

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

50. Kalbfleisch mit Trüffeln

[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

dazu, und läßt es noch $\frac{1}{4}$ Stunde damit kochen; dann richtet man es an, streut zerschnittene Zitronenschalen darauf, und giebt es zur Tafel.

51. Fricassirtes Kalbfleisch.

Hierzu nimmt man gewöhnlich eine kleine Kalbsbrust, schneidet dieselbe in kleine Stücke, wäscht sie sauber, und legt sie noch eine Weile in kaltes Wasser, damit das Fleisch recht weiß wird. Dann läßt man Butter in einer Reine heiß werden, drückt das Fleisch aus dem Wasser, legt es in die heiß gemachte Butter, thut Salz, etliche mit Nägelein besteckte Zwiebeln, ein wenig verwiegte Petersilie und etwas Muskatnuß dazu, deckt das Geschirr zu, und läßt das Fleisch eine gute Viertelstunde darin dämpfen. Dann streut man, wenn es eine kleine Brust ist, 3 Löffelvoll feines Mehl darauf, schüttelt es gut um, und läßt es wieder so lange dämpfen, bis es sich unten im Geschirr anhängen will; dann gießt man heiße Fleischbrühe und 1 Glas Wein dazu, thut Zitronenschalen, wie auch einige ganze Pfefferkörner und ein wenig Muskatnuß daran, und läßt es recht weich kochen, wozu man gewöhnlich 1 Stunde braucht. Dann rührt man 3 bis 4 Eierdotter, nachdem man viel oder wenig Sauce hat, mit einem kleinen Eßlöffelvoll Weinessig und einem Löffelvoll feinverwiegter Petersilie recht stark untereinander, gießt von der Sauce, worin das Fleisch gekocht ist, daran, schüttet es wieder an das Fleisch, schwingt es recht durcheinander, und richtet es hernach an.

52. Fricando von Kalbfleisch.

Man nimmt einen fleischigen, weißen Kalbschlägel, klopft ihn, schneidet ihn in 3 Stücke, nimmt jedes Stück einzeln in ein Tuch, und klopft es noch einmal, schält die Haut behutsam herunter, spickt jedes Stück mit Speck, und läßt sie eine Nacht in kaltem Wasser liegen; dann setzt man die Stückchen mit halb Wein und halb Wasser zum Feuer, giebt Salz, Petersilie, eine mit Nägelein