

# **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**

300. Kalbs-Schnitzchen

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

und ein wenig Fleischbrühe zugesetzt, und so schön gelb gedämpft. Unterdessen brüht man ein paar Handvoll 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