

# **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**

539. Gebratener Kalbschlegel

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

539. Gebratener Kalbschlegel. — Man nimmt einen schönen Kalbschlegel, der nicht ganz frisch ist, häutet ihn ab, und klopft ihn, dann wird er schön gespickt, auf ein Geschirr gelegt, mit Butter begossen und mit Salz bestreut, Zwiebeln, gelbe Rüben und ein wenig Fleischbrühe dazu gethan und so im Ofen schön gelb und saftig gebraten; während dem braten recht fleißig begossen, wenn er zu viel Farbe bekommen sollte, so wird ein bestrichenes Papier darüber gelegt. Beim Anrichten wird der Schlegel auf die Platte gelegt, die Sauce darüber gegossen und aufgetragen.

540. Gebratene gefüllte Kalbsbrust. — Eine schöne Kalbsbrust wird ganz ausgebeint, gut gewaschen und wieder abgetrocknet, dann mit Folgendem gefüllt: Ein gutes Stück von einer Kalbslunge wird abgekocht, wenn sie wieder erkaltet ist sehr fein verwiegt. Ziemlich viel Zwiebeln und Petersilie werden fein verwiegt, in Butter gedünstet, zwei abgeriebene, in Wasser eingeweichte Kreuzerbrode werden gut ausgedrückt, dazu gethan, auf dem Feuer noch recht gut durcheinander gerührt, dann weggenommen, die Lunge dazu, nebst 4 ganzen Eiern, Salz und Muskatnuß, alles recht gut miteinander vermischt, dann die Brust damit gefüllt und zugenäht; doch muß man die Brust nicht zu voll machen, weil sie sonst im Braten zerspringt. Nun thut man sie in Ofen oder in ein Kasserol mit Speck, Zwiebeln, Butter, ein wenig Wasser, auch Salz, und bratet sie recht schön, begießt sie während dessen recht gut. Wenn angerichtet wird, so zieht man den Faden heraus, legt die Brust auf die Platte, gießt den Schü darüber und trägt sie auf.

541. Gebratener Kalbs-Nierenbraten. — Ein schöner Nierenbraten wird gespickt, mit Butter begossen, Salz, Pfeffer und ein wenig gerieben Brod darauf gestreut, dann in ein Kasserol gethan, oder auch im Ofen mit Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, recht gut gebraten; während dem Braten kann man