

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Gratis-Kochbuch

Roth, M. Alex

Pforzheim, [Mai 1907]

17. Kalbsbraten

[urn:nbn:de:bsz:31-106111](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106111)

Zimmt sowie ein dünnes Scheibchen Citrone hineingetan, gut nach Geschmack gezuckert, nochmals aufgekocht, sodann werden 2 Eigelbe gut hineingequirlt. Mit Zwieback und sonstigen Hefenteigbäckereien gibt dies ein recht feines Nachtessen.

Braten.

17. **Kalbsbraten.** Man nehme am besten (je nach Bedarf) 3—5 Pfund Kalbskeule mit dem Knochen, klopfte das Fleisch und salze es auf allen Seiten gut ein; ebenso nehme man einige Prisen gestoßenen Pfeffer, mit welchem man ebenfalls den Braten bestreut.

Hiernach lasse man etwa $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz mit etwas Butter vermischt in dem (am liebsten viereckigen) Brattopf schmelzen, schneidet in das Fett 1— $\frac{1}{2}$ mittelgroße Zwiebel hinein, den man braun röstet und tue sonach den Braten in den Topf, den man von Minute zu Minute im Topfe umdreht, damit er sich nicht anlegt, bis er tüchtig Brühe gezogen hat, und schneide gleichzeitig etwas harte braune Brotrinde bei, die etwa $\frac{1}{4}$ Stunde mit dem Braten mitrösten soll.

Dann halte man in einem Gefäß heißes Wasser bereit und übergieße den Braten, daß derselbe vollständig in der Sauce schwimmt, und schiebe den Brattopf nicht zugedeckt ins Bratrohr, wodurch er eine schöne braune Kruste bekommt.

Man versäume hierbei nicht, den Braten öfters mit der Brühe zu überschütten, und kann, wenn die Brühe zu stark eingekocht ist, noch etwa $\frac{3}{4}$ bis 1 Liter heißes Wasser nachgegossen werden. Bei tüchtigem Feuer ist der Braten in 1— $\frac{1}{4}$ Stunden fertig. Zu langes Braten macht das Kalbfleisch trocken, weshalb man am besten zur Probe mit einer Gabel hineinsticht. Geht die Gabel schwer hinein und trieft aus den Gabelstichen noch blutige Brühe, so ist der Braten noch nicht gar; geht die Gabel leicht hinein, so wie wenn man etwa in einen Schwamm hineinsticht, so ist der Braten gar. Wenn aber die Gabel wieder schwer durchzugehen anfängt, so ist es Zeit, den Braten vom Feuer zu nehmen, da er dann trocken zu werden beginnt, wie ihn viele Leute nicht gerne genießen.

18. **Gefüllte Kalbsbrust.** Aus einer Kalbsbrust von 5—6 Pfund läßt man vom Metzger den Schulterknochen herauslösen und steckt in die vom Metzger geschnittene Oeffnung das Füllsel (siehe Bratenfüllsel). Die Rippen werden durchgehackt und im unteren Teile ebenfalls ausgelöst. Die Brust näht man sodann fest auf allen Seiten zu und brät sie in der gleichen Weise wie den Kalbsbraten (siehe Nr. 17).