zusammengelegt, sowie auch das Maul; auf die noch offene Seite am Hals nähe man eine große Kalbfleischtranche; dann reibe man den Kopf mit Citronensaft ein, belege eine Serviette mit ½ Kilogr. feingehacktem Nierenfett, streue Salz darauf, binde den Kopf hinein und gebe ihn in den siedenden Sud Nr. 50 und koche ihn in 4—5 Stunden. Endlich bereite man eine beliebige weiße, braune oder gelbe Sauce, z. B. Kapern-, Rahm-, Trüffel-, Estragon-, Senf-, Austern-Sauce, Normandaise, Hollandaise, siehe 4. Abschnitt, oder auch beliebigen Ragout, gieße sie auf eine runde, tiefe Platte, lege den Kalbskopf, welcher aus dem Tuch genommen, von Faden und Nierenfett befreit worden ist, darauf, verziere den Rand der Platte mit Spanischbrötchen, s. Nr. 1008, oder Croutons Nr. 75 und serviere ihn sehr heiß.

Zum Füllen kann die Farce Nr. 111 oder 112 gewählt werden.

452. Kalbsohren abzukochen. Oreilles de veau bouillies. 1 Paar Ohren von einem großen Kalb reicht für 3 bis 4 Personen mit oder ohne Sauce gegeben. 2 Ohren in einem Ragout reichen für 4 bis 6 Personen. Es ist notwendig, die Kalbsohren einige Tage zuvor zu bestellen. Sie werden mit Citronensaft eingerieben und nebst dem Saft einer Citrone und einigen Eßlöffeln voll Essig im siedenden Kalbskopfsud Nr. 50 während 3 Stunden gekocht und im heißen Sud stehen gelassen bis zum Gebrauch. Vor dem Anrichten lege man sie auf ein Tuch, kratze sie mit einem Messer auf der innern Seite aus, lege um die Spitze herum den Rand 2 Cm. breit zurück und ciseliere sie, d. h. mache mit einer scharfen Schere 2 Mm. auseinander 1 Cm. tiefe Schnittchen hinein, ungefähr

wie Papiermanchettes Nr. 95, ohne den Rand durchzuschneiden. Dann stelle man sie auf eine gut durchwärmte, tiefe runde Platte nebeneinander und serviere sie mit einer beliebigen oder mit einer der hier folgenden, passenden Sauce, welche man darüber gießt, z. B. Kalbsohren mit Tomatessauce Nr. 286, mit Sauce à la normande Nr. 284 oder mit Olivensauce Nr. 254.

Die Platte kann auch mit abgekochten Krebsen Nr. 312 verziert werden. Die Füße und Fühlhörner werden denselben ausgebrochen, Scheren und Schwänze gelassen. Die Schwänze kommen gegen den Mittelpunkt der Platte zu liegen, die Scheren auswärts auf den Plattenrand; zwischen jedem Krebs ein Oeuf poché Nr. 162. Dies bei jeder beliebigen Art Kalbskopf oder Kalbsohren.

453. Kalbsohren à la financière. Oreilles de veau à la financière. Für 6 Personen 2 Ohren und stark die Hälfte des angegebenen Ragouts. (S. Nr. 308.)

454. Gefüllte Kalbsohren. Oreilles de veau farcies. Für 6 Personen. 3 Kalbsohren fülle man mit der Farce Nr. 111 von 250 Gr. Schweinefleisch, nähe sie zu, koche sie im siedenden Sud während 3 Stunden, entferne den Bindfaden und serviere sie mit den verschiedenen Saucen oder Ragouts wie obige.

Sie können auch paniert und gebacken, mit Jus oder Mayonnaise oder andern kalten Ölsaucen serviert werden.

455. Paniert gebackene Kalbsohren. Oreilles de veau frites. Die Kalbsohren werden nach Nr. 451 abgekocht, ciseliert und kalt gestellt, in einer Marinade zu Backsachen Nr. 43, welche nicht bis zu dem geschnittenen Teil reichen sollte, ½ Stunde stehend gelassen, dann nach Nr. 15 mit mies-pain paniert und in einer tiefen Pfanne stehend gebacken; die eingekochte Butter oder Fett muß über den Ohren zusammengehen. Alsdann werden sie aufgetragen und Mayonnaise Nr. 290, Tartare Nr. 292 oder beliebige kalte Ölsauce dazu serviert. Nach Belieben können sie mit gebackener Petersilie garniert werden.

456. Kalbszunge abzukochen. Langue de veau bouillie. 1 Zunge von einem großen Kalb für 3 Personen. Eine frische Kalbszunge wird 2½ bis 3 Stunden nach Nr. 47 im siedenden Zungensud nebst einigen Löffeln voll Essig oder Citronensaft oder im Suppenhafen Nr. 126 gekocht. Dann wird sie geschält, schön zugeschnitten, der Länge nach in 2 Teile geteilt und mit der dazu bestimmte Sauce begossen, oder sie wird in hübsche Tranchen geschnitten und eine der folgenden Saucen, bei welchen beim Anrühren Sud verwendet wird, darunter gegossen. Kalbszunge im

Suppenhafen gekocht ist immer etwas fade, im Sud gekocht, wo auch etwas mehr Salz genommen wird, wird sie kräftiger. Übrigens koche man sie während 2 Stunden im Suppenhafen und hernach noch 1 Stunde in Wein, Essig und Salz samt Garnitur.

Kalbszunge mit feiner Hollandaise. Nr. 279. Kalbszunge mit gewöhnlicher Hollandaise. Nr. 280.

457. Kalbszunge mit maître d'hôtel. Langue de veau au maître d'hôtel. Man bereite maître d'hôtel Nr. 297 von 30 bis 60 Gr. süßer Butter. Die Zunge koche man nach Nr. 456, richte sie auf eine durchwärmte Platte über maître d'hôtel an, welche man nach Belieben auch auf die Zunge legen kann.

Man kann auch maître d'hôtel lié Nr. 277 anwenden.

Kalbszunge mit Pfeffersauce. Nr. 261. Kalbszunge mit Senfsauce. Nr. 270.

458. Kalbszunge mit Ragoût toulouse. Langue de veau en ragoût toulouse. 1 Zunge reicht für 6 Personen nebst der Hälfte des dort angegebenen Ragout. (Siehe Nr. 309.)

459. Kalbszunge mit Champignons. Langue de veau aux champignons. Man koche die Zunge nach Nr. 456, bereite eine braune Sauce Nr. 247 von 30 bis 45 Gr. Mehl und ebenso viel Butter oder eine Süßbuttersauce Nr. 250, verwende den Saft von einer kleinen Büchse Champignons Nr. 305 beim Anrühren der Sauce, koche vor dem Anrichten die Champignons in der passierten Sauce auf und richte sie über die Zunge an.

460. Gespickte Kalbszunge. Langue de veau lardée. Für 6 Personen werden 2 Kalbszungen nach Nr. 456 1½ Stunden gekocht, dann geschält, gespickt, mit ein wenig Salz bestreut und nebst Butter, Speckscheiben und Bratengarnitur während 1 Stunde zugedeckt gebraten, indem man, sobald die Zwiebeln gelb sind, von Zeit zu Zeit ein wenig Wasser, Wein oder Essig abwechselnd zugießt; dann nimmt man die Zungen heraus, stellt sie mit etwas Fond begossen zugedeckt zur Wärme; der übrige Fond wird mit so viel Fleischbrühe, Zungensud oder Wasser als man Jus gebraucht, aufgekocht, passiert, entfettet und mit den Zungen serviert, welche man auf eine gut durchwärmte Platte anrichtet. Gespickte Kalbszunge kann auch als Gemüsebeilage dienen, indem man sie tranchiert und schuppenförmig innerhalb des Randes auf demselben herumlegt.

461. Gefüllte (farcierte) Kalbszunge. Langue de veau farcie. Für 5 Personen. Die nach Nr. 456 weichgekochte Zunge wird der Länge nach halbiert, auf beiden Seiten gepfeffert und ge-

salzen. Von 250 Gr. fettem Schweinefleisch bereite man die Farce Nr. 111, teile sie in zwei gleiche Teile, belege jede Hälfte der Zunge damit in der Art, daß sie zwei ganze Zungen bilden, paniere sie sorgfältig auf beiden Seiten nach Nr. 15 und brate sie in süßer Butter oder Bratenfett auf beiden Seiten im heißen Ofen, gieße auf die dazu bestimmte Platte heißen Bratenjus, lege die Zungen darauf und serviere sie.

462. Hirn abzukochen. Cervelle de veau bouillie. Für 6 Personen 3—4 Hirne. Man lege sie einige Zeit in laues Wasser, um sie häuten zu können. Hernach werden sie 5 Minuten im siedenden Sud Nr. 49 gekocht, bis zum Anrichten darin liegen gelassen und mit einer der folgenden Saucen serviert:

Mit schwarzverbrannter Buttersauce, Nr. 295, Olivensauce Nr. 254, Jussauce Nr. 248, Champignonssauce Nr. 255 oder 268, Kapernsauce Nr. 252 oder 266, Tomatensauce Nr. 286, Cornichonssauce Nr. 253, Senfsauce Nr. 270.

Hirn mit maître d'hôtel lié Nr. 277, oder es wird **maître d'hôtel** Nr. 297 auf die Hirne gelegt.

463. Hirn au gratin. Cervelle de veau au gratin. Für 6 Personen 3—4 Hirne. Die Hirne werden nach Nr. 462 gekocht, auf eine weißemaillierte oder feuerfeste Porzellanplatte, auf welcher sie serviert werden können, pyramidal angerichtet; dann bestreiche man sie auf der ganzen Oberfläche mit einer dickflüssig eingekochten Süßbuttersauce Nr. 250, träufle Citronensaft darauf, streue gehackte Petersilie darüber, dann Chapelure oder mies-pain Nr. 14, lege kleine Stückchen süße Butter darauf (im Ganzen 20 bis 30 Gr.) und backe die Hirne 15—25 Minuten in einem heißen Ofen so lange bis die Butter schäumt. Sie können mit oder ohne beliebige Sauce serviert werden, z. B. mit Zwiebeln-, Trüffelnsauce oder auch mit Bratenjus. Wird eine Emailplatte verwendet, so wird dieselbe zum Servieren in eine andere weiße Platte gegeben. Unter eine Porzellanplatte wird eine Serviette gelegt.

464. Paniertes Hirn. Cervelle de veau panée. Für 6 Personen 3—4 Hirne. Nach Nr. 462 gekochte und erkaltete Hirne schneide man sorgfältig der Länge nach in Tranchen, streue Pfeffer und Salz darüber und paniere sie behutsam mit Hilfe eines Schäufelchens nach Nr. 15; dann wird auf einem Bratenblech oder einer Omelettenpfanne Bratenfett oder süße Butter flüssig gemacht, die panierten Tranchen darauf gelegt, im heißen Ofen oder auf dem Herd auf beiden Seiten schnell gebraten, indem man sie einmal sehr

sorgfältig umkehrt, damit sie nicht brechen. Man serviere paniertes Hirn zu Gemüse, zu Salat oder auch allein; bei den beiden letzten Zubereitungen gibt man Bratenjus dazu.

465. Gebackene Hirnschnitten. Croutons de cervelles. Für 6 Personen werden 2 Kalbshirn gehäutet, feingehackt, mit 30 bis 50 Gr. süßer Butter oder Speck, 1 Löffel feingehackter Petersilie und 1 eingeweichten und ebenfalls gehackten Milchbrötchen verdämpft, 1—2 Eier, Salz, Pfeffer und etwas Citronensaft darunter gemischt. Nun werden 4—5 ein- bis zweitägige Milchbrötchen in ½ Cm. dicke Scheiben geschnitten, mit Eiweiß bestrichen, mit der Hirnfülle belegt, wieder mit Eiweiß überpinselt, mit mies-pain Nr. 14 bestreut und schwimmend in sehr heißer Butter gebacken. Sie werden einmal sehr sorgfältig umgewendet, damit die Fülle nicht abfällt. Es ist dies eine hübsche Platte, sowie ein ausgezeichnetes Gericht und wird zu einem saftigen Gemüse serviert.

466. Hirnpudding. Pouding aux cervelles. Für 6 Personen. 1—2 Kalbshirn werden in laues Wasser gelegt bis man sie häuten kann. Dann werden 2 in etwas Wasser eingeweichte Milchbrötchen oder 80—100 Gr. Brot samt dem Hirn feingehackt, 30—40 Gr. süße Butter schaumig gerührt, 4 Eigelb, eins nach dem andern damit vermengt, das Verwiegte zugefügt, sowie auch das nötige Salz, eine Prise Pfeffer, etwas Muskatnuß, feinverwiegte Petersilie oder Schnittlauch, 30 Gr. feingeschnittene Speckwürfel und der Saft einer halben Citrone zugefügt, alles recht gut zusammen verrührt und zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß leicht darunter gezogen. Nun wird die Masse in die mit Butter ausgestrichene und mit feinem Paniermehl ausgestreute Puddingform gefüllt und 1½ Stunden im Wasserbad Nr. 62 gekocht. Er wird sorgfältig auf eine warme Platte gestürzt und mit einer Sauce aux fines herbes Nr. 272 oder auch allein zu einem saftigen Gemüse serviert.

467. Hirnküchlein. Fritures aux cervelles. Für 6 Personen werden 2 Kalbshirn einige Zeit in laues Wasser gelegt, bis man sie häuten kann. Nun wird ein Omelettenteig von 75—100 Gr. Mehl, 2 Eiern, Salz, schwach 2 Deciliter Milch und etwas feingeschnittenem Schnittlauch oder Petersilie bereitet und das in etwa 1 Cm. große Würfelchen geschnittene Hirn hineingegeben. Dann wird Backfett Nr. 40a rauchheiß gemacht, mit einem Löffel von der Masse hineingelegt und hübsch braun gebacken. Der Löffel wird vor jeweiligem frischen Einfüllen ins heiße Fett

getaucht. Die Küchlein werden zu Salat oder zu einem saftigen Gemüse serviert.

468. Gebratenes Halsstück. Nuque de veau rôtie. Für 6 Personen 1—1¼ Kilogr. Der Hals wird ausgebeint und nach Nr. 469 gebraten, mit Jus oder Jussauce serviert. Es ist das geringste Stück am Kalb.

469. Gebratener Kalbsbug (Kalbsbraten). Rôti de veau. Für 6 Personen 1—1¼ Kilogr. Der Bug wird ausgebeint, ein wenig geklopft und auf folgende Art gebraten:

Man thue in eine Kasserolle oder Bratpfanne reichlich süße oder eingekochte Butter oder sonstiges Fett*), einige Speckscheiben und Bratengarnitur, lege das Fleisch mit Salz, Pfeffer und etwas Mehl eingerieben hinein und brate es im heißen Ofen 1 bis 1¼ Stunde, begieße den Braten fleißig mit dem Fett und kehre ihn zuweilen um. Ist er schön gelb aber noch nicht weich, so gieße man von Zeit zu Zeit ein wenig Wasser daran, damit weder Braten noch Garnitur anbrennen. Ist er fertig gebraten, so stelle man ihn auf einer gutdurchwärmten Platte zur Wärme, gieße etwas Wasser zu dem Fond, kratze mit dem Schäufelchen das Braune vom Rand und vom Boden der Bratpfanne los und lasse alles gehörig aufkochen, passiere die Sauce in eine Schüssel, entfette sie nach Nr. 30 und serviere den erhaltenen Jus zum Braten, indem man ein wenig davon darüber gießt; das Fett stelle man bei Seite und gebrauche es wieder beim Zusetzen eines andern Bratens oder verwende es bei Zubereitung der Gemüse. Liebt man einen etwas dickeren Jus, so koche man in demselben, unter beständigem Rühren, ein kleines mit Wasser angerührtes Mehl-, Maizena- oder Kartoffelmehlteiglein auf.

470. Gefüllter Kalbsbug. Epaule farcie. Für 10—12 Personen. 1½ Kilogr. ausgebeinten Kalbsbug richte man in der Weise zu, daß man durch Einschneiden und Auseinanderlegen ein breites Stück Fleisch erhält, welches man auf der Hautseite klopft, auf beiden Seiten salzt und pfeffert und das Stück dann auf eine ausgebreitete Serviette oder ein Tüchlein, Hautseite nach unten gekehrt, legt. Hierauf bereite man von 1 Kilogr. Schweinefleisch u. s. w. die Farce Nr. 111, schneide ferner Speck und eine gekochte Schweinszunge oder rohen Schinken in kleinfingersdicke und ebenso lange Stäbchen, lege einen Teil der Farce der Länge nach auf die

*) Je mehr Fett man nimmt, desto saftiger wird der Braten, jedoch entfette man den Jus und benütze das Fett bei einem andern Braten oder beim Auskochen der Gemüse wieder.

Mitte des ausgebreiteten Kalbfleisches, abwechselnd Speck und Zungenstäbchen darüber, nach Belieben geschälte Pistaches dazwischen und fahre fort, bis alles aufgebraucht ist; es soll das Ganze die Form einer kurzen dicken Wurst erhalten, schlage zu beiden Seiten das Fleisch darüber zusammen; sollte es nicht reichen, so können Kalbfleischtranchen als Decke darauf gelegt werden. Hierauf rolle man das gefüllte Fleisch in das Tuch, binde das letztere an beiden Enden fest zusammen und koche das Fleisch 2½ Stunden im Sud Nr. 47 oder in Fleischbrühe, nehme es dann heraus, löse das Tuch behutsam von dem Fleisch ab, weil es lose darin liegt, wickle es von neuem fest hinein, binde es zu und presse es über Nacht zwischen 2 Brettchen, deren oberes mit Gewicht beschwert wird. Dann löse man das Tuch ab, bestreiche das Fleisch auf der oberen Seite und neben herum mit aufgelöster dicker Glace (Justablette) Nr. 33 und lasse es so lange stehen, bis es trocken ist; man serviere es ganz oder in Tranchen geschnitten auf einer langen Platte, mit gehackter Gallerte oder Petersilie. Leider geht durch dieses Pressen viel Saft und Kraft des Fleisches verloren. Es ist deshalb zu empfehlen, dasselbe nur leicht zu pressen oder nach folgendem Rezept zu braten.

471. Gebratener gefüllter Kalbsbug. Will man den gefüllten Bug braten, so lasse man das Tuch weg, mische aber unter die Farce 3 Eier und binde den gefüllten Bug mit Bindfaden oder nähe die beiden überschlagenen Endteile zusammen und brate ihn während 2½ bis 3 Stunden. Beim Anrichten entferne man den Faden, koche den Fond mit Wasser zu Jus, entfette ihn und serviere ihn dazu.

472. Gebratene Kalbsbrust. Poitrine de veau rôtie. Für 6 Personen werden 1—1½ Kilogr. Brust, von der die Knochen sorgfältig ausgeschnitten sind, wie Bug Nr. 469 gebraten.

473. Gefüllte Kalbsbrust. Poitrine de veau farcie. Für 6 Personen 1 Kilogr. gefüllte Kalbsbrust. Man bereite die Farce Nr. 119 oder 120, von den dort angegebenen Bestandteilen und löse die dünnen Knochen sorgfältig aus, schneide, wie es sich von selbst gibt, zwischen Fleisch und Haut eine Öffnung hinein, fülle sie nur halb mit Farce, weil dieselbe im Braten aufgeht und das Fleisch sich zusammenläßt, nähe die Öffnung zu, brate sie 2 Stunden im heißen Ofen wie die andern Braten, ziehe beim Anrichten die Schnur aus, zerschneide sie sehr sorgfältig, damit die Tranchen in gefälliger Form zu Tische gebracht werden können, koche den Fond mit Wasser auf, passiere und entfette ihn und serviere den auf diese Weise erhaltenen Jus zum Braten. Kalbsbrust braucht der Fülle wegen mehr

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Zeit zum Garwerden als ein anderer Kalbsbraten, muß auch fleißiger umgekehrt und begossen werden, damit er auf der Hautseite nicht zu sehr spröde werde, was beim Tranchieren hinderlich ist. Auch wird die Fülle immer fester und schöner, wenn die Brust ungedeckt im heißen Bratofen zubereitet wird.

474. Mit Fleisch gefüllte Kalbsbrust. Poitrine de veau farcie. Zu einem Kilogr. Kalbsbrust bereite man die Farce Nr. 111 oder Nr. 112, verfahre beim Füllen und Braten wie oben, doch darf die ganze Höhlung mit Farce gefüllt sein.

475. Gebackene Kalbsbrust. Poitrine de veau frite. Für 6 Personen werden 1 bis 1¼ Kilogr. häutige, ziemlich fette Kalbsbrust in etwa 3 Cm. große Stücke geschnitten, in 1 Liter siedendem Wasser, dem Salz und Suppengewürz beigegeben wird, während ½ Stunde gekocht, herausgezogen, erkalten gelassen, nach Nr. 15 paniert und schwimmend hübsch braun gebacken. Die Brühe, die sehr kräftig und schmackhaft ist, wird zu einer Einrühr-Suppe verwendet. Noch delikater wird die Brust auf nachstehende Weise:

476. Andere Art. Die nach Nr. 475 gekochten Fleischstückchen werden in den Backteig Nr. 973 getaucht, schwimmend schön braun gebacken, abtropfen gelassen und sofort serviert.

477. Gebratenes Nierstück mit und ohne Niere. Longe de veau farcie et rôtie. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. ungefülltes Nierstück. Dasselbe wird ausgebeint, mit Pfeffer und Salz bestreut, gerollt, gebunden und wie Bug Nr. 469 gebraten, mit Jus oder Jussauce Nr. 248 serviert; es kann jedoch auch samt den Knochen gebraten werden. Nierstück ist das saftigste und kräftigste Stück vom Kalb, doch nicht so ergiebig wie z. B. Ober- oder Unterstück oder Bug. Soll die Niere mitgebraten werden, so müssen etwa 2 Kilogr. (mit der Niere gewogen), gekauft werden. Das ausgebeinte Fleisch wird dann so gerollt, daß die Niere in der Mitte ist. Beim Tranchieren soll auf jede Fleischtranche eine Nierenscheibe gelegt werden, was eine sehr feine Platte gibt. Ist man nicht Liebhaber von vielem Fett, so wird das Fett der Niere beim Tranchieren, (ja nicht vor dem Braten), weggeschnitten. Da kaltes gebratenes Nierstück besonders gut schmeckt, so ist die Restverwendung eine einfache.

478. Gefülltes und gerolltes Nierstück. Das nach dem vorigen Rezept vorbereitete Nierstück wird mit folgender Fülle gefüllt: Eine Kalbsniere wird in ihrem eigenen Fett angebraten, gehackt, mit einer in 30 Gr. Speckwürfelchen gedämpften Zwiebel, einem eingeweichten und wieder ausgedrückten Brötchen, 2 Eiern, ge-

hacktem Grüns, Salz und Pfeffer vermischt. Nun wird das Fleisch damit gefüllt oder bestrichen und je nach der Form des Stückes gerollt und gebunden oder zusammengenäht und während 1½ Stunden gebraten wie Bug Nr. 469, sorgfältig tranchiert und sofort als feines Gericht serviert.

479. Kalbslümmeli (Filet). Filet mignon, welches sich am Nierstück befindet, das feinste Sück des ganzen Kalbes, wiegt gewöhnlich ¾—1 Kilogr., reicht für 4—6 Personen und wird auf folgende Art zubereitet: Das Lümmeli wird auf der untern Seite geklopft, auf der obern Seite gehäutet und nach Nr. 71 in kurzen Reihen gespickt. Hernach wird es im heißen Ofen mit reichlich süßer Butter und Bratengarnitur (die gespickte Seite nach oben gekehrt) je nach der Größe ½ bis 1 Stunde gebraten. Während des Bratens begieße man es öfters mit dem sich daran befindlichen Fett und füge, sobald die Garnitur anfängt sich gelb zu färben, von Zeit zu Zeit etwas warmes Wasser bei, um einen schönen Jus zu erhalten. Man richte es auf eine lange warme Platte an, koche den Fond mit soviel Wasser, als man Jus haben will, auf, passiere und entfette ihn und serviere den Jus in einer Saucière dazu.

480. Gebratenes Oberstück. Rôti de veau au jus ou à la crême. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Dasselbe wird ausgebeint, tüchtig geklopft, wie Bug Nr. 469 gebraten, mit Jus, Jussauce Nr. 248, Rahmsauce Nr. 260 oder Zwiebelpüree Nr. 1150 oder Nr. 1151 serviert. Werden einige Kilogr. oder das ganze Oberstück gebraten, so wird das Fleisch selbstverständlich saftiger. Die Bratzeit ist dann aber auch eine längere.

481. Gedämpftes Oberstück. Noix de veau étuvée. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Das Oberstück wird geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, in eine Kasserolle, deren Boden mit 50 Gr. Speckscheiben und 50 Gr. süßer Butter ausgelegt ist, gegeben, auf der untern Seite gelb gebraten, dann umgekehrt, mit 2 bis 3 feingehackten Schalotten und etwas Citronenschale bestreut, vom Feuer genommen und mit dem Deckel fest zugedeckt stehen gelassen, bis es etwas Brühe gezogen hat. Dann wird ein Deciliter Fleischbrühe und einige Löffel voll Wein daran gegossen und das Fleisch auf schwachem Feuer während 1¼ bis 1½ Stunden weichgedämpft. Wenn es nötig wäre, so müßte noch etwas Wasser zugegossen werden.

Vor dem Anrichten lege man das Fleisch auf eine gut durchwärmte Platte, stelle es zugedeckt zur Wärme, passiere den Fond, entfette ihn, rühre nach Belieben ein Mehlteiglein Nr. 100

hinein, koche dasselbe mit dem abgefetteten Jus auf und schütte die Sauce an das Fleisch. Sollte alles eingebraten sein, so muß der Fond mit Fleischbrühe oder Wasser aufgekocht werden.

482. Falscher Salm. Veau en marinade oder: Saumon faux. Für 6 Personen reibe man 1¼ bis 1½ Kilogr. Ober- oder Unterstück mit 1 Eßlöffel voll Salpeter und mit Salz ein, lege es in eine Beizeschüssel, thue 1 Zwiebel, ½ Lorbeerblatt, eine schwache Handvoll Petersilie, 4 bis 6 Nelken, 1 schwacher Kaffeelöffel voll weiße Pfefferkörner, Estragon, Wachholderbeeren und nach Belieben ⅓ Citronenschale in einen Topf, gieße ¼ Liter guten Weinessig und ebensoviel Wein dazu, bringe die Beize zum Kochen und schütte sie siedend über das Fleisch, welches täglich einmal umgewendet wird, und lasse es zugedeckt an einem kühlen Ort stehen. Nach etwa 3 Tagen bringe man die Beize abermals zum Kochen, füge derselben noch etwa ¼ Liter Wasser bei, gebe dann das Fleisch hinein, koche es während 1 bis 1¼ Stunde weich und lasse es in dem Sud erkalten. Zu einer kalten Sauce hacke man Sardellen, Petersilie und Schalotten fein, menge 1½ Deciliter Provenceröl und Citronensaft darunter und richte sie über das tranchierte Fleisch an.

Nach Belieben kann man statt dieser Sauce jede kalte Ölsauce z. B. Nr. 287—294 dazu geben. Auch gibt man falschen Salm gerne warm mit Kapernsauce.

483. Frikandeau. Für 6 Personen wird 1¼ bis 1½ Kilogr. Oberstück geklopft, sauber gehäutet, ringsum hübsch mit Speckstreifchen gespickt, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Mehl bestäubt, in 125 bis 250 Gr. heiße Butter, samt Saucengarnitur Nr. 26, der nach Belieben noch 1 Citronenscheibe und kleinzerschnittenes Wurzelwerk beigemischt werden kann, gegeben und während 1 bis 1¼ Stunde weich gebraten. Nun wird das Fleisch mit Fett begossen zur Wärme gestellt. Dann gießt man zu dem entfetteten Fond 1 Kaffeelöffel Kartoffelmehl, das mit ½ bis 1 Glas Weißwein und etwas Wasser angerührt wurde, kocht die Sauce noch gut auf, seiht sie durch und gießt sie zu dem Fleisch.

484. Andere Art. Das wie oben vorbereitete Fleisch wird auf lebhaftem Feuer allseitig angebraten, mit ½ bis 1 Glas Weißwein und ½ Liter Fleischbrühe oder blond de veau übergossen und während 1¼ bis 1½ Stunden, wenn möglich im Ofen, weichgedämpft, wobei das Frikandeau öfters mit der Brühe übergossen wird. Dieser letzteren wird kurz vor dem Anrichten ein mit etwas

Wasser angerührter Kaffeelöffel Kartoffelmehl, dem einige Tropfen Zuckersyrop Nr. 98 beigemischt sind, beigegeben. Mit dieser glänzenden Sauce wird das Fleisch glasiert wie Kalbsmilchner Nr. 539.

485. Gebratenes Unterstück (Kalbsbraten). Rôti de veau. Für 6 Personen 1 bis 1½ Kilogr. Dieses ist nebst Oberstück uud Bug das ergiebigste Stück am Kalb, es wird wie Bug Nr. 469 gebraten, mit Jus oder Jussauce serviert.

486. Kalbsbraten aux fines herbes. Rôti de veau aux fines herbes. Derselbe wird ganz gleich zubereitet wie bœuf à la mode Nr. 386, was dem Kalbsbraten einen äußerst würzigen und angenehmen Geschmack verleiht. Er wird jedoch nur während 1 bis 1¼ Stunden gebraten.

487. Kalbsbraten aux fines herbes am Spieß. Für 6 Personen werden 1 bis 1¼ Kilogr. Ober- oder Unterstück leicht geklopft, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit reingehackten feinen Kräutern, wie Thymian, Majoran oder in Ermanglung Petersilie, 2 bis 3 feingeschnittenen Schalotten, nach Belieben 2 bis 3 ebenfalls feingehackte Sardellen und einigen Champignons bestreut, mit 1 Deciliter feinem Olivenöl übergossen und während 2 Stunden darin liegen gelassen, damit das Fleisch recht zart werde. Nun wird ein weißes Papier mit Butter bestrichen, das Fleisch samt den Zuthaten hineingewickelt und am Spieß während 1 bis 1¼ Stunden schön braun gebraten. Nun wird das Papier entfernt und der sehr kräftige Braten mit dem gewonnenen Jus, dem zur Verfeinerung noch ½ bis 1 Kaffeelöffel Maggi's Suppenwürze beigemischt werden kann, aufgetragen.

488. Gebratenes Kalbsrippenstück. Carré de veau. Für 6 Personen 1 bis 1¼ Kilogr. Man entferne am fleischigen Teil des Rippenstückes die Haut, spicke und brate es wie Kalbsbug (lasse aber, während es bratet, immer die gespickte Seite nach oben gekehrt), oder bereite es zu wie Frikandeau Nr. 484.

Es kann mit Tomates- oder Sauerampfer-Püree oder auch samt Jus mit einem grünen Gemüse serviert werden.

489. Kalbskoteletten zurichten. Côtelettes de veau. Für 6 Personen 6 mittlere Koteletten, 1—1½ Kilogr. Man nehme vom Rippenstück (Horücken, carré de veau), entferne den sogenannten Strähl (Knochendecke, am Rückgrat gelegen), um die Koteletten bequem schneiden zu können. Will man sie nicht dick haben, so schneide man zwischen jeder Rippe eine Kotelette ohne Bein heraus.

Das an der verlängerten Rippe sich befindliche Fleisch und Haut schneide man in der halben Höhe los und stoße es zurück, damit der Knochen halbfingerslang frei bleibe, oder schneide es ab und schabe den Knochen, so weit er bloß liegt, rein. Alsdann werden die Koteletten leicht geklopft, wieder in hübsche Form zusammengestoßen, gesalzen und gepfeffert, auf beliebige Arten zubereitet. Um eine Platte Koteletten anzurichten, lege man sie, die Knochen alle nach der gleichen Seite laufend und in die Höhe stehend, in Form einer Krone auf eine runde Platte und stecke nach Belieben an jeden Knochen eine kleine Papiermanchette von Postpapier (s. Nr. 95).

490. Kalbskoteletten*) (Côtelettes de veau) **au naturel.** Die nach Nr. 489 zugerichteten Koteletten brate man in süßer Butter oder Bratenfett auf beiden Seiten gelb. Sie müssen noch sehr saftig, doch nicht mehr blutig sein. Bratezeit 8 bis 10 Minuten je nach der Größe. Beim Anrichten lege man auf jede Kotelette ein haselnußgroßes Stück Kräuter-, oder in Ermangelung süße Butter, lege oder stelle die Koteletten, die Knochen nach oben gekehrt, in Form einer Krone auf eine runde Platte, stecke nach Belieben bereit gehaltene Manchetten Nr. 95 an die in die Höhe stehenden Knochen und gieße wenn vorrätig Bratenjus über die Koteletten. Auf den leeren Raum in der Mitte kann man ein beliebiges Püree anrichten.

491. Kalbskoteletten auf dem Rost gebraten. Côtelettes de veau sur la grille. Zugerichtete Koteletten paniere man nach Nr. 495, bestreiche sie noch auf beiden Seiten mit heiß gemachter, süßer Butter und brate sie, wie Beefsteaks, während 12—14 Minuten. Siehe Nr. 395. Sie sollen durchgebraten sein.

492. Glasierte Kalbskoteletten. Côtelettes de veau glacées. Die nach Nr. 490 zubereiteten Koteletten bestreiche man warm oder kalt auf einer Seite mit aufgelöster Glace Nr. 33 oder mit dick eingekochtem Bratenjus, oder man brate sie wie die gespickten Koteletten Nr. 494.

493. Kalbskoteletten mit Gallerte. Côtelettes de veau à la gelée. Au naturel zubereitete Koteletten werden mit aufge-

*) Um eine saftige Kotelette auf den Tisch zu bringen, ist es nötig, dieselbe in rauchheiße ausgelassene Butter oder Fett zu geben und während der ersten Minuten auf ziemlich raschem Feuer anzubraten. Durch dieses Verfahren wird das sofortige Schließen der Poren bezweckt und das Ausfließen des Fleischsaftes verhindert. Ist dies geschehen, so können die Koteletten auf schwächerem Feuer fertig gebraten werden. Auch hier gilt, was schon oft bemerkt wurde, daß bei der Zubereitung des Fleisches nie mit einer Gabel in dasselbe gestochen werden darf.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

löster Glace Nr. 33 bestrichen, angerichtet, mit Manchetten besteckt und mit gehackter Gallerte verziert, oder flüssige Gallerte darüber geschüttet, oder beides in eine Form gefüllt und, wenn fest, umgestürzt.

494. Gespickte Kalbskoteletten. Côtelettes de veau lardées. Für 6 Personen 6 mittlere Koteletten, 1 bis 1½ Kilogr. Die nach Nr. 489 zugerichteten, auf der nicht zu spickenden Seite geklopften, dick geschnittenen Koteletten werden auf einer Seite sehr dicht gespickt, mit Salz und Pfeffer bestreut, nebst Bratengarnitur Nr. 26 in heißer Butter oder Fett auf der untern Seite gelb gebraten; man gieße so viel Blond de veau Nr. 52 oder Fleischbrühe daran, bis solche darüber zusammengeht und lasse sie 1 Stunde zugedeckt kochen. Ist die Brühe zu einem kleinen Teil Jus eingekocht, so lege man die Koteletten auf einen Teller, passiere den Jus, fette ihn ab und setze ihn über das Feuer, koche ein Mehlteiglein nach Nr. 100 von 1 Kaffeelöffel voll Mehl darin auf, füge ein wenig braunen Zuckersyrop Nr. 98 bei, um der Sauce einen Glanz zu geben, doch nicht so viel, daß die Sauce süß werde davon und gieße diese Jussauce in ein Schüsselchen; dann nehme man ein Bratenblech nach der entsprechenden Größe des oder der Stücke, gieße ganz wenig von der Jussauce darauf, lege die Koteletten hinein und glasiere sie in einem sehr heißen Ofen, indem man sie bei richtiger Hitze alle 2 Minuten mit dem Saft begießt, den man öfters mit dem zurückbehaltenen ergänzt, bis die Koteletten schön goldgelb glänzend, wie Frikandeau, aussehen. Dann richte man sie an wie Nr. 490, koche den Fond mit Jus oder Fleischbrühe oder Blond de veau auf, passiere und serviere den so erhaltenen Jus dazu, oder gieße ihn unter, nicht über die Koteletten.

495. Panierte Kalbskoteletten. Côtelettes de veau panées. Für 6 Personen 6 mittlere Koteletten oder 1 bis 1½ Kilogr. Zugerichtete Koteletten salze und pfeffere man, wende sie in einem gut verklopften Ei, sowie in feinem Paniermehl*) um, stoße sie in hübsche Form zusammen, drücke sie mit einem Messer platt, lege sie nebeneinander in eine Pfanne, Kasserolle oder Bratblech, worin süße Butter flüssig, eingekochte Butter oder Fett heiß gemacht worden, brate sie auf beiden Seiten im heißen Ofen oder auf Kohlen ungefähr 7 bis 12 Minuten, je nach der Stärke der Stücke, bis sie am Knochen nicht mehr blutig, aber doch noch saftig sind. Man gieße nach Belieben heißen Bratenjus darunter, nicht darüber.

*) Sehr gut werden die Koteletten, wenn zum Panieren derselben geriebene, altbackene Milchbrötchen oder Kipfel verwendet werden.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

496. **Kalbskoteletten aux fines herbes.** Côtelettes de veau aux fines herbes. Dieselben werden gleich zubereitet wie die panierten Koteletten Nr. 495, nur daß sie vor dem Panieren mit feingehackten Kräutern wie Majoran, Thymian oder Petersilie und feingeschnittenen Schalotten bestreut werden, was denselben einen sehr angenehmen Geschmack verleiht.

497. **Kalbskoteletten en papillottes.** Zu nach Nr. 490 zubereiteten Koteletten, die inwendig noch ein wenig blutig sein müssen, bereite man folgende Farce: In flüssig gemachter Butter röste man gehackte Schalotten weiß, rühre gehackte Champignons und Petersilie dazu, füge Jus und Espagnole, oder Mehl und Fleischbrühe, auch gehacktes rohes Kalbfleisch bei und koche es dickflüssig ein, schneide zu jeder Kotelette einen ganzen Bogen weißes Papier in Herzform aus, bestreiche es so groß die betreffende Kotelette ist mit flüssig gemachter süßer Butter oder besser Olivenöl, lege Speckscheiben in die Mitte, dann die Farce und die Kotelette darauf, daß der Knochen beim spitzen Teil heraussieht, lege auf diese wieder Farce und Speck, schlage das Papier darüber zusammen und schließe die Kotelette sorgfältig ein. In das Bratenblech lege man ein mit Öl oder Butter bestrichenes weißes Papier, lege die eingewickelten Koteletten darauf, über diese wieder mit Butter oder Öl bestrichenes weißes Papier und brate sie 10 Minuten im heißen Ofen, begieße sie von Zeit zu Zeit über das oberste Papier mit Fett. Man richtet die in Papier eingewickelten Koteletten an und serviert sie. (Das Papier bleibt daran.)

498. **Kalbskoteletten** (Côtelettes de veau) **en papillottes, andere Art.** Gehacktes Brot vermenge man mit feingehackter Petersilie und feingeschnittener Zwiebel, füge Salz und Pfeffer bei, lege die Hälfte der Farce auf ein mit süßer Butter bestrichenes Papier, dann die au naturel gebratene Kotelette darauf, wieder Farce, wickle das Papier sorgfältig zusammen, brate sie wie oben und serviere Jus dazu.

499. **Kalbskoteletten** (Côtelettes de veau) **à la Macédoine de légumes** (mit gemischtem Gemüslein). Für 6 Personen 6 Koteletten oder 1 bis 1½ Kilogr. Man bereite Koteletten auf jede beliebige Art, richte folgendes Gemüse dazu: Gelb- und Rotgelbrüben werden gereinigt, in Stäbchen geschnitten, weiße Rüben und rohe Kartoffeln mit dem Apfelbohrer rund ausgestochen, Rosenkohl von den losen Blättchen befreit, Blumkohl in kleine Röschen geteilt; ferner rüste man Spargeln, von denen man die Spitzen abschneidet, junge grüne Bohnen und ausgeschotete grüne Erbsen. Man nehme gleiche Teile von jedem dieser

Gemüse, koche zuerst die gelben und weißen Rüben und Erbsen in gesalzenem Wasser mit ungefähr 30 Gr. süßer Butter nicht ganz weich, füge die andern Gemüslein bei, koche sie weiter bis alle vollends weich sind, schütte das Ganze auf ein Sieb, das über eine Schüssel gehalten wird, damit die Butter wieder gewonnen und zu anderm Gemüse verwendet werden kann. Die fertigen Koteletten richte man nach Nr. 490 an, lege in die leere Mitte die gemischten Gemüslein (Macédoine) und serviere sie mit heißem Jus übergossen.

Die Bohnen dürfen nicht mit sämtlichen Gemüslein gekocht werden, sondern in besonderem gesalzenem Wasser und werden erst dann den übrigen beigemischt.

Kalbskoteletten mit verschiedenen Pürees. In die Mitte der nach Nr. 490—496 zubereiteten und angerichteten Koteletten können nachfolgende Pürees oder Ragout angerichtet werden, bei welchen die Sauce jeweilen besonders dazu serviert wird.

Champignonspüree. Nr. 1159. Trüffelnpüree. Nr. 1158. Kartoffelnpüree. Nr. 1107. Ragout à la financière. Nr. 308.

500. Plättlifleisch. Sauté de veau. Für 6 Personen 3/4 bis 1 Kilogr. vom Oberstück ohne Knochen gewogen. Das Fleisch wird in kleinfingerdicke Tranchen geschnitten, gehäutet, auf einer Seite geklopft, mit Salz und Pfeffer bestreut und mit Mehl bestäubt. Nun werden 30 bis 50 Gr. süße Butter zerlassen, die Tranchen hineingelegt und auf ziemlich lebhaftem Feuer auf beiden Seiten hübsch angebraten. Dann werden einige Löffel Fleischbrühe oder in Ermangelung warmes Wasser zugefügt und das Fleisch während 10 bis 15 Minuten auf schwachem Feuer zugedeckt weich gedämpft. Die Fleischtranchen können auch gespickt auf gleiche Weise zubereitet werden.

501. Plättlifleisch, andere Art. Sauté de veau à la Bâloise. Die nach Nr. 500 zugerichteten Tranchen brate man in 30 bis 50 Gr. süßer Butter schön gelb, streue 30 Gr. Mehl darüber, gieße, sobald sich dasselbe ans Fleisch gehängt hat, 1/2 bis 3/4 Liter Wasser dazu und koche es zugedeckt während 1 1/2 Stunden sehr langsam; es wird allein oder zu einem Gemüse serviert.

502. Wienerschnitzel. Escaloppes de veau. Für 6 Personen 3/4 Kilogr. Fleischtranchen ohne Knochen gewogen. Wie in Nr. 500 vorgerichtete Tranchen paniere man nach Nr. 15, brate sie auf beiden Seiten einige Minuten,*) richte sie über heißen Bratenjus an oder lege sie auf beliebiges Gemüse oder Püree.

*) Sie können auch schwimmend in Backfett Nr. 40a gebacken werden, was sie sehr saftig macht.

503. Granadins. Für 6 Personen 3/4 bis 1 Kilogr. vom Oberstück ohne Knochen gewogen. Man schneide stark 1 fingersdicke gleich große Stücke, klopfe sie auf einer Seite ein wenig, spicke sie auf der andern Seite, salze und pfeffere sie und bereite sie zu wie gespickte Kalbskoteletten Nr. 494.

504. Kalbfleischvögel. Paupiettes de veau. Für 6 Personen 3/4 bis 1 Kilogr. Plättlifleisch ohne Knochen gewogen vom Ober- oder Unterstück. Man schneide schwach kleinfingersdicke Tranchen, klopfe sie auf einer Seite, bestreue sie mit Pfeffer und Salz und lege von Fülle Nr. 119, wo jedoch nur 1 Ei genommen werden darf, der Länge nach darauf. Das Fleisch lege man über der Fülle zusammen, nähe die gefüllten Vögel zu und ziehe beim Anrichten die Fäden aus.

Auf den Boden einer flachen Pfanne oder Kasserolle lege man süße Butterstückchen, Bratengarnitur Nr. 26 und Zwiebelscheiben, lege die Vögel darauf, streue Pfeffer und Salz darüber und lasse sie auf beiden Seiten gelb braten. Dann gieße man das Fett ab, streue ein wenig Mehl darauf, schütte soviel Blond de veau Nr. 52 oder schwachgesalzene Fleischbrühe daran, bis die Vögel damit bedeckt sind, koche sie eine Stunde, lasse den Jus bis auf Weniges einkochen, glaciere die Vögel im heißen Ofen, indem man sie fleißig mit dem Saft begießt, oder kehre sie auf Kohlenfeuer beständig um, bis sie schön gelb sind; dann richte man sie an, stelle sie zugedeckt zur Wärme, koche den Fond mit Blond de veau, Fleischbrühe oder Wasser und Jus auf, passiere die Sauce und schütte sie unter die Vögel. Man kann auch Jus-Sauce Nr. 248 dazu bereiten. Mit Farce Nr. 111 oder bloß mit Speck können sie auch gefüllt werden.

505. Einfachere Art. Die nach Nr. 504 zugerichteten und gefüllten Vögel werden in Mehl umgewendet, in der Bratpfanne in heißer Butter, auf lebhaftem Feuer, allseitig hübsch braun gebraten, 1 kleine Tasse warmes Wasser, Saucengarnitur Nr. 23, sowie nach Belieben 1/2 Glas Weißwein zugefügt. Nun wird die Bratpfanne zugedeckt und die Vögel unter öfterem Wenden, damit sie eine schöne Farbe erhalten, in einer Stunde weichgedämpft, auf eine warme Platte angerichtet, die Fäden herausgelöst, und mit der passierten Sauce, der nötigenfalls noch ein wenig Wasser beigefügt wird, übergossen.

506. Eingekochtes Kalbfleisch. Veau braisé. Für 6 Personen wird 1 bis 1 1/4 Kilogr. Kalbfleisch ausgebeint, mit einem reinen Tuche abgerieben und in 3—4 Cm. große Stücke geschnitten. In

einem passenden, nicht zu großen, gut verschließbaren Kochtopf wird 1 Löffel Butter oder Fett heiß gemacht, eine Lage Fleisch hineingegeben, etwas Salz, eine Prise Pfeffer, etwas feingehackte Petersilie und ebenfalls feingehackte Zwiebel darüber gestreut, 1—2 Nelken und 1 Citronenscheibe zugefügt, wieder eine Lage Fleisch, samt allen den genannten Zuthaten daraufgegeben und so fortgefahren bis alles eingefüllt ist. (Im ganzen wird ein gefüllter Eßlöffel Zwiebel und ebenso viel Petersilie gebraucht.) Dann wird der Kochtopf wo möglich in den heißen Zwischenofen gestellt und der Inhalt in $^3/_4$ bis 1 Stunde weichgedämpft. Soll das Fleisch auf dem Herd bereitet werden, so wird es auf schwachem Feuer zugedeckt gekocht.

507. Gelbgekochtes Kalbfleisch (Kalbsragout). Ragoût de veau au vin. Für 6 Personen 1 bis $1^1/_4$ Kilogr. ausgebeinte Brust samt Knochen schneide man in viereckige Stücke, brate sie auf starkem Feuer gepfeffert und gesalzen in 30—50 Gr. Butter oder Fett schön gelb, unter öfterem Rühren, streue 30—40 Gr. Mehl darüber, rühre noch so lange darin bis sich das Mehl an's Fleisch gehängt hat und gieße Fleischbrühe oder warmes Wasser und nach Belieben Wein daran (zusammen $^3/_4$ bis 1 Liter Flüssigkeit), so daß das Fleisch damit bedeckt werde. Man koche es unter beständigem Rühren auf, füge Saucengarnitur Nr. 23 bei und koche es zugedeckt langsam $1^1/_2$ Stunden. Dann richte man das Fleisch auf eine warme Platte an, koche die Sauce, wenn dies noch nicht der Fall sein sollte, zur gehörigen Dicke ein und passiere sie über das Fleisch. — Da die Brust meist fett ist, kann man auch von der Leiste, der Fortsetzung der Brust, darunter nehmen; Brust ist jedoch am saftigsten.

508. Weißgekochtes Kalbfleisch. Ragoût de veau à la bourgeoise. Für 6 Personen werden 1 bis $1^1/_4$ Kilogr. Kalbsbrust in 3—4 Cm. große Würfel geschnitten. Diese werden in $^1/_2$ Liter siedendem Wasser, dem Saucengarnitur Nr. 23 beigefügt wurde, $^1/_2$ Stunde gekocht. Nun wird Fleisch und Brühe angerichtet; eine Buttersauce Nr. 250, bei welcher die Brühe, in der das Fleisch gekocht wurde, zum Anrühren verwendet wird, bereitet, das Fleisch $^1/_2$ bis $^3/_4$ Stunde darin noch fertig gekocht und samt der Sauce auf eine warme Platte angerichtet. Einige Löffel Rahm geben der Sauce eine schöne weiße Farbe. Nach Belieben kann auch $^1/_2$ Glas Weißwein darunter gemengt werden.

509. Andere Art. Für 6 Personen 1 bis $1^1/_4$ Kilogr. Brust oder Leisten. 30—50 Gr. süße Butter werden flüssig gemacht,

die Pfanne vom Feuer genommen, das Kalbfleisch hineingelegt, Pfeffer und Salz, sowie 30 Gr. Mehl darauf gestreut und so lange gerührt, bis das Mehl sich an's Fleisch gehängt hat, dann wieder auf's Feuer gegeben, 3/4 Liter Fleischbrühe, 1 bis 2 Deciliter Weißwein dazu gegossen und unter beständigem Rühren aufgekocht, nach Belieben der Saft von 1/2 Citrone und Saucengarnitur Nr. 23 dazu genommen und 1 1/2 Stunden gekocht. Vor dem Anrichten werden einige Löffel saurer oder süßer Rahm unter die Sauce gemengt, was sie weiß und schmackhaft macht, das Fleisch auf der Platte pyramidal angerichtet, die passierte Sauce darüber gegossen und nach Belieben Citronenscheiben darum oder dazwischen gelegt.

510. Geschnätzeltes Kalbfleisch. Für 6 Personen werden 1 bis 1 1/4 Kilogr. zartes Kalbfleisch, am besten Filet oder Oberstück, von Haut und Fett befreit und in ganz dünne Blättchen geschnitten, wozu ein scharfes Messer nötig ist. In 40 bis 60 Gr. süßer Butter wird 1 Löffel fein geschnittene Zwiebel gedämpft, das Fleisch hinein gethan, Salz, Pfeffer, nach Belieben etwas Citronensaft und gehackte Petersilie zugefügt, ein schwacher Kochlöffel Mehl darüber gestreut und das Fleisch unter öfterm Wenden, auf lebhaftem Feuer, gedämpft, bis es anfängt weiß zu werden, 2 Löffel Jus oder in Ermangelung Wasser, sowie einige Löffel Weißwein zugefügt, alles noch rasch aufgekocht, auf eine warme Platte angerichtet und sofort serviert. Das Fleisch soll erst aufs Feuer gegegeben werden, wenn die Suppe serviert wird; hingegen sollen dann alle oben genannten Zuthaten bereit sein.

511. Kalbsschäuferln (Münchener Spezialität). Die Kalbsschulter, sowie das Nackenstück teilt man in schöne Portionsstücke, salzt und pfeffert sie und gibt sie mit reichlichem, gutem Bratenfett, und wie zu Julienne geschnittenem Wurzelwerk in eine passende Kasserolle. Man läßt das Fleisch erst von allen Seiten leicht Farbe annehmen, gießt dann in kleinen Zwischenpausen immer etwas Fleischbrühe oder Wasser nach, daß sich reichlich Saft bilde und dämpft das Ganze während 1 bis 1 1/4 Stunde zugedeckt weich. Die kleine Sauce wird nun mit einer Messerspitze Cayennepfeffer, etwas Citronensaft und 1 Kaffeelöffel Maggi's Suppenwürze gewürzt, samt den Gemüsen mit den „Schäuferln" angerichtet und als Beilage gutes Kartoffelpüree gegeben.

512. Kalbsfüße abzukochen. Pieds de veau bouillis. Für 6 Personen 5 bis 6 Kalbsfüße, welche gewöhnlich bestellt werden müssen. Man halbiere sie der Länge nach, reibe sie mit Citronensaft ein und koche sie 3 Stunden im Kalbskopfsud Nr. 50 oder auf folgende Art:

1 bis 1½ Liter Wasser werden zum Sieden gebracht, etwas Essig, Salz, Zwiebeln, grüne Kräuter, einige Nägeli und Pfefferkörner beigefügt, die Füße hineingegeben und während etwa 3 Stunden weichgekocht.

513. Kalbsfüße (Pieds de veau) **au naturel.** Von frisch gekochten Kalbsfüßen entferne man die Knöchlein, richte sie mit Pfeffer und Salz bestreut und mit etwas Citronensaft oder mit Essig beträufelt auf eine heiße Platte an, verziere sie mit Petersilie und serviere jede beliebige kalte oder warme Sauce dazu. (S. 4. Abschnitt.)

514. Panierte Kalbsfüße. Pieds de veau panés. Man lege die nach Nr. 512 gekochten Kalbsfüße mit Pfeffer und Salz eine ½ Stunde in Essig nebst geschnittener Sudgarnitur und decke sie zu. Hernach paniere man sie nach Nr. 15 und brate sie schnell auf beiden Seiten, damit sie nicht trocken werden; braten sie zu langsam, so werden sie mit Fett durchdrungen und die Panure fällt ab. Anstatt die Füße in Essig zu legen, können sie auch mit Citronensaft beträufelt werden.

Beim Anrichten gieße man Jus oder eine beliebige braune Sauce auf eine gut durchwärmte Platte und rangiere die Füße darauf.

515. Gebackene Kalbsfüße. Pieds de veau frits. Für 6 Personen 3 Füße. Man schneide die nach Nr. 512 gekochten Kalbsfüße in gleichmäßige Stücke, tauche sie in den Backteig Nr. 973 und backe sie schwimmend in heißem Backfett Nr. 40a oder eingekochter Butter. Sie werden zu grünem Gemüse serviert.

516. Paniert gebackene Kalbsfüße. Pieds de veau panés et frits. Für 6 Personen 3 Füße. Die Füße werden wie im vorhergehenden Rezept angegeben, geschnitten, in Mehl umgekehrt, nach Nr. 15 mit mies-pain paniert und gleich gebacken. — Sie dienen als Gemüsebeilage oder werden mit Mayonnaise oder jeder kalten Ölsauce serviert.

517. Kalbsfüße mit Kapernsauce. Pieds de veau sauce câpres. Man schneide für 6 Personen 5 bis 6 nach Nr. 512 gekochte Füße in kurze Riemlein, bestreue sie mit Pfeffer und Salz, presse den Saft einer Citrone darüber und lasse sie zugedeckt ½ Stunde stehen, indem man sie von Zeit zu Zeit untereinander wannt. Dann koche man sie während ¼ Stunde in einer braunen oder weißen Kapernsauce Nr. 252 oder Nr. 266. Man gibt Kartoffeln, Nudeln oder Reis dazu; auch kann man von Reis einen Kranz bereiten (s. Nr. 439) und die Füße in dessen Mitte anrichten.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

518. Kalbfleisch-Klöße (Knöpfli). Quenelles de godiveau. Für 6 Personen 500 Gr. Kalbfleisch vom Unterstück oder Bug, 125 Gr. abgehäutetes Ochsennierenfett, ½ gedämpfte Zwiebel oder einige Schalotten, ein 5 Cts.-Wecken, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, nach Belieben auch etwas Citronenschale oder etwas gehackte Petersilie, 2 bis 3 Eier.

Man lasse Fleisch und Nierenfett 2 Mal durch die Hackmaschine oder hacke es sehr fein, vermenge damit den in Milch oder Wasser eingeweichten und wieder fest ausgedrückten Wecken, die Zwiebel, die Gewürze und die Eier. Hierauf formiere man unter Anwendung von Mehl, das man auf ein Brett streut, runde Klöße, lege sie in siedende Fleischbrühe oder Wasser und koche sie sehr langsam darin, bis sie an die Oberfläche kommen (bei starkem Strudeln zerfahren sie); zur Probe schneide man eine entzwei und sehe ob sie durchweg die gleiche Farbe und Festigkeit hat. Man richte die Klöße pyramidal an, streue feingeschnittenen Schnittlauch oder Zwiebelröhrchen darüber, gieße 30 bis 40 Gr. sehr heiße eingekochte Butter darauf oder serviere eine beliebige weiße oder braune Sauce dazu (s. 4. Abschnitt), bei welcher man die Brühe, in der die Klöße gekocht worden sind, verwendet. Man kann sie auch in eine Gemüseschüssel anrichten und die Sauce darüber gießen.

519. Fleischklöße, andere Art. Für 6 Personen 200 Gr. Kalbfleisch, 200 Gr. Rindfleisch, 200 Gr. Schweinefleisch, 100 Gr. Brot, 1 gedämpfte Zwiebel, gehackte Petersilie, 1 bis 2 Eier, Salz, Pfeffer und Muskatnuß.

Von obiger Masse formiere man Klöße nach Nr. 518 und koche dieselben anstatt in Wasser oder Fleischbrühe in Süßbuttersauce Nr. 250 und richte sie mitsamt derselben an.

520. Netzwürstlein von Kalbfleisch. Crépinettes de godiveau. Für 6 Personen 650 Gr. Kalbfleisch vom Ober- oder Unterstück, 150 Gr. frischer Speck, oder 400 Gr. Kalbfleisch und 400 Gr. Schweinefleisch (letzteres soll ziemlich fett sein), einige Schalotten, 70 bis 100 Gr. in kalter Milch oder Wasser eingeweichter und fest ausgedrückter Wecken oder Brot, 2 bis 3 Eier, Pfeffer, Salz, Muskatnuß, 1 Schweinsnetz.

Man menge das gehackte Fleisch und Speck mit dem Brot, der fein geschnittenen und verdämpften Zwiebel, Eiern und Gewürzen, schneide von eingeweichtem frischem Schweinsnetz längliche Stücke, lege auf die Mitte eines jeden von der Fülle, schlage das Netz locker darüber zusammen, wickle Bindfaden darum, bestreiche die Würstchen ringsum mit flüssig gemachter Butter, brate sie hübsch braun entweder auf dem Rost auf beiden Seiten, in der Pfanne mit Braten-

fett Nr. 36, oder im heißen Ofen, lasse sie aber nicht zu lange, sonst werden sie trocken; beim Anrichten löse man die Fäden ab und serviere sie mit oder ohne Bratenjus zu Gemüse.

Anstatt sie in Schweinsnetz, das ziemlich kostspielig ist, zu füllen, können sie nach Nr. 15 paniert werden. Sie werden jedoch auf erstere Weise zubereitet feiner.

521. Netzbraten. Andouille de crépine. Für 6 Personen 250 Gr. Kalbfleisch, 250 Gr. Schweinefleisch, 250 Gr. Rindfleisch, 1 feingeschnittene, gedämpfte Zwiebel, 80 bis 100 Gr. Brot oder Wecken, 1 bis 2 Löffel feingehackte Petersilie, 2 bis 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, wenn vorrätig einige Tropfen Citronensaft, 1 frisches Kalbsnetz.

Die Masse wird gleich bereitet, wie bei Nr. 520 angegeben. Dann wird das in lauem Wasser eingeweichte und wieder abgetrocknete Kalbsnetz auf ein Brettchen gelegt, das Fleisch in Wurstform darauf gegeben, das Netz locker darüber geschlagen, nachdem die Fleischmasse mit der flachen Hand gut zusammengeklopft wurde, damit dieselbe beim Tranchieren hübsch fest sei. Nun wird die Wurst mit Bindfaden umbunden, in eine Bratpfanne in heiße Butter oder Fett samt Bratengarnitur Nr. 26 gelegt und während 3/4 bis 1 Stunde im heißen Bratofen, unter Zugießen von einer kleinen Tasse warmem Wasser oder Fleischbrühe gebraten und kalt oder warm serviert. Ist kein Netz vorrätig, so wird das Fleisch, wenn es in Wurstform gerollt ist, reichlich mit Paniermehl bestreut und so gebraten. Es werden dann aber nur 2 Eier genommen, da die Masse etwas fester sein muß.

522. Kurländische Fleischplätzli. Escaloppes à la courlandaise. Für 6 Personen werden 250 bis 350 Gr. Kalbfleisch, ebenso viel Schweinefleisch und 250 Gr. Rindfleisch samt 100 bis 125 Gr. eingeweichtem Brot fein gehackt oder 2 Mal durch die Fleischhackmaschine gelassen. Nun wird eine feingeschnittene, gedünstete Zwiebel, das nötige Salz, eine Prise Pfeffer, 1 Ei, 1/2 Tasse Rahm, oder in Ermangelung Milch zugefügt und alles gut miteinander vermengt. Von dieser Masse werden halbhandgroße, kleinfingerdicke, runde Plätzchen geformt und diese in einem Löffel heißer Butter oder Fett in der Omelettenpfanne auf beiden Seiten hübsch gelb gebraten. Der in der Pfanne zurückgebliebene Bodensatz wird losgekratzt, und mit einigen Löffeln Fleischbrühe oder Wasser aufgekocht und unter die Plätzli gegossen, welche zu einem saftigen Gemüse serviert werden. — Werden sie vor dem Braten noch in feinem Paniermehl umgewendet, so schmecken sie etwas weniger fein, werden jedoch bedeutend größer.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

523. Kalbfleischcroquettes. Croquettes de veau. Für 6 Personen werden 750 Gr. Kalbfleisch, 180 Gr. Ochsennierenfett, ebenso viel mit heißem Wasser angebrühtes und wieder ausgedrücktes Brot fein gehackt oder 2 Mal durch die Hackmaschine genommen. Nun wird Salz, Pfeffer, 2 Eigelb und nach Belieben 1 Löffel gehackte Petersilie oder eine mittlere, fein geschnittene Zwiebel dazu gegeben, die Masse recht gut miteinander vermengt, in fingerlange Würstchen oder Kugeln geformt und dieselben in heißem Backfett Nr. 40a paniert oder unpaniert hübsch braun gebacken. Werden sie paniert, so werden die übrigen Eiweiß hiezu verwendet. Unpaniert schmecken sie etwas feiner, sind jedoch weniger ausgiebig.

524. Kalbfleischgallerte (Sulz). Gelée de veau. Eine mittlere Form, etwa 1½ Liter haltend für 6 bis 8 Personen. Ein ungesalzenes, gebrühtes Ohr, 2 ebenfalls gebrühte Füße, 1 gesalzenes Züngli zum Garnieren, (wenn möglich ein selbst gesalzenes), 500 Gr. in kleine Würfelchen geschnittenes Schenkelfleisch, ein Stückchen ebenfalls zerschnittene Rindsleber und Sudgarnitur Nr. 24. 3½ Liter Wasser werden samt dem Ohr, den Füßen, dem Fleisch und der Leber langsam zum Sieden gebracht. Nun wird die Sudgarnitur dazu gegeben und das Ganze eine Stunde gekocht. Hernach das Züngli, welches erst ¼ Stunde mit kochendem Wasser angebrüht wurde, um das überflüssige Salz herauszuziehen, hineingelegt und alles 3 weitere Stunden langsam gekocht. Dann wird ein Tuch über ein Sieb gelegt und die Brühe hiedurch in eine breite Schüssel passiert. Dieselbe wird nun über Nacht zum Festwerden in den Keller gestellt. Das Züngli kann, nachdem der Zungenkropf abgeschnitten ist, geschält in der Brühe aufbewahrt werden, weil es hiedurch saftiger bleibt. Nun werden die Füße, das Ohr, der Zungenkropf, von welchem die Knorpeln herausgelöst werden, in Riemchen geschnitten, (Leber und Fleisch haben, weil zerschnitten, ihre Kraft der Brühe abgegeben und werden nicht mehr verwendet), mit Salz und weißem Pfeffer bestreut, nach Belieben mit einigen Tropfen Citronensaft oder Essig beträufelt, mit einigen Löffeln der ungeläuterten Gallerte befeuchtet, die Masse noch gut untereinander gemengt und in eine mit kaltem Wasser ausgespülte Form oder mittlere Saladière gelegt und ebenfalls in den Keller zum Festwerden gestellt. Andern Tags wird die Form einen Augenblick in warmes Wasser gehalten, die Masse auf eine Platte umgestürzt, in hübsche Tranchen geschnitten und als kalter Aufschnitt serviert.

Die unterdessen ebenfalls steif gewordene, ungeläuterte Masse wird sauber abgefettet und sorgfältig, damit der unreine Bodensatz

zurückbleibt, in einen Kochtopf gegeben. Nun wird sie mit 2 bis 3 Eiern (nicht weniger), dem Saft einer Citrone und 2 Deciliter Weißwein nach Nr. 605 geläutert. Zu einer Gallerte für 16 bis 18 Personen verwende man 1 Ochsenzunge, 1 farcierten Kapaun oder 1 farcierten Kalbsbug.

Das in der Gallerte gekochte Ohr, Füße, (Kopf oder Schweif, welche auch mitgekocht werden können), werden auch auf folgende Weise verwendet: Sie werden, wenn die Knöchlein herausgelöst sind, in eine Serviette gewickelt, nachdem sie mit Salz und Pfeffer bestreut und nach Belieben mit Citronensaft oder Essig beträufelt und über Nacht zwischen zwei Brettchen gepreßt, wodurch sie ein hübsches Ansehen bekommen, aber von ihrem Saft verlieren. — Auch können sie, wenn sie weichgekocht sind, in einer Sauce gleich serviert werden, wie bei Kalbskopf, Ohren und Füßen angegeben ist.

525. Gespickte Kalbsleber. Foie de veau lardé. Für 6 Personen werden 3/4 Kilogr. Kalbsleber gehäutet, in eine Tasse Milch eingelegt (was sie fein und zart macht), abtropfen gelassen, gepfeffert, gespickt, mit Mehl bestäubt, in eine Bratpfanne mit 50 Gr. rauchheißer Butter oder Fett, sowie Saucengarnitur Nr. 23 gelegt, 1/2 Glas Wein und 1 bis 2 Glas Fleischbrühe oder Wasser zugefügt, die Leber gut zugedeckt und in 30—45 Minuten (je nach der Dicke des Stückes) weichgedämpft, indem sie einmal umgewendet wird. Erst kurz vor dem Anrichten wird sie auf allen Seiten mit feinem Salz bestreut, damit sie nicht hart werde. Nach Belieben können noch einige Eßlöffel Essig, einige Tropfen Citronensaft oder 1 bis 2 Löffel Rahm beigefügt werden. Die Leber wird auf eine warme, tiefe Platte angerichtet und die Sauce darüber passiert; oder sie wird in hübsche Tranchen geschnitten, auf eine lange Fleischplatte geordnet und die Sauce darunter geschüttet.

Auf eine einfachere Art kann die Leber gespickt werden, indem halbfingerlange, dickere Speckstäbchen in dieselbe gesteckt werden.

526. Andere Art. 30 Gr. Butter oder Fett werden rauchheiß gemacht, ebensoviel Mehl, samt einer Prise Zucker (der schönen Farbe wegen) darin geröstet, eine feingeschnittene Zwiebel noch kurz mitgedämpft, 1/2 Glas Wein und 1 1/2 Glas Fleischbrühe oder Wasser, nach Belieben noch 1 bis 2 zerdrückte frische oder 1 bis 2 Löffel eingemachte Tomaten beigefügt, die wie Nr. 525 zugerichtete Leber hineingelegt und während 30—45 Min. unter öfterem Begießen gekocht. Übriges Verfahren wie bei Nr. 525. Beide Arten können auch im Bratofen zubereitet werden; nur wird dann etwas weniger Flüssigkeit beigemischt.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

527. Gebackene Kalbsleber. Foie de veau frit. Für 6 Personen. 1/2 bis 3/4 Kilogr. Kalbsleber wird abgehäutet, in halbfingersdicke Tranchen geschnitten, auf einer Seite leicht geklopft, 1/2 Stunde vor Gebrauch in eine Tasse Milch eingelegt,*) auf beiden Seiten gepfeffert, in Mehl umgekehrt, in flacher Pfanne eingekochte Butter oder Fett rauchheiß gemacht, die Tranchen neben einander hineingelegt und auf starkem Feuer auf beiden Seiten so lange gebacken, bis sie inwendig nicht mehr blutig, aber noch saftig und weich sind; dann streue man auf beide Seiten feingestoßenes Salz.

Man serviert sie als Gemüsebeilage mit Jus, Jussauce Nr. 248 oder Zwiebelsauce Nr. 258, zu trockenen Kartoffeln oder Reis. Die Sauce muß im Voraus bereit sein, da man die Leber erst backen darf, wenn man sie servieren will.

528. Sautierte Kalbsleber. Foie de veau sauté. Für 6 Personen löse man von 3/4 Kgr. Kalbsleber die Haut ab, schneide sie in Stücke und diese wieder in papierdünne Blättchen. In einer flachen Pfanne lasse man 40 bis 60 Gr. süße Butter zergehen, eingekochte oder Fett rauchheiß werden, verrühre darin eine halbe fein zerschnittene Zwiebel, thue die gepfefferte Leber dazu, stäube ein Kochlöffeli Mehl darüber, rühre alles schnell untereinander, schütte, sobald sie nicht mehr sehr rot ist, 1 Deciliter Wein nebst 1 Eßlöffel voll Essig und Salz dazu, richte die Leber an sobald alles gut vermengt ist und serviere sie sofort. Die Zubereitung erfordert kaum 2 bis 3 Minuten, deshalb muß vorher alles in Bereitschaft stehen und ein starkes Feuer brennen. Zu frühes Salzen macht die Leber hart.

529. Saure Kalbsleber. Foie de veau à la ménagère. Für 6 Personen. Zu 3/4 Kilogr. Kalbsleber, welche man wie obige vorrichtet, schneide man 1/2 Zwiebel sehr fein. Alsdann bereite man von 30 bis 40 Gr. Mehl und ebensoviel Butter eine einfache braune Sauce Nr. 247, welcher man einen Eßlöffel voll Essig beifügt. In einer Omelettenpfanne lasse man süße Butter ein wenig zergehen, röste die Zwiebeln darin, thue, ehe sie gelb sind, die zerschnittene Leber nebst Pfeffer dazu, rühre einige Mal schnell darin herum; ist die Leber nur noch ein wenig rötlich, salze man schnell und gieße die heiße Sauce daran, richte die Leber an und serviere sie sogleich. Saure Leber erfordert sehr schnelle Zubereitung auf starkem Feuer und soll sehr weich sein; zu langes braten und kochen macht sie hart.

---

*) Was sie saftiger und zarter macht.

530. Kalbsleber im Netz. Foie de veau haché. Für 6 Personen wird 1/2 Kilogr. Kalbsleber gehäutet, von den Adern befreit, 2 Mal durch die Hackmaschine genommen oder fein gehackt. Dann werden 30 Gr. Speckwürfeli durchsichtig geröstet, eine fein geschnittene Zwiebel darin gedämpft, 1 bis 2 Löffel fein gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und 2 bis 3 Eier dazugefügt und alles gehörig unter einander gemengt. Ein frisches Kalbsnetz wird während 1/4 Stunde in laues Wasser eingeweicht, abgetrocknet, über eine kleine Bratpfanne, in welcher man 50 Gr. Butter oder Fett rauchheiß gemacht hat, gelegt, die Lebermasse darauf gethan, die Netzenden darüber zusammengelegt, die Bratpfanne in den heißen Ofen gestellt, wenn nötig einmal ein wenig Fleischbrühe zugefügt und die Leber 1/2 bis 3/4 Stunden gebraten. Beim Anrichten wird erst das Fett abgeschüttet und hernach die Leber auf eine warme Platte umgestürzt.

531. Gefüllte Kalbsleber. Foie de veau farci. Für 6 Personen 1/2 Kilogr. Kalbsleber, 1 Stück Kalbsnetz, welches man 1/4 Stunde in laues Wasser legt, 2 bis 3 große feingeschnittene Zwiebeln, 40 Gr. kleinwürfelicht geschnittener Speck, 60 Gr. süße Butter, nach Belieben gestoßene Nelken, 2 bis 3 gestoßene Wachholderbeeren, Salz und Pfeffer, ungefähr 100 Gr. Bratenfett oder süße Butter, um die Leber darin zu braten.

Zur Fülle lasse man die Speckwürfel ein wenig zergehen bis sie durchsichtig sind, füge Butter und Zwiebeln bei, röste so lange bis sich die Zwiebeln anfangen wollen gelb zu färben und thue sie in eine Schüssel, indem man obiges Gewürz darunter rührt.

Hierauf drücke man das Netz aus, lege es ausgebreitet auf ein Brett, lege so groß die Leber ist die Hälfte der Fülle darauf, dann die geklopfte, auf beiden Seiten mit Pfeffer und Salz bestreute Leber, auf diese wieder die andere Hälfte der Fülle, schlage dann das Netz darüber zusammen, brate die gefüllte Leber nebst Bratenfett oder süßer Butter im heißen Ofen, indem man von Zeit zu Zeit ein wenig Fleischbrühe zugießt und die Leber unterdessen auch einmal umkehrt.

Inzwischen bereite man folgende Sauce: von 30 bis 60 Gr. süßer Butter, 3 bis 6 feingeschnittenen Schalotten, nach Belieben etwas gehackte Citronenschale, Muskatblüte, Nelken, Pfeffer und Salz, 30 Gr. Mehl, Fleischbrühe, Jus, etwas Citronensaft.

In der flüssig gemachten süßen Butter röste man die Schalotten, bis sie anfangen wollen sich gelb zu färben, füge Mehl und Gewürze bei, rühre mit Fleischbrühe und Jus zuerst langsam, dann

schneller eine nicht zu dünnflüssige Sauce an, säure sie mit Citronensaft und gieße sie, sobald sie kocht, auf eine gut durchwärmte Platte und lege die gebratene Leber hinein.

Die Leber braucht 3/4 bis 1 Stunde Zeit zum Garwerden, je nach der Ofenhitze, sie soll inwendig noch gut saftig, aber nicht mehr blutig sein. Das Fett, worin die Leber gebraten worden, kann bei Zubereitung von Gemüse wieder verwendet oder mit anderem Fett eingekocht werden.

Andere Art. Man bereite die Brotfarce Nr. 119, fülle die Leber wie oben, aber sehr locker in das Netz und nähe es zu. Beim Anrichten ziehe man den Faden aus und gebe beliebige braune Sauce oder Jus daran. Grüne Bohnen sind passend dazu.

532. Spießchen von Kalbsleber. Attelets de foie de veau. Für 6 Personen. Von 1/2 Kilogr. Kalbsleber schneide man 1 Cm. dicke, kleinfingerslange Stäbchen oder viereckige Stückchen, bestreue sie mit Pfeffer und Salz und bereite die Fülle Nr. 119, schneide von eingeweichtem Kalbs- oder besser Schweinsnetz viereckige Stücke, größer als die Leberstückchen, lege in die Mitte etwas Fülle, dann ein Stäbchen gesalzene und gepfefferte Leber, hierauf ein Salbeiblatt, schlage das Netz darüber zusammen, und fahre so fort, bis Leber und Fülle aufgebraucht sind. Alsdann stecke man soviel als Platz haben an eine Spicknadel oder reihe sie an dünnen Bind- oder gewöhnlichen starken Faden, binde sie zu einem Kranz zusammen oder stecke immer 3 bis 4 an einen hölzernen Zahnstocher, welchen man beim Anrichten entfernt, pfeffere und salze sie und brate sie in flacher Pfanne in heißer Butter oder Fett auf beiden Seiten gelb bis die Leber nicht mehr blutig, aber doch noch weich und saftig ist; zur Probe durchschneide man eines der Spießchen. Sie werden als Beilage zu Gemüsen (Bohnen) mit oder ohne Bratenjus gegeben.

Andere Art. Anstatt Netz werden von Spickspeck breite, dünne Tranchen geschnitten, auf jede ein Stückchen gesalzene und gepfefferte Kalbsleber, gehackte Petersilie, feingeschnittene, gedünstete Zwiebeln, nach Belieben noch 1 Salbeiblatt und Champignons gelegt, die Specktranchen aufgerollt, so daß die Leber eingeschlossen ist, an einen Zahnstocher gesteckt, an welchen man 3 bis 4 anreihen kann und im Übrigen gleich verfahren.

533. Pudding von Kalbsleber. Pouding de foie de veau. Für 6 Personen. 1/2 Kilogr. Kalbsleber schabe man aus Haut und Adern, hacke sie mit etwas Petersilie, füge 30 Gr. Mehl, eine feingeschnittene, gedämpfte Zwiebel, nach Belieben etwas

abgeriebene Citronenschale, Pfeffer und Salz bei, rühre langsam 5 Eigelb, 2½ Deciliter nicht ganz süßen ungekochten Rahm dazu und füge zuletzt den festgeschlagenen Schnee von 4 Eiweiß bei, bestreiche eine glatte Puddingform gut mit Butter, belege den Boden mit einem gleich großen, runden, mit Butter bestrichenen Papier, schütte die Masse hinein und koche den Pudding vom Sieden an gerechnet eine Stunde nach Nr. 62. Dann stürze man ihn auf eine runde, etwas tiefe Platte um, serviere beliebige Sauce dazu, z. B. Champignons-, Trüffel-, Zwiebel-, Pfeffersauce, auch Sauce Normande (siehe 4. Abschnitt.)

534. Gefülltes Kalbsherz. Cœur de veau farci et lardé. Für 6 Personen 1 großes oder 2 kleinere Herz. Man entferne das gestockte Blut, das sich meistens in den Kammern desselben befindet und reibe dieselben mit Salz ein, fülle sie mit der Fülle Nr. 119. Man brate das gefüllte Herz in 60 Gr. zerlassener süßer oder rauchheißer eingekochter Butter nebst Salz, nehme es dann heraus, röste in dem zurückgelassenen Fett 30 Gr. Mehl, rühre es ziemlich dünnflüssig an mit Fleischbrühe, 1 bis 2 Deciliter Wein, 1 Löffel voll Essig, koche es mit Saucengarnitur Nr. 23 3 Stunden. Man kann das Herz schon am Abend vorher füllen, um Zeit zu gewinnen.

Saftiger wird dasselbe und braucht nur 1½ Stunden Kochzeit, wenn es ringsum reichlich gespickt wird.

535. Kalbsherz, andere Art. Cœur de veau lardé. Für 6 Personen 1 großes oder 2 kleine Herz. Ein wie oben gereinigtes Herz teile man der Länge nach in zwei Hälften, spicke eine jede dicht nach Nr. 71 wie eine Taube, belege den Boden einer nicht zu großen Kasserolle mit Speckscheiben und süßer Butter oder Bratenfett, lege die beiden Teile darauf, die gespickten Seiten nach oben, streue Pfeffer und Salz darauf und brate sie auf der untern Seite schön gelb, füge 1 Zwiebel, 6 Schalotten, nach Belieben ein wenig Citronenschale und gestoßene Nelken, alles gehackt, bei und gieße soviel Fleischbrühe daran, daß sie darüber zusammengeht, koche es zugedeckt langsam während 3 Stunden, bis die Brühe fast eingekocht und das Herz weich ist. Von Zeit zu Zeit wird nachgesehen, ob es nötig ist etwas nachzugießen.

536. Geröstetes Kalbsherz. Cœur de veau frit. Für 6 Personen wird 1 großes oder 2 kleinere Kalbsherz in möglichst dünne Blättchen geschnitten, nachdem von demselben die Röhren entfernt wurden. In der Omelettenpfanne wird nun 40 bis 50 Gr. Butter oder Fett rauchheiß gemacht, eine halbe feingeschnittene Zwiebel

darin gedünstet, das Herz hineingegeben, 20 bis 30 Gr. Mehl, Salz, Pfeffer, sowie nach Belieben feingeschnittene Petersilie darüber gestreut, einige Tropfen Citronensaft darauf geträufelt und das Herz auf starkem Feuer gedämpft, bis es nicht mehr rot ist, auf eine warme Platte angerichtet und sofort serviert. Geröstetes Kalbsherz erfordert eine sehr kurze Kochzeit.

537. Kalbsmilchner (Brischen) (Ris de veau) **en sauce.** Kalbsmilchner werden nach Nr. 300 weich gekocht, in Würfel geschnitten, in einer beliebigen Sauce aufgekocht oder eine solche darüber angerichtet, z. B. süße Buttersauce mit Citronensaft, Champignonssauce, Kapernsauce, Hollandaise, Normande, überhaupt jede beliebige braune oder weiße Sauce (siehe 4. Abschnitt).

Man kann jeder Sauce gekochte Trüffeln, Champignons oder Morcheln, einer weißen auch Krebsbutter beifügen.

538. Panierte Kalbsmilchner. Ris de veau panés. Nach Nr. 300 weichgekochte Kalbsmilchner schneide man in Tranchen, bestreue sie mit Salz und Pfeffer, paniere und brate sie einige Minuten nach Nr. 15, serviere sie mit Jus allein oder zu Gemüse.

539. Gespickte Milchner (Milchnerfrikandeau). Ris de veau lardés. Man nehme schöne große Milchner, lege sie wenigstens 2 Stunden in laues Wasser, das man öfters wechselt, damit sie schön weiß werden, schneide die Röhren, Fleisch und Fett weg, presse die gereinigten Milchner etwa eine halbe Stunde zwischen zwei Brettern und spicke sie dann sehr dicht; dann lege man in eine flache Kasserolle süße Butter und Bratengarnitur Nr. 26, lege die gespickten Milchner nebeneinander darauf, streue Salz darüber, brate sie auf der untern Seite gelb, schütte alsdann soviel Blond de veau (siehe am Ende des Abschnittes) oder sehr schwach gesalzene Fleischbrühe dazu, daß die Milchner bedeckt sind, koche sie zugedeckt ½ Stunde, indem man sie öfters begießt, lege dann die Milchner auf einen Teller, passiere und entfette den Jus, koche ein kleines Mehlteiglein Nr. 100 unter beständigem Rühren darin auf, rühre einen schwachen Kaffeelöffel voll gerösteten Zucker Nr. 98 darunter, thue in eine kleine Kasserolle ein wenig von der Jussauce, lege die Milchner darauf und glasiere sie in einem sehr heißen Ofen, indem man sie alle 2 Minuten mit der Jussauce begießt, und wenn nötig von der zurückbehaltenen wieder beifügt, bis die Milchner schön goldgelb sind. Dann richte man sie an, stelle sie zugedeckt zur Wärme, koche den Fond mit Blond de veau und Jus auf, passiere ihn, lasse ihn nochmals aufkochen, rühre ein wenig mit kaltem Wasser

angerührtes Mehlteiglein hinein und serviere diese Jussauce, sobald sie noch eine oder zwei Minuten gekocht hat, zu dem Milchner.

Um Blond de veau zu erhalten, koche man die abgeschnittenen Milchnerröhren 2 Stunden in schwach gesalzener Fleischbrühe samt Saucengarnitur Nr. 23. Die erhaltene Braise wird passiert, entfettet und zum Kochen der Milchner verwendet. Ein Paar Milchner können, das Glasieren in einem sehr heißen Ofen inbegriffen, in 1½ Stunden zubereitet werden. Blond de veau kochen und Milchner spicken kann Tags vorher geschehen.

Die Milchner können auf ein Püree, grüne Erbsen, auch als Mittelstück auf einem Ragout angerichtet oder als besondere Platte allein serviert werden.

540. Kalbslunge. Mou de veau fricassé. Für 6 Personen. Von ¾ Kilogr. Lunge schneide man die Röhren weg, spüle sie, wenn nötig, mit heißem Wasser ab, vertropfe sie gut, schneide sie in Stücke, brate sie gepfeffert und gesalzen in 40 bis 50 Gr. Butter oder Fett unter beständigem Rühren schön gelb, streue 30 Gr. Mehl darüber, rühre darin, bis sich dasselbe an das Fleisch gehängt hat, schütte bei fortwährendem Rühren nach und nach Fleischbrühe oder warmes Wasser, 1 bis 2 Deciliter Wein, 1 bis 2 Löffel Essig und wenn vorrätig Jus daran, daß man eine dünnflüssige Sauce erhält, füge Saucengarnitur Nr. 23 bei und lasse die Lunge kochen bis sie weich ist, etwa 1—1¼ Stunde. — Beim Anrichten lege man die Lunge pyramidal auf eine runde, tiefe Platte und passiere die Sauce darüber. Man gibt Reisgemüse, Mehlspeise oder trockene Kartoffeln dazu.

541. Gebratene Kalbsniere. Rognon de veau rôti. Für 6 Personen 3 Nieren. Die Nieren müssen noch mit dem Fett (Nierenfett) umgeben sein, und werden gepfeffert und gesalzen, in dem eigenen Fett, das man nicht ablösen darf, nebst Bratenfett oder süßer Butter im heißen Ofen oder auf Kohlen 15 bis 20 Minuten unter öfterem Umwenden gebraten, entweder mit Jus zu Salat, Gemüse oder auch allein serviert. Zu langes Braten macht sie trocken und hart. Sind die Nieren mit zu viel Fett umgeben, so schneide man außen herum soviel ab, daß die Fettschichte nur noch ziemlich dünn und gleichmäßig um die Nieren herum liegt. Das Fett, worin die Nieren gebraten worden und dasjenige, welches roh abgeschnitten und gehackt worden ist, wird zusammen ausgelassen und bei Zubereitung von Gemüsen oder zu Braten verwendet.

542. Kalbsnieren (Rognons de veau) **à la financière.** Wie oben gebratene Nieren lege man ganz oder in viereckige Stücke

geschnitten in einen Ragoût financier Nr. 308, koche dieselben aber nicht mehr darin, damit sie nicht hart werden.

543. Sautierte Kalbsnieren. Rognons de veau sautés. Für 6 Personen 3 Nieren. Kalbsnieren werden von dem sie umgebenden Fett befreit, wie Kalbsleber Nr. 528 in ganz dünne Blättchen geschnitten und auf dieselbe Art zubereitet.

544. Saure Kalbsnieren. Rognons de veau sautés. Für 6 Personen 3 Kalbsnieren schneide man wie oben, und bereite sie wie saure Kalbsleber Nr. 529.

545. Kalbsnieren mit Champignons. Rognons de veau aux champignons. Für 4—5 Personen. Man verdünne 4 Deciliter Espagnole mit Jus, koche Champignons Nr. 305 darin auf. ½ Kilogr. Kalbsniere zerschneide man wie oben in ganz dünne Blättchen, brate sie schnell nach Nr. 528, aber nur mit feingeschnittener Zwiebel, rühre sie in die fertige Sauce und richte sie schnell an. Man kann auch gekochte Champignons Nr. 304 anwenden oder Morcheln Nr. 303, ebenso drei nach Nr. 541 gebratene Nieren ganz oder in Würfel geschnitten hineinlegen.

546. Nierenschnitten. Croûtons de rognons. Für 6 Personen 350 bis 500 Gr. Kalbsniere nach Nr. 541 gebraten, wird kalt gestellt, mit 40 Gr. eingeweichten und fest ausgedrückten Wecken, 2 bis 3 Schalotten, nach Belieben 100 Gr. rohem oder gekochtem Schinken, fein gehackt, in einer Schüssel mit 3 Eigelb, Pfeffer und Salz gut vermengt. Dann schneide man ½ Cm. dicke Schnitten von 150 Gr. nicht zu frischen Wecken, zerklopfe 3 Eier mit 4 Eßlöffeln voll Rahm oder Milch, nebst Salz, tauche die Schnitten hinein, lege sie nebeneinander auf ein Brett, bestreiche sie mit Eiweiß, lege auf jede Schnitte 1 Löffel voll Fülle (Farce) in der Mitte höher und an den Seiten mit einem Messer festgedrückt, bestreiche Oberflächen und Seiten jeder Schnitte nochmals mit Eiweiß oder ganzem Ei, streue Chapelure Nr. 14 darüber, drücke mit dem Messerrücken ein nicht zu tiefes Kreuz auf jede Schnitte, backe sie schwimmend in sehr heißer Butter oder Backfett Nr. 40a, erst auf der Brotseite, dann auf der gefüllten schön gelb; richte sie an und serviere sie mit gebackener Petersilie verziert. Man kann sie allein, zu Salat, zu grünem Gemüse oder Püree geben.

Einfachere Art. 4 Milchbrötchen werden in ½ Cm. dicke Schnitten zerteilt, mit obiger Fülle überstrichen, welche mit Eiweiß überpinselt wird, und schwimmend in heißer Butter gebacken.

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Oder: Eine mit ihrem Fett gebratene Kalbsniere wird fein gehackt. Nun wird eine fein geschnittene gedünstete Zwiebel, ebenfalls fein gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, 2 bis 4 Eigelb und einige Löffel Rahm darunter gemengt und die Masse auf 4 in ½ Cm. dicke Scheiben geschnittene Milchbrötchen gestrichen. Dann wird in einer Bratpfanne oder Blech 30 Gr. süße Butter zerlassen, die Schnitten hineingelegt und im heißen Ofen hübsch gebraten und nach Belieben mit Jussauce serviert.

547. **Kalbsgekröse** (Fraise de veau) **mit Hollandaise.** Man bestelle ein gutgereinigtes Gekröse, welches man einige Stunden in viel kaltes Wasser legt, schneide es in fingerslange Stücke und koche dieselben in Fleischbrühe, 4 Deciliter Wein, dem Saft einer Citrone und Saucengarnitur Nr. 23 weich. Dann bereite man eine Hollandaise Nr. 280, verwende zum Anrühren derselben die passierte und entfettete Braise, worin das Gekröse gekocht worden ist, richte dasselbe sehr heiß an und gieße die fertige Sauce darüber

548. **Kalbsgekröse** (Fraise de veau) **aux fines herbes.** Das wie oben weich gekochte Gekröse koche man in einer Sauce aux fines herbes Nr. 272 auf.

549. **Gelbgekochtes Kalbsgekröse in einem Kranz von Reis.** Fraise de veau bordure de riz. Das gewässerte Gekröse koche man in einer dünnflüssig angerührten, einfachen braunen Sauce Nr. 247 oder Espagnole bis es weich ist, entferne die Saucengarnitur und richte es an. — Man gibt es zu einem trockenen Gemüse, z. B. Kartoffeln oder Reis, oder man stürze einen Kranz von in gesalzenem Wasser gekochten Reis auf die Platte und richte das Gekröse in dessen Mitte an. Den Reis koche man 15 bis 20 Minuten.

550. **Haché von Kalbsbraten.** Übrig gebliebene Kalbsbratenreste werden auf dem Wiegbrette fein verwiegt und inzwischen zugedeckt beiseite gestellt. — Unterdessen läßt man für 250 Gr. Fleisch 30 bis 60 Gr. Butter schmelzen, gibt 15 Gr. Mehl und einen Theelöffel feingeschnittene Zwiebeln dazu und röstet es blaßgelb, löscht das Mehl mit ½ Liter leichter Fleischbrühe oder Wasser ab, kocht die Sauce mit einem Theelöffel feingeschnittener Petersilie und nach Belieben etwas Citronenschale gut auf, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, etwas Citronensaft und läßt das verwiegte Fleisch darin heiß werden, ohne es zu kochen. Vor dem Anrichten wird noch ein schwacher Kaffeelöffel Maggi's

BLB BADISCHE LANDESBIBLIOTHEK Baden-Württemberg

Suppenwürze beigefügt und die kräftige Speise mit einem Kartoffelgericht zu Tische gebracht.

551. Kalbfleischresten zu verwerten. Übrig gebliebenes Kalbfleisch, gekochtes oder gebratenes, verwende man wie Ochsenfleischresten Nr. 424 bis 442a.

Neunter Abschnitt.

Das Schwein.

1. Abteilung.

552. Allgemeines über das Schweinefleisch. Mageres Schweinefleisch ist sehr nützlich. Dasselbe enthält bis 19% Eiweiß und trotzdem viel Fett, was sich dadurch beweisen läßt, daß Schweinefleisch zum Braten viel weniger Fett braucht, als z. B. Kalb- oder Ochsenfleisch. — Auch hier gilt, was beim Ochsenfleisch bemerkt ist, daß viel mehr auf gute Qualität als auf billige Ware gesehen werden sollte. Gutes Schweinefleisch von richtig genährten, einjährigen Tieren ist zart, hellrosa und nicht zu fett. Das Fett soll weiß und die Schwarte hell sein. Fleisch von älteren oder geringer genährten Tieren hat schmieriges Fett, sehr fettes, dunkelrotes Fleisch, welches gekocht einen widerwärtigen Beigeschmack behält. Schweinefleisch soll immer gehörig durchgekocht, z. B. Braten nicht rot oder rosa auf den Tisch gebracht werden, da die demselben oft innewohnenden Trichinen nicht getötet und somit gesundheitsgefährlich werden können, während sie bei gut durchgekochtem Fleisch unschädlich sind. Geräuchertes Schweinefleisch ist sehr nahrhaft (Schinken enthält 25% Eiweiß) und ist viel leichter verdaulich als frisches, dessen großer Fettgehalt dasselbe schwer verdaulich macht.

Besonders vorsichtig sei man beim Einkauf von Würsten und beziehe dieselben nur von da, wo man sicher sein kann, gute und reelle Ware zu erhalten, da dieselben durch das sogenannte Wurstgift schädlich werden können. Dasselbe ist ein Erzeugnis der Fäulnis, verursacht durch unrichtige Zusammensetzung der Füllung (z. B. Beimischung von Mehl, welches schnell sauer wird), durch mangelhaftes Stopfen und Räuchern, um die Würste größer erscheinen zu lassen u. s. w.