

# **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**

306. Kalbsschreibchen mit braunen Zwiebeln

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

306. Kalbsfleischchen mit braunen Zwiebeln. — Man verwiegt 1 Pfund Kalbfleisch, welches von Haut und Knochen befreit ist, mit ein Viertelpfund Nierenfett, vermischt es mit gehörigem Salz, formirt dann Blättchen daraus in der Größe eines Thalers, dämpft sie auf dem Feuer mit Butter etwas schnell. 6 bis 7 Zwiebeln werden in Butter recht weich gedämpft, ein bißchen Mehl darüber und Schü daran, dann ein Stückchen weißen Zucker schön braun gebrannt, mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst, zu den Zwiebeln gethan, und so ziemlich dick einkochen lassen, dann durch ein Haarsieb getrieben und das Puree recht warm erhalten, aber nicht mehr gekocht. Beim Anrichten wird das Puree in die Mitte der Platte gethan und die Scheibchen recht zierlich darum gelegt und gleich servirt.

307. Kalbfleisch mit Thimian. — Man nimmt ein Stück Kalbfleisch von einem beliebigen Stück, jedoch ist hierzu von der Brust das beste: die Brust wird, nachdem sie gut gewaschen ist, in Fleischbrühe eine gute Viertelstunde gekocht. Nun schneidet man magern Speck in kleine Würfel, läßt ihn auf dem Feuer anziehen, thut dann die Kalbsbrust darein, und dämpft sie ganz langsam, streut geriebenes Weißbrod darüber, schützt von der Brühe, worin die Kalbsbrust gekocht worden, daran — es muß eine nicht zu dünne Sauce werden — dann thut man Citronenthimian daran (denn diese Sorte Thimian ist die beste) läßt dann das Fleisch in der Sauce gut durchkochen, nimmt das darauf befindliche Fett gut ab, und gibt es zu Tisch.

308. Kalbfleisch mit Grünes. — Man schneidet ganz dünne Blättchen von Kalbfleisch, klopft sie, bestreicht ein Kasserol mit Butter, streut fein verwiegte Petersilie und Schalotten darein, wendet das Fleisch in Mehl um, legt eine Lage Fleisch hinein, streut Grünes darüber und ein wenig gerieben Brod und Salz, dann wieder Fleisch, dann zuletzt wieder Grünes und ein wenig Brod und Salz, legt oben darüber ein Paar