

# **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**

302. Kalbsbrust mit Krebs-Sauce

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

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