

# **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**

330. Kalbsfüße mit Reis

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

lich dick einkochen, schüttet dann noch etwas süßen Rahm daran und einige Eiergelb, 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 Parmesan 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.