

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

116. Hirnschnitten

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

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 gehäuteltes, 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