

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 105. Kalbskopf auf dem Rost zu grillen

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

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 Gefröse aber ganz weich.

Die Brühe hiezu mache also:

Lege 6 Loth frische Butter in ein Geschir, 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

Hirnschalen heraus, puße sie sauber, streue Salz u. Pfeffer darauf und laß ihn kalt werden, das Hirn häute ab, laß ihn in Salzwasser sieden. Schneide hierauf eine Portion Petersilie u. 12 Charlotten recht fein, laß die Hälfte davon im Geschirr mit 6 Loth Butter auf der Gluth etwas dünsten, wende den Kopf darin um, bestreue ihn mit geriebener Semmelbrosame und lege ihn auf den Rost.

Mit dem Hirn verfare eben so: lege es in beide Hirnschalen, bestreue es mit geriebener Semmelbrosame und lege es auf den Rost, wenn es warm ist so nimm es weil es nicht umgewendet werden kann auf die Feuerschaukel, halte es unterwärts über das Feuer damit es oben gelb werde. Die andere Hälfte von Petersilie und Charlotten lege in ein kleines Tiegelchen, gieß dazu $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig und soviel Fleischbrühe nebst Salz u. etwas Pfeffer, lasse es aufsieden, gieße es auf die Schüssel und lege den Kopf darauf; wenn er schön gelb grillirt ist wie auch das Hirn sammt der Schale, backe eine Kreuzersemmel klein viereckig geschnitten in 4 Loth Schmalz oder Butter, gieß in einen Tiegel etwas guten Essig, laß ihn sieden, gib die Semmel hinein, und gieße es sammt der gebackenen Semmel und Brosamen über den Kopf.

N^o 106. Hirnbrosamen zu machen, bürgerlich.

Siede 3 Hirne (wie schon gemeldet), schneide 12 Charlotten wie auch ein Pfötchen Petersilie fein, laß die Charlotten im Tiegel mit 4 Loth Butter ein wenig auf Kohlen dünsten. Hernach gib das Hirn, Petersilie, Salz u. etwas Muskatennuß hinein, rühre es mit 3 Eier und 3 Eierdottern zusammen, laß es auf den Feuer anziehen, stelle es nachher hinweg, schneide 24 Semmelschnitten rund oder viereckig, streiche das Hirn fingerdick darauf, in der Mitte etwas höher und durchaus schön glatt, dann lege sie auf die Schüssel und schlage 2 Eier wohl ab. Wenn es Zeit ist anzurichten, setze $\frac{3}{4}$ Pfd. Schmalz auf das Feuer, wende die Schnitten in den abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit feingeriebenen Semmelmehl und backe sie schön gelb, doch nicht zu heiß, und gib eine Brühe nach Belieben darüber.

N^o 107. Kalbskarbonnade in der Brühe.

Schneide 24 Karbonnadestücke wie sichs gehört, klopfe sie ein wenig hernach salze und pfeffere sie, mache 6 Loth Butter