

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

53. Kleine gedämpfte Fricando

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

besteckte Zwiebel dazu, läßt sie weich kochen, und schäumt sie ab, damit sie schön weiß bleiben. Dann zerhackt man das Bein von dem Kalbschlegel in Stücken, thut diese in eine Keine mit etwas Butter, Zwiebeln, gelben Rüben, Selleri und Petersilienwurzeln, läßt dieses alles recht gelb dünsten, gießt sodann ein wenig Fleischbrühe daran, und läßt es bis auf einige Eßlöffelvoll einkochen; dann schüttet man dieses Jus in eine kleine Keine, läßt es kalt werden, daß es wie Gallerte aussieht. Indessen macht man eine Sauce: man nimmt frische Butter in eine Keine, thut 2 Kochlöffelvoll Mehl hinein, gießt ein wenig von der Fleischbrühe, worin das Fricando gekocht hat, daran, giebt sodann einige Zitronenschnitze, wie auch 2 Löffelvoll Rahm und 3 Eierdotter mit etwas Wasser angerührt, dazu; rührt dann die Sauce gut an, gießt sie in einen dazu passenden Hafen, strudelt sie, wie Chokolade, immer beim Feuer, daß sie nicht kalt wird. Dann richtet man die Sauce in eine Platte an, legt die gekochten Fricando darauf, streicht mit einem Pinsel das braune Jus über dieselben, daß sie gelbbraun aussehen, und giebt sie zur Tafel. Man kann auch eine Sauerampfersauce dazu machen, wenn man die Eier wegläßt, und statt deren feingewiegten, gekochten und durchgetriebenen Sauerampfer daran giebt.

53. Kleine gedämpfte Fricando.

Es werden vom besten Stück eines Kalbschlegels Stückchen geschnitten, in einem Tuche geklopft, und auf einer Seite gespickt; dann thut man Butter in eine Keine, legt die gespickten Stückchen darauf, Zwiebeln, Salz und Zitronenschnitze dazu, läßt es schön gelb dämpfen, gießt ein wenig gute Fleischbrühe daran, läßt es ganz kurz einkochen, giebt das Jus über die Stückchen, und trägt sie heiß auf den Tisch.

54. Blanget von übriggebliebenem Kalbfleisch.

Man nimmt übriggebliebenes Kalbfleisch von einem