

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

10. Kalbsschlegel

[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-