Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

65. Halber Kalbskopf

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

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 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, Chalotten, Estragon 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-Oel, 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 hackt 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.