

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

58. Fricassirte Kalbsfüße

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

57. Kalbsbrust auf Trüffeln.

Man nimmt eine schöne Kalbsbrust, dünstet sie ganz weiß in Butter, kehrt sie in Semmelbröseln um, und bratet sie in einer Reine; dann nimmt man weiße, frische Trüffeln, schält und schneidet sie fein, dünstet sie mit frischer Butter, giebt 1 Glas Wein dazu, läßt sie einkochen, giebt sie auf die Schüssel, die Kalbsbrust darauf, und giebt sie zur Tafel.

58. Fricassirte Kalbsfüße.

Wenn die Füße sauber gepuzt und in gesalzenem Wasser ein wenig abgekocht worden sind, werden sie abgegossen; dann wird heißes Wasser und Salz daran gethan, wie auch Wurzeln, Zwiebeln, 1 Glas Wein, und ein Stücklein Speck. Mit diesem werden die Füße vollends weich gekocht. Nun läßt man ein Stück Butter eines Hühnereies groß in einer Reine zergehen, rührt zu 4 Füßen 2 Küchellöffelvoll Mehl hinein, röstet es ein wenig, gießt Fleischbrühe und ein Glas Wein daran, thut 1 ganze Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilikum und Muskatnuß dazu, und läßt die Sauce $\frac{1}{4}$ Stunde kochen; alsdann legt man die Füße hinein, und läßt sie darin aufkochen. Vor dem Anrichten verschlägt man einige Eierdotter mit 1 Löffelvoll Weinessig und einer kleinen Handvoll feingeschnittenem Petersilienkraut, rührt sie mit der Sauce, worin die Füße gekocht wurden, an, thut sie zu den übrigen und richtet sie ordentlich auf eine Platte an.

59. Kalbsfüße mit brauner Sauce.

Die Kalbsfüße müssen recht sauber mit einem nicht zu scharfen Messer abgeschabt und abgepuzt werden; dann wäscht man sie zuerst aus warmen, und dann aus kaltem Wasser sauber heraus, setzt sie in einem Hafen mit heißem Wasser und Salz zum Feuer, und läßt sie aber nicht ganz weich kochen. Indessen macht man Schmalz in einem Pfännlein heiß, röstet zu 4 Füßen 3 kleine