

22. Feines Kalbfleischfrikassée.

1 ½ Pfund Kalbsbrust zerlegt und blanchiert man und brät die mit Mehl bestreuten Fleischstücke in Butter an. Dann überfüllt man das Frikassée mit kochender Brühe, bindet gemischtes Gewürz, Suppenwurzeln, Zwiebeln und die Gräten von einigen Sardellen in ein Beutelchen und thut dies in die Brühe. 3 Löffel frische Morcheln werden gereinigt, gebrüht und in Bouillon gedämpft, 3 Löffel Spargelstückchen in Salzwasser gekocht, sowie eine
5 Kalbszunge und 1 Kalbsmilch blanchiert und in Butter mit etwas Bouillon gedämpft und zerschnitten. Aus ½ Pfund Kalbfleischfarce formt man Klößchen (siehe Kalbfleisch-Klößchen) und läßt diese in Salzwasser gar ziehen. Sind alle Zuthaten fertig, so nimmt man das Fleisch aus der Brühe, läßt Spargel, Morcheln und Klößchen abtropfen und giebt es mit den zerschnittenen Sachen zu dem Fleisch. Die Brühe wird durchgeseiht, mit Buttermehl verdickt, mit 2 durchgeriebenen Sardellen gewürzt, mit Citronensaft geschärft und mit 2 Eigelb abgerührt. Alle Zuthaten werden in
10 der Sauce erhitzt und das Frikassée mit Blätterteig garniert.
(154 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap193.html>