

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

38. Kalbsbriesen nach anderer Art

[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 Buttermeyg 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

dieses eine gute Viertelstunde kochen; dann legt man die Brisen hinein, und läßt Zitronensaft daran tröpfeln; beim Anrichten rührt man einige Eierdotter an die Sauce, und giebt sie auf den Tisch.

39. Kalbsbrisen mit Hahnenkämmen.

Man dünstet 6 Kalbsbrisen braun in Butter, Zwiebeln und Jus = Suppe; wenn sie weich sind, giebt man sie auf eine Platte, läßt das Jus zur Glace einkochen, und giebt sie beim Anrichten darüber; die Hahnenkämme kocht man in gesalzenem Wasser, zieht ihnen die Haut ab, schneidet die Briselein quer auf, steckt in jeden Schnitt einen Hahnenkamm, und giebt sie so zur Tafel.

40. Kalbsbrisen mit weißer Sauce.

Die Kalbsbrisen werden in warmem Wasser ein wenig gewässert, daß sie weiß werden; dann nimmt man frische Butter, kleingeschnittene Petersilie und Zwiebeln, ganze Rägelein und etwas Mehl in eine irdene Reine, rührt dieses mit Fleischbrühe an, und läßt es gut auskochen; beim Anrichten rührt man 2 Eierdotter und 2 Löffelvoll Rahm in die Sauce. Man kann auch Morcheln und Zitronenschnitze damit kochen lassen und die Kalbsbrisen mit Krebschweifen garniren.

41. Eingemachtes Kalbfleisch.

Man hackt das Kalbfleisch in Stücke von beliebiger Größe, wäscht sie aus warmem Wasser sauber heraus, legt sie in kaltes Wasser, und wenn sie darin $\frac{1}{2}$ Stunde gelegen haben, so wäscht man sie wieder heraus, thut sie in eine Reine, salzt sie, gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser, aber nur so viel darüber, daß es im Geschirr so hoch als das Fleisch heraufgeht, deckt das Geschirr zu, und läßt das Fleisch auf Kohlen kochen, schäumt es ab, und so bald dieses geschehen ist, thut man sogleich nach Belieben Zitronenschalen, nebst dem Mark, abgessottene Morcheln, Muskatnuß, 1 geschälte ganze Zwiebel,