

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 103. Kalbskopf in der Brühe, bürgerlich

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

N^o 103. Kalbskopf in der Brühe, bürgerlich.

Theile den Kopf in der Mitte voneinander, nehme das Hirn heraus und lege es ins Wasser, schneide die groben Beine heraus auch wasche ihn sauber, dann lege ihn in frisches Wasser, wasche ihn nochmals und gib ihn nachher zu den Rindfleisch, laß ihn darin sieden bis er weich ist.

Mache hiezu folgende Brühe:

Schneide 2—3 Eßlöffelvoll Kapern, 12 Charlotten und 6 Sardellen wovon die Gräthen ausgelöst sind fein in den Tiegel, schütte braune Brühe (wie schon gelehrt wurde) daran, lege den Kopf hinein und laß ihn mit guten Essig etwas einkochen. Am Ende schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale fein und drücke den Saft von 1 Zitrone darein.

Das Hirn kann eben so gemacht werden: häute es vorher ab, koche es im Wasser mit Salz, lege es nachher in die Brühe und bereite es auf gleiche Art.

N^o 104. Kalbskopf in weißer Brühe, bürgerlich.

Auf folgende Art ist er gut sammt der Haut zuzurichten: Siede ihn (wie schon erinnert) in Stücken oder ganz auf die nämliche Weise wie das Gekröse aber ganz weich.

Die Brühe hiezu mache also:

Lege 6 Loth frische Butter in ein Geschirr, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl darauf, schlage 6 Eierdotter hinzu, gib etwas guten Essig, $\frac{1}{2}$ Maß kalte Fleischbrühe, 2 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer und Muskatennuß daran, schneide 1 fr. Brod kleingewürfelt und backe es in 4 Loth Schmalz schön gelb. Ist der Kopf weich, so hebe ihn aus dem Sud, trockne und mache ihn oben auf, nehme die beiden Hirnschalen heraus (das Hirn, wenn der Kopf ganz gegeben wird löse heraus, puße es sauber, und wenn die Beine herausgenommen sind thue es wieder hinein); richte dann den Kopf auf die Schüssel, auch rühre die Brühe auf dem Feuer an daß sie nicht zusammenlaufe, gieße sie über den Kopf, bestreue ihn mit der gebackenen Semmel und drücke 2 Zitronen daran.

N^o 105. Kalbskopf auf dem Rost zu grilliren.

Theile den Kopf in der Mitte voneinander, nehme das Hirn heraus und lege es ins Wasser, den Kopf aber siede gelinde (wie vorher gemeldet wurde.) Wenn er weichgesotten ist nimm die