

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

56. Gedämpfte Kalbsbrust

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

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.