

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 100. Kalbsfüße mit Zwiebel

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

schnittene Petersilie dazugibt. Du kannst auch statt der gewöhnlichen Butter Krebsbutter nehmen, wohl auch ausgelöste Krebschweife nebst Scheeren oder Morchel u. Champignons dazugeben.

N^o 100. Kalbsfüße mit Zwiebel.

Man nimmt für 12 Personen 7 Füße. Bei der Zubereitung schneidet man 4 Zwiebel kleingewürfelt in ein Geschirr, setzt 5 Loth Butter dazu, läßt es auf der Gluth dünsten, gibt ferner 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein und läßt es miteinander gelb werden, gieße hernach $\frac{1}{2}$ Maß magere Fleischsuppe und nach Gefallen ein wenig guten Essig mit 1 Lorbeerblatt und Salz dazu, läßt dann die Brühe verkochen und schöpft das Fett davon ab. Sind die Füße weich gesotten so lege man sie halb oder Stückweise in die Brühe läßt sie darin etwas kochen. Bei dem Anrichten gibt man eine feingeschnittene Zitronenschale dazu und die Füße haben ihre vollkommene Zubereitung.

N^o 101. Kalbsfüße mit weißer Brühe, bürgerlich.

Leg 7 Füße weichgekocht in kleine Stücke oder in 2 gleiche Hälften getheilt in ein Geschirr mit 6 Loth Butter, auch 12–14 Charlotten und Petersilie fein geschnitten nebst Salz, 1 Lorbeerblatt dazu, laß sie auf der Gluth dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl daran, gieße $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe und etwas guten Essig dazu und laß sie kochen. Zuletzt legire sie mit 6 Eiern, laß sie auf dem Feuer noch etwas anziehen daß sie aber nicht zusammenlaufe und drücke eine Zitrone hinein.

N^o 102. Kalbsfüße auf dem Rost, bürgerlich.

Laß 12 Charlotten, ein Pfötchen Petersilie, etwas Hünchenkraut und Basilie feingeschnitten im Geschirr etwas dünsten, gib die Füße welche weich sein müssen in halben Theilen nebst Salz zu den Kräutern und laß sie noch etwas dünsten. Nachher bestreue die Kalbsfüße mit geriebener Semmelbrosame, lege sie auf den Rost, richte die Brühe dazu, gib ein wenig Bertram, Petersilie und 6 Charlotten fein geschnitten in ein Geschirr, gieße $\frac{1}{4}$ Maß weiße oder braune Fleischsuppe dazu, Salz und 2 Eßlöffelvoll Kapern, dann laß die Brühe aufkochen. Wenn es Zeit ist stelle die Kalbsfüße auf die Gluth laß sie auf beiden Seiten schön grilliren, gieß die Brühe auf die Schüssel, lege dieselben darauf und drücke den Saft von 1 Zitrone daran.