

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

121. Hasencotelett

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

umgewendet, dann in geriebenem Brod, und etwas rösch gebacken, damit sie nicht trocken werden.

118. Kalbscotelett in Papier. — Petersilie, Schalotten und etwas Speck werden fein verwiegt, $\frac{1}{4}$ Bogen Papier zu jedem Cotelett wird mit Butter bestrichen soviel die Cotelett Platz nimmt, von dem Verwiegten darauf gethan, dann das Cotelett, welches wie die vorhergehenden zugerichtet seyn muß, und mit etwas Salz bestreut, oben streicht man es mit Butter, thut von dem Gemüß darauf, ein bißchen geriebenes Brod; nun wird die andre Hälfte des Papiers über das Cotelett gezogen, das zuviel Vorstehende abgeschnitten, dann an allen Enden das Papier eingeknüpft, daß es die Gestalt des Coteletts bildet; sie werden nun etwas rösch auf dem Rost gebraten, und müssen recht saftig seyn. Sie werden sammt dem Papier auf den Tisch gegeben.

119. Hammelscotelett. — Die Hammelsrippen werden ebenfalls schön zugerichtet, geklopft, mit Pfeffer und Salz bestreut, wenn sie eine Zeitlang so gelegen, so wendet man sie in gutem Baumöl um, und dann in fein verwiegter Petersilie und Schalotten, bratet sie auch auf dem Rost, aber nur nicht zu trocken.

120. Hammelsbrust. — Eine Hammelsbrust wird entweder allein oder auch mit dem Rindfleisch weich gesotten, dann die Beinchen heraus gemacht, und kalt werden lassen, nachdem wird sie mit etwas Butter bestrichen, ein wenig Salz und Pfeffer darauf gethan, nebst ziemlich geriebenem Brod, stellt sie in einen Ofen oder auf einen Rost und macht sie schön gelb.

121. Hasencotelett. — Aus den Schlegeln des Hasen werden schöne runde Stückchen in der Größe eines Trinkglases geschnitten, in ein flaches mit Butter bestrichenes Geschirr neben einander gelegt, etwas Schüt darüber; dann verwiegt man Petersilie, Kappern und Schalotten recht fein, bedeckt jedes Cotelett ziemlich damit, thut noch in ganz kleine Würfeln geschnittenen Speck darauf, oben darüber ein mit Butter bestrichenes

Papier, thut sie in einen Ofen bis das Papier gelb ist, dann sind sie fertig.

122. Kalbscotelett mit Schwarzwurzeln. — Die Schwarzwurzeln werden sauber gepuht, gewaschen, in fingerlange und etwas dicke Stücke geschnitten, mit Butter und ein wenig Wasser aufs Feuer gesetzt, und so gedämpft. Die Cotelett, welche nur schwach gesalzen seyn müssen, werden zu den Schwarzwurzeln gethan, und so beides mit einander noch gedämpft, bis die Cotelett weich sind, dann ein bißchen Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt, ein wenig Schü noch anziehen lassen. Beim Anrichten werden die Schwarzwurzeln auf die Platte gethan, die Cotelett schön oben darauf, und aufgetragen.

123. Kalbscotelett mit Kartoffeln. — Die Cotelett werden wie gewöhnlich zugerichtet, und nur mit wenig Salz bestreut; läßt sie eine Zeitlang so liegen, dämpft sie dann in Butter, Speck, gelbe Rüben und Zwiebeln, thut ein klein wenig Fleischbrühe, die nur schwach gesalzen ist, daran, läßt sie unter öfterm Umwenden weich werden. Unterdessen kocht man Kartoffeln in Fleischbrühe weich, treibt sie durch ein Sieb, thut ein Stückchen frische Butter in ein Geschirr, die durchpassirten Kartoffeln dazu, rührt es über dem Feuer bis es beinahe kochen will; stellt es dann ab, und rührt bis die Masse schön weiß aussieht, beinahe wie gerührte Butter; ist es noch nicht Zeit zum Anrichten, so erhält man es nur recht warm, aber kochen darf es nicht mehr. Beim Anrichten werden die Kartoffeln auf die Platte gethan, die Cotelett schön darauf, und der von den Coteletts gezogene Schü darüber geschüttet, und so aufgetragen. Ein wenig guten sauern Rahm ist sehr gut unter der Kartoffelmasse.

124. Rindfleisch mit Gemüs. — Weiße Rüben, gelbe Rüben, Kohlrüben, schneidet man in der Form wie einen kleinen halben Apfel, kleine Wörsingköpfe, welche sehr fest seyn müssen, werden in 4 Theile geschnitten. Man thut in ein breites Geschirr Speck,