

**Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

**Praktisches Kochbuch für die einfacherere und feinere  
Küche**

**Davidis, Henriette**

**Karlsruhe i. B., 1924**

II. Kalbfleisch

**urn:nbn:de:bsz:31-106702**

## 70. Geräucherte Zunge.

Die Zunge wird eine Nacht eingeweicht, wie Rauchfleisch ganz weich gekocht, zwischen 2 Brettchen mit einem Stein beschwert and, kalt geworden, die Haut davon abgezogen. Durch das Pressen erhält sie eine bessere Form. Beim Gebrauch wird sie in dünne Scheiben geschnitten, franzförmig oder reihenweis auf eine Schüssel gelegt und mit Petersilie garniert.

## II. Kalbfleisch.

## 71. Kalbsbraten am Spieß.

Man läßt den Braten in Beziehung auf die Jahreszeit 2—4 Tage alt werden, schneidet die Rippen, falls derselbe 15—16 Pfund schwer ist, ganz weg, das Bein im Gelenk ab, doch so, daß von unten das Beinsfleisch hängen bleibt, welches man über den Knochen biegt und dasselbe mit einem hölzernen Pfriem feststicht. Dann klopft man ihn gehörig, wäscht und trocknet ihn mit einem reinen Tuche ab. Wenn man den Braten zu füllen wünscht, so wird der Beinknochen herausgelöst, die Farce, siehe Vorbereitungsdienst Nr. 12, hineingefüllt und die Öffnung zugenäht. Dann reibt man ihn mit feinem Salz ein, bringt ihn an den Spieß und brät ihn nicht zu stark mit geschmolzener Butter unter fleißigem Begießen 2 Stunden. Beim Zubereiten der Sauce wird auf nachstehende Nummer hingewiesen.

## 72. Kalbsbraten im Ofen zu braten.

Nachdem der Braten nach vorhergehender Nummer vorge richtet ist, läßt man in einer Bratenpfanne reichlich Butter, wozu auch etwas gutes Fett gebraucht werden kann, zum kochen kommen, legt, wenn man guten Speck hat, einige Scheiben hinein und den Braten, die runde Seite nach oben, darauf, stellt ihn in einen heißen Ofen und läßt ihn anfangs bei starker, dann bei mäßiger Hitze unter fleißigem begießen, ohne ihn umzulegen, 2 Stunden braten. Ein kleiner Braten aber darf nicht über 1½ Stunde im Ofen bleiben, weil er sonst zu weich und trocken würde. Um zu verhüten, daß die Sauce nicht zu braun, sogar brenzlich werde, kann nötigenfalls zuweilen ein Stückchen Butter oder eine halbe Tasse kochendes Wasser seitwärts hinzugefügt werden.

Auch kann der Sauce durch 1—2 Tassen guter süßer Sahne ein angenehmer Geschmack und schöne gelbbraune Färbung gegeben werden, man gieße sie ¼ Stunde vor dem Herausnehmen des Bratens hinzu. Ist derselbe angerichtet, so nimmt man etwas

Fett von der Sauce, rührt das in der Pfanne sich angesetzte mit etwas kaltem Wasser zusammen, wendet nötigenfalls etwas Kartoffelmehl an, versucht, ob Salz fehlt, und läßt sie gut durchkochen.

### 73. Kalbsbraten im Topf zu braten.

Man richte denselben vor wie Kalbsbraten am Spieß, mache in einem Topfe Butter und Fett kochend heiß, füge nach Belieben auch einige Speckscheiben hinzu, legen den Braten hinein und lasse ihn offen an beiden Seiten gehörig gelb werden, während man ihn öfter hin und her schiebt, ohne darein zu stechen. Dann gieße man ein paar Tassen kochendes Wasser seitwärts hinein, decke den Topf fest zu und verfare übrighens gleichfalls unter häufigem Begießen wie beim Ofenbraten, auch muß wie bei diesem die runde Seite im Topfe nach oben liegen.

In Gegenden, wo zum Garwerden des Bratens Bratenpfannen mit Blut üblich sind, wird derselbe vorher nicht gelb gemacht, sondern sogleich ein Deckel mit ausgebrannten Holz- oder Torfbohlen darauf gedeckt, von Zeit zu Zeit etwas Blut nachgelegt und dafür gesorgt, daß die untere Hitze nicht zu stark werde und die Sauce einen feinen Geschmack erhalte.

### 74. Kalbsbraten in Buttermilch.

Der Braten wird 4—6 Tage in Buttermilch gelegt, doch muß er ganz damit bedeckt sein und die Milch einmal erneuert werden, wodurch derselbe sich frisch erhält; nur darf er nicht eher herausgenommen werden, bis man ihn aufs Feuer bringt. Er wird dann schnell abgospült, abgetrocknet, mit Salz eingerieben und auf Speckscheiben in die Bratpfanne in kochende Butter gelegt. Dann gibt man hinzu: Abfall von rohem Schinken und Kalbfleisch, einige Zwiebeln, Petersilienwurzeln, Möhren, Lorbeerblätter, Basilikum und Majoran, und läßt ihn bei starker Hitze unter öfterem begießen 1 Stunde braten. Darauf bestreut man ihn mit 1 Löffel Mehl und brät ihn vollends gar, während man  $\frac{3}{4}$  Liter Milch nach und nach hinzugießt. Beim Anrichten wird die Sauce durch ein Sieb gerührt.

Diese Zubereitung ist besonders auf dem Lande zu empfehlen, wo man nicht immer gutes Fleisch haben oder bei einem selbstgemästeten Kalbe das Fleisch in der Hitze nicht vor einem Nebengeschmack schützen kann. Auch kann man statt Buttermilch dicke saure Milch anwenden, obschon jene bei weitem den Vorzug hat.

## 75. Nieren-Faschee zum Kalbsbraten.

Die gebratene Niere mit ihrem Fett wird fein gehackt, dann läßt man ein kleines Stück Butter mit einer gehackten Zwiebel gelb werden, Niere, Salz, Muskat, 1 Eßlöffel saure Sahne, noch einen halben Eßlöffel Senf darin durchkochen und gibt dieses mit gerösteten Brotschnitten zum Braten.

## 76. Kroquettes von Kalbsniere.

Es wird die Niere eines Kalbsbratens mit 1—2 gebratener Kalbsmilch oder einem Stückchen Kalbsbraten fein gehackt, geriebene Zitronenschale und Muskatnuß dazu gegeben. Dann läßt man ein Stückchen Butter hellbraun werden, gibt hinein: etwas feingehackte Zwiebeln, nachher ein wenig gestoßenen Zwieback, und wenn dies bei stetem Rühren gebräunt ist, die Gelee von Kalbsbraten und den Saft einer Zitrone und läßt es zu einer dicken Ragoutsaucen durchkochen. Etwas abgekühlt, vermengt man die Sauce mit einigen Eiern, dem gehackten Fleisch und dem vielleicht fehlenden Salz, formt von der Masse kleine längliche Klöße, wälzt sie in gestoßenem Reibbrot und brät sie in Butter hellbraun. Diese Speise kann als Beilage zu verschieden feinen Gemüsen, als: junge Wurzeln, Erbsen, Blumenkohl, Kohlrabi u. dgl., auch mit einer beliebigen dicklichen Krautsaucen als Voressen gegeben werden.

## 77. Kroquettes von Kalbsbrieschen. Ein Voressen nach der Suppe.

Kalbsbrieschen werden blanchiert (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 60) und fein geschnitten, Schalotten und Sardellen fein gehackt und erstere in Butter gedämpft. Dann werden die Brieschen, Sardellen, etwas Wein, Salz und Muskat, etwas geriebenes Weißbrot, nach Verhältnis der Portion 2—4 Eier und noch einige Eßlöffel Bratenbrühe oder Kraft-Gelee, oder Milch hinzu gegeben und alles steif gekocht, während es gut gerührt werden muß. Statt Sardellen und Schalotten können auch Krebschwänze und Krebsbutter genommen werden, sowie man auch bei ersteren Kapern hinzusetzen kann. Die Masse bleibt über Nacht stehen, wird am andern Morgen zu länglichen Frikadellen geformt, mit Ei und Reibbrot garniert und in Butter gebacken. Es werden diese mit einem Rand von in kochendem Fett gebackener oder auch frischer, gehackter Petersilie garniert.

## 78. Gedämpfte Kalbsrippen.

Es gehört hierzu sehr gutes Fleisch. Man schneidet die Rippen glatt ab, klopft sie gehörig, aber nicht auseinander, so daß sie

2 Ztm. dick bleiben, und hackt die Knochen zur Hälfte ab. Dann legt man sie in eine dick mit Butter bestrichene Schüssel, bestreut sie mit Salz und gibt noch Butter, Zitronenscheiben, etwas gestoßenes Reibbrot und etwa zu 3 Pfund Fleisch nicht ganz  $\frac{1}{4}$  Liter Wasser und halb Wein hinzu. Darauf wird die Schüssel fest zugedeckt, ein feuchtes Tuch darüber hingelegt und auf Kohlen  $\frac{1}{4}$  Stunde geschmort.

#### 79. Kalbsbrust zu füllen.

Man klopft die Brust, löst die Knochen aus, wäscht und trocknet das Fleisch, gibt die Füllung A Nr. 12 in die Öffnung, näht sie zu, reibt die Brust mit Salz ein und setzt sie mit ziemlich viel Butter in den nicht zu heißen Ofen. Unter fleißigem Begießen lasse man sie bei mäßiger Hitze  $1\frac{1}{2}$  Stunde braten, währenddem man nach und nach einige Tassen Sahne oder Milch hinzugibt. Beim Anrichten vergesse man nicht, die Fäden herauszuziehen. Die Sauce wird mit etwas kaltem Wasser zusammen und sämig gerührt.

#### 80. Gedämpfte Kalbsbrust als Voressen.

Die Kalbsbrust wird gut gepflopft, gewaschen, mit einem Tuche abgetrocknet, mit Salz eingerieben, mit etwas Mehl bestäubt und in kochendheißer Butter an beiden Seiten langsam gelb gemacht, während der Topf fest zugedeckt wird. Dann gieße man seitwärts so viel kochendes Wasser hinzu, daß das Fleisch zur Hälfte bedeckt wird, und fügt eine kleingeschnittene Petersilienwurzel, auch nach Belieben eine Hand voll gut gereinigter Champignons hinzu. Man lasse dies etwa  $1\frac{1}{2}$  Stunde langsam schmoren, gebe  $\frac{1}{4}$  Stunde vorher einige Zitronenscheiben an die Sauce, auch wenn sie nicht sämig genug sein möchte, mit etwas Kartoffelmehl, rühre beim Anrichten 1—2 Eidotter mit etwas kaltem Wasser hinzu und garniere die Schüssel mit Klößchen nach N. Nr. 6, 11 oder 14.

#### 81. Kalbfleisch zu schmoren.

Eine Kalbskeule, Brust oder ein Stückchen von der Keule wird geklopft, blanchiert (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 60), mit einem Stück Butter, einigen Lorbeerblättern, Zitronenschale nebst Zitronenscheiben und etwas Salz in einen weißkochenden Topf gelegt, Wasser und Wein darauf gegossen und fest verschlossen auf ein nicht zu rasches Feuer gesetzt. Sollte die Brühe zu früh abkochen, so muß etwas kochendes Wasser dazugefügt werden. Darauf wird sie kurz und gelblichbraun eingekocht, während man durch häufiges Rütteln das Fleisch vor Anbrennen schützt und mit der Sauce so lange begießt, bis sie sämig geworden ist.

## 82. Kalbfleisch auf eine neue Art mit Wachholder zu schmoren.

Man nimmt dazu ein Stück von der Brust, klopft und läßt es nach Gutdünken ganz, oder zerteilt es in Ragoutstücke, spült es ab und legt es auf einige Augenblicke in kaltes Wasser. Unterdes setzt man in einem irdenen Geschirr auf 2 Pfund Kalbfleisch 1 Eigröß frische Butter und 18 frische zerschnittene Wachholderbeeren aufs Feuer, läßt die Butter gelb werden und legt das Kalbfleisch, ohne es abzutrocknen, mit etwas Salz bestreut in die Butter, deckt das Töpfchen fest zu und läßt das Fleisch 1¼ Stunde langsam darin schmoren, während es in dieser Zeit nur einmal umgelegt, aber oft gehoben werden muß, um es vor ansetzen zu bewahren.

Hat man gerade eine angeschnittene Zitrone, so kann man beim Umlegen des Fleisches einige Scheiben dazu geben; übrigens wird man kein Gewürz vermissen und das Gericht wohlschmeckend finden.

## 83. Gedämpfter Winkelbraten als Voressen.

Man nimmt hinzu das Nierenstück ohne die Niere, hackt den Rückgratsknochen ab und löst die Rippen heraus. Dann nimmt man ein Stück Kalbfleisch, rohen Schinken und Speck, einige Schalotten oder Zwiebeln, Dragon, Petersilie, Zitronenschale, Sardellen, hackt dies alles ganz fein, fügt hinzu: einige Eier, Salz, Nelkenpfeffer, geriebenes Weißbrot, 1—2 Löffel dicke saure Sahne oder Wasser, rührt dies gut unter einander und bestreicht mit dieser Farce das Fleisch auf der inwendigen Seite, rollt es auf und umwickelt es mit einem Bindfaden. Dann bringt man den Braten aufs Feuer, läßt ihn in reichlicher Butter von allen Seiten gelb werden, schüttet ¼ Liter kochendes Wasser seitwärts hinzu, welches man später wiederholt, und gibt 1 Möhre und 2 Lorbeerblätter zur Sauce, mit welcher derselbe recht oft begossen werden muß. So läßt man ihn in kurzer Brühzeit weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Fett größtenteils ab, rührt etwas kaltes Wasser nebst einer Tasse saurer Sahne hinzu und die Sauce durch ein Sieb, läßt sie mit 2 Eßlöffel Kapern aufkochen und gibt etwas davon über den Braten, die übrige Sauce dazu.

## 84. Frikandeau.

Aus der Keule schneidet man vier große Stücke, man kann sie auch von den Muskeln ablösen, klopfe und spicke sie wie Hasen. Dann werden sie etwas gesalzen, mit Mehl bestäubt und nebst einer Zwiebel und Petersilienwurzel in kochende Butter gelegt und fest zugedeckt ½ Stunde langsam gebraten. Dann gießt man

seitwärts etwa  $\frac{1}{4}$  Liter starkkochendes Wasser hinzu, deckt ganz schnell den Topf wieder fest zu, was nach einer halben Stunde, wenn's nötig sein sollte, wiederholt wird, während die Frikandeau oft mit der braunen Brühe begossen werden. Weich und gelbbraun geworden, nimmt man sie heraus, macht die Sauce, wenn sie nicht gebunden genug sein möchte, mit etwas saurer Sahne oder Kartoffelmehl sämig und richtet solche, durch ein Sieb gegeben, über die Frikandeau an.

Trüffel darin gekocht, macht dies Gericht noch wohlschmeckender und feiner.

Zeit der Zubereitung  $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$  Stunde.

### 85. Feines Kalbfleisch-Frikassée.

Man schneidet die Brust in kleine viereckige Stücke, und damit das Fleisch recht weiß werde, blanchiert man es auf folgende Weise: Nachdem solches mit kaltem Wasser gewaschen, wird es aufs Feuer gesetzt und vor dem Kochen in kaltes Wasser geworfen und abgetrocknet. So lege man die Stücke in einen Topf, worin reichlich frische Butter heiß gemacht ist, gebe das nötige Salz hinzu und lasse es bei einmaligem Umwenden, fest zugedeckt, etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde langsam schmoren, aber nicht gelb werden, gieße dann so viel kochendes Wasser hinzu, als man Sauce zu haben wünscht, gebe auch 1 Zwiebel mit Nelken und Lorbeerblatt befestigt und nach Belieben Champignons hinzu, und lasse das Fleisch, fest zugedeckt, langsam, doch ja nicht zu weich kochen, wobei man im ganzen auf etwa  $1\frac{1}{4}$  Stunde rechnen kann.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten kann Folgendes hinzugefügt werden: Midder (Kalbsmild), halb gar gekochte Spargelköpfe, kleine Saucissen, einige Zitronenscheiben, Muskat und zum Sämigmachen der Sauce etwas geriebenes Weißbrot, welches in Butter gelblich gemacht ist. Beim Anrichten rühre man die Sauce mit einem Eidotter ab, richte das Frikassée mit feinen Krebs-, Fleisch- oder Weißbrotklößchen, welche in gejalzenem Wasser gekocht sind, an und fülle die sämige Sauce darüber hin.

### 86. Feines Kalbfleisch-Frikassée mit Brieschenklößen.

Man kocht ein feines Kalbfleischfrikassée ohne Brieschen und Saucissen, macht Brieschenklöße, deren Vorschrift beim Abschchnitt Klöße N. Nr. 7 mitgeteilt ist, kocht sie in Fleischbrühe und legt sie in das fertige Frikassée.

### 87. Stettiner Kalbs-Frikassée mit Krebsen.

Man koche das Frikassée nach vorhergehender Vorschrift, gebe aber statt der bemerkten Zutaten  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten

Morcheln (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 16), und in Butter gelb geschwitztes Mehl hinzu, nehme alles Fett von der Sauce und lasse sie noch ein wenig kochen. Beim Anrichten lege man vorgegerichtete Krebschwänze in die Sauce und rühre sie nach Belieben mit 1—2 Eidottern mit reichlich Krebsbutter ab.

#### 88. Kalbfleisch-Frikassee mit Schwarzwurzeln.

Man schneide aus der Brust oder dem Rippenstück kleine passende Stücke, schwitze sie mit etwas Mehl in Butter  $\frac{1}{4}$  Stunde und gieße so viel kochendes Wasser hinzu, daß das Fleisch reichlich zur Hälfte bedeckt wird. Nachdem es geschäumt ist, gebe man eben so viel gereinigte und in Stücke geschnittene Schwarzwurzeln, als man Fleisch hat, mit etwas Salz, Muskat und einem Stück Butter hinzu, und lasse beides mit einander langsam weich werden. Zuletzt gebe man einige Zitronenscheiben an die Sauce und rühre sie mit 1—2 Eidottern ab. Dieselbe muß reichlich und sämig sein.

#### 89. Kalbfleisch-Frikassee mit Blumenkohl.

Das Frikassee, jedoch ohne Schwarzwurzeln, wird bereitet nach vorhergehender Angabe. Zugleich kocht man in kleine Stücke geschnittenen Blumenkohl in Wasser und Salz langsam gar und legt ihn behutsam auf ein Sieb, damit das Wasser abfließe und derselbe ein schönes Ansehen behalte. Dann richtet man das Fleisch in der Mitte der Schüsseln an, legt den Blumenkohl zierlich ringsherum, die Blumen nach oben und gibt über die angerichtete Schüssel die reichlich lange, kräftige und recht sämige Frikasseeauce.

#### 90. Kalbfleisch-Frikassee mit Sellerieknollen. Viefelder.

Nachdem das Fleisch, die Brust- und Rippenstücke eignen sich am besten dazu, in passende Stücke zerlegt und blanchiert ist, wird ein reichlicher Stuch Butter mit einigen Zwiebeln durchgeschwitzt, sodann das Fleisch hinzugegeben und eine Weile geschmort, darauf zur Hälfte mit kochendem Wasser bedeckt, gesalzen und langsam gekocht, nachdem zuvor noch eine in 4 Teile geschnittene Sellerieknolle oder in Stücke geschnittene Spargel hinzugegeben worden sind. Vor dem Anrichten wird die Sauce mit einer blonden Mehlschwitze recht sämig gemacht. Zeit des Kochens 2 Stunden.

#### 91. Kalbfleisch-Frikassee auf andere Art.

Eine feingehackte Zwiebel wird in reichlich Butter gelb geschwitzt, das in kleine Stücke geschnittene Fleisch nebst etwas



Mehl eine Weile darin geschmort, mit kochendem Wasser zur Hälfte bedeckt, Salz, ganzer Pfeffer, Nelken, 1—2 Lorbeerblätter und etwas wenig in Würfel geschnittene Senfgurken, in Ermangelung einige Zitronenscheiben, hinzugefügt (das Frikassee darf davon nicht sauer werden), und das Fleisch gar, aber nicht zu weich gekocht.

#### 92. Auf andere Art.

Das Fleisch wird mit nicht zu viel kochendem Wasser, Salz und dem Wurzelwerk aufs Feuer gesetzt, ausgeschäumt und, nachdem es  $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht hat, von der Brühe und 1 Glas Weißwein mit einer blonden Mehlschwitze eine Sauce gekocht; recht fein gestoßener Zwieback, in einem reichlichen Stück Butter gelb gemacht, nebst gestoßener Muskatblüte hinzugefügt, alsdann mit 2 Eigelb gut abgerührt und mit dem von allem Wurzelwerk ausgeschauten Fleisch nochmals aufkochen lassen.

Die Sauce zu allen Frikassees muß sehr gebunden, kräftig und nicht lang sein.

#### 93. Kalbfleisch in Gelee.

Die Zubereitung ist in L. Nr. 9 zu finden.

#### 94. Ragout von gefülltem Kalbfleisch.

Man schneidet aus einer Kalbkeule ungefähr 8 Pfund Fleisch, klopft es mürbe und schneidet es in handgroße Scheiben wie zu großen Wiener Schnitzeln und klopft es nochmals recht dünn aus. Das Fleisch, welches abfällt, wird fein gehackt, mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Sardellen, Gewürz, 3—4 Eigelb, etwas Weißbrot zu einer Farce gemacht. Dann werden die Stücke Fleisch damit gefüllt, mit einem Bindfaden umbunden und langsam gebraten.

Zur Sauce nimmt man Bratenbrühe, Morcheln, etwas Kartoffelmehl und läßt das Fleisch darin noch einige Minuten dämpfen.

#### 95. Ragout von Kalbsgehirn.

Dasselbe wird ganz rein gewaschen, die feinen Häute abgezogen, in Wasser mit einigen Zwiebeln, Nelken, etwas Pfeffer, Essig und Salz gekocht. Dann schwitzt man einen Eßlöffel Mehl mit Butter gelb, rührt von der Brühe hinzu, gibt das Gehirn und etwas Wein hinein, läßt dies ein wenig mit einander kochen und rührt die Sauce mit 1—2 Eidottern und etwas Zitronensaft ab.

## 96. Englisches Kalbskopf- oder Mock-Turtle-Ragout.

Ein ganz frischer, abgebrannter, ausgebeinter und gewässertter Kalbskopf wird in Wasser und Salz abgeschäumt, mit Schalotten oder Zwiebeln, Nelken, Pfefferkörnern und einigen Lorbeerblättern während 1—1½ Stunden gar gekocht. Darauf wird das Fleisch in passende Stückchen geschnitten, ½ Pfd. Brieschen (siehe Vorbereitungsregeln A. Nr. 19), Fleischlöche und ½ Pfund Saucissen nebst Morcheln, Champignons, die Kalbszunge, alles vorher fertig gemacht, hinzugegeben. Dann schäumt man Butter mit Mehl braun, rührt eine gute mit Wurzelwerk und einigen Schalotten gekochte Rindfleischbouillon hinzu, schmeckt die Sauce gut mit Küchengewürz und mit einem Glas Wein ab, und läßt sie gut auskochen; gibt sie dann über das Ragout und tut zuletzt noch ein Glas Madeira hinzu. Man serviert es noch mit Schnitten oder Halbmonde von Blätterteig. Diese Angabe reicht hin für eine Gesellschaft von 20 Personen.

## 97. Brieschen (Kalbsmild).

Die Brieschen werden mit kaltem Wasser aufs Feuer gestellt, welches man, nachdem es warm geworden, zweimal wechselt, wodurch sie sehr weiß werden. Dann legt man sie in kaltes Wasser, teilt sie in zwei Stücke, spickt und würzt sie mit Salz und Muskat und brät sie in steigender Butter gelb.

Als Beilage zu feinen Gemüsen.

Oder die Brieschen werden abgebrüht, in Scheiben geschnitten, in Ei und Reibbrot umgedreht und in Butter gebacken, einige Tropfen Zitronensaft übergetropfelt und feine Gemüse damit garniert.

Oder ¼ Stunde in Brühe gekocht, in kleine Stückchen geschnitten, in Saucen und Frikassée's angerichtet.

## 98. Gekochter Kalbskopf mit Sauce.

Man wässert den ganz frischen Kopf von einem großen, gut gemästeten Kalbe, pußt ihn rein, schneidet die Oberlezen, Ohren und Augen aus, bricht die unteren Kinnbacken ab, nimmt die Zunge heraus, weil sie dann besser weich wird, wäscht den Kopf, spaltet ihn und bindet denselben wieder fest zusammen. Darauf bedeckt man ihn mit Wasser, gibt Salz dazu, schäumt und läßt ihn mit ganzem Gewürz, grünen Kräutern, Zwiebeln und Lorbeerblättern weich kochen, welches ungefähr 2 Stunden dauert. Man kann ihn bis zum Anrichten in der Brühe liegen lassen. Dann legt man ihn auf eine Schüssel, nimmt den Bindfaden davon ab, biegt den Kopf auseinander, legt auf das Gehirn geriebenes, in

Butter braun gebratenes Weißbrot, die gespaltene Zunge zu beiden Seiten, gibt etwas Sauce darüber, und die übrige dazu. Es gehört die holländische Sauce Q. Nr. 17 oder Sauce zum Kalbskopf Q. Nr. 37 dazu. Auch kann man ihn mit Zwiebel oder Reibbrot abschmälzen.

#### 99. Gebakener Kalbskopf.

Wenn ein frischer Kalbskopf nach vorhergehender Nummer gekocht ist, schneidet man das Fleisch in feine Scheiben, legt diese in eine mit Butter bestrichene Schüssel, streut etwas Salz dazwischen und gießt Folgendes darüber hin:  $\frac{1}{4}$  Maß saure Sahne, Muskatnuß, vier Eidotter, das vielleicht fehlende Salz und geriebenen Parmesan, oder in Ermangelung desselben grünen Käse. Man läßt dies Gericht im Ofen backen.

#### 100. Kalbskopf-Sülze.

Kopf nebst Herz eines gut gemästeten, frisch geschlachteten Kalbes wird rein gewaschen, 1—2 Stunden gewässert, damit das Blut herausziehe, und in einem glasierten Topfe, reichlich zur Hälfte mit Wasser bedeckt, und etwas Salz klar abgeschäumt. Dann gibt man zwei Teelöffel Pfefferkörner, Koriander, eben so viel Nelken hinzu, sowie auch zwei Lorbeerblätter, 3—4 Zwiebeln mittlerer Größe und so viel Essig, daß das Wasser säuerlich schmeckt. So lasse man den Kopf auf nicht zu grellem Feuer ganz weich kochen, mache das Fleisch von den Knochen und gieße die Brühe durch ein Sieb. Ganz erkaltet, wird das Fleisch in dünne Streifen geschnitten, mit einem reichlichen Teil der vom Bodensatz klar abgeseihten Brühe und einer in Scheiben geschnittenen, nicht bitteren Zitrone ohne Kerne noch  $\frac{1}{4}$ — $\frac{1}{2}$  Stunde gekocht. Die Sülze muß einen stark säuerlich gewürzigen Geschmack, und kalt geworden, so viel Konsistenz haben, daß man dünne glatte Scheiben davon abschneiden kann; zu fest darf sie jedoch nicht sein. Kocht man mit Kopf und Herz einen Kalbsfuß, so kann man sämtliche Brühe zur Sülze nehmen, wodurch man eine größere Portion erhält. Ist dieselbe nun zum Ausfüllen fertig, so spüle man eine Porzellan-Form oder verschiedene kleine Geschirre mit kaltem Wasser aus, schöpfe die Sülzenbrühe mit dem Fleisch gleichmäßig verteilt hinein und stelle solche an den kältesten Ort oder auf Eis. Beim Gebrauch wird das Fett von der Sülze mit einem Messer abgenommen, solche mit demselben an den Seiten gelöst und auf ein passendes Schüsseln umgestürzt. Es ist dies eine sehr passende und sparsame, angenehme Beilage zum Butterbrot, Salat, Kartoffelspeisen und Wurzelgemüse; auch mit einer Sülzensauce Q. Nr. 71—73 eine selbständige Schüssel.

## 101. Braunes Kalbskopf-Magout für den täglichen Tisch.

Man kocht einen Kalbskopf, das Herz und, wenn man will, auch die Lunge recht weich, und schneidet alles in kleine Stücke. Dann bräunt man 4 Eßlöffel Mehl, gibt, wenn bereits das Mehl braun ist, 2 gehackte Zwiebeln dazu, rührt es so lange, bis die Zwiebeln gleichfalls bräunlich sind, füllt von der Brühe, worin der Kopf gekocht ist, dazu, gibt Rosinen oder Korinthen, Pfeffer, Nelken und Salz, 1—2 Löffel Birnmus oder Sirup und etwas Essig an die Sauce und läßt das Fleisch darin gut durchkochen. Die Sauce muß recht rund sein und einen säuerlichen, recht pikanten Geschmack haben.

## 102. Kalb-Kotelettes.

Zu Kotelettes ist gutes, nicht zu frisches Fleisch eine Hauptbedingung. Man nimmt dazu ein Rippenstück, schneidet vom Rückgrat die obere Haut und Sehnen ab, und teilt es so, daß jedes Stück eine Rippe erhält; löst nun das Fleisch davon ab, faßt an den Knochen und klopft mit einem hölzernen Hammer das Fleisch langsam weich, haut den Knochen zur Hälfte glatt davon ab, formt das Fleisch mit einem Messer rund und glatt, von der Dicke eines Fingers, streut etwas feines Salz darüber, tunkt jedes Kotelette in Ei und geriebenes Weißbrot und legt sie in kochende Butter. Man läßt sie ungefähr 10 Minuten offen braten, während man sie einmal umlegt und oft mit der Butter begießt. Sind sie dunkelgelb und zart, so gibt man sie als Beilage zu frischen Gemüsen, besonders gut sind sie zu Blumenkohl und Erbsen. Man kann sie auch als Zwischenschüssel anrichten.

Den Abfall von den Kotelettes kann man zur Sauce, zu einem ordinären Magout oder zu einer Sülze verwenden.

## 103. Kotelettes auf andere Art.

Nachdem aus dem Kalbfleisch Haut, Sehnen und Adern gelöst, wird das Fleisch mit Salz möglichst fein gehackt, in gleiche Teile von der Größe wie Kotelettes geformt, mit dem Messer rund und glatt gestrichen. Dann werden die Kotelettes in geschlagenen Eiern und Reibbrot umgedreht, in gelb gewordene Butter gelegt und auf beiden Seiten etwa 10 bis 15 Minuten gelb gebraten. Sobald das Fleisch inwendig nicht mehr rot ist, müssen sie rasch aus der Pfanne genommen werden.

## 104. Kotelettes nach Schweizer Art.

Diese werden nach ersterer Vorschrift gebraten, in eine Schüssel neben einander gelegt, zwei Tassen leichte gute Jus und einige Zitronenscheiben dazu gegeben, zugedeckt und  $\frac{1}{4}$  Stunde heiß gestellt.

## 105. Grilladen von kaltem Kalbsbraten.

Es werden vom Kalbsbraten fingerdicke Scheiben geschnitten, diese in Eier getunkt, in Reibbrot umgekehrt und in reichlich gelb gewordener Butter, indem man einige Körnchen Salz darüber streut, möglichst schnell auf beiden Seiten gelb gebraten und sogleich angerichtet.

Geschieht das Braten langsam, so werden die Grilladen trocken und hart, sonst aber, falls der Braten zart und saftig war, sehr wohl schmeckend.

## 106. Kouladen von Kalbfleisch nach Schweizer Art.

Fleisch aus der Keule wird nach seinen Muskeln ausgebeint, gehörig geklopft, daraus  $1\frac{1}{2}$  Ztm. dicke, glatte Stücke geschnitten, die ungefähr 4 Zoll breit und 6 Zoll lang sind. Von dem Abfall macht man eine Farce nach A. Nr. 11; spickt die Streifen auf einer Seite mit Speck, die andere bestreicht man mit Ei, streicht die Farce 1 Ztm. dick darauf, rollt sie auf, umbindet sie mit einem Faden und läßt sie fest zugedeckt in Butter 1 Stunde langsam braten. Die Sauce wird mit etwas saurer Sahne abgerührt.

## 107. Farcirte Kalbfleischwurst. Ein Schweizer Gericht.

4 Teile abgelagertes Kalbfleisch ohne Sehnen und Adern werden mit 1 Teil Speck oder Nierenfett recht fein gehackt; dann nimmt man zu 2 Pfund von diesem Fleische 4 ganze Eier, 4 Eßlöffel voll gestoßenes Reibbrot, 4 Löffel dicke Sahne oder Wein, Salz und Muskatnuß, mischt dies gut unter einander und füllt es in eine Wurstspritze. Darauf läßt man in einer flachen Bratpfanne oder Schüssel Butter gelb werden, drückt die Masse schneckenförmig in Form einer dicht neben einander gelegten Wurst hinein, macht sie mit etwas gelbbrauner Butter feucht, streut ein wenig feingestoßenes Reibbrot darüber hin und brät sie im heißen Ofen, wo sie von unten und von oben Hitze haben muß, gelb.

In Ermangelung einer Wurstspritze kann man die Masse zu kleinen Würstchen aufrollen, in gestoßenem Reibbrot wälzen und in Butter gelb braten.

## 108. Gebackene Kalbsfüße.

Wenn die Füße rein gepußt, abgeseigt und gespalten sind, werden sie gewässert und alsdann mit Wasser, Essig, Salz, Zwiebeln, groben Gewürzen und grünen Kräutern weich gekocht. Wünscht man nicht gleich Gebrauch davon zu machen, so kann man sie in dieser Brühe einige Tage aufbewahren. Dann werden die

Knochen herausgemacht, zuerst in Mehl und dann in Backteig A. Nr. 44 getunkt und in Backbutter A. Nr. 29 oder Schmalz gelb gebacken. Man kann sie auch bloß in Wasser und Salz kochen und dann in Ei und geriebenem Weißbrot umdrehen und in einer Pfanne gelb backen.

Als Beilage zu feinen Gemüßen; auch garniert man damit Sauerkraut.

#### 109. Gebackene Kalbsfüße à la Geistensturz.

Die Kalbsfüße werden in Wasser, Essig nebst Salz, Zitrone, Pfefferkörnern, Nelken, gelben Rüben, Sellerie und Lorbeerblättern weich gekocht, von den Knochen abgelöst, in Ei und geriebenem Weißbrot umgedreht und in heißer Butter gelb gebacken. Mehl und Butter wird dann mit Zwiebeln braun geröstet, von der Brühe, worin die Füße gekocht sind, sowie auch etwas Essig, roter Wein, Senf, geschnittene Gurken oder Kapern hinzugegeben und dies zusammen 1 Stunde gekocht. Beim Anrichten werden die Kalbsfüße auf der Schüssel in die Sauce gelegt.

#### 110. Gedämpfte Leber.

Die Leber muß ganz frisch genommen werden, da sie im Sommer schon nach zwei Tagen der Gesundheit höchst nachteilig sein kann. Man wasche also die frische Leber, ziehe die Haut davon ab und spicke sie auf folgende Weise: Recht viel kurze Speckstreifen werden in einer Mischung von Salz und Gewürz gewälzt, dann wird mit einem spitzen Messer in die Leber gestochen und der Speck hineingedrückt. Danach läßt man einen reichlichen Stuch Butter gelb werden und die Leber ein wenig darin schmoren, bedeckt sie zur Hälfte mit kochendem Wasser, gibt einen halben Teller feingehackter Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter, noch etwas Salz, Nelken und ein Stück Butter dazu, und wenn sie beinahe weich ist, etwas Weißbrot, einen reichlichen Löffel Birnmus, Sirup oder ein Stückchen Zucker, Essig und nach Gefallen ein Glas Rotwein.

Die Sauce muß reichlich und sämig sein. Zeit des Kochens nicht über eine Stunde.

#### 111. Ganze Leber im Netz gebraten.

Ist die frische Leber, wie in der vorstehenden Nummer bemerkt, enthäutet und stark gespickt, so wird sie mit etwas Gewürz überstreut in einem gereinigten Kalbsnetze zugeschlagen. Danach läßt man einige geschnittene Zwiebeln in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter gelb braten, legt die Leber darein, gibt später etwas Salz, 2 Laffen

Bouillon, halb so viel Wein dazu und läßt sie langsam weich werden. Beim Anrichten nimmt man das Netz weg und gibt eine Rahmsauce dazu.

#### 112. Geflopfte Leber im Netz gebraten.

Die Leber wird gewaschen, fein gehackt, das Häutige und die Adern herausgenommen. Dann vermischt man die durch ein Wolf oder Hackmesser getriebene Leber und  $\frac{1}{4}$  Pfund feingehacktem Speck mit 60 Gramm Korinthen, 6 Eidottern, etwa 6 Löffel voll gestoßenem Reibbrot, Gewürz, und rührt zuletzt den Schaum der Eier leicht durch. Nun läßt man Butter in einer Pfanne zergehen, legt das gereinigte Kalbsnetz hinein und die Masse darauf. Das Netz wird von allen Seiten nach oben zusammengelegt, zugedeckt, auf beiden Seiten langsam ungefähr  $\frac{1}{2}$  Stunde gebraten und mit folgender Sauce angerichtet:

Eine feingehackte Zwiebel wird in Butter gebraten, mit einem Löffel Mehl bräunlich gemacht, Bratenbrühe oder Bouillon, Muskat, Nelkenpfeffer, Zitronenscheiben, 1 Glas Rotwein und etwas Zucker dazu gegeben und durchgekocht.

#### 113. Leber-Ragout mit Kräutern. (Sächsische Küche.)

Nachdem die ganz frische Leber gewaschen, enthäutet und in Streifen geschnitten, schwitzte man etwas Schalotten, Schnittlauch, Thymian, Dragon und Petersilie, alles gehackt, in Butter gelb, tue die Leber und Salz dazu und lasse diese so lange schmoren, bis sie weich ist. Dann gebe man geriebenes Weißbrot, Gewürz, 2 Tassen Bouillon, eben so viel Wein dazu und lasse es eben mit einander durchkochen.

#### 114. Gebratene Leber mit Sauce.

Die frische Leber wird gewaschen, von Haut und Sehnen befreit, in fingerdicke Scheiben geschnitten, mit etwas Pfeffer und nicht zu viel Salz bestreut, in Mehl umgekehrt und zugedeckt in viel Butter etwa  $\frac{1}{4}$  Stunde, bei allmählichem Umdrehen vorsichtig gebraten. Wenn sie weich ist, richtet man sie an, gibt die in der Pfanne hergerichtete Brühe darüber. Auch kann man sie mit einer Zwiebelsauce servieren.

#### 115. Gebratene Leber als Beilage.

Die Leber eines frisch geschlachteten Kalbes wird in Scheiben von der Dicke eines halben Fingers geschnitten, wobei Haut und Adern entfernt werden. Gesalzen und gewürzt, wird sie zuerst in Mehl und dann in Ei und Reibbrot paniert, offen in

reichlicher Butter so lange leicht und schnell gebraten, bis sie inwendig ganz weich, von außen rösch geworden. Längeres Braten macht die Leber trocken und hart.

#### 116. Auf andere Art.

Die Scheiben werden mit Salz und Pfeffer bestreut, in Mehl gewälzt, dann in heißer Butter oder ausgebratenem Speck auf beiden Seiten mürbe gebraten.

Nach Belieben kann man auch etwas frische gestoßene Wachholderbeeren in die Butter streuen; sie geben der Leber einen angenehmen Geschmack.

#### 117. Leberklöße.

Nachdem die Leber entnervt und abgehäutet ist, treibt man sie mit 150 Gramm Speck oder 200 Gramm Nierenfett durch die Hackmaschine. Man schwitz in einem Kasserole 2 feingeschnittene Zwiebeln und Petersilie und rührt dieses mit 6 in Milch vorher eingeweichten Brötchen auf dem Feuer ab, tut das mit der Leber verrühren und rührt 6 Eier dazu mit dem nötigen Salz. Gewürz, Majoran und etwas zerdrückten Knoblauch. Hierauf macht man eine kleine Probe in kochendem Salzwasser; sollten sie dann zu weich sein und nicht halten, so nimmt man das erforderliche Mehl dazu.

Alsdann legt man mit einem Suppenlöffel in kochendes Salzwasser die Klöße ein und läßt dieselben darin gar werden, was gewöhnlich der Fall ist, wenn sie steigen.

Angerichtet kann man sie mit Zwiebel oder Reibbrot abschmelzen.

#### 118. Nierenschnitten.

Die gebratene Niere mit ihrem Fett und einem Stückchen Schinken nebst etwas Kalbsbraten und Petersilie wird ganz fein gehackt, mit 3—4 Eigelb, 1 Ei, einigen Eßlöffeln voll dicker süßer Sahne, dem nötigen Salz, etwas Zitronenschale, Muskat und ein wenig gestoßenes Reibbrot unter einander gemischt. Dann werden Weißbrotschnitten auf einer Seite in Butter ausgebacken. Diese Seite dann mit der Nierenmasse hoch und schön bestrichen, Reibbrot und geriebener Parmesankäse mit zerlassener Butter darüber gegeben auf ein mit Butter bestrichenes Blech oder Pfanne gesetzt und in heißem Ofen gebacken.

#### 119. Nierenschnitten in einer Klare.

Sie werden vorgerichtet wie in der vorhergehenden Nummer bemerkt worden, dann in den Backteig Nr. 44 getunkt, in Backbutter gelb gebacken und mit Zucker bestreut als Nachgericht zur Tafel gegeben.



### 120. Würstchen oder kleine Frikadellen von kaltem Kalbsbraten

Man nimmt gebratenes Kalbfleisch, schneidet alles Sehne heraus und hackt es recht fein. Dann läßt man ein gutes Stück Butter gelb werden, rührt gestoßenes Reibbrot ebenfalls darin gelb und vermengt ihn mit dem Fleisch, einigen Eiern, von welchen das Weiße etwas schäumig geschlagen, Muskat und Salz. Danach werden von dieser Masse längliche Klößchen wie Würstchen aufgerollt, mit Ei bestrichen, in gestoßenem Reibbrot umgedreht und in Butter gelb gebraten.

### 121. Frikadellen von gekochtem Kalbfleisch in Schmalz auszubacken.

Gekochtes Kalbfleisch wird in feine Würfel geschnitten, Butter und Mehl geschwitzigt, etwas Bouillon oder Wasser (doch nicht zu viel, da die Sauce dick sein muß), Salz und Zitronenschale dazu gegeben und mit einem Eigelb abgerührt, das Fleisch darin durchgekocht und zum Kaltwerden auf eine Schüssel gelegt. Sodann werden kleine runde Schnitzel von der Masse geformt, in Ei und Reibbrot paniert und in heißer Butter hellgelb gebraten.

### 122. Kalbsbraten in Würfeln geschnitten mit Rosinen.

Man schneide Kalbsbraten in kleine Würfel, lasse Butter gelb werden, etwas geriebenes Weißbrot oder Mehl darin gelb schwitzen, gebe Bouillon oder Wasser, Bratenbrühe, 1 Glas Wein, etwas Zitronenschale, Muskat und Salz nebst reichlich Rosinen hinzu, lasse sie in kurzer Brühe weich kochen und den Braten nur darin heiß werden.

### 123. Gashce von Kalbsbraten.

Es werden 1 fein geschnittene Zwiebel, gehackte Petersilie in einem Kasserole gedämpft, ein Löffel Mehl darin angehen lassen und mit einer Bratensauce oder sonst guter Fleischbrühe eine Sauce gekocht. Unterdessen hackt man noch einige Sardellen, nach Belieben auch eine Essiggurke oder Kapern und tut das gehackte Kalbfleisch mit den Sardellen zu der Sauce, läßt nochmals aufkochen und richtet es an.

Dieses Gashce kann man mit Blätterteigschnitten oder Halbmonden oder mit weichen Eiern oder verlorenen Eiern, mit Brotkrusteln usw. garnieren.

### 124. Gashce von Lunge.

Nachdem die Lunge blanchiert, abgegossen und in einem guten gewürzten Sud gekocht wurde, wird sie fein geschnitten oder gewiegt und dann weiter behandelt wie vorhergehend.

## 125. Ragout von übriggebliebenem Kalbsbraten.

1—2 geschnittene Zwiebeln werden in Butter oder Bratenfett gelbbraun geschwitzt, dann wird 1 Löffel Mehl darin gebräunt und hinzu gegeben: einige Tassen Wasser, Bratenbrühe, gewürfelte saure Gurken, Nelken und Salz. Wenn die Gurken weich sind, so wird der in passende Stückchen geschnittene Kalbsbraten darin heiß gemacht. Wie schon bemerkt, macht das Kochen den Braten zähe.

## 126. Kalbsbraten-Ragout. Vieleselder.

Ein reichlicher Stuch Butter oder Bratenfett wird mit einigen geschnittenen Zwiebeln gelbbraun gemacht, ein Küchenlöffel voll Mehl hinzugegeben und so lange gerührt, bis es gebräunt ist, sodann kommt hinzu: etwas Wasser und weißer Essig, einige Lorbeerblätter, etwas Nelkenpfeffer, in Stücke geschnittene saure Gurken, Zucker und Salz und zuletzt der in Stücke geschnittene Braten, die Knochen ebenfalls in Stücke gehauen, dürfen nicht fehlen.

Zeit des Kochens  $\frac{1}{2}$ — $\frac{3}{4}$  Stunde.

## III. Hammelfleisch.

## 127. Hammelkeule oder Rücken wie Wild zubereitet.

Zu einem Gesellschaftessen wird meistens der Rücken genommen; wählt man die Keule, so wird das Bein zur Hälfte glatt abgehauen, nicht wie Kalbsbraten im Gelenk durchgeschnitten, Fett und Haut abgelöst und entfernt, recht gehörig geklopft, in eine Mulde gelegt nebst recht vielen Schalotten oder kleinen Zwiebeln, Lorbeerblättern, ganzen Nelken und Pfefferkörnern, Dragon, Weinraute, Majoran, einer Flasche Essig, und wenn man trüben Rotwein hat, ebenso viel dazu, wodurch das Fleisch auch die bräunliche Wildfarbe erhält. Mit dieser Brühe wird das Stück dreimal täglich begossen und jeden Morgen umgelegt, während man es 8 Tage darin liegen läßt. Dann wird der Braten wie Hasen gespiet, in die Bratpfanne gelegt, worin man zuvor ziemlich viel Speck und Butter zum Kochen gebracht, und auf beiden Seiten gelb gemacht. Dann gießt man allmählich von dem Essig, worin die Keule gelegen, nebst den Kräutern hinzu, doch darf man nicht mehr davon nehmen, als es die Schärfe des Essigs erlaubt, und setzt übrigens kochendes Wasser hinzu. So läßt man den Braten unter fleißigem Begießen mürbe werden, welches ungefähr  $2\frac{1}{2}$  Stunden erfordert. Eine halbe Stunde vorher gibt man 2 Tassen gute Sahne zur Sauce, läßt ihn nun offen braten, indem man ihn fleißig begießt, daß er Farbe bekommt, rührt nachher die