

Kalbfleisch.

Kalbsbries.

Siehe Assietten.

Kalbsbrust.

Einfach gefüllt. Eine schöne Kalbsbrust legt man eine Stunde in Milch, nimmt sie heraus, lässt sie abtropfen, untergreift sie und füllt nachfolgende Fülle ein: Eigross Butter treibt man flaumig ab, gibt 2 abgeriebene, in Milch erweichte Semmeln, 2 Eier, Salz, gehackte grüne Petersilie, etwas fein gehackte Zwiebel und Brösel dazu und vermengt Alles gut. Man näht die Oeffnung der Brust zu, gibt sie in die Pfanne auf warme Butter, begiesst sie oben gleichfalls mit etwas Butter und ein paar Löffel Suppe und bratet sie schön braun.

Mit Krebsfülle. Man löst 3—5 gesottene Krebse aus, schneidet das Fleisch, die Scheeren und Schweife zu Würfeln, gibt etwas in Salzwasser gekochte grüne Erbsen und klein geschnittenen Spargel dazu; stösst Schalen und Brustkörbe der Krebse, lässt sie in Butter mit etwas Pfeffer anlaufen, gibt feine weisse Brösel und fein geschnittene Petersilie dazu, vergiesst es mit Suppe, passirt es, treibt ein Ei und einen Dotter gut ab, gibt die passirte und überkühlte Fäsche hinein, salzt sie, mengt die Gemüse und Krebsstückchen darunter, füllt damit eine rein gewaschene kälberne Brust und bratet sie mit Butter gar.

Mit Maccaroni. Man hackt die Brust zu kleinen Stückchen, salzt und pfeffert sie, lässt viele fein geschnittene Zwiebel in Butter gelb anlaufen, gibt das Fleisch dazu und, wenn der eigene Saft eingegangen ist, etwas Suppe, damit eine kurze Sauce wird. Man richtet es auf eine runde Schüssel an und umgibt diese mit einem Kranz dünner, kurz gebrochener, mit Parmesankäse abgeschmalzener Maccaroni.

Mit Paradeis. Man füllt Risotto in eine gesalzene Kalbsbrust, steckt sie zu und dünstet sie mit Butter, Zwiebelscheiben, halbirten Paradiesäpfeln, einem Stücke Sellerie und einigen Pfefferkörnern. Wenn der Saft eingeht, mischt man etwas Suppe bei, lässt es aufkochen, streicht es durch ein Sieb und dünstet die Brust damit fertig.

Kalbscoteletten.

Von einem Kalbsrücken, der dem Rückgrade nach gespalten ist, schneidet man von der rückwärtigen fleischigeren Seite je eine Rippe mit einer Scheibe Fleisch herab — Coteletten — von der vorderen, weniger fleischigen Seite schneidet man zwei und zwei Rippen mit der Fleischscheibe ab, dies sind eigentlich Carbonaden, welche man jedoch gerade so wie Coteletten verwenden kann. Von den Coteletten schabt man das obere Stückchen Fleisch vom Knochen zurück und schneidet es, wenn man sie brätet, ganz weg, ebenso entfernt man die Haut und den kleinen anhaftenden Rückgratknochen. Wenn man die Coteletten einbröseln, ist es nicht gerade nothwendig, das obere Stückchen abzuschneiden, man schiebt es nur zurück, hackt es etwas und fügt es in gefälliger Weise an das Ganze. Will man das Fleisch sehr weiss haben, so ist es besser, es mit Milch statt mit Wasser abzuwaschen. In ersterem Falle wäscht man die geschnittenen Coteletten gut ab, in letzterem jedoch taucht man nur ein Tuch in das Wasser und wischt das Stück im Ganzen ab.

Eingebröseln. Die wie oben vorgerichteten, geklopften Fleischstücke salzt man, dreht sie in Mehl, Ei und Brösel und brätet sie mit nicht zu viel Schmalz schön goldgelb.

Faschirt. Man schneidet alle zähen Theile weg, verkürzt die Rippen, klopft, salzt und hackt das Fleisch, bröseln es ein und bäckt es wie die Obigen.

Französisch. Man stutzt geklopfte Cotelettes, die man 2 Stunden eingesalzen fest aufeinander gepresst liegen liess, nett zu, spickt sie mit Zunge, Speck und Trüffeln in zierlichem Muster, dünstet sie auf heisser Butter und einer Lösung von Fleischextract, umwickelt die Rippen mit Papierkrausen und legt sie auf einer heissen Schüssel aus. In Wein und Wasser gedünstete Champignons, würfelig geschnitten, werden darüber gestreut und der Saft, der sich etwa gebildet hat, daran gegossen.

Gebrauten. Schön geformte, geklopfte Cotelettes brätet man mit Butter auf beiden Seiten schön bräunlich, salzt sie während des Brätens und betropft sie mit Limonensaft. Man gibt sie mit Gemüse à la jardinière zu Tisch.

Oder: Man brätet die Cotelettes zugedeckt mit Sardellenbutter, etwas Petersilie und gehackter Zwiebel, umgibt die

Beinchen auf der Schüssel mit einer Papierkrause, sieht den Saft darüber und servirt Kartoffelpurée oder dergleichen dazu.

Gespickt. Fein gespickte, gesalzene Cotelettes dünstet man auf Speck und Wurzeln gelegt, mit Oberhitze, schöpft fleissig den Saft darüber, sieht ihn über die Cotelettes und gibt sie mit Essigschwämmen, Pilzlingsauce oder dergleichen zu Tisch.

Im Schlafrock. Kalbs-, Lamms- oder Schweinscotelettes werden halbfertig aus dem Saft genommen und kaltgestellt. Dann schlägt man sie bis an das abgestutzte Beinchen in dünn ausgewalkten Butterteig und bäckt sie in der Röhre. Unterdessen wird der Saft mit etwas Suppe verdünnt, mit Champignons oder sonstigen Zuthaten, z. B. auch Paradeis, zu einer feinen Sauce verdünstet und besonders servirt. Die Beinchen umwickelt man mit gekrausten Papierstreifen.

Kalbsfasch.

Bereitung siehe Kunst des Kochens, S. 41.

Als Reif. Kalbsfasch von $\frac{1}{2}$ Kilo gedünstem Fleisch mit gedünsteten Nieren, Fett, feinen Kräutern, Semmelbeschameln, 2 Dottern, Salz und Rahm bereitet, füllt man in den Reifmodel, siedet sie in Dunst, stürzt sie auf die Schüssel, füllt in die Mitte Ragout mit Schwämmen, Spargel, Erbsen oder dergleichen und umgibt den Rand mit Krebschweifchen und gebackenen Karfiolröschen.

Kalbfleisch.

Abgesotten. Eine Kalbsbrust oder Schulter kocht man ganz oder in grosse Stücke geschnitten mit Zwiebelscheiben, Wurzeln, einem Lorbeerblatt, Suppe und Essig weich. Man gibt es mit etwas Brühe und Kren zu Tisch oder kocht die geseigte Brühe mit Rahm auf und giesst sie über das Fleisch.

Eingemacht. Eine Brust oder Schulter wird zu Stücken geschnitten, gesalzen und mit Butter und etwas Wasser zugedeckt, weich gedünstet, Haut und Beine kocht man mit Suppengrünem separat aus, desgleichen dünstet man in einem kleinen Casserol einige klein geschnittene Champignons; staubt das Fleisch, sobald es weich ist, vergiesst es mit der Knochenbrühe, gibt die Champignons und etwas zerdrückten Safran hinein, auch etwas fein gehackte Limonenschale und,

wenn man es gesäuert liebt, Limonensaft; oder man servirt halbirte Limonen dazu. Die gebräuchlichste Zugabe ist gedünsteter Reis.

Mit Kapern. Man dünstet schöne, geklopfte Stücke von Kalbfleisch mit Sardellenbutter, Speck, Zwiebel, Limonensaft und Schalen, 3 Deciliter Wein und ebenso viel Suppe und kocht es, nachdem es braun geworden, mit saurem Rahm und Kapern auf.

Mit Rahm. Eine gespickte Schulter oder Kalbsbrust dünstet man mit Wurzeln und etwas Suppe, wenn das Fleisch weich ist, nimmt man es heraus, passirt die Wurzeln, gibt das Fleisch geschnitten wieder in den Saft, sprudelt sauren Rahm mit etwas Mehl ab, lässt Alles zusammen aufkochen, richtet das Fleisch an und gibt die goldgelbe Sauce darüber.

Oder: Man rührt nur etwas Rahm ohne Mehl in die Brühe und sprudelt sie vor dem Anrichten mit ein paar Dottern ab.

Kalbsfricandeau.

Das Stück vom Kalbe, aus dem die Coteletten geschnitten werden, bleibt im Ganzen, nur löst man die Knochen aus. Es wird gespickt und mit einer in Scheiben geschnittenen Rübe, mit zwei ganzen Zwiebeln, je mit einer Gewürznelke besteckt, Thymian, Petersilie, Lorbeerblättern, Cichorie und aufgelöstem Fleischextract in ein Casserol gethan, mit einer Speckschwarte bedeckt und auf das Feuer gestellt. Unter den Deckel des Casseroles legt man ein darüber weg reichendes Blatt Papier. Wenn das Fleisch auf einer Seite Farbe angenommen hat, wendet man es um; nach 2 $\frac{1}{2}$ bis 3 Stunden sieht man die Sauce durch, fügt noch etwas Fleischextract bei und giesst sie über das in Scheiben geschnittene Fleisch. Die abgekochten, gehackten und mit Butter gedünsteten Cichorienblätter werden als Garnirung aufgetragen. (Dieses Gemüse kann jedoch durch jedes andere ersetzt werden.)

Kalbsfüsse.

Gebacken. Wenn die Füsse sauber geputzt und in gesalzenem Wasser mit Wurzeln so weich gekocht sind, dass man die Knochen auslösen kann, werden sie zu Stücken

geschnitten und ausgekühlt eingebrösel und in Schmalz gebacken. Vor dem Einbröseln kann man sie auch mit Salz, Pfeffer, Limonensaft und Petersilie marinirt und öfters aufgeschüttelt, einige Zeit stehen lassen und dann erst in Mehl, Ei und Brösel drehen. Man gibt Spinat, Erbsen, Salat oder Salz- oder Essiggurken dazu.

Gesulzt. Kalbsfüsse mit Wurzeln wie Aspic weich gekocht, seih man von dem Sude, lässt ihn erkalten, während man das Fleisch von den Knochen löst und mit Pfeffer und Essig marinirt, zugedeckt beiseite stellt. Wenn der Sud vollkommen kalt und fest geworden, entfettet, klärt und seih man ihn, wie in der Kunst des Kochens bei Aspicbereitung angegeben wurde. Die reine Kalbssulze füllt man in einen Model, lässt sie fingerhoch stocken, gibt das marinirte Fussfleisch hinein, die übrige Sulze darauf, stellt sie kalt und stürzt sie kurz vor Gebrauch. Man kann sie auch ganz oder theilweise mit Rothenrübensaft färben.

Kalbsgulyas.

Man lässt zwei grosse, fein geschnittene Zwiebel mit Bratenfett gelblich anlaufen, gibt ein sammt Knorpeln und Rippen klein geschnittenes Brust- oder Halsfleisch oder am besten eine kleine, zerschnittene Schulter hinein, übersalzt sie und bestreut sie mit gestossenem Paprika. Man lässt das Fleisch im eigenen Saft dünsten, bis es Farbe hat, dann kocht man es mit etwas Suppe und zuletzt mit saurem Rahm auf.

Kalbshachée.

Siehe Assietten.

Kalbshirn.

Siehe Assietten.

Kalbskopf.

Man öffnet einen rein geputzten Kalbskopf, nimmt das Hirn heraus und siedet den Kopf sammt der Zunge mit Suppenwurzeln, Gewürzen, etwas Knoblauch, Zwiebelscheiben, Lorbeerblatt, Thymian, Essig und Salz weich. Inzwischen richtet man Carfiolröschen, einige Krebse, die man siedet und ihnen Scheeren und Schweife auslöst; einige Oliven und Essiggurken, die man gut auswässert und in zierliche Stückchen

schneidet; einige hartgesottene Eierdotter, einige überbrühte Hahnenkämme und Champignons, die man dünstet, vor. Dann schneidet man das weiche Fleisch in Stückchen, häutet die Zunge, schneidet sie gleichfalls in Stücke, gibt das Fleisch mit den Oliven, Carfiol, etwas Trüffelextract und Champignons in ein Casserol, lässt Alles mit Butter andünsten, bereitet inzwischen eine dunkelgelbe Einmach, die man mit Wein, etwas vom Sude und Fleischextract vergießt und das Fleisch damit aufkocht. Dann bäckt man eine Teigkruste, stellt sie in die Mitte der Schüssel, füllt sie mit dem dicken Ragout, legt in dessen Mitte das mit Butter und Petersilie abgebratene Hirn; rings um die Kruste gibt man die Krebschweifchen und Scheeren abwechselnd mit den Essiggurken, den gedünsteten Hahnenkämmen und halben Eidottern, lässt die restirende Sauce noch etwas verdünnt aufkochen, gibt allenfalls etwas Trüffelextract hinein und servirt sie separat.

Kalbskopfschnitzel.

Man siedet einen Kalbskopf, wie vorstehend angegeben, weich; zertheilt ihn auf schöne Stückchen, die man mit etwas Pfeffer bestreut, in Mehl, Eier und Brösel dreht und schön goldgelb aus dem Schmalze bäckt. Die kleineren Stücke faschirt man auf ein Schnitzchen zusammen.

Kalbsleber.

Faschbereitung, siehe Kunst des Kochens. S. 41.

Speisen, siehe Assietten.

Würste, siehe Würste.

Kalbsnieren.

Siehe Assietten.

Kalbsmilz als Schnepfenmuss.

Man schabt Kalbsmilz, gibt sie zu der in Schmalz gelb gerösteten Zwiebel nebst einer Zehe Knoblauch mit Salz zerieben, etwas Majoran, Neugewürz und Semmelbrösel; lässt es dünsten, dann streicht man es auf gebähte Semmeln und gibt es als Vorspeise oder auch als Fleischgarnierung.

Kalbsnuss.

Eine gespickte Kalbsnuss dünstet man mit Speckschnitten, Zwiebelscheiben, gelben Rüben, Sellerie, einigen Körnern Neugewürz, Pfeffer, etwas Ingwer, Macisblüthe, Thymian und etwas Suppe zugedeckt mit Oberhitze schön braun. Man legt dann das Fleisch heraus, staubt die Wurzeln, macht eine schön gelbbraune Sauce mit Suppe und etwas Wein oder Limonensaft und passirt sie über das Fleisch. Dann kann man es mit Maccaroni garniren oder Schwämme oder Schalotten in die Sauce geben.

Kalbsragout.

Zu Kalbsschulter, die man wie zum einfachen Einmachfleisch gedünstet, gestaubt und vergossen hat, gibt man ausser den Schwämmen noch Carfiol, Erbsen, Hahnenkämme, Alles separat gedünstet, dazu und, falls man auch Krebscheeren und Schweifchen beimischen will, so dünstet man das Fleisch mit Krebsbutter und ziert, wenn Alles angerichtet ist, den Rand der Schüssel mit gedünstetem oder gebackenem Hirn und mit Butter überschmalzenen Spargelköpfchen; die Krebstheile legt man möglichst in die Mitte der Schüssel etwas erhöht auf.

Suppe. Siehe Suppen.

Kalbsroulade.

Man klopft und salzt kleine Schnitzchen, macht Fasch von gebratenem Kalbfleisch mit Beinmark und Dottern, streicht es auf die Schnitzchen, rollt sie zusammen, umwindet sie mit Zwirn und dünstet sie mit Fett, Wurzeln und Suppe. Wenn sie Farbe haben, nimmt man die Wurzeln heraus und gibt sauren Rahm in den Saft.

Oder: Man lässt den Saft ganz eindünsten, staubt die Wurzeln, lässt sie goldgelb anlaufen, vergiesst sie mit Suppe, säuert sie mit Limonensaft und gibt die passirte Sauce über die Rouladen.

Kalbsscheiben.

Ein Stück Kalbfleisch wird etwas gesalzen und fein zerhackt, dann werden daraus 1 Centimeter hohe Scheiben geformt, welche man mit Sardellenbutter oder mit fein gehackten

Sardellen und Kräutern bestreicht. Man legt je 2 Scheiben immer so zusammen, dass die Fülle in die Mitte kommt. Dann parnirt man sie in Mehl, Ei und Semmelbrösel und bäckt sie in Butter oder Schmalz.

Kalbsschlägel.

Gebeizt. Um einen grossen Schlägel von einem älteren Kalbe mürbe zu machen oder um ihn einige Tage ohne Schaden aufbewahren zu können, legt man ihn abgewischt in eine irdene Schüssel, bestreut ihn mit rohen Suppenwurzeln, Zwiebelscheiben, Lorbeerblättern, gestossenen feinen Kräutern, mit etwas Pfeffer und Gewürz vermenget und gibt lauwarmer Butter mit Essig verrührt darüber; deckt ihn gut zu und dreht ihn täglich 1 oder 2 Mal um, zuletzt kann man auch etwas Essigwasser daran geben oder ihn mit Limonensaft betropfen. Wenn man ihn verwendet, wischt man ihn ab, klopft, spickt und dünstet ihn mit Butter, lässt die Bestandtheile der Beize mit Wasser aufkochen und begiesst ihn fleissig damit. Sobald er weich ist, kocht man die Brühe mit Rahm, dem man etwas Mehl beimengen kann oder nicht, auf.

Gebraten. Einen Schlägel von einem jungen Kalb brätet man nach Geschmack, gespickt oder nicht, in der Pfanne oder am Spiess mit Butter langsam schön braun und servirt ihn zu Salat oder dergleichen.

Niederländisch. Zu dieser Bereitungsart mischt man Salz, Pfeffer, Limonenschalen, Zwiebel, Thymian, Lorbeerlaub zu fein gehacktem Speck oder Beinmark, schneidet mit einem spitzen Messer Vertiefungen in das Fleisch, streicht es ein, gibt den Schlägel in heisses Fett und, wenn er auf allen Seiten angebraten ist, etwas Suppe dazu, deckt ihn zu, bis er mürbe ist, worauf man ihn zum Fertigbraten im Rohre mit Rahm begiesst.

Reste von gebratenem Kalbfleisch gibt man zu Stücken geschnitten in Champignonsauce, Rahmsauce oder Buttersauce mit feinen Kräutern, kocht sie darinnen auf und garnirt sie mit Reis oder Carfiol.

Mit Sardellen. Ein schwerer Schlägel (Keule) wird mit abgestutzten Knochen für 24 Stunden in abgerahmte Milch gelegt, abgehütet und mit einer Mischung von zerdrückten

Sardellen und Beinmark eingestrichen, indem man mit einem Messer Einstiche macht und das Fett einzwängt. Dann wird er gesalzen, wobei darauf Rücksicht zu nehmen ist, dass die Sardellen Salz enthalten, und dann auf frischer Butter mit Rahm gebraten. Das herausstehende Knochenstück wird mit einer Papierkrause umwunden.

Spanisch. Man löst einem kleineren Kalbsschlägel den Knochen aus — oder nimmt die Hälfte eines grösseren — häutet ihn gut ab, salzt ihn, dreht ihn in Mehl, Eier und Brösel ein und bratet ihn auf Butter, im ziemlich heissen Rohr, da die Kruste resch sein soll. Auch muss man ihn während des Bratens fleissig mit Butter begiessen. Man reicht französischen Salat oder eine pikante, kalte Sauce dazu.

Als Thunfisch. Man schneidet je nach Bedarf ein schönes Stück vom Kalbsschlägel nach der Breite auseinander, jedoch so, dass es an einer Seite noch zusammenhängt; klopft es, salzt es nicht zu stark, belegt dieses Stück mit halbirten Sardellen und rollt es wie eine Wurst fest zusammen, die man gut mit Spagat verschnürt und in eine Serviette bindet. Ist dies geschehen, so richtet man folgenden Sud her: In ein Casserol gibt man etwas Wasser, ein wenig Essig, Salz, blättrig geschnittene gelbe Rüben, Zwiebel, Sellerie, 1 Lorbeerblatt, Petersilie, Gewürz und Pfefferkörner, und kocht die Wurst bei 2 Stunden darinnen. Alsdann wird sie herausgenommen, erkaltet in Scheiben geschnitten und Sauce Tartar darüber gestrichen, ehe man sie aufträgt.

Kalbsschnitzel.

à la Elisabeth. Man schneidet vom Kalbsschlägel kleine Schnitzchen, brät sie rasch in Butter, überdünstet sie leicht in Buttersauce und etwas Citronensaft und garnirt sie mit Champignons, Carfiolröschen und Butterteigblättchen.

Eingebrösel. Von einem schönen Schlägelstück schneidet man stets nach dem Faden des Fleisches schöne, fingerdicke Schnitzchen, die man länglich klopft, alle Haut ablöst, salzt, in Mehl, Ei und Bröseln dreht und mit wenig Schmalz goldbraun bäckt. Minder schönes Kalbfleisch hackt man vorerst, gibt ihm eine hübsche Form, bröseln es ein und bäckt es.

Gespickt. Kleine, daumendicke, gesalzene Schnitzchen spickt man dicht und legt sie auf Zwiebelscheiben in heisses

Schweinschmalz, oder ohne Zwiebel in Butter, dünstet sie zugedeckt mit Oberhitze, schöpft fleissig den Saft darüber und gibt öfters etwas braune Suppe nach, bis sie mürbe sind und Farbe haben, worauf man den kurzen Saft geseiht über die Schnitzchen anrichtet und sie mit Gurken oder anderem Gemüse, Maccaroni oder Reis garnirt. Um sie kräftig schmeckend und glänzend zu machen, gibt man etwas Fleischextract in den Saft und begiesst damit fleissig die gespickte Seite.

Kaiserschnitzel. Fingerdicke Schnitzel salzt und klopft man, bratet sie zugedeckt mit etwas Butter ab, lässt sauren Rahm damit aufdünsten, bis er gelb ist und gibt Citronensaft und etwas fein gehackte Schalen dazu.

Paprikaschnitzel. In heisse Butter gibt man fein geschnittene Zwiebel und etwas Paprika, dann die gesalzenen, geklopften, in Mehl gedrehten Schnitzchen, bratet sie ab, kocht sie mit saurem Rahm auf und garnirt sie mit Erdäpfeln Nockerln oder dgl.

Pariserschnitzel. Dünne, schöne Schnitzchen dreht man in Mehl und abgeschlagenen Eier und gibt jedes sogleich in heisses Schmalz, das zu gleichen Theilen aus Rindschmalz und Schweinschmalz gemengt ist und bäckt sie, ohne dass sie sich anlegen können, schön goldbraun. Man servirt sie mit Gemüse à la jardinière.

Mit Schwämmen. Schöne Schnitzchen bratet man mit Butter und gibt etwas Suppe zu, damit sie nicht zu dunkel werden, legt sie hübsch auf die Schüssel, lässt den Saft mit Suppe oder Wasser mit Fleischextract aufkochen, seiht ihn in ein kleines Casserol, in das man Pilze oder Champignons mit Butter und Petersilie gedünstet hat, lässt ihn aufkochen und gibt sie über die Schnitzchen, die man mit Kartoffeln à la maître d'hôtel garnirt.

Mit Trüffeln. Schön geklopfte Schnitzchen bestreut man mit Salz und Pfeffer, gibt etwas Wein auf jedes und legt sie in einer Schüssel für mehrere Stunden ein. Dann bratet man sie mit Butter rasch ab, staubt den Saft, gibt etwas Limonensaft, Trüffleextract, Madeira und Fleischextract mit Wasser dazu, lässt ihn aufkochen, seiht ihn über die Schnitzchen und servirt sie mit gedünsteten Schwämmen oder englischen Erbsen.

Ungarisch. Einfach gebratene Schnitzchen kocht man mit fein geschnittenen Sardellen, Rahm und Suppe auf, richtet sie sammt dieser Brühe an, streut fein gehackte Limonenschalen darüber und gibt Tarhonya dazu.

Wiener Naturschnitzel. Dünne Kalbsschnitzel, gesalzen und geklopft, bratet man zugedeckt mit Schmalz und Butter ab und gibt, bis sie mürbe genug sind, etwas Suppe dazu.

Kalbsschulter.

à la Bourgeoise. Aus einer Kalbsschulter wird der Knochen ausgelöst. Das Fleisch mit Pfeffer und Salz eingerieben, gerollt und gebunden. Auf Brustspeck und Butter lässt man es in einer Pfanne zuerst von allen Seiten auf dem Herde etwas Farbe annehmen, dann giesst man 1 Liter Wasser, in dem man $\frac{1}{2}$ Kaffeelöffel Liebig's Fleischextract aufgelöst hat, darüber, gibt einen, in vier Theile zerschnittenen Kalbsfuss, geblätterte Goldrüben, Zwiebeln, Grünzeug und Gewürz nach Geschmack und lässt das Ganze während drei Stunden bei mässigem Feuer dünsten. Dann richtet man das Fleisch in Scheiben geschnitten auf einer Schüssel an, entfettet den Saft, passirt ihn durch ein Sieb und gibt noch etwas Fleischextract dazu, giesst ihn über den Braten und garnirt denselben mit den Rüben und Zwiebeln.

Kalbssteak.

Man schneidet vom Schlägel fingerdicke, runde Schnitzchen herab, bereitet sie ganz wie Beefsteaks und garnirt sie mit Erdäpfelpurée, Schalotten, Ochsenaugen u. s. w.

Kälberne Vögel.

Kleine Kalbsschnitzchen klopft man gut, salzt sie ein. Dann lässt man fein gehackten Speck heiss werden, treibt ihn erkaltet ab, gibt Rahm, zerdrückten Knoblauch, Thymian, Limonenschalen dazu, streicht dies auf die Schnitzchen, rollt sie zusammen und bindet sie. Man legt sie auf Speck und Zwiebel in ein Casserol, oder steckt sie quer an Spiesschen, mit Speckstückchen wechselnd, bratet sie bei jäher Hitze, begiesst sie mit dem Gerührten und bestreut sie mit Bröseln.

Kalbszunge.

Mit Limonensaft. Zwei gesottene Kalbszungen schneidet man der Länge nach, spickt sie auf der geschnittenen Seite mit Speck und bratet sie bei jäher Oberhitze, damit der Speck Farbe bekommt, und betropft sie fleissig mit Butter, Limonensaft und Suppe.

Französisch. Weich gesottene Kalbszunge zieht man ab, schneidet sie in fingerdicke Scheiben und taucht sie in eine Mischung von Sardellenbutter und etwas Citronensaft, die man früher aufkochen liess. Dann panirt man sie in Semmelbröseln, bratet sie über dem offenen Feuer auf einem mit Butter bestrichenen Rost und giesst den Rest der heiss erhaltenen Brühe darüber.

Nierenbraten.

Ein schönes Stück Nierenbraten wäscht man in Milch ab, pickt inzwischen den Knochen ein, salzt ihn und bratet ihn mit Butter und etwas Suppe unter fleissigem Begiessen im Rohre.

Gerollt. Einem Nierenbraten löst man die Beine aus dreht ihn zu einer Wurst und näht oder bindet diese fest, Rund herum schön braun gebraten, schneidet man sie nach. Entfernen des Fadens zu Scheiben.

Kalt. Ein Nierenstück wird ausgelöst und so flach als möglich geklopft, dann bereitet man eine Fülle aus rohem Kalbfleisch, Speck, die man erst hackt, dann im Mörser stösst, oder zweimal durch die Passirmaschine gehen lässt, mischt in Würfel geschnittene Nieren, Zunge und Trüffeln dazu, füllt den Braten damit, rollt ihn zusammen und näht ihn in Leinwand, legt ihn in eine Pfanne auf Wurzeln, Gewürz und eine Brotschnitte, übergiesst ihn mit Wasser und etwas Fleischextract, lässt ihn rasch einmal aufwallen, dann vier Stunden langsam bei gelinder Hitze schmoren, nimmt ihn aus der Brühe, lässt ihn abtropfen, entfernt die Leinwand, schlägt ihn in eine andere ein, lässt ihn starr werden, glasirt ihn und richtet ihn in zierlichen Scheiben, mit gehacktem Aspic garnirt, an.

Mit Milch. Einen eingesalzenen Nierenbraten übergiesst man während des Bratens nur mit siedendem Obers anstatt

Fett, bis es schön braun ist; dann gibt man Suppe mit aufgelöstem Fleischextract als Bratensaft beim Anrichten dazu.

Ungarisches Pörkelt.

Feinblättrig geschnittene Zwiebeln werden auf reichlichem Fett bräunlich gedünstet; dann gibt man zu (einem Kilo) geschnittenem Schweine- oder Kalbfleisch 2—3 Kaffeelöffel Paprika, lässt es auf den Zwiebeln aufdünsten und zugedeckt mit kleinen Beigaben von Wasser so lange dünsten bis es weich ist. Das Fleisch darf nur von wenig dicklichem Saft umgeben sein.

Kaninchen.

Zu Braten ist die grosse Sorte am besten zu empfehlen. Jedenfalls soll das Kaninchen ausgewachsen, aber noch jung sein. Von älteren Kaninchen bereitet man am besten dunkles Ragout; alte Thiere verwendet man zu Suppe. Ueber das Töden und Abziehen der Kaninchen siehe Kunst des Kochens, Seite 33.

Kaninchen, einfach eingemacht.

Ein junges Kaninchen zertheilt man in Stücke, legt sie für 1—2 Stunden in Milch und dünstet sie wie Kalbfleisch mit Butter und etwas Suppe weich. Vor dem Stauben reibt man etwas Ingwer daran, gibt fein gestossene Macisblüthe, Safran und Limonenschale dazu, vergiesst es dann mit Suppe oder Wurzelbrühe mit Fleischextract. Auch kann man gedünstete Champignons oder feine Kräuter beimischen und das Ganze mit Limonensaft säuern.

Entweder gibt man feine Bröselknödel in die Sauce oder reicht gedünsteten Reis dazu.

Kaninchen gebacken.

Das Fleisch von jungen Thieren, besonders die vorderen Stücke, schneidet man zu Stücken, bestreut sie mit Salz, Pfeffer und Mehl, taucht sie in Ei oder in Wasser, bröselt sie ein und bäckt sie. Als Zugabe dient Spinat oder anderes junges Gemüse.