Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

71. Kalbslunge mit Sauce

urn:nbn:de:bsz:31-107321

Visual Library

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 ½ Stunde schnell kochen, sonst wird sie hart; ½ 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

Chalotten, Petersilie, von jedem ½ Handvoll, nebst einer kleingeschnittenen Zwiebel dazu hinein, und dämpft dieses ein wenig; hernach thut man die Lunge, nebst Salz und ein wenig Pfeffer dazu, und läßt es ½ Viertelstunde damit dämpfen, streut einige Löffelvoll Mehl darüber, schüttelt es um, und wenn es noch ein wenig gedämpft hat, gießt man heiße Fleischbrühe und etwas Essig daran, läßt es damit ½ Stunde lang kochen, und richtet es entweder so an, oder rührt die Sauce mit einigen Eierdottern und ein wenig Zitronensaft ab.

72. Gedämpfte Kalbsrippen.

Man hackt die Rippen wie Karminaten, wäscht und klopft sie, bestreut sie mit Salz, läßt ein Stück Butter in einem flachen Geschirr zergehen, legt das Fleisch hinein, deckt es fest zu, und läßt es auf Kohlen dämpfen; wenn es auf beiden Seiten ein wenig Farbe hat, so gießt man zu 1 Pfd. Fleisch ½ Trinkglasvoll Wein oder Fleischbrühe, thut ein wenig Muskatnuß, zerschnittene Zitronenschalen und Saft nach Belieben dazu, läßt es so lange dämpfen, bis es weich genug ist, und richtet es an. Man kann auch, wenn das Gedämpfte gelb genug ist, etwas mehr Brühe daran gießen, verwiegte Sardellen daran thun, und mit kochen lassen.

73. Kalbszungen auf böhmische Art.

Wenn die Zungen gehörig weich gekocht sind, zieht man die Haut davon ab, und bereitet folgende Sauce: man nimmt Butter, 2 Kochlöffelvoll Mehl und etwas Zucker in eine Reine, und brennt dieses schön gelb, giebt dann eine Handvoll Zwetschgen, eine Handvoll Kirschen, ein Glas Wein, Zitronensaft und etwas Brühe daran, salzt es, nud kocht dieses alles mit dem Eingebrannten; vor dem Anrichten rührt man die Sauce durch ein Sieb auf eine Platte, legt die Zungen darauf, und giebt sie auf den Tisch.