

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

69. Geröstete Kalbsleber

[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 Schwarzbrot 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

einer flachen Pfanne warm, und dämpft eine große, recht fein zerschnittene Zwiebel darin, doch so, daß sie nicht gelb wird, sondern weiß bleibt. Indessen bestreut man die zerschnittene Leber mit einigen Eßlöffelvoll feinem Mehl, thut sie zu den Zwiebeln in die Pfanne, läßt sie eine Weile darin rösten, wendet sie um, und wenn sie auf beiden Seiten gelblich ist, so thut man ein kleines halbes Trinkglasvoll Weinessig, gestoßene Nägelein und Salz daran, läßt dieses mit der Leber eine kleine Weile auf schnellem Feuer kochen, richtet sie an, und streut kleingeschnittene Zitronenschalen darauf.

#### 70. Gedämpfte ganze Kalbsleber.

Man wäscht die Leber recht sauber ab, spickt sie entweder durch und durch mit Speck oder nur oben; wenn dieses geschehen ist, macht man Schmalz in einer Reine oder Kasserole heiß, röstet 2 gute Löffelvoll Mehl gelbbraun darin, legt die Leber dazu hinein, und läßt sie nur ein wenig anziehen; dann wendet man sie um, und wenn sie auf der andern Seite auch angezogen hat, gießt man siedende Fleischbrühe oder Wasser daran, thut eine ganze mit Nägelein besteckte Zwiebel, etliche Lorbeerblätter, Zitronenschalen und ganzen Pfeffer nach Belieben daran, und läßt sie auf starken Kohlen  $\frac{1}{2}$  Stunde schnell kochen, sonst wird sie hart;  $\frac{1}{2}$  Viertelstunde vor dem Anrichten darf man die Leber erst salzen, und wenn sie nicht sauer genug ist, so kann man auch noch ein wenig Essig daran thun, vollends damit auskochen lassen, und wenn sie angerichtet ist, mit kleingeschnittenen Zitronenschalen bestreuen.

#### 71. Kalbslunge mit Sauce.

Wenn die Lunge und das Herz gewaschen, und in gesalzenem Wasser weich gesotten sind, legt man sie in frisches Wasser, nimmt sie aus diesem heraus, und schneidet sie zu dünnen Blättchen. Dann läßt man in einer Reine ein Stück Butter zergehen, thut feingeschnittene