

# **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**

829. Gefüllter Kalbschlegel

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

Schinken, Speck und Trüffel, dann gestrichen und wieder Farse und so fort, bis man fertig ist; dann wird der Kopf zusammen gemacht, soviel wie möglich wieder in seine Facon gebracht und zugenäht mit starkem Bindsaden, hinten wird der Kopf mit Speckscheiben belegt, in ein Tuch gut eingebunden, dann mit Wasser, Essig und etwas Wein, nebst Salz, Pfeffer, Nelken, Lorbeerblatt, Zwiebeln, Zellerich, gelbe Rüben zugesetzt, und so ganz langsam gekocht, bis man spürt, daß er weich ist, dann heraus genommen und gepreßt, wenn er erkaltet ist, schön ausgeziert und mit einer Wachholder sauce servirt. Der Kopf muß aber sammt dem Tuch gepreßt werden.

829. Gefüllter Kalbschlegel. — Man häutet einen Kalbschlegel gut ab, schneidet ihn auf der Seite, wo der Knochen am stärksten ist, auf, und beint ihn ganz aus, schneidet, wo am meisten Fleisch ist, Stücke heraus, hackt dieß, welches immer ein gutes Pfund seyn muß, mit  $\frac{1}{2}$  Pf. nicht zu fettem Speck recht fein, mischt 2 in Wasser eingeweichte abgeseelte Kreuzerbrode darunter, etwas fein gehackte, gedämpfte Petersilie, Salz, Nelken und 2 Eier, vermischt es sehr gut, thut dann noch  $\frac{1}{4}$  Pfd. in Würfel geschnittenen Speck und eben so viel in Würfel geschnittene Zunge, welche auch abgekocht seyn muß, darunter, füllt es in den auseinander gelegten Schlegel, macht ihn wieder gut zusammen, daß er so ziemlich seine Form erhält, näht ihn mit Bindsaden, wickelt ihn gut in ein Tuch ein, umbindet es fest, dann wird er ganz langsam 2 Stunden im Wasser mit etwas Wein und Essig gekocht, nebst den Knochen allen, und Salz und Wurzeln, ist er weich, zu weich darf er nicht seyn, so wird er auch sammt dem Tuch gepreßt. Die Gelee davon wird wie gewöhnlich geläutert, und damit zu Tisch gegeben.

830. Geräucherter Kalbschlegel. — Der Kalbschlegel wird, wenn er abgehäutet ist, in ein dazu passendes Geschirr gethan, mit Salz und Salpeter stark