

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

24. Gebackene Kalbsbriesen oder Milchen

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

22. Schweins-Karminaten.

Die Karminaten werden wie die vorigen zugerichtet; wenn sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, läßt man sie einige Stunden stehen; dann macht man Butter in einer Pfanne heiß und läßt sie darin auf beiden Seiten braten, auf die letzte thut man feingeschnittene Zwiebeln und ein klein wenig guten Essig, und läßt es noch eine Viertelstunde damit braten.

23. Schaafs-Karminaten.

Man schneidet die Karminaten ganz gleich, schabt das Fleisch an den Beinen zurück, schneidet das Fette weg, klopft sie recht zart, salzt sie, giebt kleingeschnittenes Grünnes und Zwiebeln daran, streut geriebenes Brod darauf, bratet sie in einer flachen Pfanne und giebt sie zum Gemüse.

24. Gebackene Kalbsbrisen oder Milchling.

Man nimmt schöne, weiße Kalbsbrisen, so viel man gebraucht, blanschirt, dieselben ein wenig, zieht das daran befindliche Häutchen ab, schneidet von jedem Kalbsbrise 2 oder 3 Theile und salzt sie; dann taucht man jedes Stück in aufgeschlagene Eier ein, wendet es in feinen Semmelbröseln um, backt es ganz rösch goldgelb in dem Schmalze und giebt es dann mit gebackener Petersilie zur Tafel.

25. Gespickte Kalbsleber.

Wenn die Leber abgehäutelt ist, spickt man sie, legt sie in eine Reine mit einem Stückchen Butter, kleingeschnittenen Zwiebeln, Chalotten, Petersilie, und einigen Lorbeerblättern, stäubt ein wenig Mehl darauf, deckt die Reine fest zu und läßt sie schnell dämpfen, man muß aber darauf achten, daß sie nicht anbrennt, sie muß immer etwas Brühe haben, wenn kein Blut mehr heraus kommt, so ist sie fertig; beim Anrichten giebt man 2 Löff-