

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

540. Gebratene gefüllte Kalbsbrust

[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, häus-
tet 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 begos-
sen, 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 darü-
ber 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 einge-
weichte Kreuzerbrode werden gut ausgedrückt, dazu ge-
than, auf dem Feuer noch recht gut durcheinander ge-
rührt, 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 be-
gossen, 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