

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

12. Kalbsschlegel sauer zu braten

[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 falt zur Tafel.

12. Kalbsschlegel 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, sauerem 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 sauerem Rahm, kleingewiegten Sardellen und zerschnittenen Zitronenschalen, gießt die Sauce durch einen Seier darüber, und trägt ihn auf. Ein starker Kalbsschlegel 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 Rückgrate bei denjenigen Rippen, wo der Rierbraten 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