

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

320. Kalbsohren mit Sauce

[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 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

es dann mit brauner Fleischbrühe an, und läßt es eine gute Zeit kochen; richtet die Sauce auf die Platte an, und legt die Ohren recht schön darein, so daß der spizige Theil derselben in der Platte einwärts zu liegen kommt.

321. Kalbszungen mit Sauce. — Die Zungen werden, wenn sie gut gewaschen sind, in Salzwasser weich gekocht, dann gefüllt, der Länge nach von einander geschnitten. Nun verwiegt man Zwiebeln sehr fein, röstet geriebenes Brod schön gelb, thut die Zwiebeln dazu, rührt es gut damit um, gießt dann gute Fleischbrühe daran, ein Büschelchen Petersilie und rothen oder auch weißen Wein, läßt es eine Weile kochen, thut dann die Kalbszungen hinein, und läßt es noch einigemal miteinander aufkochen, richtet dann die Zungen gut an, und gibt die Sauce durch ein Sieb darüber, und trägt es auf.

322. Grillirte Kalbszungen mit kalter Sauce. — Die Kalbszungen werden, nachdem sie gesotten, geschält und der Länge nach entzwei geschnitten sind, in Butter, dann in geriebenem Brod umgewendet und auf dem Rost schön gelb gemacht. Zur Sauce verwiegt man Petersilie, Schalotten, einen Knoblauchzinken, eine Sardelle und etwas Kappern recht fein, thut einen Löffelvoll Senf dazu, Salz und Pfeffer, macht es mit Essig und Del an. Die Sauce wird dann auf die Platte angerichtet und die Zungen schön darauf arrangirt, oder man kann die Zungen besonders anrichten und die Sauce in einem Sauciere dazu geben.

323. Kalbsleber mit Kappern. — Die Kalbsleber wird gut abgehäutelt und alles Faserichte davon gemacht, dann schön gespickt, mit Butter, Speck, gelben Rüben, Zwiebeln zugesetzt, gut zugedeckt und so gedampft, dann ein wenig gesalzen, das Fett wird abgeschüttet, ein wenig Mehl in das Geschirr gestreut, Fleischbrühe und ein Glas Wein dazu gethan und kochen lassen; dann die Leber noch eine Weile in die Sauce gelegt,