

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Geschenk-Kochbuch für junge Ehen

Fischer, F. L.

Stuttgart, [ca. 1930]

Kalbfleisch

urn:nbn:de:bsz:31-106191

Kalbfleisch

Gewöhnlicher Kalbsbraten

4 Pfund Kalbfleisch von der Schale oder Brust werden geklopft, gewaschen, mit Salz und Pfeffer eingerieben und hierauf in einer Pfanne mit 60 Gramm Fett (halb Schweineschmalz, halb Butter), 1 kleinen gelben Rübe und $\frac{1}{2}$ Zwiebel (beides in Scheiben geschnitten) aufs Feuer gesetzt und zugedeckt. Nun läßt man den Braten auf beiden Seiten schön gelb werden, löscht ihn dann mit ganz wenig Fleischbrühe ab und macht ihn im Bratofen fertig, wobei ab und zu etwa 3 Eßlöffel Fleischbrühe dazugegossen und der Braten fleißig überträufelt wird. Bei dem Anrichten sieht man die Tunke durch und gibt sie mit dem Braten zu Tische.

Gefüllte Kalbsbrust

Man läßt die Brust vom Metzger durchbrechen und untersucht sie dann genau, ob sie nirgends zerrissen ist; denn in diesem Fall müssen die Ritzen zugenäht werden, weil sonst nachher die Fülle herausdringt. Die Brust wird inwendig mit Salz eingerieben und mit folgender Fülle gefüllt:

Zu 4 Pfund Kalbsbrust nimmt man 4 Wecken (Semmeln) und weicht sie in halb Wasser, halb Milch ein; unterdessen wiegt man Zwiebeln und Petersilie recht fein. Sind die Wecken weich, drückt man sie aus, dämpft sie mit dem gewiegten Gewürz in heißer Butter gut durch und läßt dies erkalten. Dann rührt man nach und nach 4 Eier, Salz und Muskatnuß daran und füllt dies in die Kalbsbrust, worauf man sie mit einem starken Faden gut zunäht. Nun reibt man die Brust auch außen mit Salz und Pfeffer ein, setzt sie in einer Bratpfanne mit Zwiebeln, 1 gelben Rübchen und einem Stück Butter ans Feuer, und zwar muß dabei die gefüllte Seite oben liegen, brät die untere Seite schön an, löscht mit Fleischbrühe ab, stellt den Braten in den Backofen und macht ihn dort unter fleißigem Beträufeln und Nachgießen mit Fleischbrühe oder Fleischextrakt fertig. Ehe die Kalbsbrust serviert wird, zieht man den Faden heraus und richtet die geseihete Tunke in der Tunkenschale an.

Fricandeau

Aus einem schönen weißen Sch'egel wird ein Fricandeau ausgeschnitten, gut gehäutet, geklopft, sehr fein mit geräuchertem Speck gespickt und mit Salz und Pfeffer eingerieben. Dann gibt man es in eine passende Kasserolle mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter und dem Abgang des Fleisches, 1 Zwiebel, 1 großen gelben Rübe (beides in Scheiben geschnitten), Pfefferkörnern, 2 Nelken und 1 Lorbeerblatt, deckt es zu und läßt es schön gelb werden. Nachdem man das Fleisch abgelöscht und 1 Zitronenrädchen dazugesetzt hat, wird es in dem Bratofen unter fleißigem Beträufeln fertig gemacht und ab

und zu Wein oder Fleischbrühe nachgegossen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten nimmt man das Fleisch heraus, stellt es warm und rührt in die Tunke ein Teigchen von 1 Eßlöffel Mehl und $\frac{1}{2}$ Tasse saurem Rahm, schlägt die Tunke mit dem Schneebesen glatt, verdünnt sie noch mit Fleischbrühe und zieht sie durch.

Kalbfleisch-Roulade mit Trüffeln

$1\frac{1}{2}$ Pfund Kalbschale wird gehäutet, gewiegt und im Reibstein fein gestoßen. Sodann werden Petersilie, Zwiebeln und $\frac{1}{8}$ Pfund Sardellen ebenfalls gewiegt, in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst 1 zuvor in Wasser eingeweichten Wecken gut gedämpft und mit dem gestoßenen Fleisch, Salz, Pfeffer und 3 Eiern vermengt. Hierauf wird eine 4 Pfund schwere Kalbsbrust ausgebeint, mit der Farce dick überstrichen, aufgerollt und zugenäht, in einer passenden Kasserolle mit 180 Gramm Butter, 1 Löffel Fleischextrakt Zwiebeln und Wurzeln 2 Stunden gedünstet und öfters beträufelt, damit sie schön glasiert wird. Wenn sie fertig ist, wird sie herausgenommen, der Bindfaden herausgezogen, das Fett rein abgenommen und das übrige mit 1 Löffel brauner Tunke gut verkocht, durch ein Sieb getrieben und einige Trüffeln in Scheiben hineingeschnitten.

Die Roulade wird transchirt und kranzartig angerichtet und die Tunke in die Mitte gegeben.

Gebratener Kalbschlegel

Ein Kalbschlegel wird gekocht, das Schlußbein herausgetrennt und der äußere Rohrknochen abgehauen; dann wird er mit Salz und Pfeffer eingerieben und wie ein gewöhnlicher Kalbsbraten fertig gemacht.

Gespickter Kalbschlegel in Rahmtunke

Ein schöner weißer Kalbschlegel wird gut gehäutet und fein gespickt; man nimmt ihn dann in eine Bratpfanne, salzt ihn und gibt $\frac{1}{2}$ Pfund Butter, 1 Zwiebel und 1 gelbe Rübe dazu, bratet ihn 3 Stunden lang, beträufelt ihn fleißig, gießt abwechselnd Fleischbrühe und 1 Glas Weißwein nach und tut 1 Lorbeerblatt, 3 Nelken, 6 Pfefferkörner und einige Zitronenscheiben daran. Kurze Zeit, bevor der Braten angerichtet wird, nimmt man ihn heraus und rührt in den Bratensaft ein Teigchen aus $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm und 1 Kochlöffel Mehl, gießt die noch fehlende Fleischbrühe hinein, schlägt die Tunke mit dem Schneebesen glatt, zieht sie durch ein Haarsieb und gibt sie mit dem Schlegel zu Tische.

Gebeizter Kalbschlegel

Nachdem ein gespickter Kalbschlegel zwei Tage in einer Beize aus halb Wein, halb Essig gelegen hat, wird er auf gleiche Weise wie der vorhergehende Schlegel gebraten; statt Wein wird zum Ablöschen des Bratens von dem Beizeßig genommen.

Nierenbraten

Der Nierenbraten wird ausgebeint, mit Salz und Pfeffer eingerieben, aufgerollt und mit Bindfaden umwickelt; in eine Bratpfanne wird ein Stück Butter getan und das Fleisch mit 1 gelben Rübe und $\frac{1}{2}$ Zwiebel wie ein Kalbsbraten darin fertig gemacht.

Nierenbraten in Rahmtunke

Nimm einen 6 Pfund schweren Nierenbraten, beine ihn aus und spicke ihn inwendig mit geräuchertem Speck und rohem Schinken, der mit Kräutern gewürzt ist. Gib $\frac{1}{2}$ Pfund Butter in eine Kasserolle nebst 1 in Scheiben geschnittenen Zwiebel und 1 gelben Rübe, lege den Braten darauf, salze ihn und lasse ihn gut im Ofen braten, gieße süßen oder sauren Rahm daran und beträufle ihn recht fleißig, damit er eine schöne Kruste zieht. Ist er fertig, so lege ihn auf die Platte, nimm das Fett rein ab, gib zu dem übrigen 1 Löffel brauner Tunke und noch etwas Rahm, lasse es gut verkochen, treibe es durch ein Haarsieb und richte es über den Braten an oder gib die Tunke besonders.

Gespickte Kalbsbrust

Eine 4 bis 5 Pfund schwere Kalbsbrust wird von den Brustknochen befreit, gut gewässert und $\frac{1}{4}$ Stunde in Salzwasser abgekocht. Man gießt dieses ab, läßt die Kalbsbrust in kaltem Wasser verkühlen, schneidet das häutige Fleisch ab und spickt sie sehr fein. Dann legt man in eine passende Kasserolle einige Speckschnitten und auf diese die Brust mit Zwiebeln, Scheiben von gelben Rüben, Salz, einigen Scheiben rohen Schinkens, $\frac{1}{2}$ Pfund Butter und 1 Löffel Fleischextrakt, deckt es zu und begießt es recht fleißig, damit die Brust schön glasiert. Ist dieses geschehen, so wird sie herausgelegt, warmgestellt und das Fett gut abgenommen. In die Tunke stäubt man etwas Mehl, gießt $\frac{1}{2}$ Glas Wein dazu, nebst Fleischbrühe, und läßt es aufkochen; die Tunke wird mit dem Braten recht heiß zu Tisch gegeben.

Eingemachtes Kalbfleisch (Frikassee)

3 bis 4 Pfund Kalbsbrust oder Rippen werden in schöne Stücke geschnitten, mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Scheiben von Zwiebeln und gelben Rüben in Butter auf beiden Seiten gelb gemacht, herausgenommen und auf die Seite gestellt. Zu dem zurückgebliebenen Fett gibt man noch ein Stück frischer Butter sowie gewiegte Zwiebel und Petersilie hinein (im ganzen $\frac{1}{4}$ Pfund). Darin röstet man 3 bis 4 Kochlöffel Mehl lichtgelb, löscht dies mit Wasser oder Fleischbrühe ab, rührt es glatt und verdünnt die Tunke mit Fleischbrühe oder Wasser. Hierauf gießt man 1 Glas Wein an die Tunke, tut $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, einige Pfefferkörner, 2 Zitronenrädchen, 2 Nelken und das Fleisch hinein, läßt es darin weichkochen, richtet es an und seihet die Tunke darüber.

Eingemachtes Kalbfleisch mit Reis

Das Fleisch wird wie vorhergehend beschrieben zubereitet und die Tunke mit 2 oder 3 Eigelb abgezogen; inzwischen wird $\frac{1}{2}$ Pfund Reis öfters in lauem Wasser gewaschen, abgekocht, mit einem Stück süßer Butter und $\frac{1}{2}$ Liter guter Fleischbrühe kurz weichgekocht, damit der Rand der Platte garniert, das Fleisch in der Mitte schön hoch angerichtet, die Tunke durch ein Haarsieb getrieben und über das Fleisch gegossen.

Kalbskopf mit Meerrettich

Einen gebrühten Kalbskopf schneide in der Mitte durch und wässere ihn gut aus, damit er recht weiß wird; koche ihn in Salzwasser ab und lasse ihn darin erkalten. Dann nimm in ein passendes Geschirr Wurzelwerk, $\frac{1}{4}$ Pfund rohen Schinken, $\frac{1}{4}$ Pfund Nierenfett, ganze Gewürznelken, Pfeffer, Lorbeerblätter, Zitronenscheiben und Salz, lege den Kopf hinein, gieße eine Flasche Weißwein und so viel Wasser darauf, daß der Kalbskopf damit bedeckt wird, und lasse ihn so zugedeckt 2 bis 3 Stunden kochen. Hierauf koche einiges von der Tunke nebst 1 Löffel gutem Fleischextrakt kurz ein, schneide den Kopf in kleine Stücke, richte ihn an, gib den Fleischextrakt darüber und garniere das Ganze ringsum mit geriebenem Meerrettich.

Kalbskopf mit Essig (à la vinaigrette)

Der Kalbskopf wird, nachdem er gebrüht, abgekocht und in Stücke zerschnitten ist, auf der Platte schön angerichtet und mit einem Kapernkranze, kleinen Gurken, in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Petersilie garniert. Dann mengt man feingewiegte Petersilie mit Essig und reinem Salatöl untereinander, würzt mit Salz und Pfeffer und trägt diese Tunke zu dem Kalbskopf auf.

Kalbshirne mit schwarzer Buttertunke

Die Kalbshirne werden gut ausgewässert und abgehäutet. Dann nimmt man in eine passende Kasserolle eine Speckschnitte, Zwiebeln, Wurzeln, Lorbeerblätter, Nelken und Pfefferkörner, legt die Hirne darauf, salzt sie, bedeckt sie mit Speckschnitten, gibt ein Glas Weißwein, Essig und Fleischbrühe hinzu und läßt sie kurz einkochen. Hierauf macht man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter heiß, bis sie braun geworden ist, nimmt das Schwarze ab, gibt $\frac{1}{2}$ Glas Essig und Salz hinzu, richtet die Hirne kranzartig auf die Platte und gießt die Butter darüber.

Kalbshirne in Senftunke

Zu einer großen Platte nimmt man 6 Kalbshirne und häutet sie in lauem Wasser. Dann werden sie in Salzwasser nebst 1 Glase Weißwein und $\frac{1}{4}$ Liter Essig, 1 Lorbeerblatt, 2 Zitronenrädchen, 1 gelben Rübe und Zwiebelscheiben etwa 20 Minuten gekocht, auf ein Haarsieb gelegt und,

nachdem sie etwas abgetrocknet sind, auf einer Platte angerichtet, mit Senftunke übergossen.

Gebakenes Kalbshirn mit Remouladentunke

Die Kalbshirne werden gut ausgewässert, abgehäutet und wie die vorhergehenden fertiggekocht. Nachdem sie abgetrocknet sind, werden sie mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Eiern und Weckmehl paniert, in schwimmendem Schmalz gebacken, mit Zitronenschnitzen angerichtet und mit einer Remouladentunke oder auch mit einer Mayonnaise serviert.

Kalbszungen in Sardellentunke

Man nehme einige Kalbszungen, koche sie ab, schäle sie und schneide sie alsdann in dünne Scheiben. Hierauf nimm in eine Kasserolle ein Stückchen Butter, 1 Löffel feingewiegter Petersilie, Zwiebel und 2 bis 3 ausgegrätete gehackte Sardellen, gib $\frac{1}{2}$ Glas Weißwein dazu, lasse es kurz eindünsten, streue 2 Kochlöffel Mehl darauf, rühre mit Fleischextrakt, Wein oder Wasser und Zitronensaft eine kräftige Tunke ab, koche sie gut aus und treibe sie durch das Haarsieb. Nachdem die Zungen in dieser Tunke vollends weichgekocht worden sind, werden sie auf einer tiefen Platte angerichtet, mit Kapern bestreut und mit der Tunke übergossen; man gibt breite Nudeln dazu.

Geröstete Leber

Eine Kalbsleber wird einige Stunden in süße Milch gelegt, dann quer in Scheiben geschnitten und gut abgetrocknet. Hierauf schneidet man eine kleine Zwiebel fein, mengt sie mit Pfeffer, halb weißem Mehl und halb Mutschelmehl untereinander, kehrt die Stücke darin um und brät sie in Butter schön gelb. Ehe man die Leber anrichtet, wird sie gesalzen.

Aufgezogener Leberkuchen

Man schneidet von einer Leber die Adern heraus, wiegt die Leber fein und streicht sie durch ein Haarsieb. Nun rührt man $\frac{1}{4}$ Pfund Butter leicht, läßt unterdessen 6 altbackene, abgeschälte Blechwecken in Milch weich werden, drückt sie gut aus und rührt hernach mit 4 Eigelb, dem nötigen Salz, weißem Pfeffer und etwas Majoran an die Butter, mischt dies mit dem Leberbrei und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß und füllt diese Masse in eine mit Butter bestrichene und mit Weckmehl bestreute Form, zieht sie im Ofen auf oder kocht sie 1 Stunde lang wie einen Pudding. Den fertigen Kuchen stürzt man auf eine Platte und gibt entweder eine pikante Tunke darüber oder serviert ihn mit Salat.

Kalbsnieren, sauer

Die Kalbsnieren werden gewaschen und in kleine Scheibchen geschnitten. In einer Pfanne (Kachel) röstet man Mehl in Butter oder Schmalz

braun, worin man die Nieren, ehe das Mehl dunkel wird, noch eine Zeitlang mitröstet. Dann werden sie mit kaltem Wasser abgelöscht, mit Fleischbrühe glattgerührt und mit $\frac{1}{2}$ Lorbeerblatt, 1 Zitronenrädchen, Zwiebeln, Pfeffer und 2 Eßlöffeln Essig weichgekocht. Sie dürfen jedoch im ganzen nicht länger als 10 Minuten kochen, weil sie sonst hart werden. Das Salz darf man erst vor dem Anrichten auf die Nieren streuen.

Kalbsnieren, gedämpft

Die in Scheibchen geschnittenen Nieren werden in heißer Butter leicht gedämpft und mit Lorbeerblatt, einigen Pfefferkörnern und einem Stückchen Zitronenschale unter fleißigem Umkehren mit Fleischextrakt braun gebraten und vor dem Anrichten mit Salz und Pfeffer gewürzt. Man kann auch kleingewürfelte rohe Kartoffelstückchen mitdämpfen lassen.

Kalbsnieren, geröstet

Es werden länglich geschnittene Zwiebeln in Butter gedämpft, einblättrig geschnittene Nieren dazu gegeben und ungefähr 3 Minuten damit geröstet, dann mit Pfeffer und Salz bestreut und serviert.

Kalbsherz

Wasche ein Kalbsherz, spicke es, gib es in ein Geschirr mit einem Stück Butter, Zitronenrädchen, einigen Wacholderbeeren, Salz und Pfeffer, dämpfe es $\frac{1}{2}$ Stunde, streue Mehl darauf, tue 1 Löffel Fleischextrakt hinzu nebst 1 Glase Wein, seihe die Tunke durch und gib sie mit dem Herz zu Tische.

Gebeizte Kalbsherzen

Man wäscht einige Kalbsherzen in frischem Wasser rein und spickt sie mit grobgeschnittenem Speck einigemal durch, dann legt man sie in eine Schüssel, streut Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblätter und Zitronenscheiben darauf, gießt guten Weinessig daran und läßt sie so zugedeckt über Nacht stehen. Den andern Tag gibt man ein Stück Butter in eine Pfanne (Kachel), schneidet die Herzen in Stücke und dämpft sie eine Zeitlang in der Butter, gießt dann einen Teil der Beize hinzu, läßt sie weichkochen, streut ein wenig Mutschel- oder Weißmehl darauf, gibt noch 1 Glas Wein mit etwas saurem Rahm und der nötigen Fleischbrühe oder etwas Wasser hinzu, läßt sie kurze Zeit kochen und richtet sie an.

Kalbsgekröse à la maître d'hôtel

Schneide die Drüsen von einem gepuhten Gekröse ab, reibe es mit Salz gut durch und wasche es öfters in lauem Wasser. Dann gib es in eine Kasserolle und koche es in Salzwasser, Essig und Wurzelwerk weich. Unterdessen macht man ein Stück Butter heiß, dämpft Petersilie und Zwiebeln nebst 2 Kochlöffeln Mehl darin, tut $\frac{3}{4}$ Liter Fleischbrühe daran, läßt es

kochen, schneidet das Gekröse in Stücke, gibt es in die Tunke, zieht sie mit 2 Eigelb und dem Saft 1 Zitrone ab, rührt sie mit einem Stück Sardellenbutter auf und gibt sie zu Tische.

Kalbsfüße mit Madeiratunke

Nimm 3 Kalbsfüße, mache das Rohr heraus, wässere sie gut und koche sie in einer Braise weich. Dann nimm sie heraus, schneide jeden Fuß in vier Stücke, paniere sie mit Ei und Weckmehl, backe sie in Schmalz schön gelb und gib eine Madeiratunke dazu.

Kalbsfüße mit Reis

Nimm 3 Füße, beine sie aus, wässere und koche sie mit Fleischbrühe, 1 Glase Weißwein, Salz, Wurzeln, ganzen Nelken, Lorbeerblättern und Speckschnitten gar, mache eine gute weiße Tunke, nimm von der Brühe dazu, lasse sie gut kochen und ziehe sie mit 4 Eigelb und Zitronensaft ab. Unterdessen wasche $\frac{1}{4}$ Pfund Reis öfters, koche ihn gut ab, gieße ihn aufs Sieb und koche ihn mit 1 Löffel guter Bouillon, einem Stück frischer süßer Butter kurz ein, garniere die Platte damit, schneide die Füße in Stücke, gib sie in die Mitte und richte die geseigte Tunke darüber an.

Kalbslungenmus

Eine Kalbslunge wird gut ausgewässert und in Salzwasser mit Wurzelwerk weichgekocht. Wenn sie erkaltet ist, werden kleine Würfel geschnitten und mit einer guten weißen Tunke $\frac{1}{2}$ Stunde lang gekocht, die Tunke mit 3 Eigelb und dem Saft 1 Zitrone abgezogen, das Ganze angerichtet und verlorene Eier darauf gegeben.

Kalbslunge anderer Art

Die Lunge wird, wie vorhergehend beschrieben, weichgekocht und hierauf in dünne Streifen geschnitten. Unterdessen röstet man in einem Stückchen Butter das nötige Mehl mit geschnittenen Zwiebeln hellbraun, gibt etwas feingewiegte Petersilie dazu, löscht es mit Fleischbrühe ab, läßt die Lunge darin kochen, gießt 2 Eßlöffel Essig daran, gibt 1 Zitronenrädchen sowie ein Lorbeerblatt dazu und kocht dies noch $\frac{1}{4}$ Stunde damit; dann wird die Lunge gesalzen und recht heiß angerichtet.

Kalbschweif, gebacken

Mehrere Kalbschweife werden gebrüht, in Salzwasser aufgekocht, in fingerlange Stücke geschnitten und in einer Braise von Fleischbrühe, etwas Wurzelwerk und Weißwein weichgekocht. Man läßt sie in dieser Brühe erkalten und reibt sie dann mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft ein, worauf sie etwa 1 Stunde liegen bleiben. Hierauf werden sie in eine klare (Backteig) getaucht, in heißem Schmalz schön gelb gebacken und mit Petersilie verziert.

Kalbsbriesle à la conti

4 Kalbsbriesle werden gut ausgewässert, in Salzwasser abgekocht, ins kalte Wasser gelegt, die Haut und Sehnen gut abgeschnitten, gepreßt und in einer Braise $\frac{1}{2}$ Stunde gekocht. Stoße dann 1 Pfund Kalbfleisch im Reibstein fein, schneide von 2 Blechwecken die Rinde ab, weiche sie in Milch ein, drücke sie fest aus und gib sie mit einem Stück Butter, 2 Eigelb und 1 ganzen Ei und etwas Salz zu dem Fleisch, stoße alles gut und treibe es durch ein Haarsieb, bestreiche die Briesle damit, nimm in ein passendes Geschirr 1 Löffel Bouillon und ein Stück Butter, lege die Briesle hinein und dünste sie gar. Dann wird eine leichte braune Tunke aufgekocht, angerichtet und die Briesle in schöner Ordnung darauf gegeben.

Gebadene Briesle mit Champignons

3 Briesle werden gut gewässert, abgekocht und in einer Braise gar gekocht. Dann nimmt man in ein Geschirr ein Stück Butter, 2 Löffel Mehl, 4 Eigelb und $\frac{1}{2}$ Liter Bouillon, rührt es bis zum Kochen, läßt es verkühlen und überstreicht die Briesle damit, kehrt sie in Mutschelmehl um und drückt dieses gut an, paniert sie in Ei und Mutschelmehl und backt sie in Schmalz schön gelb. Hierauf reinigt man eine Handvoll Champignons, kocht sie mit einem Stück Butter und dem Saft 1 Zitrone kurz ein, streut 1 Kochlöffel Mehl darauf, rührt $\frac{1}{2}$ Liter guten sauren Rahm damit bis zum Kochen, richtet das Ragout an und gibt die Briesle kranzartig darauf.

Briesleragout

3 Briesle werden gut gewässert und abgekocht, abgekühlt und in schöne Stücke geschnitten. Dann macht man eine gute weiße Tunke, tut 1 Lorbeerblatt, 1 Nelke und 2 Zitronenrädchen dazu, kocht die Briesle in der Tunke gar, zieht diese mit 2 Eigelb und etwas Zitronensaft ab, richtet die Briesle an, seiht die Tunke und gießt sie darüber. — Man kann sie auch mit Reis garnieren.

Fleischvögel

Von einer Kalbschale werden 3 Finger breite Streifen geschnitten, geklopft und gesalzen. Sodann wird folgende Fülle gemacht: Ein Stück gebratenes Fleisch wird gewiegt, 2 Wecken in Wasser eingeweicht und fest ausgedrückt, beides in 100 Gramm Butter mit Petersilie gedämpft und Salz und 3 Eier hinzugerührt. Die Fleischstücke werden mit dieser Fülle überstrichen, aufgerollt, mit einem Bindfaden umbunden und wie Rouladen fertig gemacht. Hierauf nimmt man sie auf ein Brett, macht die Fäden ab, nimmt das Fett von der zurückgebliebenen Flüssigkeit rein ab und gießt 1 Löffel voll Tunke und $\frac{1}{4}$ Liter sauren Rahm dazu, läßt es aufkochen, gießt es durch ein Sieb und richtet die Tunke über die Vögel an.

Blanquette von Kalbfleisch

Von kaltem Braten werden nicht allzu dicke Streifen geschnitten, in eine Kasserolle mit etwas Butter und Weißwein getan und darin gedünstet. Hierauf macht man eine kräftige weiße Buttersauce, zieht sie mit 2 Eiern und Zitronensaft ab, nimmt die Fleischstücke heraus und gießt die Buttersauce in das zurückgebliebene Fett, rührt sie gut untereinander und richtet sie mit dem Fleisch an. Man kann zu dieser Speise einen dickgekochten Reis, Spätzle oder Makkaroni geben.

Gefüllte Kalbsmilz

Die Kalbsmilzen läßt man durch den Metzger aushöhlen, wobei aber darauf zu achten ist, daß sie keine weiteren Löcher als die Öffnung zum Einfüllen bekommen. Dann nimmt man zu 2 Milzen 1 Wecken, weicht ihn in Wasser ein und drückt ihn wieder fest aus, vermengt den Wecken mit feingewiegten Zwiebeln, Schnittlauch, Salz und etwas Pfeffer, verrührt es mit 2 Eiern, füllt damit die Milzen und näht sie zu, worauf man sie entweder siedet und dann in Butter gelb brät, oder in einer Gerstensuppe kochen läßt.

Man gibt sie mit Bratenextrakt und Salat zu Tische.

Wiener Gulasch

Kalbfleisch wird in viereckige Schnitten geschnitten, gesalzen, in Butter gebraten, mit Mehl bestäubt, Zwiebel und Tomatenmark (weichgekochte, durch ein Sieb gestrichene Tomaten) dazugegeben, etwas Fleischbrühe und ziemlich viel sauren Rahm daran gegossen und alles zusammen eine halbe Stunde gekocht. Dann würzt man mit Paprika, läßt den Gulasch noch einmal aufkochen und richtet ihn an.

Kalbkoteletts, paniert

Man schneidet die unteren Knochen der Rippen ab und streift mit dem Messer das Fleisch von den Rippen zurück, daß das Bein ganz frei ist und man die Koteletts daran halten kann. Dann werden sie geklopft, mit Salz, was man zuvor mit Pfeffer untereinandergemengt, bestreut und mit dem Hackmesser schön länglich gehäckelt. Nun verrührt man in einem Teller 1 Ei mit Wasser und gibt in einem anderen Teller geriebenes Weizenmehl, dreht die Koteletts zuerst im Ei, dann im Weizenmehl oder sog. Paniermehl um und bäckt sie in heißem Schmalz.

Sautierte Kalbkoteletts

Die Koteletts werden wie die vorigen zugerichtet, gewürzt, geformt, jedoch nicht paniert, sondern in eine mit Butter ausgestrichene Bratpfanne gelegt. Nachdem sie auf der einen Seite etwa 3 Minuten gebraten haben, wendet man sie um, brät sie auf der anderen Seite ebenso lange auf starkem

Feuer und unter öfterem Umschwenken der Pfanne, löscht die Koteletts mit kräftiger Fleischbrühe oder Bratentunke oder Wasser ab und läßt sie schön glasieren. — Man richtet sie kranzförmig an und gibt in die Mitte Gemüse oder eine Champignontunke.

Kalbskoteletts au naturel

Wenn die Koteletts wie oben hergerichtet sind, werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben in Kochmehl umgedreht, in heißer Butter auf beiden Seiten gelb gebraten, mit Fleischbrühe und womöglich mit Fleischextrakt abgelöscht und beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt.

Kalbskoteletts en papillote

Schöne, feste Rippchen werden abgestreift, geklopft, in gute Form gebracht, gesalzen und in klarer Butter leicht abgebraten. Dann hackt man Petersilie, Zwiebel und Champignons fein, dünstet es in einem Stück Butter, bestreicht die Koteletts auf beiden Seiten damit, bestreicht weißes Papier mit feinem Öl, legt ein dünnes Speckschnittchen und ein Kotelett darauf, macht es fest zu und bratet es auf dem Rost.

Kalbskoteletts à la Française

Schneide die Rippen wie gewöhnlich, streiche die Haut gut ab und klopfe sie mit dem Rücken eines ins Wasser eingetauchten Küchenmessers dünn, salze und pfeffere sie, ziehe sie durch klare Butter und Semmelmehl, brate sie auf dem Rost und gib eine Kaperntunke dazu.

Gespickte Koteletts mit glasierten Zwiebeln

Nimm ein schönes, weißes Carré, trenne das Bugblatt nebst dem Rückgrat ab, häute es gut und schneide schöne, große Koteletts, schabe die Haut von den Rippen rein ab, klopfe die Koteletts, spicke sie mit feingeschnittenem Speck perlenartig und bestreue sie mit Salz und etwas gestoßenem Pfeffer. Dann nimm in ein breites Geschirr Zwiebeln, Wurzeln, etwas rohen Schinken, Lorbeerblätter, Nelken, einen Eßlöffel Butter und einen Löffel Fleischextrakt, lege die Koteletts hinein, lege einen Deckel darauf und lasse sie, unter fleißigem Beträufeln, schön gelb werden. Schäle unterdessen 20 kleine Zwiebeln und glasiere sie mit Fleischextrakt, Zucker und Butter, richte die Koteletts auf einer Platte an, gib in den zurückgebliebenen Saft 1 Löffel braune Tunke, gieße diese in die Mitte der Koteletts und garniere die Platte mit den glasierten Zwiebeln.

Kalbskoteletts mit Tomaten

Nachdem die Koteletts zugerichtet und gewürzt sind, brät man sie in Butter schön gelb, wobei man 1 Tomate, die man vorher durchgetrieben hat, mitdünsten läßt. Die Koteletts werden mit Fleischextrakt oder Fleischbrühe abgelöscht und zu Makkaroni gereicht.

Kalbs-(Wiener-)Schnitzel (paniert)

Von einer oberen Kalbschale werden Schnitzel geschnitten, geklopft, gesalzen, in Ei und Mutschelmehl umgewendet und in Schmalz gebacken.

Wiener Schnitzel, naturel

Schneide von einer Kalbschale schöne längliche Stückchen, klopfe sie und gib ihnen eine schöne Form. Hierauf werden sie mit Salz und Pfeffer eingerieben, mit Weizmehl bestäubt, unter fleißigem Ubergießen in Butter und Zwiebeln gebraten, mit Fleischbrühe, Wasser oder Fleischextrakt abgelöscht und mit Zitronenschnitzen serviert.

Wiener Schnitzel dritter Art

Von Kalbsrippen wird das Fleisch abgeschnitten, rein abgehäutet und sehr fein gewiegt, von dieser Masse macht man runde Küchlein, salzt sie, kehrt sie in klarer Butter und Mutschelmehl um und brät sie auf dem Roste.

Wiener Schnitzel mit Tomaten

Die Schnitzel werden gesalzen und mit Butter angebraten; dann legt man feingeschnittenen, durchwachsenen Speck und Scheiben von Tomaten darauf und dämpft dies 1½ Stunden auf schwachem Feuer.

Hammelfleisch**Hammelbraten**

5 Pfund Hammelfleisch vom Rücken, von der Keule oder dem Schulterblatt werden gehäutet und das Fett davon größtenteils abgeschnitten. Nachdem das Fleisch nun mit Salz und Pfeffer eingerieben ist, wird es mit Butter, gelben Rüben- und Zwiebelscheiben und etwas Knoblauch schön gelb gebraten, mit Wasser oder Fleischbrühe abgelöscht und unter fleißigem Beträufeln fertig gemacht. — Ist das Hammelfleisch besonders fett, so setzt man es statt mit Butter mit 1 Liter heißen Wassers zu.

Gebratener Hammelschlegel

Von einem Hammelschlegel trennt man das Schlußbein, sowie den Knieknochen weg, häutet das Fleisch, klopft es tüchtig und reibt es mit Salz und Pfeffer ein. Hierauf wird der Schlegel in eine passende Kasserolle mit Zwiebeln, gelben Rüben, Knoblauch und 1½ Liter Wasser aufs Feuer gesetzt, zugedeckt und gebraten. Nachdem das Wasser vollständig aufgesogen und der Braten schön gelb ist, löscht man ihn ab und macht ihn wie den vorhergehenden Braten fertig, was etwa 4 Stunden dauert. Dann wird die Tunke entfettet, mit etwas saurem Rahm gebunden und mit dem Braten zu Tische gegeben.