

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

25. Gespickte Kalbsleber

[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 Grünes 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 Keine mit einem Stückchen Butter, kleingeschnittenen Zwiebeln, Chalotten, Petersilie, und einigen Lorbeerblättern, stäubt ein wenig Mehl darauf, deckt die Keine 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-

felvoll sauern Rahm, etwas Zitronensaft oder 1 Löffelvoll Essig, Salz und ein wenig Pfeffer dazu und giebt sie heiß auf den Tisch.

26. Krautwürste.

Es wird zu diesen eine Schweinslunge und fettes Schweinsfleisch gut abgekocht, und übrigens wie die obigen zubereitet, nur werden einige Krautköpfe von weißem Kraut dazu genommen, dieses wird abgekocht, klein zusammen geschnitten wie das Wurstgehäck. Dieses Kraut wird recht gut in Fett oder Butter gedünstet und unter das Gehäck gemischt, etwas fette Fleischsuppe daran gegeben und so in die Därme gefüllt.

27. Kuttelfleck.

Man nimmt ein Stück Kuttelfleck, schneidet viereckige Stückchen daraus, zieht unten die Haut weg, wäscht und salzt sie; dann verrührt man Eier, giebt kleingeschnittene Chalotten und Grünes daran, kehrt die Stückchen darin um, streut geriebenes Brod darüber und läßt sie in frischer Butter gelb braten; man kann Senf oder durchgetriebene Erbsen dazu geben.

28. Rükhlein von kaltem Braten.

Es wird für $\frac{1}{2}$ Kreuzer weißes Brod in Milch eingeweicht, und wenn es weich ist, wieder ausgedrückt, dann mit einigen feingeschnittenen Chalotten gedämpft, während dem Dämpfen 1 Ei daran geschlagen, untereinander gerührt und noch ein wenig mitgedämpft; das Fleisch vom Braten wird indessen klein gehackt oder gewiegt und an das Gedämpfte mit 1 oder 2 Eiern gerührt, Salz und Muskatnuß daran gethan, und davon Rükhlein gebacken.

29. Rükhlein von Gansleber.

Wenn es eine große Gansleber ist, schneidet man für 1 Kreuzer weißes Brod ganz klein gewürfelt, und