

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

301. Kalbfleisch mit Trüffel

[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 bestrichenes 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

weiß gedämpft; der Kranz wird nun aus der Brühe genommen, gut abtropfen lassen, und auf die Platte angerichtet, dann die Kalbfleischstückchen schön auf den Ring geordnet, so daß immer ein Stückchen das andere zur Hälfte bedeckt und folgende Sauce in die Mitte des Ringes angerichtet. Es werden Trüffel in Wein gesotten und in Scheiben geschnitten, läßt ein Stüchen Butter zergehen und ein klein wenig Mehl darin anziehen, schüttet von dem Wein, worin die Trüffel gesotten worden, daran, nebst gutem Schü, läßt es miteinander gut durchkochen, thut die in Scheiben geschnittenen Trüffel darein, und richtet es dann in die Mitte des Kranzes an, und trägt es auf.

302. Kalbsbrust mit Krebs-Sauce. — Eine Kalbsbrust wird in siedendem Wasser steif gemacht, wenn sie wieder kalt geworden, schön zurecht geschnitten, die unnöthige Haut und Knochen davon gemacht. Nun thut man sie in ein Kasserol mit Speck, Zwiebeln, Butter, Salz und gelben Rüben, dämpft sie gut zugedeckt, wenn sie weich ist, wird sie heraus gethan. Man verwiegt Kalbfleisch, Schalotten, etwas Speck und Petersilie, thut etwas eingeweichtes und wieder ausgedrücktes Weißbrod dazu, macht es mit Eier und Salz zu einer nicht sehr festen Farse, überstreicht dann die ganze Brust drei Messerrücken dick damit, belegt nach Gutdünken die Farse mit in kleine Sträuschen gebrochenen Blumenkohl, Morcheln, Spargeln, Krebschwänzen, legt dann die Brust auf eine Platte, gießt etwas von dem Saft, worin die Brust gedämpft worden, recht behutsam darüber, so wie auch unten in die Platte, stellt sie in einen nicht gar heißen Ofen, und läßt sie darin nur stark anziehen. Man macht dann eine gute Krebs-Sauce, thut sie auf die Platte, und richtet die Brust darauf an. Die Farse muß aber, eh man sie auf die Brust streicht, schon auf dem Feuer fertig gemacht seyn, und die Gemüse, mit der man sie belegt, auch zuerst in Salzwasser abgekocht werden, und eh man die Brust in den Ofen thut, wird ein mit Butter bestrichenenes Papier darüber gelegt.

303. Kalbfleisch mit brauner Sauce. — Man nimmt ein Stück Kalbfleisch vom Schlegel oder auch