

# **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**

336. Hammels-Cotelette mit Parmesankäs

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

Weisse Bohnen, welche man gut belesen hat und in Wasser gekocht, werden durch ein Haarsieb gestrichen. Fein verwiegte Zwiebeln werden in Butter recht weich und weiß gedünstet, die durchgetriebenen Bohnen dazu gethan, sehr gut durchgerührt und recht heiß erhalten, aber nicht mehr gekocht. Das Fleisch wird nun aus dem Geschirr gethan, das Fett von der Brühe abgeschöpft und die Bohnen mit dem Schü verdünnet auf die Platte angerichtet und das Fleisch darauf und dann gleich aufgetragen.

336. Hammels-Cotelette mit Parmesankäs. — Die Cotelette werden gut zugerichtet, in Butter mit Pfeffer und Salz weich gedünstet, dann heraus gethan, und sauren Rahm, Eiergelb und Parmesankäs untereinander gerührt, die Cotelette darin umgewendet und geriebenes Brod auf beiden Seiten darauf gestreut, dann auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt und in einen Ofen gethan, der nicht zu heiß ist, bis sie schöne gelbe Farbe haben, sodann Schü auf die Platte gethan und die Cotelette darauf.

337. Hammels-Cotelette mit Sellerie-Puree. — Die Cotelette werden, nachdem sie gut zugerichtet sind, mit Pfeffer, Salz und fein verwiegter Petersilie bestreut, und sehr gelinde in frischer Butter in einem flachen Geschirr gedämpft. In 6 bis 7 Minuten müssen sie fertig seyn, sonst werden sie hart. Die Selleriewurzeln werden geschält, sauber gewaschen und in nur wenig gesalzenem Wasser weich gekocht, dann durch ein Haarsieb gedrückt. In ein Geschirr thut man frische Butter, läßt sie zergehen, legt die Sellerie dazu, rührt es recht gut durcheinander, und erhält es nun recht heiß; dieß Puree muß schön weiß und etwas steif seyn, dann wird es in die Mitte einer Platte angerichtet, ziemlich hoch, dann die Cotelette zierlich eines an das andere gestellt, so daß es eine Form bildet wie ein Türkenbund. Die Beinchen müssen beim Zurichten schon eines so lang wie das andere gerichtet werden; es ist eine recht schöne Platte.