

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

324. Gefüllte Kalbsleber

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

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 Petersilienwurzeln 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 Petersilienwurzel zu den Kalbsmilch gelegt und so noch eine Weil gedünstet, bis die Wurzeln