

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 98. Frikassirtes Gekröse

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

Feuer etwas dünsten, gieß braune Brühe darauf (deren Zubereitung schon gelehrt wurde) auch ein wenig guten Essig, laß es aufkochen und zuletzt schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale fein daran.

N^o 98. Frikassirtes Gefröse.

Setze die Gefröse auf erstgemeldete Art zum Feuer, und mache eine weiße Brühe dazu: lasse 3 Loth frische Butter im Tiegel mit 2 Zwiebel zergehen und einen Kochlöffel voll feines Mehl darin ein wenig anziehen, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß magerer Fleischsuppe an und laß es gut verkochen. Hernach salze die Brühe, gib etwas Muskatennuß dazu und schneide das Gefröse in kleine Stücke, nimm die Drüsen und das überflüssige Fett das es oft hat davon, laß es aufkochen, schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, gib ein wenig frisches Wasser dazu, und laß es durch ein Haarsieb oder Sieber laufen.

Ists Zeit zum Anrichten so gib feingeschnittene Petersilie u. etwas Knoblauch mit dem Messer klein gerieben zu dem Gefröse, wenn es aufkocht ist ziche es etwas vom Feuer und gieß den Eierdotter hinzu, es muß immer geschwungen werden damit es nicht zusammenläuft. Wenn es angezogen hat nehme es vom Feuer, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein und richte es an, in Ermangelung der Zitrone kann man guten Essig nehmen.

N^o 99. Eingemachte Kalbsbrust, bürgerlich.

Eine Kalbsbrust von 4 Pfd. lege $\frac{1}{4}$ Stunde ins Wasser, löse die Rippenbeine aus, (die Knorpel müssen aber darin bleiben) siede sie, hierauf lege sie in frisches Wasser und häute sie ab. Dann lege die Kalbsbrust entweder ganz oder zerschnitten in 4 Loth Butter, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl darauf und laß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß Essig, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, 4 Nägelein u. 1 Lorbeerblatt mit dem Fleisch kochen bis es weich ist. Ist es Zeit zum Anrichten so drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

Man kann sie auch in einer Frikasse (wie schon beim Gefröse erinnert wurde) machen, nämlich: kleinen grünen Fflückspargel oder Morchel dazugeben, die gepuht sauber gewaschen und geschnitten im Tiegel mit 3 Loth frische Butter dünsten müssen. Nachher gib die Brühe dazu, laß sie einkochen und drücke den Saft von 1 Zitrone hinein. Noch besser ist sie wenn man solche am Ende mit ein Paar Eierdottern legirt und ein wenig feinge-