

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

311. Kalbfleisch mit Reis

[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 Kartoffelklößen garnirt.

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

und klopft sie, verwiegt Petersilie, Schalotten und ein Lorberblatt, auch ein wenig Citronenschalen, thut frische Butter in ein Kasserol, dann von dem Verwiegten, nun Fleisch und Salz und so fort bis alles darin ist, läßt es so miteinander dämpfen; doch darf das Fleisch nicht zu weich werden. Man kocht unterdessen ein Viertelpfund Reis in der Fleischbrühe, auch nicht zu weich, thut ihn dann vom Feuer, daß er verköhlt, vorher aber wird 3 Loth frische Butter darunter gethan, wenn er verköhlt ist, so rührt man ein ganzes Ei und ein gelbes daren, macht es recht gut durcheinander, bestreicht einen Model mit Butter, thut die Hälfte Reis hinein, legt das Fleisch darüber, gießt die Sauce, welche das Fleisch gezogen hat, darauf herum, thut die andre Hälfte Reis darauf, oben darüber ein paar Stückchen frische Butter, thut es in ein nicht zu heißen Ofen, läßt es so aufziehen, und gibt es sammt der Form auf den Tisch.

312. Kalbfleisch mit Speck und Morcheln. Man schneidet ebenfalls Stückchen Fleisch wie zu Obigem, und klopft sie auch, dann verwiegt man ziemlich abgesottene Morcheln, Zwiebeln, Petersilie und Speck; thut in ein Geschirr Speckscheiben und von der Farse darauf, dann Fleisch und so bis alles darin ist, dann Salz darüber; unter öfterm Herumschütteln weich gedünstet. Kurz vor dem Anrichten wird guter Schü daran gethan. Wenn das Fleisch angerichtet ist, werden die Speckscheiben davon genommen und dann das Fleisch aufgetragen.

313. Kalbfleisch mit Brodguß. — Von übriggebliebenem Braten schneidet man kleine Würfel, verwiegt etwas Zwiebeln sehr fein, dünstet es in frischer Butter, thut so viel Mehl darüber, daß es eine dicke Sauce gibt, gießt hernach nach Verhältniß Fleischbrühe daran, läßt es kochen, und thut das in Würfel geschnittene Fleisch daren, läßt es eine kleine Weile mitkochen und dann kalt werden. Wenn man ungefähr ein Pfund gebratenes Fleisch genommen hat, so werden zwei ab-