



Kalbfleisch.

Eingemachtes Kalbsbriess.

Das in Suppe gekochte Briess schneidet man zu Scheiben, gibt sauren Rahm darüber, in dem zwei Eidotter abgesprudelt wurden, und lässt es aufkochen. Mit Citronensaft etwas säuern. Man garnirt es mit Karfiol und Schwämmen.

Fasch-Coteletten.

Zu 35 Dg. rohem Kalbfleisch nimmt man 3 Dekka Beinmark, etwas Petersilie und schneidet alles recht fein; dann gibt man es in Mörser und stösst es mit 2 rohen Eidottern; wenn es recht fein ist, wird es durch ein Haarsieb passirt, dann salzt man die Farce ein wenig und formirt davon kleine Schnitzchen, welche in Butter rasch abgebraten und mit einer Champignon-Sauce servirt werden.

Gebratene Kalbs-Coteletten.

Geklopfte und geformte Rippenschnitzchen vom Kalbschlegel bratet man mit Butter auf beiden Seiten schön braun und betropft sie dabei mit Citronensaft. Diese Cotelettchen kann man mit Gemüse oder mit einer pikanten Sauce serviren.

Gedünstetes Kalbsbriess mit Sauce.

Rindsfett, Kalbfleischabfälle, Knochen und die Briessröhre dünstet man ab und gibt, wenn es Farbe hat, etwas Suppe,

ein Lorbeerblatt und einige Wacholderbeeren dazu, seiht dann den Saft und dünstet damit das zu Scheiben geschnittene Kalbsbriess. Diesen Saft kann man zu Champignon-Sauce mit Petersilie mischen und das Briess mit Krebscheeren zieren.

Gerollter Kalbsbraten.

Von einem Bruststück löst man die Rippen auf der inneren Seite aus, untergreift sie zum Füllen, gibt Farce von rohem Kalbfleisch hinein und bestreicht auch die Rippenseite damit. Diese belegt man dann mit langen Streifen von Speck, Schinken und Zunge und streicht Farce darüber. Nun rollt man die Brust zusammen und näht sie an den Enden zu. Dann wird sie schön braun und rasch gebraten und zu Scheiben geschnitten.

Gespickter Kalbsbraten.

Ein Stück Rücken ohne Bein spickt man dicht mit ziemlich fein geschnittenem Speck. Dann bestreicht man das Fleisch mit Butter und Citronensaft und dreht es in einen Bogen Papier, welchen man gegen Ende ablöst, um dem Braten Farbe zu geben, wobei man ihn auch mit Rahm begiessen kann.

Gespicktes Kalbsbriess.

Man spickt die ganzen Rosen von blanchirtem ausgelösten Briesse, legt es auf Speck und Fleischabfälle, gibt etwas Suppe dazu, dünstet es mit Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt, und begiesst es dabei fleissig mit dem Saft. Man garnirt es mit Gemüse.

Gespicktes Schnitzel.

In heisses Fett gibt man fein geschnittene Petersilie und die gespickten, gesalzenen und geklopften Kalbsschnitzchen. Man dünstet sie zugedeckt und schüttet, wenn der Saft eingegangen, öfters etwas Suppe dazu, bis sie mürbe genug sind.

Kalbsbraten mit Sardellen.

Mit zerdrückten Sardellen und Beinmark, dem man auch Petersilie beimischen kann, spickt man ein Stück vom

Schlegel, indem man mit einem schmalen, spitzen Messer vorher in das Fleisch sticht und etwas davon einstreicht, salzt ihn dann und bratet ihn, wobei man ihn mit Fett, Suppe und sauerem Rahm begiesst.

Kalbsbriess mit Krebsbutter.

Man dünstet die gespickten Rosen von Briess mit Krebsbutter, Suppe und Glace, bis es eine schöne rothbraune Farbe hat, und garnirt es dann mit Spargelspitzen, Krebs-scheeren- und -Schweifchen.

Kalbsbrust mit Krebsfülle.

Zu einem Abtrieb von Krebsbutter und 2 Dottern gibt man Salz, Petersilie, Krebsfleisch, den Schnee der 2 Eier und einige Grahambrod-Brösel; damit wird die Kalbsbrust gefüllt und beim Braten mit Krebsbutter bestrichen.

Kalbsbrust mit Ragoutfülle.

Ein gutes Ragout vom Briess wird mit Dottern gebunden und mit diesen eine Kalbsbrust gefüllt, zu der man Salat serviren kann.

Kalbsbrust mit Schinkenfülle.

Zu einem Stück Kalbsbrust nehme man ungefähr 6 Dekka Beinmark, in dem man Petersilie anlaufen liess, 2 Eier, 10 Dekka fein geschnittenes Schinkenfleisch, einige Grahambrod-Brösel, füllt damit die Kalbsbrust und begiesst sie fleissig beim Braten, damit sie nicht trocken wird.

Kalbs-Coteletten mit Mayonnaise.

Schöne Coteletten werden mit feinen Kräutern zwischen Speckschnitten weiss gedünstet. Nach dem Auskühlen werden sie in Mayonnaise getaucht und mit Aspik garnirt.

Kalbs-Coteletten mit Sardellen.

Die geklopfen Coteletten durchspickt man mit Sardellen und Speck, bratet sie in Sardellenbutter ab und gibt zum Schluss einige Esslöffel saueren Rahm in den Saft.

Kalbfleisch eingemacht.

Das Fleisch von Brust, Schulter u. s. w. wird zu Stücken geschnitten, gesalzen, dann mit Fett und Suppe mürbe gedünstet. Wenn der Saft eingegangen ist, legt man das Fleisch heraus, gibt 2 Löffel saueren Rahm und 2 Eidotter in den Saft, lässt denselben aufkochen und übergießt damit das Fleisch. Als Würze gibt man feingeschnittene Petersilie.

Kalbs-Fricandeau gedämpft.

Nachdem das Fleisch (Schlegel, Schnitz oder Nuss) gespickt ist, legt man es auf Speck, gibt öfters Suppe dazu und schöpft beim Dünsten mit Oberhitze den Saft fleissig darüber.

Kalbskopf mit Farce.

Auf eine mit Butter bestrichene Schüssel gibt man Kalbsfarce mit Ei und sauerem Rahm verdünnt, belegt sie mit Stücken von gekochtem Kalbskopfe, deckt sie mit Farce zu, streicht Rahm darüber und bäckt es im Rohre.

Kalbs-Roulade mit Champignons.

Auf geklopfte Schnitzchen streicht man eine Farce von gehacktem Kalbsbraten, Beinmark, feinen Kräutern, Salz, Dottern und sauerem Rahm, rollt und bindet sie und dünstet sie zwischen dünnen Speckschnitten mit Oberhitze. Dann nimmt man den Speck heraus, gibt fein geschnittene Petersilie und Champignons dazu und giesst es mit etwas kräftiger Suppe auf.

Kalbsschlegel mit pikanter Sauce.

Man klopft, wäscht und salzt ein Stück vom Schlegel, sticht Löcher in das Fleisch und gibt in diese Speck, Zunge und Schinken, welche man kleinfingerdick und fingerlang geschnitten und mit Salz bestreut hat. Dann wird das Fleisch mit Speck, etwas Citronenschalen und Suppe mit Oberhitze gedünstet und dabei fleissig mit dem Saft begossen. Wenn es mürbe ist und eine schöne Farbe hat, legt man das Fleisch heraus und gibt das Fett in die Casserolle zurück, mischt etwas Citronensaft und saueren Rahm dazu, lässt die Sauce etwas aufkochen und passirt sie über das Fleisch.

Kaiserschnitzel.

Fingerdicke Schnitzel salzt und klopft man und bratet sie zugedeckt mit etwas Butter ab. Dann lässt man einige Löffel sauren Rahm damit aufkochen und kann auch fein geschnittene Sardellen, Citronenschalen und Saft dazu geben.

Kalbsteaks.

Man schneidet vom Schlegel fingerdicke, runde Schnitzchen herab, bereitet sie ganz wie Beefsteaks, und garnirt sie mit Ochsenaugen.

Naturschnitzel.

Es werden dünne Kalbsschnitzel hergerichtet, gesalzen und geklopft, dann in heisser Butter rasch abgebraten und öfters ein bischen Suppe dazu gegossen, damit ein schöner brauner Saft entsteht.

Wiener Schnitzel.

Die gesalzenen und sehr gut mit dem Rücken des Küchenmessers geklopften Kalbsschnitzel dreht man in Ei und Grahambrod-Brösel, gibt sie in heisses Schmalz und bratet sie auf beiden Seiten schön gelb.

