

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

308. Kalbfleisch mit Grünes

[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

kleine Stückchen Butter, und dämpft es unter öfterem Schütteln recht weich, schüttet dann guten Schü daran, läßt es damit noch recht anziehen, dann angerichtet und servirt.

309. Kalbfleisch mit Kohlraben. — Man schält noch ganz junge Kohlraben, die in der Größe eines Borsdorfer Apfels sind, schneidet jede zu 6 bis 8 Schnitz, und kocht sie in Salzwasser weich; dann wird eine Kalbsbrust ausgebeint, in Fleischbrühe ziemlich weich gekocht, und kalt werden lassen. Nun wird die Brust zu Fingersbreite Rudeln geschnitten, in ein Kasserol wird Butter, Speck, gelbe Rüben, eine mit Nelken besteckte Zwiebel gethan, dann die Brust darein, so eine Weile gedämpft, etwas Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und Fleischbrühe daran geschüttet, gut durchgerührt, die Kohlraben, welche gut abgetropft seyn müssen, werden auch zu dem Fleisch gethan und noch eine kleine Weile mitgekocht, dann werden die Kohlraben in die Mitte der Platte angerichtet, das Fleisch schön im Ring herumgelegt. Die Sauce wird mit Eiergelb und saurem Rahm abgezogen und durch ein Sieb darüber gethan und dann gleich aufgetragen.

310. Eingemachtes Kalbfleisch. — Man schneidet schöne Stückchen Kalbfleisch, thut sie in kalt Wasser, schüttet es dann wieder ab, wenn das Fleisch eine Viertelstunde darin gelegen ist, und schüttet heißes daran, damit es schön weiß werde, nach einer Viertelstunde wird es herausgenommen, mit Butter, Fleischbrühe, Zwiebeln, einem Büschelchen Petersilie zugesetzt und weich darin gekocht. Nun wird ein Stückchen frische Butter genommen, in ein Geschirr gethan, wenn sie zergangen ist Mehl darin anziehen lassen, mit brauner Fleischbrühe und der Brühe, worin das Fleisch kocht, angefüllt, gut mit einander verkocht, dann das Fleisch auf die Platte angerichtet, die Sauce darüber durch ein Sieb gegossen, und mit Gries, oder Kartoffelklößen garnirt.

311. Kalbfleisch mit Reis. — Man schneidet von einem halben Kalbschlegel oder Bug schöne Stücklein,