

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

13. Gefüllte Kalbsbrust

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

fleisch, und wenn er einige Tage im Salz gelegen hat, hängt man ihn nur einige Tage in Rauch, nimmt hernach Butter in eine Reine, und dämpft ihn gut darin, daß er saftig bleibt, nimmt das Fett von der Sauce ab, und wenn es zur Gelee gestanden ist, so thut man es um den Schlegel herum, und trägt ihn kalt zur Tafel.

### 12. Kalbschlegel sauer zu braten.

Man wäscht den Schlegel, hackt den Knochen davon, häutelt ihn ab, und spickt ihn mit Speck wie ein Wildpret; dann legt man ihn einige Tage in Essig; wenn er gebraten werden soll, nimmt man ihn heraus, salzt ihn, und bratet ihn in einer Reine mit Butter, saurem Rahm, etwas Essig, einigen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Nägelein; man kann den Schlegel auch in einem Ofen braten.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten bestreicht man ihn mit saurem Rahm, kleingewiegten Sardellen und zerschnittenen Zitronenschalen, gießt die Sauce durch einen Seier darüber, und trägt ihn auf. Ein starker Kalbschlegel muß 3 bis 4 Stunden braten; zuerst muß aber die Hitze nicht zu stark seyn, und der Schlegel zugedeckt werden, sonst wird er oben zu bald braun; eine Stunde vor dem Anrichten kann man das Feuer stärker machen.

### 13. Gefüllte Kalbsbrust zu braten.

Nachdem die Brust mit 10 Rippen und dem Rückgrade bei denjenigen Rippen, wo der Nierbraten weggeschnitten, ordentlich ausgehauen ist, fängt man an, ihn zwischen Haut und Beinen in der ganzen Brust herum zu untergreifen; man muß aber darauf achten, daß man die Haut nicht zerreißt. Nun reibt man zu einer mittleren Kalbsbrust für 3 Kreuzer Semmelrinde, röstet diese in Butter oder Fett, schlägt sodann 4 Eier daran, giebt ein wenig Rahm oder gute Milch, etwas feingeschnittene Petersilie oder Schnittlauch darunter, salzt es, füllt die

Brust damit, vernähet sie gut, und bratet sie unter öfterem Begießen mit Butter in einer Reine. Auf diese Art können auch Tauben gefüllt und gebraten werden. Man kann auch zur Fülle Butter abrühren, und Leber und Magen von Tauben kleingeschnitten darunter nehmen, auch Pfeffer, Nägelein und Gewürz dazu thun, wie es beliebt.

#### 14. Kapaun.

Wenn der Kapaun abgestochen, gerupft und flammirt ist, schneidet man ihn auf dem Rücken von den Flügeln bis zum Kopfe auf, löst den Kropf heraus, schneidet ihn unten bei der Oeffnung auf, und nimmt das Eingeweide heraus, wäscht ihn sauber, bricht ihm das Brustbein, wie bei jedem Geflügel, und zweckt ihn mit einem hölzernen Spieße auf; dann bindet man ihn mit Speck oder mit Butter bestrichenem Papier ein, und bratet ihn im Ofen oder in einer Reine, so daß er immer saftig bleibt; man schöpft während dem Braten das Fett davon, und gießt etwas Fleischbrühe daran.

#### 15. Gefüllter Kapaun.

Man behandelt den Kapaun wie den eben beschriebenen, und macht eine Fülle auf folgende Art: man nimmt einige Austern oder die Leber vom Kapaun, geriebenes Brod, Zitronenschalen, Thimian, Esdragon und sonst Grünes nach Belieben, wiegt dieses recht fein, und läßt es in einer Reine mit Butter gut anziehen, rührt 3 Eier und etwas Ins-Fett daran, füllt den Kapaun damit, nähet ihn zu, bratet ihn wie den vorigen, und giebt ihn heiß auf den Tisch.

#### 16. Kapaun mit Oliven.

Wenn der Kapaun wie die vorigen behandelt ist, so bindet man ihn mit Speck ein, und bratet ihn saftig in einer Reine langsam; wenn er weich ist, so füllt man das Fett davon ab, und richtet den Kapaun auf eine