

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

18. Kalbshirnschnitten

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

## 16. Gebackene Kalbsohren.

Wenn die Ohren sauber gereinigt und gewaschen sind, werden sie in Salzwasser weich gesotten, mit Schalotten, Petersilie und sonstigem Gewürz recht bestreut; dann ver schlägt man 2 Eier, kehrt die Ohren darin um, bestreut sie mit geriebenem Brode, und backt sie schön gelb in heißem Schmalz.

## 17. Gefüllte Kalbsohren.

Man nimmt schöne, weiße Kalbsohren, so viel man gebraucht, blanschirt oder überkocht sie in guter Fleischbrühe, wenn sie weich sind, so nimmt man gutes, feines Ragout, legirt es mit einigen Eierdottern, und füllt die Ohren damit ein. Wenn sie alle gefüllt sind, so wendet man sie in Eiern und Semmelmehl um, backt sie in dem Schmalze und giebt sie mit grüner Petersilie zur Tafel.

## 18. Kalbshirn = Schnitten.

Ein Kalbshirn wird in warmes Wasser gelegt, die Haut so sauber als möglich abgezogen, in frischem Wasser abgekühlt, und in einer Schüssel ganz fein abgerührt; dann thut man ein wenig fein verwiegtes Schnittlauch und Petersilienkraut dazu, gießt einer kleinen Nuß groß zerlassene Butter hinein, schlägt 1 großes oder 2 kleine Eier daran, rührt es recht stark untereinander, thut Salz und Muskatnuß dazu, rührt so viel geriebenes Semmelbrod darunter, bis es nicht mehr voneinander läßt, schneidet von einem Milchbrod Schnitten, legt auf jede derselben einen starken Löffelvoll von dem abgerührten Hirn, legt die Schnitten in heißgemachtes Schmalz, daß sie schwimmen, und läßt sie schön gelb backen. Die Seite, auf welcher das Hirn ist, muß zuerst in das Schmalz kommen, dann werden sie gewendet.

## 19. Kalbs = Karminaten.

Sollen die Karminaten recht geröstet werden, so hackt man unten das dickste Bein von den dazu gehörenden