

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

310. Eingemachtes Kalbfleisch

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

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 Kartoffelklöschen garnirt.

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