

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kalbsbraten

[urn:nbn:de:bsz:31-305205](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-305205)

Garnierte Fleischplatte.

Dazu verwendet man Roastbeef oder Lummel. Zu Roastbeef wird ein schönes Mittelstück von Rind- oder Ochsensoß, das gut abgehängt sein muß, abgerieben, mit Salz und Pfeffer bestreut und in heißem Fett nebst den Bratenzutaten, wie Zwiebel, Gelberübe und Brotrinde braun angebraten. Nun stellt man das Fleisch in die Bratröhre und läßt es unter öfterem Begießen etwa 30—40 Min. braten. Das Roastbeef soll beim Aufschneiden rosa sein. Der Beiguß wird mit etwas angerührtem Braunmehl sämig gemacht. Man nimmt das Fleisch heraus und gibt 1—2 Schöpfer Fleischbrühe zu. Beim Anrichten wird der Beiguß durchgeseiht. Das gebratene Fleisch wird mit verschiedenen Gemüsen auf eine Platte angerichtet. Man nimmt hierzu Gelberüben, Erbsen, Bohnen und gekochte Kartoffeln, die man zuvor entweder in gleichmäßige Stäbchen geschnitten, oder von welchen man mit dem Kartoffelbohrer runde Kugeln geformt hat. Rosen- und Blumenkohl werden zuvor in wenig Wasser gargesocht. Die Gemüse kommen abwechselnd der Farbe nach um das in schöne, dünne Scheiben geschnittene Fleisch.

Gespickter Lummel oder Lenden.

Die Lende wird gehäutet, gespickt, mit wenig Salz und Gewürzpulver bestreut und mit den Bratenzutaten in heißem Fett schön angebraten. Es wird entweder nur Fleischbrühe zugegeben oder der Beiguß mit Mehl sämig gemacht. Nach Belieben kann man etwas Wein zufügen; man sieht den Beiguß durch. Zubereitungszeit: 1—1¹/₄ Std.

Gefüllte Kalbsbrust.

Die Knochen werden vom Fleisch gelöst und das Fleisch mit einem Tuch abgerieben. Man bereitet folgende Fülle: 2 abgeriebene Brötchen oder ebensoviel Schwarzbrot werden eingeweicht, gut ausgedrückt und fein verzupft. Fein verwiegte Zwiebeln und Petersilie werden in etwas Butter gedämpft, das Brot nebst Salz, Gewürz und ein Eiweiß, zu Schnee geschlagen, oder 1 Eßlöffel Milei, mit einigen Tropfen Wasser angerührt, zugegeben und gut vermengt. Die Kalbsbrust reibt man innen mit etwas Salz ein, füllt die Masse ein und näht die Öffnung gut zu. Das Fleisch wird vorher etwa 3 Min. in kochendes Wasser gelegt, da es dann weniger platzt. Weitere Zubereitung wie Kalbsbraten.

Kalbsbraten.

Ein Stückchen Kalbfleisch vom Schlegel oder Bug wird abgerieben und einen Augenblick in kochendes Wasser getaucht, damit sich die Poren schließen und der Saft im Fleisch erhalten bleibt. Man bestreut es mit etwas Salz und Gewürzpulver und brät es mit Zwiebeln, Gelberüben und Brotrinde in heißem Fett schön an. Alsdann wird das

Fleisch mit wenig Sauermilch oder Fleischbrühe abgelöscht und unter fleißigem Begießen im Bratofen etwa $\frac{3}{4}$ Std. gebraten. 10 Min. vor dem Anrichten gibt man 1 Eßlöffel Braunmehl zu, um den Beiguß sämig zu machen; dazu nimmt man das Fleisch heraus, läßt den Beiguß aufkochen und seiht ihn durch.

Wiener Schnitzel.

Aus einer Kalbskeule werden fingerdicke Stücke geschnitten, gehäutet, geklopft und mit Salz und Gewürzpulver bestreut. Kurz vor Gebrauch wendet man sie in verrührtem Eiweiß (oder Milei mit etwas Wasser angerührt) und Weck- oder Brotmehl um, dann werden sie in heißem Fett unter fleißigem Begießen hellbraun gebraten. Die Schnitzel dürfen, nachdem sie paniert sind, nicht mehr aufeinandergelegt werden, da das Weckmehl den Saft auszieht.

Kalbskoteletts.

Die Koteletts werden gehäutet, das Fleisch mit dem Messer bis zur Hälfte des Knochens zurückgestreift, dann breitgeklopft und rund geformt. Man bestreut sie mit etwas feinem Salz und Gewürzpulver und behandelt sie weiter wie Wiener Schnitzel. Schweinekoteletts werden ebenso zubereitet, nur wird das Fleisch nicht vom Knochen zurückgestreift. Bratezeit: 7—8 Min.

Hammelschlegel auf Wildbretart.

Das Fleisch wird gehäutet, nach Belieben gespickt und 3—4 Tage in Essigbeize gelegt ($\frac{2}{3}$ Essig, $\frac{1}{3}$ Wasser). Als Würze gibt man Zwiebeln, Lorbeerblatt, Gelberüben, Pfefferkörner, Nelken zu, auch einige Wacholderbeeren, bedeckt das Fleisch mit Tannenreis und läßt es gut zugedeckt an einem kühlen Ort stehen. Das Fleisch muß täglich umgewendet werden. Bei der Zubereitung wird es abgetrocknet, mit etwas Salz bestreut und in heißem Fett rasch angebraten. Man gibt das Bratengemüse zu und läßt es in der Bratröhre unter öfterem Begießen weich werden. $\frac{1}{2}$ Std. vor dem Anrichten wird etwas Braunmehl und von der Beize zugegeben. Man seiht den Beiguß beim Anrichten durch. Zubereitungszeit: $1\frac{1}{4}$ — $1\frac{1}{2}$ Std.

Hammelfleisch in Senfbeize.

Das Fleisch wird gehäutet, abgerieben, nach Belieben mit Speckstreifen gespickt, ganz mit Senf bestrichen und 2—3 Tage zugedeckt an einen kühlen Ort gestellt. Bei der Zubereitung brät man das Fleisch in heißem Fett schön an, gibt das Bratengemüse zu und läßt es in der Bratröhre bei guter Hitze unter öfterem Begießen gar werden. Man gießt noch 1 Schöpfer Fleischbrühe oder Sauermilch zu. Beim Anrichten wird der Beiguß mit etwas Braunmehl sämig gemacht und durchgeseiht. Zubereitungszeit: $1\frac{1}{2}$ Std.