

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

72. Gedämpfte Kalbsrippen

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

Chalotten, Petersilie, von jedem  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  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  $\frac{1}{2}$  Stunde lang kochen, und richtet es entweder so an, oder rührt die Sauce mit einigen Eidottern 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  $\frac{1}{2}$  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, und kocht dieses alles mit dem Eingebraunten; vor dem Anrichten rührt man die Sauce durch ein Sieb auf eine Platte, legt die Zungen darauf, und giebt sie auf den Tisch.