

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

13. Gesulzter Kalbsschlegel

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

stark gebrannt seyn muß, mit 1 Schoppen Wasser einen gewöhnlichen Kaffee; wenn er hell ist, wird er abgegossen, und 1 Schoppen recht guter süßer Rahm, 1 Stück Zucker nach Gutfinden, und 1 Stück Vanille dazu gethan; dann rührt man das Gelbe von 8 Eiern daran, thut es in eine messingene Pfanne, läßt es unter beständigem Umrühren dick werden, gießt es sodann auf eine Platte und giebt es kalt zur Tafel. Man kann auch die Kaffee-Creme in hohe obere Kaffeetassen füllen, in siedendes Wasser stellen, und wenn es fest ist, auf eine Platte stürzen, und eine Kaffeesauce neben herum gießen.

13. Gesulzter Kalbschlegel.

Man spickt ein Kalbschlegel recht schön mit Speck, wendet ihn in Pfeffer und Salz um, thut ihn mit einem Stück Speck, einer mit Nägelein besteckten Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, einigen zerschnittenen Selleriwurzeln, ein Stückchen frischer Butter und 1 Schoppen rothen Wein in eine Keine, und läßt ihn unter öfterm Begießen schön gelb und weich braten. Dann wird er auf eine Platte zum Abkühlen gelegt.

14. Mandel-Creme.

Man stößt $\frac{1}{4}$ Pfd. geschälte Mandeln so fein als möglich mit etwas Zucker, damit sie nicht schwarz und ölicht werden; nimmt dann $\frac{1}{2}$ Maas recht guten süßen Rahm, thut die Mandeln und ein Stück Zucker, welcher an einer Zitrone abgerieben ist, dazu, läßt es miteinander aufsieden, nimmt das Gelbe von 8 bis 9 Eiern in eine Schüssel, rührt den kochenden Rahm langsam daran, thut ihn wieder in die Pfanne und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden. Nun gießt man es auf eine Platte, und läßt es kalt werden; dann schneidet man von Zitronat kleine Sternchen, macht von rothem Zucker-Eis Ringlein auf die Sterne, trocknet dieselben ein wenig und belegt die Creme damit.