

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

47. Kalbfleisch mit Sardellen

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

liegen und beim Herausnehmen wieder ablaufen; dann wird es in Butter gedämpft, mit Mehl bestreut, und wenn es etlichemal umgeschüttelt und noch eine Weile gedämpft worden ist, wird Krebsbrühe, wovon aber die meiste Butter abgeschöpft worden ist, so viel nöthig, daran gegossen, 1 Glas Wein, Zitronenschalen, ein wenig Muskatnuß, Cardemonen und Eibeben, nebst abgesottene Morcheln daran gethan, auch wenn man Kalbsbrisen hat, können solche ein wenig abgesotten werden, zu Stücken zerschnitten, und noch mit dem Kalbfleisch so lange, bis es weich ist, gekocht werden. Man kann auch Spargeln oder Artischocken vorher in gesalzenem Wasser abkochen, abgießen, und in der Brühe vom Kalbfleisch noch ein wenig mitkochen, dann sammt dem Fleisch anrichten und zur Tafel geben.

#### 47. Kalbfleisch mit Sardellen.

Man schneidet das Stück Fleisch von beliebiger Größe, wäscht und siedet es in gesalzenem Wasser, aber nicht ganz weich, legt es in eine Reine, gießt etwas von der Brühe daran, legt ein Stück Butter dazu, reibt Muskatnuß darauf und läßt es eine Weile kochen, dann thut man zu 2 Pfd. Kalbfleisch 4 bis 8 Lth. gewaschene Zitronenschalen, nebst dem Saft oder dem in Scheiben geschnittenen Mark dazu, und läßt das Kalbfleisch vollends damit auskochen, es darf aber nur sehr wenig Sauce haben. Dann trägt man es gleich zur Tafel.

#### 48. Geflopftes Kalbfleisch mit Sardellen.

Man nimmt Kalbfleisch vom Schlegel, wäscht es sauber, schneidet kleine Scheiben, klopft es mit einem Messerrücken auf beiden Seiten, bestreut es mit Salz und Mehl, macht in einer flachen Kasserole ein Stück Butter heiß, legt das Fleisch hinein, deckt es zu und läßt es so lange dämpfen, bis es auf beiden Seiten gelbbraun wird. Dann nimmt man zu 1 Pfd. Kalbfleisch 2 Lth. Sardellen, 1 mittelgroße Zwiebel und 1 guten Eßlöffelvoll Kapern,