Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Basler Kochschule

Schneider-Schlöth, Amalie

Basel, 1903

1. Abteilung.

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.

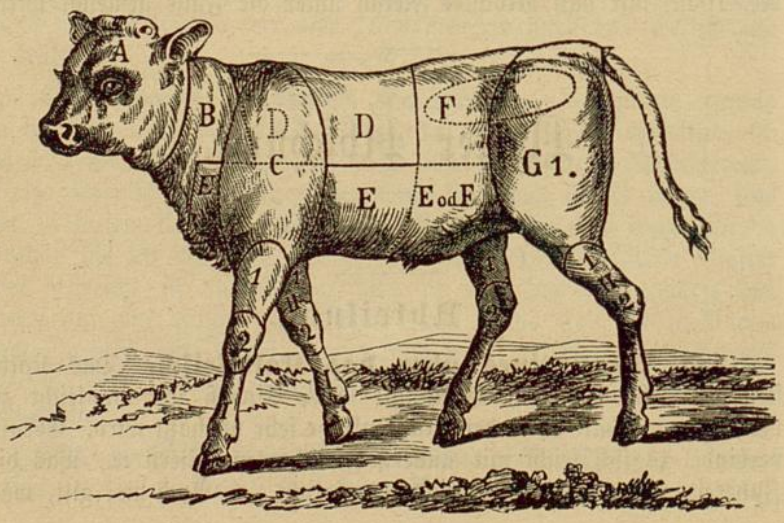
Zubereitung von Kalbfleisch.

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.