

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

319. Kalbshirn mit Schü

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

ter, Zwiebeln, gelben Rüben, Petersilienwurzeln, einem Glas rothen Wein und Schü zugesetzt, und so gedämpft weich werden lassen. 5 bis 6 hart gesottene 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