

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch oder praktische Anleitung zur gründlichen Erlernung der Kochkunst, besonders von kräftigen und geschmackvollen Saucen

Hagios, Babette

Freiburg, 1839

113. Gebackene Kalbsmilchling

[urn:nbn:de:bsz:31-106870](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-106870)

109. Omelette-Würste. — Man backt Omelette, legt sie breit auseinander, verwiegt übriggebliebenes Wildpret, oder auch anders Fleisch, mit Petersilie und Zwiebeln fein, thut es in ein Geschirr, ein wenig Salz dazu, verdünnt es mit saurem Rahm, streicht etwas dick auf die Omelette, welche aber nur ganz leicht gebacken seyn dürfen, wickelt sie zusammen, und backt sie recht schön gelb auf beiden Seiten.

110. Fleischwürste. — Man verwiegt ebenfalls übriggebliebenes Fleisch mit Zwiebeln und Petersilie, rührt etwas Butter mit Eiergelb ab, thut das Verwiegte dazu, Salz, Muskatnuß, geriebenes Brod ein bißchen sauren Rahm, das Eiweiß zu Schnee geschlagen gut darunter gerührt, dann mit noch mehr geriebenem Brod fingerlange Würste daraus gemacht, diese in geriebenem Brod umgewendet, dann in gerührten Eiern, dann wieder in geriebenem Brod, und so im Butter schön gelb gebacken.

111. Hühnerwürste. — Man nimmt das Fleisch von einem halben Huhn, hackt es fein, weicht $1\frac{1}{2}$ Kreuzerbrod in Fleischbrühe oder Milch ein, drückt es wieder gut aus, dazu auch $\frac{1}{8}$ Pfd. zerlassene Butter, 4 Eigelb und von 2 Eiweiß Schnee geschlagen, etwas Salz, dies alles wird in einem Mörser noch recht fein gestoßen, dann auf ein Nudelbrett genommen, mit etwas Mehl Würste davon gemacht wie die obigen; dann in nicht stark kochender Fleischbrühe oder schwach gesalzenem Wasser gekocht. Nachdem nimmt man sie heraus und läßt sie abtropfen, wendet sie dann in Eier und Brod um und backt sie in Butter.

112. Nierenschnitten. — Gebratene Kalbsnieren werden mit Zwiebeln und Petersilie gut verwiegt, Salz und etwas Pfeffer dazu gethan, geriebenes Brod und Eier gut mit einander gerührt, dann auf Weißbrodschnitten etwas hoch gestrichen, dann in Butter gebacken.

113. Gebackene Kalbsmilchling. — Die Milchling werden gewaschen, dann in Fleischbrühe ein wenig

gekocht und kalt werden lassen. Unterdessen dämpft man verwiegte Petersilie und Zwiebeln in frischer Butter, wendet die kalt gewordenen Kalbsmilchling darin um; wenn das Fett dann gesteht, so werden sie in Eiern und geriebenem Brod umgekehrt und gebacken.

114. Gebacknes Kalbshirn. — Man siedet das Hirn in Fleischbrühe, läßt es recht kalt werden, und macht es in beliebige Stücke, welche man in einer kalten Buttersauce, die aber dick seyn muß, umwendet, dann in Eiern und Brod umgekehrt werden sie wie die Kalbsmilchling gebacken.

115. Hirnküchlein. — Es wird ein Teig gemacht von 8 Loth Mehl, 4 Loth Butter, ein wenig Salz, die Butter und das Mehl gut mit einander verrieben, dann mit Wasser angemacht, daß man ihn Messerrücken dick auswellen kann; es werden nun in der Größe eines Trinkglases Blättchen daraus geschnitten, 3 Eiweiß werden recht steif zu Schnee geschlagen; auf jedes Blättchen wird ein Löffel voll Schnee gethan, in die Mitte eine Nuß groß abgesottenes Kalbshirn, ein wenig in den Schnee gedrückt, damit es sich besser hält, dann in Butter recht schön gelb gebacken, und gleich aufgetragen.

116. Hirnschnitten. — Man nimmt ungefähr 3 Loth Butter, rührt sie ab, thut dann ein gehäutetes, gesottenes, und wieder erkaltetes Kalbshirn dazu, rührt es mit einander eine gute Zeit, damit sich Beides gut vermischt, thut Salz, Muskatnuß, verwiegte Petersilie, und etwas Brosamen darunter, rührt alles mit einem Eiweiß noch recht gut untereinander, streicht es auf Brodschnitten, und backt sie in Butter.

117. Kalbscotelett. — Die Rippen werden einzeln zerschnitten, das Fleisch am Beinchen herunter gezogen, alles Hautige und Zähne davon gethan, und in eine gute Form gebracht. Sie werden nun behutsam mit einem Messerrücken etwas geklopft, mit feinem Salz bestreut, und so eine Zeit liegen gelassen; ehe man sie braucht, werden sie in gut verrührten Eiern