

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

54. Blanget von übriggebliebenem Kalbfleisch

[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

Schlegel, schneidet kleine, dünne Stückchen von gleicher Größe davon; dann macht man eine Sauce: man nimmt frische Butter, kleingeschnittene Zwiebeln und Petersilie in eine Reine, giebt 1 Kochlöffelvoll Mehl, etwas gute Fleischbrühe, einige zerschnittene Morcheln, etwas Zitronensaft, Salz und Muskatnuß daran, und läßt diese Sauce gut auskochen; dann legt man das zerschnittene Fleisch in die Sauce, und läßt es nur heiß werden, weil es, wenn man es länger auf dem Feuer läßt, hart wird; sodann trägt man es auf den Tisch.

55. Gefüllte Kalbfleisch-Vögel.

Von einem dicken Kalbschlegel scheidet man sehr dünne, aber 2 Finger breite und längliche Stückchen, macht eine gute Fülle mit Butter, Chalotten und Petersilie, dämpft dieses, thut eingeweichtes Brod dazu, schlägt einige Eier daran, salzt es, und rührt es beständig auf dem Feuer, bis es dick wird, füllt diese Fülle Messerrückensdick auf die Schnitzeln, rollt sie gut auf, und bindet sie mit einem Faden zusammen; dann legt man auf den Boden einer Reine Speck und Butter, zerschnittene Zwiebeln, das Aufgerollte darauf, läßt es unter mehrmaligem Umwenden dünsten; wenn es braunlich ist, so giebt man Fleischbrühe und Zitronensaft daran, man kann auch, wenn man will, ein wenig Mehl darauf streuen; wenn es weich genug ist, so richtet man es auf eine Platte, gießt die Sauce darüber, und giebt es auf den Tisch.

56. Gedämpfte Kalbsbrust.

Man wäscht die Kalbsbrust, salzt sie, und läßt sie in einer Reine mit Butter auf beiden Seiten gelb werden, gießt 1 Handvoll Zwiebeln und etwas Mehl dazu, und läßt es zusammen gut dämpfen; wenn es gelb aussieht, giebt man etwas gute Fleischbrühe und ein Zitronenrädchen daran, läßt die Brust recht weich werden, richtet sie auf eine Platte an, die Sauce darüber, und giebt sie auf den Tisch.