

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

51. Frikassiertes Kalbfleisch

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

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