

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 99. Eingemachte Kalbsbrust, bürgerlich

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

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 Ziegel 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 Seiher laufen.

Ists Zeit zum Anrichten so gib feingeschnittene Petersilie u. etwas Knoblauch mit dem Messer klein gerieben zu dem Gefröse, wenn es aufkocht ist zühe 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 Flüßspargel oder Morchel dazugeben, die gepußt sauber gewaschen und geschnitten im Ziegel 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-

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.

Lege 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 Eiertottern, 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.