

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

305. Kalbs-Cotelette mit Schü und Kappern

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

Bug, von dem man aber den Knochen heraus macht, setzt es zu mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Salz und ein wenig Pfeffer, läßt es so braten. Wenn es beinahe weich ist, so wird es heraus genommen, etwas Mehl in den Schü gethan; wenn es gelblich ist, Fleischbrühe und Wein daran geschüttet und kochen lassen. Das Fleisch wird wieder in die Sauce gethan nebst einem Büschelchen Petersilie, und so miteinander eine Weile gekocht; dann das Fleisch angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber geschüttet und aufgetragen. Die Sauce muß aber gut abgefettet werden.

304. Gefüllte Kalbs-Cotelette. — Die Cotelette werden schön zugerichtet, dann ein wenig gesalzen und eine Weile so liegen gelassen; während dessen dünstet man in Butter fein verwiegte Schalotten und Petersilie, wendet dann die Cotelette darin um, und läßt sie ein paar Minuten auf dem Feuer, damit sie auf beiden Seiten steif werden, drückt auch noch ein wenig Citronensaft darüber, läßt sie dann kalt werden; macht eine etwas steife Kalbfleischfarse, setzt um jede Cotelette etwa halben Fingersdick ein Rändchen. Nun werden Schalotten fein verwiegt, in Butter gedünstet, ein bißchen Mehl darüber gestreut, der Schü dazu, läßt es kochen, und thut in ganz kleine Bröckelchen geschnittene Kalbsmilch darüber, und läßt es kalt werden, füllt dann in jede Cotelette so viel davon, bis es ziemlich voll ist, setzt sie dann alle in ein niederes, breites Geschirr, gießt etwas Fleischbrühe in das Geschirr, deckt ein mit Butter bestrichenem Papier darüber, und thut sie ungefähr eine kleine halbe Stunde in einen nicht sehr heißen Ofen. Beim Anrichten wird über jede Cotelette Citronensaft gedrückt.

305. Kalbs-Cotelette mit Schü und Rappern. — Die Cotelette werden zubereitet wie die obigen, dann in gerührten Eiern und in geriebenem Brod umgewendet, und in Butter recht schön rösch gebacken, auf die Platte gut angerichtet, Schü darunter gegeben, mit Rappern bestreut und dann aufgetragen.