

30. Kalbsrouladen in Aspik.

Aus 1 ½ Pfund Kalbsbrust läßt man sich vom Fleischer die Knochen lösen, teilt das Fleisch in etwa 2 bis 3 Teile und bestreicht jeden Teil mit einer wie gewöhnlich zubereiteten Fleischfarce, belegt ihn mit gekochten roten Rüben-, harten Eierscheiben, Kapern und Gurkenstiftchen, und rollt ihn fest aus. Dann setzt man diese Rollen mit den ausgelösten Knochen und 1 Liter kochendem Wasser, 5 Gramm Fleisch-Extrakt, ½ Glas Essig, ½ Glas Weißwein, 5 Salz, Pfeffer und Lorbeerblatt aufs Feuer und kocht sie langsam, bis sie weich sind. Die Brühe giebt man durch, klärt sie, fügt noch etwas aufgelöste Gelatine hinzu und erhält sie lauwarm, bis man die Rouladen zerschnitten und in eine Glasschale zierlich geordnet hat. Dann übergießt man sie mit dem Aspik, läßt das Gericht erstarren, stürzt es und serviert es mit Remouladensauce, mit der man es auch dick überzieht. (Siehe Abteilung Saucen.)
(139 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap201.html>