

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

63. Kalbshirn anderer Art

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

schneidet es in Stücke, legt diese auf eine Schüssel, und richtet die abgerührte Sauce durch einen Seier darüber an. Man kann aber auch das Gefrös, nachdem es auf diese Art abgefotten worden ist, auf eine Schüssel herauslegen, und mit einer Handvoll länglich geschnittenem und geriebenem Brode, welches in heißem Schmalz gelb geröstet werden muß, schmälzen.

62. Kalbshirn zu kochen.

Man wäscht das Hirn aus frischem Wasser, zieht die Haut davon ab, läßt Wasser siedend werden, salzt es, legt das Hirn hinein, und läßt es nur einen Sud darin thun; dann gießt man das Wasser davon ab, und giebt gute Fleischbrühe und ein wenig Essig daran, thut eine kleine geschälte Zwiebel und Wurzeln nach Belieben dazu, und wenn das Hirn $\frac{1}{2}$ Viertelstunde darin gekocht hat, nimmt man es vom Feuer, läßt es aber so nahe daran stehen, daß es nicht kalt wird. Vor dem Anrichten rührt man zu einem ganzen Hirn in einem Pfännlein 3 Eierdotter, einen halben Löffelvoll Mehl, und ein Stück Butter von der Größe eines Hühnereies miteinander recht stark ab, drückt den Saft von einer halben Zitrone daran, gießt von der Fleischbrühe, worin das Kalbshirn gesotten worden ist, so viel man Sauce braucht, daran, thut ein wenig feingeschnittenes Petersilienkraut dazu, und rührt die Sauce auf dem Feuer so lange, bis sie zu kochen anfängt und dick werden will. Dann legt man das Hirn behutsam auf eine kleine Schüssel heraus, daß es nicht zerreißt, gießt die Brühe davon ab, und rührt die abgerührte Sauce darüber.

63. Kalbshirn anderer Art.

Wenn das Kalbshirn in gesalzenem Wasser abgefotten worden ist, nimmt man eine kleine Zwiebel, ein wenig Petersilie, einen kleinen Löffelvoll Kapern, etliche Chalotten, auch ein wenig Basilikum, wiegt oder schneidet alles recht fein, läßt in einer kleinen Reine ein Stück

Butter zergehen, thut einen kleinen Löffelvoll Mehl hinein, und röstet dieses ein wenig, gießt Fleischbrühe daran, zerschneidet 2 gewaschene und ausgegräthete Sardellen, und thut sie, nebst dem Saft von einer ganzen Zitrone dazu, läßt dies alles $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, und richtet es hernach über das abgegossene Hirn an.

64. Kalbskopf zu kochen.

Der Kopf muß sammt dem Felle vom Kalbe geschnitten, und die Augen herausgenommen werden; dann brüht man ihn mit heißem Wasser, legt ihn mit den Ohren in laues Wasser, damit er schön weiß bleibt; hernach setzt man ihn in einem irdenen Hafen mit Salz und ein wenig Essig zum Feuer; wenn er weich ist, nimmt man ihn vom Feuer, läßt ihn jedoch so nahe dabei stehen, daß er warm bleibt, macht eine kalte grüne Sauce dazu: man verwiegt Petersilie, Schnittlauch, Schalotten, Esdragon und Zwiebeln recht fein, siedet 5 Eier hart, und nimmt das Gelbe davon, nebst dem Gewiegten in eine Schüssel, giebt 1 Glas Wein, 3 Eßlöffelvoll Weinessig, 3 Eßlöffelvoll Provencer-Öel, Salz, Pfeffer und Gewürz nach Belieben dazu, rührt dieses alles recht gut durcheinander, und richtet es in ein besonderes Geschirr; der Kopf wird auf einer Platte mit Petersilienkraut garnirt auf den Tisch gegeben.

65. Halber Kalbskopf.

Man hakt den Kopf voneinander, nimmt das Hirn heraus, legt ihn, nebst dem Hirn eine Zeitlang in warmes Wasser, und siedet ihn hernach in Salzwasser; wenn er weich ist, legt man ihn auf eine Platte, bestreicht ihn mit Butter, streut geriebenes Schwarzbrod darüber, tropft etwas Zitronensaft darauf, und bestreut ihn mit etwas kleingeschnittenem Grünen, giebt das Hirn gebacken dazu, oder macht eine Sauce, und giebt sie mit dem Kopfe auf den Tisch.