

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

48. Geklopftes 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 abgesotteneu 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,

hackt dieses alles miteinander ganz klein, thut es mit einigen Löffelvoll Fleischbrühe an das Fleisch, und läßt es noch so lange damit kochen, bis das Fleisch weich genug ist; dann giebt man es auf den Tisch.

#### 49. Braunes Kalbfleisch mit Speck.

Man nimmt dazu eine kleine Kalbsbrust, hackt sie in Stücke, wäscht sie sauber, legt sie in ein Geschirr, und gießt siedendes Wasser darüber; indessen schneidet man frischen oder durren Speck in Würfel, und läßt ihn über dem Feuer nur weißgelb werden. Alsdann rührt man 3 Löffelvoll Mehl daran, und läßt es mit dem Speck braun rösten, legt das Kalbfleisch, das zuvor ausgedrückt und gesalzen werden muß, in den Speck und das Mehl, und läßt es darin, bis es braun werden will; dann gießt man Fleischbrühe nach Gutdünken dazu, thut Kapern, Zitronenscheiben, und wenn man das Saure liebt, auch ein wenig Essig daran, deckt es zu, und läßt es in dieser Sauce vollends auskochen. Dann richtet man es an.

#### 50. Kalbfleisch mit Trüffeln.

Man schneidet Kalbfleisch von einem Schlegel, wäscht es sauber, klopft es ein wenig, bestreut es dick mit Mehl, und läßt es in heißgemachter Butter so lange dämpfen, bis es auf beiden Seiten gelbbraun ist; dann gießt man gute braune oder andere Fleischbrühe, so viel man nöthig hat, daran, thut Salz, einige Lorbeerblätter, ganze mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ganze Pfefferkörner, und ein Büschel Kräuter von Thimian, Basilikum und Petersilie dazu, und läßt das Fleisch so lange damit kochen, bis es fast ausgekocht ist. Hernach nimmt man es heraus in ein besonderes Geschirr, und wenn die Sauce noch zu viel, oder noch nicht dick genug ist, so läßt man sie auf starken Kohlen so viel als nöthig einkochen, gießt sie durch ein Haarsieb oder einen Seier auf das Fleisch, thut vorher eingeweichte und in Wein abgesottene Trüffeln