

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, 1861

No 88. Kalbslunge mit fein geschnittenen Kräutern, bürgerlich

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

brennt und mit Fleischsuppe auffüllet; Salz, Pfeffer, Essig, Zitronenschalen und hernach die Lunge hineingibt und mit aufkochen läßt; da sieht die Brühe nicht braun nicht weiß aus, oft sind unappetitliche Mehlbäken darin, und schmeckt bloß nach Essig.

N^o 88. Kalbslunge mit fein geschnittenen Kräutern, bürgerlich.

Schneide 2 Zwiebel, 10 Charlotten und 1 Pfötchen Petersilie recht fein; die abgesottene Lunge aber in feine dünne Blättchen, und laß die klein geschnittenen Kräuter im Siegel mit 6 Loth frische Butter oder Schmalz auf der Gluth anziehen. Gib die geschnittene Lunge Salz, Pfeffer, auch 1 Lorbeerblatt dazu, laß sie auf einer kleinen Gluth dünsten, gieß hernach die Brühe daran, die schon gelehrt wurde, laß sie aufkochen, gib ein kleines Pfötchen Thymian und Basilie daran, auch etwas guten Essig nach Belieben, wenn man sie gern stark sauer oder pikant haben will. Ist die Lunge weich gekocht, und Zeit zum Anrichten, so schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale hinein, drücke auch den Saft von 1 Zitrone hin, und richte sie an. Man kann auch nachstehende Zubereitung machen. Bereite die Lunge, wie schon gemeldet ward, statt der Brühe stäube ein wenig feines Mehl daran, gieß Fleischbrühe und etwas Essig darauf, laß sie kochen, hernach schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, und verrühre sie mit wenig kalter Fleischsuppe oder Wasser. Wenn du nun anrichten willst, so seihe den Eierdotter durch ein Haarsieb daran, rühre aber beständig, damit die Brühe nicht zusammen laufe; drücke den Saft von 1 Zitrone dazu, und richte sie an. Diese Art kostet nicht mehr, als die vorige, und dienet zur Abwechslung auf bürgerliche Art.

N^o 89. Kalbslunge auf Morcheln-Art, bürgerl.

Schneide die Lunge auf vorbemeldete Art gesotten fein, doch nicht gar zu dünn, sondern wie geriebene Semmel; auch 1 Zwiebel, 6 Charlotten, wenig Petersilie, eine Handvoll Semmelbrosame, das Weiße von 2 Eier, Salz und Pfeffer, mische es zusammen, und mache daraus die Form von Morcheln statt der Fülle von denselben; diese Form mache von weißen Rüben oder Petersilienwurzel, backe sie in Schmalz, daß sie die Farbe bekommen, wie die Morcheln, lege sie also trocken in Siegel,