

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

313. Kalbfleisch mit Brodguß

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

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 verkühlt, vorher aber wird 3 Loth frische Butter darunter gethan, wenn er verkühlt ist, so rührt man ein ganzes Ei und ein gelbes darein, 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 darein, läßt es eine kleine Weile mitkochen und dann kalt werden. Wenn man ungefähr ein Pfund gebratenes Fleisch genommen hat, so werden zwei ab-

geriebene Kreuzerbrod in Fleischbrühe eingeweicht, 6 Loth Butter mit 6 Eigelb abgerührt, das gut ausgedrückte Brod dazu und sehr fein verrührt, etwas Salz und ein wenig Muskatnuß dazu, das Eiweiß wird, zu Schnee geschlagen, darunter gezogen. Ein Model wird leicht mit Butter bestrichen, das Ragout hinein gethan und der Guß darauf gefüllt, in einem nicht zu heißen Ofen recht langsam gebacken, dann sammt der Form serviert. Es muß ziemlich viel Sauce an dem Ragout seyn, weil der Guß viel an sich zieht, und die Speise sonst zu trocken würde.

314. Kalbskopf mit Zwiebeln. — Ein gut gepuhter Kalbskopf wird in Fleischbrühe oder gesalzenem Wasser weich gekocht, dann werden fein verwiegte Schallotten in Butter gedünstet, ein klein bißchen Mehl darüber gethan, dann mit Schü und gutem Wein aufgefüllt, den Saft von einer Citrone dazu, etwas Kappern daran, und läßt alles recht gut durchkochen. Nach Gutfinden kocht man in Wasser ganz kleine Zwiebel weich, thut sie dann auch in die Sauce, und läßt es noch eine Weile kochen. Der Kalbskopf wird aus dem Sud gethan und gut abgetropft, dann auf die Platte gelegt, die Sauce darüber angerichtet, die Zwiebeln schön darum gelegt und zu Tisch gegeben.

315. Kalbskopf mit gelber Sauce. — Der Kalbskopf wird wie obiger abgekocht, dann folgende Sauce daran gemacht: in einem Geschirr läßt man, wenn es ein halber Kalbskopf ist, einer Welschnuß groß Butter zergehen, thut ein Kaffeelöffel Mehl dazu und zwei Eigelb, rührt es sehr gut durcheinander, schüttet nach und nach einen starken halben Schoppen Fleischbrühe daran, etwas Pfeffer, die Schale und Saft einer Citrone, rührt dieß alles auf dem Feuer, bis es kochen will, und dick wird, läßt sie aber ja nicht kochen, weil sie sonst gerinnt. Der Kopf wird nun, wenn er gut abgetropft ist, in die Platte gelegt, die Sauce darüber gegeben, mit in Butter gelb gebackenen zu Würfel geschnittenem Brod belegt und mit fein geschnittenem Schnittlauch bestreut. Man kann