

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

124. Rindfleisch mit Gemüse

[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 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,

Zwiebelscheiben und ein beliebiges Stück Rindfleisch, welches man gut klopft, Salz darauf, thut dann alle die gerichteten Gemüse dazu, schüttet halb Wasser und halb Fleischbrühe daran, bis es halb darüber geht, läßt es wohl zugedeckt recht langsam kochen; die Gemüse müssen aber alle in ihrer Form bleiben, weswegen man nicht darin rühren muß. Beim Anrichten wird das Fleisch in die Mitte der Platte gethan, die Gemüse darum gelegt, jede Gattung zusammen, die kurz eingekochte Sauce darüber, und mit ganz kleinen in Butter gedünsteten Kartoffeln garnirt.

125. Hammelfleisch mit Gemüse. — Man dämpft einen Hammelbug ziemlich weich, schneidet ihn zu kleinen Stücken. Nun werden weiße Rüben, Sellerie, Rosenkohl, gelbe Rüben, Wirsing, Kohlraben, Spargeln, Blumenkohl in Salzwasser ziemlich weich gekocht. Eine Form mit einem breiten Boden wird mit Butter ausgestrichen, mit Brod bestreut, von den Gemüsen, die gut abgetropft seyn müssen, der Boden der Form recht zierlich und dick ausgelegt, und die Hälfte des Gemüses so in die Form gethan, dann das Hammelfleisch, die andere Hälfte des Gemüses darauf, oben etwas frische Butter, und dann in einen nicht sehr heißen Ofen gethan; dann gestürzt, etwas von dem Schü des Hammelfleisches darüber gegossen und aufgetragen. Die Gemüse muß man zum Theil in Scheiben schneiden, weil man sie am Boden der Form besser einrichten kann.

126. Kalbschnitzchen mit Reis. — Von einem Kalbschlegel oder auch Bug wird Fleisch herunter geschnitten, von allen Fasern befreit, und sehr fein zerwiegt, etwas Salz darunter gemischt, in der Größe wie ein Trinkglas runde Schnitzchen daraus gemacht, eine Zeit so stehen lassen. Unterdessen kocht man nach Verhältniß Reis in Fleischbrühe weich, aber doch daß er schön ganz bleibt. Die Kalbschnitzchen werden in Butter etwas gelb gedämpft, während dem mit Zitronensaft beträufelt; der Reis wird auf eine Platte ange-