

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

323. Kalbsleber mit Kappern

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

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 gedämpft, 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,

dann angerichtet, die Sauce durch ein Sieb darüber gegossen und Kappern darauf gestreut und so servirt.

324. Gefüllte Kalbsleber. — Man höhlt eine Kalbsleber aus, verwiegt das Herausgenommene mit Speck, ein wenig Brod, dünstet verwiegte Zwiebeln, thut das obige Verwiegte dazu, nebst Pfeffer, Salz und verwiegte Citronenschalen, läßt alles noch miteinander dünsten, thut dann zwei Eiergelb daran, rührt es gut durcheinander, füllt die Leber damit, und näht sie zu. Dann thut man Butter in ein Kasserol, Zwiebeln und Lorbeerblatt; legt die gespickte Leber hinein, streut ein wenig Mehl darüber, deckt sie gut zu, dämpft sie, indem man sie einmal umwendet, schön gelb, schüttet dann etwas Fleischbrühe daran, läßt sie so aufkochen, drückt den Saft einer Citrone daran, dann wird sie angerichtet und die Sauce darüber passirt und so aufgetragen.

325. Kalbsherz mit Kappern-Sauce. — Die Kalbsherzen werden schön gespickt, dann mit Butter, Zwiebeln, Thimian, Wachholderbeeren und etwas Salz nebst Fleischbrühe zugesetzt und so auf beiden Seiten schön gelb gedämpft. Von dem Fett der Sauce wird in ein Geschirr gethan, auß Feuer gesetzt und etwas Mehl darin anziehen lassen, mit brauner Fleischbrühe angefüllt und ziemlich viel fein gehackte Kappern darein gethan, die Sauce dann nur noch einmal aufkochen lassen, dann angerichtet und die Herzen darein gesetzt.

326. Kalbsmilchling mit Petersilie. — Die Milchling werden in frisches Wasser gelegt; nachdem sie eine Zeitlang darin gelegen, herausgenommen und in Butter, Zwiebeln und Petersilie, nebst ein wenig Fleischbrühe und ein bißchen Salz gedünstet. Die Petersiliawurzeln werden in dünne Scheibchen geschnitten, in Salzwasser nicht ganz weich gekocht, in ein Sieb zum Abtropfen gethan. Ist dieß geschehen, so werden die Zwiebeln von der Kalbsmilch gethan, das Fett zum Theil weggenommen, die Petersiliawurzel zu den Kalbsmilch gelegt und so noch eine Weil gedünstet, bis die Wurzeln