

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

44. Weiß gedünstetes Kalbfleisch auf Champignons

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

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