

# **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**

296. Roulade von Kalbfleisch

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

gene Sauce daran, so wird Schü oder Fleischbrühe nachgegossen. Man muß darauf sehen, daß die Frigando oben, nämlich auf der gespickten Seite, eine schöne leicht braune Farbe bekomme. Ganz kleine Zwiebelchen werden in ein wenig frischer Butter und einigen Löfeln voll Wasser schön weiß gedünstet; sie müssen aber obgleich weich doch schön ganz bleiben. Nun nimmt man eines halben Hühnereies groß recht frische Butter, läßt sie zergehen, thut einen halben Eßlöffel voll Mehl darein, rührt es gut, und schüttet dann einen halben Schoppen süßen Rahm daran, läßt es miteinander gut kochen, richtet es auf die Platte an, setzt die Frigando schön darauf, und garnirt sie mit den kleinen Zwiebeln.

296. Roulade von Kalbfleisch. — Von einem Kalbschlegel schneidet man Handbreite und etwas längere Stücke, klopft sie ein wenig; streut ein bißchen feines Salz darüber, verwiegt dann etwas Kalbfleisch recht fein, dünstet verwiegte Zwiebel oder Scharlotten und Petersilie in Butter, nimmt es vom Feuer, thut das Fleisch dazu, Salz, etwas geriebenes Brod, verdünnt mit Eier, und streicht Messerrücken dick auf die Rouladen, wickelt sie dann gut zusammen, umbindet sie mit Faden, setzt sie in ein breites Geschirr, thut Fleischbrühe, etwas Speck oder Schinken dazu, deckt sie gut zu, und läßt sie so fertig werden; beim Anrichten wird der Faden davon gemacht. Die Rouladen können mit gutem Schü oder mit einer Paradiesäpfel-Sauce, die später gezeigt wird, servirt werden, oder auch mit einer Roberts-Sauce.

297. Kalbsvögel. — Man schneidet ebenfalls von einem Kalbschlegel oder auch Schloßbraten längliche Stücke, klopft und salzt sie, rollt sie dann zusammen, spickt sie gut, und macht sie entweder mit einem kleinen Hölzchen fest, oder bindet sie mit Faden, dämpft sie dann in Butter mit Schalotten, thut ein wenig Mehl daran, etwas sauren Rahm und ein wenig