

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

**Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Freiburger Kochbuch**

**Bohrer, Crescentia**

**Freiburg i. Br., 1836**

41. Eingemachtes Kalbsfleisch

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

dieses eine gute Viertelstunde kochen; dann legt man die Brisen hinein, und läßt Zitronensaft daran tröpfeln; beim Anrichten rührt man einige Eierdotter an die Sauce, und giebt sie auf den Tisch.

### 39. Kalbsbrisen mit Hahnenkämmen.

Man dünstet 6 Kalbsbrisen braun in Butter, Zwiebeln und Jus = Suppe; wenn sie weich sind, giebt man sie auf eine Platte, läßt das Jus zur Glace einkochen, und giebt sie beim Anrichten darüber; die Hahnenkämme kocht man in gesalzenem Wasser, zieht ihnen die Haut ab, schneidet die Briselein quer auf, steckt in jeden Schnitt einen Hahnenkamm, und giebt sie so zur Tafel.

### 40. Kalbsbrisen mit weißer Sauce.

Die Kalbsbrisen werden in warmem Wasser ein wenig gewässert, daß sie weiß werden; dann nimmt man frische Butter, kleingeschnittene Petersilie und Zwiebeln, ganze Rägelein und etwas Mehl in eine irdene Reine, rührt dieses mit Fleischbrühe an, und läßt es gut auskochen; beim Anrichten rührt man 2 Eierdotter und 2 Löffelvoll Rahm in die Sauce. Man kann auch Morcheln und Zitronenschnitze damit kochen lassen und die Kalbsbrisen mit Krebschweifen garniren.

### 41. Eingemachtes Kalbfleisch.

Man hackt das Kalbfleisch in Stücke von beliebiger Größe, wäscht sie aus warmem Wasser sauber heraus, legt sie in kaltes Wasser, und wenn sie darin  $\frac{1}{2}$  Stunde gelegen haben, so wäscht man sie wieder heraus, thut sie in eine Reine, salzt sie, gießt halb Fleischbrühe und halb Wasser, aber nur so viel darüber, daß es im Geschirr so hoch als das Fleisch heraufgeht, deckt das Geschirr zu, und läßt das Fleisch auf Kohlen kochen, schäumt es ab, und so bald dieses geschehen ist, thut man sogleich nach Belieben Zitronenschalen, nebst dem Mark, abgessottene Morcheln, Muskatnuß, 1 geschälte ganze Zwiebel,

Thimian, 1 Gläschen Wein daran und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen. Dann macht man zu 2 Pfd. Kalbfleisch ein Stück Butter eines Hühnereies groß in einem Pfännlein heiß, röstet 2 gute Löffelvoll Mehl ganz weißgelb darin, rührt es mit der Sauce vom Kalbfleisch an, und läßt es so lange kochen, bis es weich genug ist, richtet es sodann auf eine Schüssel an, und giebt es gleich zur Tafel. Man kann an diese Art von gekochtem Kalbfleisch auch etwas von einem Haring klein geschnitten oder zu 2 Pfd. Fleisch 4 Loth gewaschene und ausgegräthete Sardellen thun, aber dann werden die Morcheln weggelassen, und statt deren 1 Eßlöffelvoll Kapern dazu gethan.

#### 42. Gespicktes Kalbfleisch.

Man schneidet von einem Kalbschlegel Stücken von der Größe einer Hand ab, klopft sie ein wenig, spickt sie mit Speck, salzt sie, und dämpft sie in einem Stück Butter schön gelb; wenn dies geschehen ist, so läßt man die Butter davon ablaufen, und gießt ein Glas Wein und einige Löffelvoll Fleischbrühe daran, thut eine halbe Handvoll geriebene Schwarzbrodcrinde dazu, hackt oder wiegt nach Gutdünken Sardellen, Chalotten, Zitronenschalen und Mark, nebst ein wenig Speck recht fein, röstet in einem Stückchen heißgemachter Butter ein wenig Mehl schön gelb, thut das Gewiegte, nebst in Wein abgesottene Trüffeln, und in Wasser abgesottene Morcheln dazu, röstet dies alles miteinander nur ein wenig in dem Mehl herum, rührt es mit der Sauce von dem Fleisch an, und läßt es mit dem Fleisch so lange kochen, bis es fertig ist. Sollte die Sauce zu dick seyn, so kann man noch Fleischbrühe nachgießen. Man kann auch etwas gestoßene Nägelein und Muskatnuß daran thun, dieses noch eine Weile mitkochen lassen, und dann anrichten.

#### 43. Gedämpftes Kalbfleisch mit Rahm.

Man nimmt einen halben Kalbschlegel, zieht das Rohrbein von der Mitte heraus, klopft ihn, legt in eine