

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

541. Gebratener Kalbsnierenbraten

[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

etwas sauren Rahm darüber gießen. Vor dem Anrichten wird das Fett gut von der Sauce abgenommen, der Braten angerichtet und die Sauce durch ein Sieb darüber gegeben.

542. Gebratener Hammelschlegel. — Der Hammelschlegel, welcher nicht frisch geschlachtet seyn darf, sondern wenigstens 2 bis 3 Tage alt seyn muß, wird stark geklopft, mit ein wenig Knoblauch gespickt, oder mit Knoblauchbutter bestrichen, dann mit Zwiebeln, Salz, gelben Rüben und Wasser zugesetzt, und so schön gebraten, und immer recht schön begossen. Beim Anrichten wird die Sauce gut abgefettet, und dann über den Schlegel gegeben.

543. Gebratener Hammelschlegel statt eines Rehschlegels. — Ein schon mehrere Tage gelegener Hammelschlegel wird ganz abgehäutet, dann mit Speck gespickt, und ein oder zwei Tage in guten Essig gelegt, worein man Pfeffer, Zwiebeln, Lorbeerblätter und Wachholderbeeren nebst Salz thut. Nachdem wird er mit Zwiebeln, Petersilienwurzeln und ein wenig Wasser zugesetzt, dann etwas zerlassene Butter darüber gegossen und so gebraten. Wenn er bald fertig ist, so nimmt man das Fett von der Sauce ab, und gießt mehrere Löffel voll sauren Rahm über den Schlegel. Ist er nun gut, so legt man ihn auf die Platte, und gießt die Sauce darüber.

544. Gebratener gefüllter Hammelschlegel. — Dazu wird ebenfalls ein abgelegener Hammelschlegel genommen, das Bein heraus gelöst, und inwendig noch von dem Fleische herausgenommen, daß es eine ordentliche Höhlung gibt. Nun verwiegt man Schalotten, Petersilie, Sardellen und Speck, thut es auf Feuer, und dünstet es weich; von dem ausgenommenen Fleische wird auch fein verwiegt und dann zu den Kräutern gethan, eine Handvoll geriebenes Brod dazu, 3 bis 4 Löffel voll sauren Rahm, 3 Eier und Salz, alles recht wohl durcheinander gemacht, in den Schlegel ge-