

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

318. Kalbskopf mit Eierklöschen

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

auch den Kalbskopf mit gebackenem Kalbsgefrös zu Tische geben. Das gut gepuzte Kalbsgefrös wird in Salzwasser weich gekocht, dann in kaltem Wasser abgeschwenkt und auf ein reines Tuch gelegt, damit es trocken wird, dann in kleine Stücke geschnitten, in einem leichten Dmeletten-Teig umgewendet und in Butter schön gelb gebacken; der Kopf wird nun schön damit garnirt und aufgetragen.

316. Kalbskopf mit Kräutern. — Der abgekochte Kalbskopf wird ausgebeint und in kleine Stücke geschnitten, ein Kasserol wird mit Butter bestrichen, Petersilie, Zitronenschalen, Zwiebeln und etwas Estragon wird fein verwiegt, davon auf den Boden des Kasserols gestreut und geriebenes Brod darüber, dann von dem Fleisch des Kopfes, sodann wird wieder von den Kräutern und Brod darüber gestreut, und so bis alles in dem Kasserol ist; nun wird braune Fleischbrühe daran geschüttet so viel, daß das Fleisch zur Hälfte damit bedeckt ist, und eine halbe Stunde in einem ziemlich heißen Ofen gedünstet, während dessen aber nachgesehen, daß die Brühe daran nicht ganz einkocht, indem man nachgießen kann. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so wird es auf die Platte gethan, und etwas Zitronensaft darüber gedrückt und aufgetragen.

317. Kalbskopf mit saurem Rahm. — Der Kalbskopf, welcher abgesotten, ausgebeint und wieder erkaltet ist, wird in Butter umgewendet, Petersilie, Schallotten und Zwiebeln werden sehr fein verwiegt, in Butter etwas gedünstet, den sauren Rahm dazu gethan, der Kopf damit mehremal recht dick bestrichen, und jedesmal geriebenes Brod darauf angedrückt, zuletzt aber muß von dem Rahm seyn. Der Kopf wird nun in den Ofen gethan und recht langsam gebacken, damit er eine schöne Kruste bekommt, wenn er angerichtet ist, so wird er mit in Schuße geschnittenen Citronen garnirt.

318. Kalbskopf mit Eierklößen. — Der Kalbskopf wird nur halbweich gekocht, in kleine Stücke geschnitten sammt der Zunge, mit magerem Speck, But-

ter, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, einem Glas rothen Wein und Schü zugesetzt, und so gedämpft weich werden lassen. 5 bis 6 hart gefottene Eigelb werden mit 2 Loth frischer Butter recht zart gestoßen, Salz und einen starken Kaffeelöffel voll recht feines Mehl und ein rohes Eiergelb dazu gethan. Dieß Alles wird zu einer Masse verarbeitet und Klöschen daraus gemacht in der Größe einer ganz kleinen Nuß; diese werden in nicht zu viel Fleischbrühe gekocht. Wenn nun der Kalbskopf weich ist, wird er auf die Platte gelegt, die Klöschen darum angerichtet und die Sauce gut vom Fett befreit, mit sammt den darin befindlichen Wurzeln durch ein Haarsieb getrieben, mit etwas gutem Schü verdünnet und recht heiß über den Kalbskopf angerichtet.

319. Kalbshirn mit Schü. — Man läßt das Hirn in kaltem Wasser gut ausziehen, macht die Haut gut davon, verschwelt es in Fleischbrühe, aber nicht zu weich. Wenn es kalt ist, wird es in zerlassener Butter umgewendet und mit fein geriebenem Majoran bestreut, dann in gerührten Eiern und in geriebenem Brod umgewendet, und dann in Butter recht schön gelb gebacken, auf das Geschirr angerichtet und gute Schü, mit Citronensaft zersezt, daran gethan.

320. Kalbsöhren mit Sauce. — Die Ohren werden gut gereinigt, sauber gewaschen und in Salzwasser ziemlich weich gekocht und dann kalt werden lassen. Nun wird etwas gebratenes Kalbfleisch mit Petersilie und Schalotten verwiegt, eingeweichtes und wieder gut ausgedrücktes Brod dazu gethan, Salz und ein wenig Pfeffer sehr gut verrührt, dann mit Ei und saurem Rahm zu einer steifen Farse gemacht. Die Ohren werden nun damit ziemlich voll gefüllt, mit Faden umbunden, in Eiern und in geriebenem Brod umgewendet und in Butter recht schön gebacken; dann folgende Sauce mit zu Tisch gegeben: Man verwiegt Petersilie, Zwiebeln und Sardellen recht fein, dünstet es in frischer Butter ganz leicht, thut ein bißchen Mehl darüber, füllt