

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

123. Kalbscotelett mit Kartoffeln

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

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

122. Kalbscotelett mit Schwarzwurzeln. — Die Schwarzwurzeln werden sauber gepuzt, 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,