

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

299. Bullon von Kalbfleisch

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

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 Eigelb 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, Zitronenschnitt,

und ein wenig Fleischbrühe zugesetzt, und so schön gelb gedämpft. Unterdessen brüht man ein paar Handevoll Spinat in Salzwasser weich, läßt ihn, wenn er abgetropft ist, gut verkühlen, und verwiegt ihn sehr fein. In ein Geschirr wird frische Butter gethan und ein wenig Mehl darin anziehen lassen, dann Fleischbrühe und den Spinat dazu und ein wenig darin aufkochen lassen, gut durchgerührt, auf das Feuer gethan, dann auf die Platte angerichtet, die Bouillon darauf gesetzt und den Schü davon darüber geschüttet, dann ist es fertig. Die Fleischscheiben müssen zuerst, ehe sie gefüllt werden, geklopft seyn.

300. Kalbs-Schnitzchen. — Von dem Schlegel werden wieder einen halben Finger dick, in der Größe einer Cotelette, Stücke heraus geschnitten, geklopft und gespickt, dann ein breites, flaches Geschirr dick mit Butter bestrichen, die Schnitzchen, worauf man ein wenig feines Salz streut, schön neben einander hinein gelegt und oben ein mit Butter bestrichenen Papier darüber gethan, dann auf die heiße Platte des Heerdes oder auf Kohlen gesetzt und einmal umgewendet. Man braucht hierzu nur kurze Zeit vor dem Anrichten, sonst werden sie zu hart. Das Fett wird dann abgeschüttet, die Schnitzchen angerichtet, in das Bratgeschirr etwas braune Fleischbrühe gethan und das Geschirr umgerüttelt, daß sich der Saß ablöst, dann über die Schnitzchen geschüttet und aufgetragen.

301. Kalbfleisch mit Trüffel. — Vom Schlegel schneidet man Stücke in der Größe eines Trinkglases schön rund, streut ein wenig Salz darauf, thut sie bei Seite, und macht eine Farse: ein Pfund Kalbfleisch wird mit einem Viertelpfund Nierenfett sehr fein verhackt, zwei Kreuzerbrode, welchen die Rinde abgerieben ist, werden in Wasser eingeweicht, wieder gut ausgedrückt und dazu gethan. Salz, ein ganzes Ei und ein gelbes, sehr gut miteinander verarbeitet, dann auf ein Nudelbrett genommen, mit etwas Mehl ein Kranz daraus formirt, dieser in schwacher Fleischbrühe etwa zehn Minuten gekocht. Während dessen wird das Kalbfleisch in frischer Butter schön