

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

20. Kalbskarminaten auf andere Art

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

Fleischstücken ab, und oben an dem langen Bein schabt man das Fleisch hinunterwärts so weit weg, daß man 2 Beine wohl mit 2 Fingern fassen kann, klopft sie ein wenig mit dem Hackmesser oder mit dem Rücken eines andern Messers, wäscht sie sauber, legt sie in einer flachen Schüssel umher und bestreut sie mit Salz; dann macht man Butter heiß, dämpft kleingeschnittene Zwiebeln kaum gelb darin, gießt es auf den Karminaten herum und läßt sie, so lange es die Zeit leidet, stehen; wenn das Fett gestanden ist, so stellt man sie zur Wärme, daß sie überall fett werden, bestreut sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl, worunter fein verwiegtes Petersilienkraut gemischt ist, und bratet sie in einer flachen Pfanne oder auf dem Roste. Man muß sie während dem Braten öfters mit ein wenig zergangener Butter begießen oder mit einem Pinsel bestreichen, daß sie nicht zu trocken werden.

#### 20. Kalbs-Karminaten auf andere Art.

Man macht Farce oder Fleischfülle, streicht solche Fingersdick auf die Karminaten, überstreicht sie mit einem Ei, schneidet mit einem Messer ganz kleine Gitterlein oben auf die Farce, bestreut sie mit Semmelmehl und bratet sie in einer Pfanne. Alle diese Karminaten können zu Gemüsen gegeben werden, oder man kann sie mit allerlei Saucen auf den Tisch geben.

#### 21. Gebackene Karminaten.

Diese werden schön rund geschnitten, das Bein ganz kurz gelassen, und das Fleisch auf beiden Seiten mit einem nicht gar scharfen Messer recht geklopft oder hinein gehackt, man muß aber darauf achten, daß es nicht durchgeht; dann bestreut man sie auf beiden Seiten mit ein klein wenig Salz und Pfeffer, und wenn sie eine Weile so gestanden haben, kehrt man sie in einem verrührten Ei um, streut Mehl darauf und backt sie langsam im Schmalze.