

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

66. Abgeschmätzter Kalbskopf

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

66. Abgesdmälzter Kalbskopf.

Man siedet den Kopf, wenn er gewässert ist, in Salzwasser recht weich; dann röstet man 1 Handvoll geriebenes Schwarzbrod und 1 Handvoll verwiegte Chalotten in heißgemachtem Schmalze gelblich, und schmälzt den Kopf damit ab; dann giebt man ein wenig Essig, Fleischbrühe, Salz und Pfeffer in die Schmälzreine, läßt es heiß werden, giebt es auf die Platte, legt den Kopf darauf, und giebt ihn heiß auf den Tisch.

67. Kalbskopf mit Käse.

Nachdem der Kalbskopf weich gesotten ist, löst man das Fleisch von den Beinen, und schneidet es zu kleinen Stückchen; dann verrührt man 1 Schoppen sauern Rahm mit 5 Eiern, giebt den zerschnittenen Kalbskopf, nebst Pfeffer und Salz dazu, macht dieses recht gut untereinander, und schüttet es auf ein mit Butter bestrichenenes Auflauf-Blech, streut geriebenen Parmesankäse darüber, läßt es in einem Ofen hellgelb backen, und giebt es heiß und saftig auf den Tisch.

68. Kalbskopf zu backen.

Wenn der Kopf weich ist, schneidet man ihn in dicke Stückchen und salzt sie; dann macht man einen Teig: man nimmt ein wenig Mehl in eine Schüssel, rührt heißgemachte Milch daran, daß es ein glatter Teig wird, rührt nacheinander 4 Eier und 2 Löffelvoll heißes Schmalz daran, salzt es, und rührt es gut untereinander, kehrt dann die Stückchen von dem Kalbskopf darin um, backt sie in heißem Schmalz gelb, und giebt sie warm auf den Tisch.

69. Geröstete Kalbsleber.

Man wäscht die Leber, häutelt sie ab, schneidet sie zu Stückchen von 1 Finger lang und 2 Finger breit, aber so dünn als möglich; dann macht man Butter in