Vierte Abteilung. Vom Kalb

Anmerkung: Die Rezepte sind für einen kleinen Haushalt von 3 Personen berechnet.

Bei den Braten muß man sich mit Aufwärmen helfen, aber auch kalt mit warmer Sauce gegeben sind sie schmackhaft.

Kalbsbratenreste sind gut für Fleischsalat zu verwenden.

*

Maria Ludolfs

1. Kalbsbraten.

Man wählt hierzu die Keule oder die Brust vom Kalb. Für 3 Personen nimmt man eine nicht zu große oder eine halbe Keule, etwa 5 bis 6 Pfund. Da Kalbfleischreste gut zu verwenden sind, Kalbsbraten auch aufgewärmt schmeckt, thut man gut, das Keulenstück nicht zu klein zu wählen, da größere Keulen fleischiger sind. Die Keule wird mit feuchtem Beil tüchtig geklopft und dann gehäutet. Der dicke Gelenkknochen wird abgeschnitten. Auch pflegt man die Keule zu spicken und schneidet dazu kurze, längliche Streifen Speck, die mit der Spicknadel durch das Fleisch gezogen werden, nachdem alle zähe Haut davon entfernt ist. So zubereitet, wird der Braten mit einer Kelle kochenden Wassers überbrüht, in die Pfanne gelegt und mit vorher darin geschmolzener Butter übergossen und von beiden Seiten mit etwa 10 Gramm Salz gesalzen. Wenn der Braten 5 bis 6 Pfund wiegt, reicht ¼ Pfund Butter aus, dann wird nach und nach soviel Wasser zu der Butter gegossen, daß diese nicht brennt. Nun muß man ja danach sehen, daß der Ofen eine richtige, mittelmäßige Hitze hat, wobei man den Braten unter fortwährendem Begießen mit seiner Sauce schön braun werden läßt, er braucht 1 Stunde zum Weichwerden. Danach nimmt man ihn heraus und rührt ein wenig Kartoffelmehl an die Sauce, auch kann man Liter Sahne hinzugießen und diese mit der Sauce verkochen lassen.
(261 words)

Quelle: https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap172.html

classtests.com