

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

40. Kalbsbriesen mit weißen Saucen

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

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,