

# **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**

314. Kalbskopf mit Zwiebeln

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

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