

# **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**

327. Kalbsmilchling mit Schü

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

weich sind, dann wird nur ein bißchen Mehl darüber gestreut, umgeschüttelt und etwas Fleischbrühe dazu gegossen, miteinander noch einmal aufgekocht, dann die Petersilie zuerst angerichtet und die Milchling oben darauf gesetzt und auf den Tisch gegeben.

327. Kalbsmilchling mit Schü. — Die Milchling, welche hierzu groß seyn sollen, legt man in kaltes Wasser, setzt sie dann mit kaltem Wasser zum Feuer, läßt sie darauf, bis sie steif sind, thut sie dann heraus und legt sie in kaltes Wasser. Nachdem werden sie wieder heraus genommen und gepust, dann recht schön gespickt, in ein Geschirr gesetzt, Butter, Speck, eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan, und so eine Viertelstunde ganz langsam auf dem Feuer fertig gemacht. Recht guter Schü wird auf eine Platte gethan, die Kalbsmilchling, welche schön weiß seyn müssen, werden nun darein gelegt und aufgetragen.

328. Kalbsmilchling mit weißer Sauce. — Die Milchling werden wie die vorhergehenden bereitet, nur nicht gespickt. Ein Stückchen frische Butter läßt man zergehen und Mehl darin anziehen, dann thut man Fleischbrühe daran, eine mit Nelken besteckte Zwiebel, läßt die Sauce eine gute Zeit kochen, dann wird die Zwiebel heraus gethan, die Sauce mit Eigelb und saurem Rahm abgezogen, angerichtet, dann die schön weiß gedünsteten Milchling hineingesetzt, mit abgesottene Morcheln und Krebschwänzen garnirt und aufgetragen.

329. Kalbsmilchling mit Krebsauce. — Die Milchling werden hierzu wie schon bekannt zugerichtet und gespickt, und wie die letzten fertig gemacht. Man kocht in Salzwasser recht gut belesenen und sauber gewaschenen Endivie weich, thut ihn heraus und in frisches Wasser, woraus man ihn sehr gut ausdrückt, dann sehr fein verwiegt. Frische Butter läßt man zergehen, dünstet einen Augenblick ein wenig Mehl darin, schüttet süßen Rahm daran, thut den Endivie hinein, ein wenig Salz dazu, rührt es recht gut, läßt ihn ziem-