

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

47. Fricaße von Kalbfleisch

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

zuvor in Scheiben geschnitten wird, so muß dieselbe enthäutet und von den starken Sehnen befreit werden. Hiernach wird sie auf der Oberfläche mit geräuchertem Speck gespißt und mit 1 gestrichenem Eßlöffel Salz bestreut. Alsdann wird in einer Bratpfanne  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter hellbraun gemacht, die Leber hineingelegt und darin unter öfterem Begießen mit der Sauce  $\frac{3}{4}$  bis 1 Stunde im Bratofen gebraten, wobei nach und nach  $\frac{1}{4}$  Liter saure Sahne und nach Bedürfnis Wasser hinzugegossen wird.

44. **Gebratene Nieren.** Wird genau wie Leber behandelt; nur achte man darauf, nicht zu stark zu salzen, da Nieren leicht scharf schmecken.

45. **Gedämpfte Leber.** 1 Pfund Kalbsleber wird enthäutet, in fingerdicke Scheiben geschnitten und mit 1 gestr. Eßlöffel Salz bestreut. In einen Schmortopf werden dann 2 Eßlöffel Butter getan und  $1\frac{1}{2}$  feingehackte Zwiebel, die in der Butter zunächst hellgelb geschmort werden. Ist dies geschehen, dann wird die Leber gesalzen und gepfeffert und  $\frac{1}{4}$  Liter kochendes Wasser in den Topf getan und  $\frac{3}{4}$  Stunden langsam geschmort. An die Sauce wird zuletzt eine Messerspitze Kartoffelmehl und ein kleiner Teelöffel Liebigs Fleischextrakt gerührt.

46. **Saure Nieren.** Die Nieren werden gehäutet, zerschnitten und in Salzwasser gekocht; dann macht man eine braune Einbrenne (Braunmehl) und füllt diese zur Hälfte mit Essig und zur Hälfte mit Wasser nach. In dieser Sauce läßt man die Nierenstücke  $\frac{1}{4}$  Stunde dämpfen, nachdem man Lorbeerblatt, Zwiebel, Pfeffer, etwas Salz und Nelken hinzugefügt hat.

47. **Fricassée von Kalbfleisch.**  $1\frac{1}{2}$  Pfund Kalbfleisch wird mit Salzwasser bedeckt und in einer Stunde gar gekocht, wobei das Wasser schließlich bis auf  $\frac{1}{2}$  Liter eingekocht wird. Nachdem das Fleisch abgekühlt ist, wird es in Scheiben geschnitten und in eine Sauce getan, welche man erhält, wenn in 75 Gramm Butter  $\frac{1}{16}$  Liter Mehl gelb geschwitzt, und mit dem beim Kochen des Fleisches gewonnenen  $\frac{1}{2}$  Liter Brühe verkocht wird. Der Sauce zugesetzt werden 40 Gramm feingehackte Sardellen, 20 Gramm Kapern,  $\frac{1}{16}$  Liter Weißwein, der Saft von  $\frac{1}{4}$  Citrone und schließlich 2 Eigelb. — Will man das Fricassée besonders fein haben, dann füge man noch Fleischklößchen und Weißbrotklößchen, sowie 30 Gramm gekochte Morcheln,  $\frac{1}{2}$  Pfund gekochten und zerkleinerten Blumenkohl und eine Kalbsmilch bei. Das Gericht kann das Aufwärmen gut vertragen.

48. **Hammelfleisch gedämpft mit Kartoffeln.** 1 Etr. rohe, geschälte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden abgebrüht und mit  $1\frac{1}{2}$  Pfund Hammelfleisch, welches von den Knochen befreit und in Stücke geschnitten wurde, schichtweise — je eine Schicht Kartoffeln und dann eine Schicht Fleisch u. s. w. — in eine Puddingsform gelegt. Zwischen die Schichten wird fein gehackte Zwiebel, Pfeffer und Salz getan, wozu im ganzen 2