

# **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**

281. Cotlete von Hirsch

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

schönes Stück, wie man es aus einem Kalbsschlegel zu Frigando nimmt, spickt es ebenso recht schön; dann thut man gutes Baumöl in ein Kasseroll, einige ganze Zwiebeln dazu, läßt es ziemlich heiß werden, das Frigando kehrt man in Mehl um, und legt es in das heiße Del, so daß die gespickte Seite unten kommt, läßt es so dämpfen, bis es eine schöne gelbe Farbe hat, kehrt es dann um, und läßt es auf der andern Seite auch solche Farbe nehmen; nimmt dann rothen Wein, Essig oder Citronensaft, nebst Lorbeerblatt, Pfeffer, Salz, Ingwer, Nelken, Schalotten, Petersilie und Citronenschalen dazu, läßt es kochen, bis es weich genug ist, nimmt das Fett von der Sauce ab, legt das Frigando auf eine Platte, passirt die Sauce durch ein Sieb, schüttet sie über das Frigando, und streut nach Belieben Kappern darüber, und trägt es sogleich zu Tische. Man darf nicht vergessen einen kleinen Löffel voll Senf in die Sauce zu thun, ehe man anrichtet.

281. Cotelette von Hirsch. — Von dem nämlichen Stücke, wie zu Frigando, schneidet man Stücke in der Größe wie ein Cotelette, klopft sie ordentlich, streut etwas Pfeffer und Salz darauf, läßt in einem flachen Geschirr Butter zergehen, thut fein verwiegte Schalotten und Petersilie auch etwas Schnittlauch hinein, setzt die Cotelette in diese Butter; ein paar Minuten vor dem Anrichten stellt man sie auf ein rasches Feuer, läßt sie ein wenig braten, wendet sie schnell um, und läßt sie auf der andern Seite auch ein wenig braten, schüttet dann das Fett ab, und gießt etwas gute Schü daran, läßt es durchziehen, drückt nach Belieben Citronensaft daran, richtet es auf die Platte an und die Sauce darüber. Von Reh wird es auf dieselbe Art gemacht.

282. Wildpret mit Zwiebeln. — Man nimmt vom Bug eines Hirsches oder Rehes 1 Pfd. Fleisch, von welchem alle Haut und Sehnen weggemacht sind, hackt es mit  $\frac{1}{4}$  Pfd. Speck recht fein; rührt 10 Loth