

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

43. Gedämpftes Kalbfleisch mit Rahm

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

Thimian, 1 Gläschen Wein daran und läßt es $\frac{1}{2}$ Stunde kochen. Dann macht man zu 2 Pfd. Kalbfleisch ein Stück Butter eines Hühnereies groß in einem Pfännlein heiß, röstet 2 gute Löffelvoll Mehl ganz weißgelb darin, rührt es mit der Sauce vom Kalbfleisch an, und läßt es so lange kochen, bis es weich genug ist, richtet es sodann auf eine Schüssel an, und giebt es gleich zur Tafel. Man kann an diese Art von gekochtem Kalbfleisch auch etwas von einem Haring klein geschnitten oder zu 2 Pfd. Fleisch 4 Loth gewaschene und ausgegräthete Sardellen thun, aber dann werden die Morcheln weggelassen, und statt deren 1 Eßlöffelvoll Kapern dazu gethan.

42. Gespicktes Kalbfleisch.

Man schneidet von einem Kalbschlegel Stücken von der Größe einer Hand ab, klopft sie ein wenig, spickt sie mit Speck, salzt sie, und dämpft sie in einem Stück Butter schön gelb; wenn dies geschehen ist, so läßt man die Butter davon ablaufen, und gießt ein Glas Wein und einige Löffelvoll Fleischbrühe daran, thut eine halbe Handvoll geriebene Schwarzbrodcrinde dazu, hackt oder wiegt nach Gutdünken Sardellen, Chalotten, Zitronenschalen und Mark, nebst ein wenig Speck recht fein, röstet in einem Stückchen heißgemachter Butter ein wenig Mehl schön gelb, thut das Gewiegte, nebst in Wein abgesottene Trüffeln, und in Wasser abgesottene Morcheln dazu, röstet dies alles miteinander nur ein wenig in dem Mehl herum, rührt es mit der Sauce von dem Fleisch an, und läßt es mit dem Fleisch so lange kochen, bis es fertig ist. Sollte die Sauce zu dick seyn, so kann man noch Fleischbrühe nachgießen. Man kann auch etwas gestoßene Nägelein und Muskatnuß daran thun, dieses noch eine Weile mitkochen lassen, und dann anrichten.

43. Gedämpftes Kalbfleisch mit Rahm.

Man nimmt einen halben Kalbschlegel, zieht das Rohrbein von der Mitte heraus, klopft ihn, legt in eine

Neine ein gutes Stück Butter, und das Kalbfleisch, nachdem es gesalzen ist, darauf, läßt es zugedeckt auf einer starken Gluth auf jeder Seite schön lichtbraun werden, giebt, wenn es braun ist, ein wenig sauern Rahm daran, kehrt es öfters um, und läßt es gut einbraten, seiet sodann das übrige Fett ab, giebt wieder Rahm daran, und läßt diesen Rahm ganz kurz einbraten, bis die Sauce gelbbraun ist; hernach richtet man das Fleisch auf eine Platte an, und gießt die Sauce darüber. Es ist sehr einfach und doch gut; wenn es zu wenig Sauce ist, giebt man ein wenig Fleischbrühe dazu.

44. Weiß gedünstetes Kalbfleisch auf Champignons.

Man nimmt schönes, weißes Kalbfleisch, klopft und salzt es, giebt in eine Kasserole einige Schnize Speck, etliche halbe Zwiebeln mit Nägelein besteckt, auch Petersilienwurzeln, ein wenig fette Fleischbrühe und etwas Wein, legt das Kalbfleisch hinein, läßt es beim Umkehren zugedeckt kochen, bis es sich zerdrücken läßt; dünstet sodann kleine Champignons in Butter, stäubt ein wenig Mehl daran, giebt die Sauce von dem Kalbfleisch dazu, und läßt es damit aufkochen, die Zwiebeln und der Speck werden davon abgeseiet, die Champignons kommen auf den Boden und das Kalbfleisch darauf.

45. Kalbfleisch mit Morcheln.

Man schneidet von einem Kalbschlegel ganz dünne Schnitzeln, klopft und salzt sie, dünstet sie in Butter, fleingeschnittenen Chalotten und Petersilie, giebt Morcheln, darunter, und wenn sie weich und kurz eingekocht sind, richtet man sie auf eine Platte an und giebt sie auf den Tisch.

46. Kalbfleisch in Krebs-Sauce.

Wenn das Kalbfleisch gehörig gewaschen ist, wird es siedend angegossen, damit es im Kochen desto weißer werde, in dem siedenden Wasser läßt man es $\frac{1}{2}$ Stunde