

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

126. Kalbsschnitzchen mit Reise

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

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-

richtet, die Schnittchen ordentlich darauf gesetzt, etwas gute Schü darüber geschüttet, und auf den Tisch.

127. Feldhühner mit Linsen. — Die Feldhühner werden gut gepuht, ausgenommen, schön dressirt, mit Speck umbunden, mit Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, Schalotten und Salz auf das Feuer gesetzt, und gedämpft bis sie weich und schön gelb sind; wenn sie nur wenig Sauce gezogen haben, thut man noch Fleischbrühe dazu; indessen werden die gut gereinigten, gewaschenen Linsen mit etwas Butter, würfelig geschnittenem Speck, Selleriewurzeln in Wasser recht weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gestrieben, in ein Geschirr gethan, mit dem heißen Schü der Feldhühner verdünnt, dann auf eine Platte angerichtet, die Feldhühner, denen der Speck abgelöst wird, darauf gesetzt, und dann gleich auf den Tisch gegeben.

128. Leberkuchen. — Es wird eine halbe Kalbsleber, welche gebraten und wieder erkaltet seyn muß, auf dem Reibeisen gerieben, 3 Loth frische Butter mit 3 Eiern abgerührt, ein in Milch geweichtes und wieder halb ausgedrücktes Kreuzerbrod wird dazu gethan, sehr fein mit einander verrührt, die geriebene Kalbsleber nebst etwas fein verwiegter Zitronenschale und ein wenig Salz wird dazu gethan, sehr gut durcheinander gemacht; ein flaches Holzblech wird mit Butter bestrichen und mit Brod bestreut, hineingefüllt und langsam ^{cal. u. n.} gebacken. Man kann diesen Kuchen auch in einer ^{ornate} Forme backen wie Omelette.

129. Gebackene Hühnchen. — Die Hühnchen werden sauber gepuht, in 4 Theile zerschnitten. Eiweiß wird zu Schaum, aber nicht zu Schnee, geschlagen, die Hühnchen, welche ein wenig gesalzen seyn müssen, werden gut darin umgewendet, dann in geriebenem Brod, in Butter recht schön gelb gebacken, mit gebackener Petersilie garnirt, dann gleich aufgetragen.