

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Gratis-Kochbuch**

**Roth, M. Alex**

**Pforzheim, [Mai 1907]**

77. Gebackene Kalbsfüße

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

75. **Kalbsmilch.** Eine Kalbsmilch wiegt je nach der Größe des Kalbes  $\frac{1}{2}$  bis 1 Pfund. Man kocht sie in  $\frac{1}{2}$  Liter gesalzenem Wasser in  $\frac{1}{2}$  Stunde gar. Die Brühe ist sehr schmackhaft und eignet sich dieselbe wie auch die Kalbsmilch selbst, besonders zum Genuß für Kranke. Verwendet man die Kalbsmilch zu Ragouts oder Fricassées, so schneidet man sie nach dem Kochen in kleine Stücke. Nachdem die Kalbsmilch gekocht ist, kann man sie auch noch braten. Sie wird zu dem Zwecke in Scheiben geschnitten und in einen Teig getaucht, welchen man erhält, wenn 1 ganzes Ei mit  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl, 1 Teelöffel Salz und 2 Eßlöffeln Wasser (die Hälfte von  $\frac{1}{16}$  Liter) gut verrührt wird. Die mit Teig umgebenen Scheiben werden 10 Minuten in 100 Gramm vorher braun gemachter Butter gebraten, bis sie dunkelgelb sind.

76. **Kalbsgehirn.** Ein Kalbsgehirn wiegt je nach der Größe des Kalbes 200—300 Gramm. Das Gehirn wird gewaschen, von der Haut befreit und  $\frac{1}{4}$  Stunde in  $\frac{1}{2}$  Liter Wasser gekocht, welches man vorher mit  $\frac{1}{16}$  Liter Essig und 1 Löffel Salz zum Kochen gebracht hat. Darauf wird das Gehirn aus der Brühe genommen und nachdem es erkaltet ist, in Scheiben geschnitten, die in einen Teig aus  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl, 1 Ei, 1 Teelöffel Salz und 2 Eßlöffeln (die Hälfte von  $\frac{1}{16}$  Liter) Wasser getaucht und in 100 Gramm Butter dunkelgelb gebraten werden.

77. **Gebadene Kalbsfüße.** Die Kalbsfüße, je nach Bedarf (pro Person 1 Stück) werden in der Regel vom Fleischer gebrüht und sauber zugerichtet. Nachher spaltet man sie der Länge nach durch und kocht sie mit gesalzenem Wasser etwa 2 Stunden ganz weich und entfernt sodann die Knochen von denselben. Nach völligem Erkalten schneidet man das Fleisch in Stücke, taucht sie sodann in einen Teig aus  $\frac{1}{4}$  Liter Mehl, 2 Eiern, 1 Trinkglas Wasser und 1 Kaffeelöffel voll Salz und bratet sie in Butter gelbbraun, wozu  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter erforderlich ist.

## Fischspeisen.

78. **Fische mit Buttersauce.**  $2\frac{1}{2}$  Pfund Fisch (Schleie, Hecht, Barsch, Karpfen etc.) werden nach dem Schuppen und nachdem sie ausgenommen sind, in Stücke zerschnitten und eingesalzen. Nachdem dieselben so eine Stunde gestanden, werden sie in  $\frac{3}{4}$  Liter Wasser mit 3 Eßlöffeln (150 Gramm) Butter, 1 Handvoll Suppengrünes, 2 Lorbeerblättern, 1 Zwiebel und 20 Pfefferkörnern 15—20 Minuten lang gekocht. Nach 10 Minuten Kochen wird  $\frac{1}{8}$  Liter Mehl und  $\frac{1}{4}$  Liter süße Sahne oder Milch oder auch Wasser mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter angequirlt.