

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

36. Kalbsbriesen zu kochen

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

giebt man auf eine Platte, welche man mit Zitronenschnitzen oder ausgestochenem Buttermteig garnirt, und giebt alles heiß auf den Tisch.

36. Kalbsbrisen zu kochen.

Man wäscht die Kalbsbrisen und siedet sie in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich. Hernach häutelt man sie ab, und schneidet sie in runde Stückchen; wenn dieses geschehen ist, so setzt man eine kleine Reine auf Kohlen, thut Krebsbutter hinein, rührt 1 oder 2 Löffel voll Mehl daran, und füllt es mit guter Fleischbrühe nach und nach, aber nicht zu viel, auf; dann thut man eine ganze geschälte Zwiebel, Muskatnuß und Zitronensaft daran, und läßt die Sauce, nebst abgefottenen Morcheln $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, legt die Briselein hinein, und läßt sie vollends auskochen; zuletzt legt man die Krebschweife dazu, und wenn diese heiß sind, so rührt man einige Eierdotter hinein, und richtet hernach die Sauce an. Giebt es Spargeln oder Blumenkohl, so kann dieser in gesalzenem Wasser abgekocht, auf eine Schüssel gelegt, und die Brisen darüber angerichtet werden.

37. Kalbsbrisen anderer Art.

Wenn die Kalbsbrisen, wie die vorher beschriebenen, in gesalzenem Wasser oder in Fleischbrühe gesotten worden sind, werden sie in Butter gedämpft, und wenn sie ein wenig gelb sind, kleingeschnittene Zitronenschalen und Saft dazu gethan, und so auf den Tisch gegeben.

38. Kalbsbrisen noch anderer Art.

Man siedet die Brisen ab und schneidet sie in Stückchen wie die vorigen; dann knetet man ein wenig Mehl in ein Stückchen Butter, nimmt dieses in ein kleines Geschirr, und gießt heiße Fleischbrühe darüber, thut eine ganze Zwiebel und ein wenig Muskatnuß dazu, und läßt