

# **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**

329. Kalbsmilchling mit Krebsauce

[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 abgesotteneu 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-

lich dick einkochen, schüttet dann noch etwas süßen Rahm daran und einige Eigelb, rührt diese Masse sehr gut, indem man es vom Feuer nimmt, es muß ganz fein aussehen. Ein Model wird mit Butter bestrichen, von den Kalbsmilchling auf den Boden desselben auf die gespickte Seite gelegt, Krebschwänze dazwischen, die Milchling müssen etwas nah zusammen liegen, die Endiviemasse wird, wenn sie dünn scheinen sollte, noch mit ein oder zwei Eiern vermischt, dann in den Model über die Milchling gefüllt. Die Form wird in kochendes Wasser gesetzt und nur so lange auf dem Feuer gelassen, bis die Masse gestanden ist, dann auf eine Platte angerichtet (nämlich gestürzt), die Krebsauce, welche man schon bereitet hat, neben herum gegossen. Wenn man will, kann man diese Speise auch mit einer weißen oder Schüsauce geben.

330. Kalbsfüße mit Reis. — Man wascht einige ausgebeinte Kalbsfüße recht gut, kocht sie mit dem Rindfleisch oder in Salzwasser recht weich. Kocht unterdessen auch  $\frac{1}{4}$  Pfd. gut belesenen Reis in Fleischbrühe ziemlich dick, er muß zwar weich doch schön ganz seyn, man läßt ihn kalt werden. Nun wird Petersilie und Schalotten fein verwiegt im Butter gedünstet, ein wenig Mehl dazu gethan, dann Fleischbrühe und Schü, die Kalbsfüße, welche man in kleine Stücke geschnitten hat, werden in die Sauce gelegt. Ein Blech mit niederm Rande wird mit Butter bestrichen, von 3 Theilen des Reises ein Rand damit gemacht, und in der Mitte des Bleches so viel Raum gelassen, daß das Ragout darin Platz hat, der Reis wird mit Eigelb bestrichen, das Ragout eingefüllt, unter den zurückbehaltenen Reis wird Schnee von einem Eiweiß gezogen, der Reis über das Ragout gethan, daß es ganz damit bedeckt ist, streicht nun die ganze Reismasse oben mit ein wenig frischer Butter, und streut geriebenen Parmesankäs darüber, thut es in Ofen, der nicht zu heiß seyn darf, und läßt es eine schöne gelbe Farbe nehmen, und trägt es hernach sammt dem Model zu Tische.