

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

14. Gebackene Kalbsfüße

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

12. Gebackene Hirn-Schnitten.

Das Gehirn wird auf dieselbe Art zubereitet wie das vorhin beschriebene; dann werden von einem altgebackenen Brode feine Scheiben geschnitten, eine mit diesem Gehirn überstrichen und dann eine andere darauf passende darüber gelegt; ist man mit allen Schnitten fertig, so schlägt man einige Eier auf, salzt sie, wendet die Schnitze darin um und backt sie in Schmalz.

13. Eine Hasche von Lungen.

Man nimmt die Lunge abgebrüht, schneidet sie sammt dem Herzen mit dem Wiegemesser zu einer feinen Hasche zusammen, nebst 1 Zwiebel, Zitronenschale, Petersilienkraut und Schnittlauch; wenn dieses geschehen ist, so setzt man Butter oder Fett in einer Reine auf, giebt 1 Löffelvoll Mehl dazu, legt die Lunge hinein, und giebt Fleischsuppe und ein wenig Essig daran. Beim Anrichten kann man auch verlorene Eier darauf geben.

14. Gebackene Kalbsfüße.

Man legt gute Kalbsfüße in lauwarmes Wasser, daß sie schön weiß werden, siedet sie dann in Salzwasser recht weich, wenn sie weich sind, nimmt man sie heraus und streut zerschnittene Chalotten und Petersilie darauf; man verschlägt Eier, kehrt die Kalbsfüße darin um, streut geriebene Gipfel darauf und backt sie in heißem Schmalz. Man kann sie zu gelben Rüben geben.

15. Gebackenes Kalbsgekrös.

Wenn man das Gefröse recht sauber gewaschen hat, siedet man es in Salzwasser, kühlt es in kaltem Wasser ab, schneidet es in beliebige Stückchen, zieht es aber nicht auseinander; dann macht man einen Teig wie zu Fröschen, giebt Chalotten, Petersilie, Salz und Gewürz dazu, kehrt die Stückchen darin um, und backt sie in heißem Schmalz.