

Terms and Conditions

The Library provides access to digitized documents strictly for noncommercial educational, research and private purposes and makes no warranty with regard to their use for other purposes. Some of our collections are protected by copyright. Publication and/or broadcast in any form (including electronic) requires prior written permission from the Library.

Each copy of any part of this document must contain there Terms and Conditions. With the usage of the library's online system to access or download a digitized document you accept there Terms and Conditions.

Reproductions of material on the web site may not be made for or donated to other repositories, nor may be further reproduced without written permission from the Library

For reproduction requests and permissions, please contact us. If citing materials, please give proper attribution of the source.

Imprint:

Director: Mag. Renate Plöchl

Deputy director: Mag. Julian Sagmeister

Owner of medium: Oberösterreichische Landesbibliothek

Publisher: Oberösterreichische Landesbibliothek, 4021 Linz, Schillerplatz 2

Contact:

Email: [landesbibliothek\(at\)ooe.gv.at](mailto:landesbibliothek(at)ooe.gv.at)

Telephone: +43(732) 7720-53100

Das Kalbfleisch

Das Kalbfleisch ist ein weißes, zartes, schmackhaftes Fleisch. Es ist ziemlich leicht verdaulich und daher für Kranke und Genesende sehr geeignet. Am Wohlgeschmeckendsten ist das Fleisch von 4—6 Wochen alten Kälbern. Das Fleisch von ganz jungen Tieren ist zu wasserreich und daher nicht so schmackhaft. Kalbfleisch ist fettarm; Kalbfleisch wird sehr selten gekocht, sondern meistens gebraten, gedünstet oder eingemacht. Zu den besten Fleischteilen zählen der Schlegel, der Nierenbraten, das Karree und der Schlußbraten.

Nierenbraten

1 kg Nierenbraten wird eingehackt, gesalzen und in 80 g Fett unter fleißigem Begießen mit dem eigenen Saft gebraten.

Gerollter Nierenbraten

1 kg Nierenbraten wird von den Knochen befreit, flach geschnitten, geklopft und gesalzen. Die Niere wird auf das Fleisch gelegt, dieses eingerollt und gebunden. In 80 g Fett wird der Braten unter fleißigem Begießen gebraten. Zum Schluß wird der Saft entfettet und mit 30 g Butter aufgekocht.

Gerollter Kalbsbraten

1 kg Nierenbraten wird ausgelöst, enthäutet und entfettet. Das Fleisch wird so geschnitten, daß man einen breiten Fleck bekommt, den man klopft und salzt. Man belegt ihn mit den fein geschnittenen Nierenblättchen. Dann rollt und bindet man das Fleisch und brät es in 60 g Fett unter öfterem Begießen. Vor dem Servieren fettet man ab und gibt 20 g Butter in den Saft.

Kalbskarree

Wird wie der Nierenbraten zubereitet.

Gespickter Kalbschlegel

1 kg Kalbschlegel wird enthäutet und mit Speckstreifen gespickt. In 80 g Fett wird der Braten gebraten. Aus 50 g Butter und 40 g Mehl macht man eine Butterkugel, gibt sie zum Fleisch und gießt mit $\frac{1}{4}$ l saurem Rahm auf.