

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

11. Kalbsschlegel kalt zu geben

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

oder mit Kalbs- oder Lammsblut, und legt ihn ein wenig auf den Rost, daß er nur trocknet und das Fleisch roth wird; wenn dieses geschehen ist, legt man den Schlegel 6 bis 8 Tage in Essig; wenn man ihn braten will, wäscht man ihn aus diesem heraus, spickt ihn wie Wildpret, salzt ihn, und bratet ihn in einem Ofen; wenn der Braten ein wenig abgetrocknet ist, begießt man ihn mit Essig und Wasser, oder thut es in die Bratpfanne, legt Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Lorbeerblätter und Zitronenschalen dazu, begießt ihn $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten mit zergangener Butter, und läßt ihn vollends ausbraten; dann kann man eine Rahmsauce dazu machen, oder den Braten mit Salat auf den Tisch geben.

9. Hirschfleisch.

Man nimmt ein Stück Hirschfleisch vom Schlegel, kocht dieses mit halb Essig und halb Wasser, giebt Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Lorbeerblätter, Zitronenschalen und einige Wachholderbeeren dazu, und wenn das Wildpret weich ist, giebt man es auf eine Schüssel; dann röstet man feingeschnittene Zwiebeln und eine Handvoll Semmelbröseln in Butter mit einem Löffelvoll gestoßenen Zucker hellbraun, streut es dick auf das Wildpret, und giebt es zur Tafel.

10. Kalbschlegel.

Man wäscht den Schlegel rein, salzt ihn gut, giebt ihn mit Butter in eine Reine, und bratet ihn unter mehrmaligem Umwenden; man läßt ihn 2 Stunden braten, und begießt ihn öfters mit Butter; hernach legt man ihn auf eine Platte, gießt die Sauce darüber, und trägt ihn zur Tafel.

11. Kalbschlegel kalt zu geben.

Man nimmt einen guten Kalbschlegel von 7 Pfd., häutelt ihn ab, und spickt ihn mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Sardellen und mit Speck; dann wird er eingesalzen wie Schweine-

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 brätet 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