

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

297. Kalbsvögel

[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

Fleischbrühe, läßt es so noch eine kurze Zeit kochen. Beim Anrichten werden die Hölzchen oder Faden davon genommen, die Vögel gut auf die Platte angerichtet, die Sauce wird mit Eigelb und etwas Zitronensaft abgezogen und an die Vögel gegossen und aufgetragen.

298. Frikassirtes Kalbfleisch. — Man wäscht eine gute Kalbsbrust, setzt sie mit kaltem Wasser auf Feuer, läßt es so lang darauf, bis sich ein Schaum geben will, dann wird die Brust herausgenommen, abgekühlt, dann in kleine Stücke geschnitten. Nun wird in ein Geschirr frische Butter gethan, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, das Fleisch hinein, und so eine Weile gedämpft, dann etwas Mehl und ein wenig Salz darüber gethan, gut unter einander geschüttet, dann Fleischbrühe daran gegossen; auch kann ein wenig Zitronenschalen daran gethan werden. Nun wird das Fleisch ganz langsam weich gekocht. Wenn dann angerichtet wird, so legirt man die Sauce mit Eiergelb und saurem Rahm. Auch kann man den Rand der Platte mit abgesottenen Morcheln oder Spargeln belegen.

299. Bullon von Kalbfleisch. — Von einem Kalbschlegel schneidet man Stücke heraus, die einen Finger dick und im Durchschnitt eines Fingers lang breit sind, sie müssen schön rund seyn, thut dann auf jede Scheibe in der Mitte einen kleinen Löffel voll von nachstehender Farse: Ein Pfund Kalbfleisch wird gut abgehäutelt, mit einigen Schalotten und einer Handvoll Petersilie recht fein verwiegt, rührt ein Viertelpfund Butter mit 2 Eiern ab, thut ein abgeriebenes in Wasser eingeweichtes Brod dazu nebst dem Verwiegten, verührt alles sehr wohl, und salzt es gehörig. Wenn nun die Farse auf den Scheiben liegt, so wird das Fleisch an den Enden mit einer Nadel, in welcher ein Faden ist, gut zusammengezogen, und so gut es sich thun läßt rund gemacht. Nun werden sie schön gespickt, dann mit Butter, Speck, Zwiebeln, gelben Rüben, Zitronenschnit,