

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

49. Braunes Kalbfleisch mit Speck

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

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