

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

61. Kalbsgekrös anderer Art

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

Rührlöffelvoll Mehl ganz gelbbraun darin, rührt es mit heißer Fleischbrühe, so viel man braucht, an, thut es in eine Keine, legt die abgesottene Füße, welche vorher nach Belieben zerschnitten und ausgebeint werden können, nebst 1 Zwiebel, Lorbeerblätter und Zitronenschalen darein, thut ein wenig Pfeffer und Essig nach Belieben dazu, und läßt sie mit diesen 1 Stunde kochen. Dann richtet man sie an, will man aber die Sauce nicht sauer haben, so werden statt den vorigen Sachen, Wein, Zitronenschalen, große und kleine Weinbeeren, und länglich geschnittene Mandeln genommen, und mit den Füßen auf die nämliche Art gekocht. Beim Anrichten werden kleingeschnittene Zitronenschalen darauf gestreut.

60. Kalbsgekrös zu kochen.

Man kamm das Gekrös, wenn es in gesalzenem Wasser eine kleine Stunde abgekocht worden ist, in einer Keine auf Kohlen mit Fleischbrühe, Muskatnuß, feingewiegter Petersilie, oder mit feingeschnittenem frischen oder durren geriebenen Majoran kochen, das Mehl, wie schon gesagt worden ist, mit Butter rösten, oder nach Gutmünken geriebenes Brod daran streuen, und die Butter nur so mitkochen lassen.

61. Kalbsgekrös anderer Art.

Wenn das Gekrös gewaschen und abgelauten ist, thut man es in eine Keine mit einem Stücklein Speck oder Nierenfett, einem Löffelvoll Mehl, allerlei Wurzeln, einer Zwiebel und dem Marke von einer halben Zitrone, nebst Salz, gießt siedendes Wasser daran, und läßt es 1 Stunde kochen. Vor dem Anrichten thut man ein Stück Butter in eine Pfanne, nebst einem guten Löffelvoll Mehl und 3 Eierdottern, rührt dieses recht stark durcheinander, gießt gute Fleischbrühe, so viel man braucht, daran, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, und läßt es unter beständigem Umrühren auf dem Feuer aufkochen; dann thut man das Gekrös aus dem Hasen, läßt es ablaufen,