

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Einfach und gut

Trunk-Kälble, Lina

Karlsruhe, 1947

Kalbsgekröse

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

Gemüse abwechselnd darum. Der Jahreszeit entsprechend kann man auch Bohnen, Tomaten, Blumenkohl oder Erbsen verwenden. Diese Gemüse lassen sich auch mit Schweinefleisch zubereiten.

Saure Leber oder Nieren.

Die Leber wird kurze Zeit in lauwarmes Wasser gelegt, gehäutet und in feine Scheiben geschnitten. Mit etwas Fett dünstet man feingeschnittene Zwiebeln, gibt die Leber zu und dämpft sie unter Umdrehen solange, bis sie nicht mehr rot ist. Dann streut man 1—2 Eßlöffel Braunmehl darüber, läßt die Leber noch einige Minuten dämpfen und löscht mit Fleischbrühe oder Kräuterbrühe ab. Kurz vor dem Anrichten werden etwas Salz, Gewürz und Essig zugegeben. Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ Std. Saure Nieren werden ebenso zubereitet. Leber und Nieren dürfen erst kurz vor dem Anrichten gesalzen werden, da sie sonst hart werden.

Gebackene Leber.

Nachdem die Leber gehäutet ist, wird sie in 1 cm dicke Scheiben geschnitten und kurze Zeit in Milch gelegt, wodurch sie zart wird. Die Leberschnitten werden in Mehl umgewendet und schnell in heißem Fett gebacken. Beim Anrichten streut man etwas feines Salz darüber und kocht den Bodensatz mit Fleischbrühe oder Wasser auf. Zubereitungszeit: $\frac{1}{2}$ Std.

Kalbsgekröse.

Das Kalbsgekröse wird gewässert, wenn nötig mit Salz gereinigt und mit Sellerie, Lauch, Zwiebel, Gelberübe, Gewürz (Thymian), etwas Essig oder Wein und Salz in der Brühe weich gekocht. Dann bereitet man einen weißen Beiguß und gibt das kleingeschnittene Gekröse zu.

Kalbsgoulasch schnell zu bereiten.

Ausgebratenes Goulasch wird in eine Schüssel gegeben; in dem zurückbleibenden Bodensatz dämpft man etwas Mehl; dann wird fein verwiegte Zwiebel, Petersilie mit Fleischbrühe durchgekocht, Tomatenmark und Fleisch zugegeben und dies noch kurze Zeit gedämpft.

Gebackene Kalbsbrust.

Die Kalbsbrust wird entbeint, gewaschen und in die kochende Brühe gegeben, der man etwas Salz und Suppengrüns zugegeben hat. Man läßt das Fleisch etwa 30—40 Min. kochen, nimmt es aus der Brühe und läßt es erkalten. Zum Panieren wird Milei mit etwas Wasser angerührt. Das Fleisch wird in fingerdicke Scheiben geschnitten, zuerst in Mehl, dann in Milei und zuletzt in Weckmehl umgewendet und in heißem Fett knusperig gebacken.