

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Vollständiges und allgemein nützliches Bamberger Kochbuch zum Gebrauche für alle Stände

nebst besonderem Anhang von dem Wichtigsten und Nützlichsten der
Conditorei und einem Wörterbuche über die Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 1. Gute Fleischbrühe oder Bouillon, nebst einem Tafelstück Rindfleisch
für 12 Personen zu kochen

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

I. Von den Suppen.

N^o 1. Eine gute Fleischbrühe oder Bouillon,
nebst einem Tafelstück Rindfleisch für 12
Personen zu kochen.

Zu diesem wird man ein Tafelstück von 8 Pfund nothwendig haben, nebst 4 Pfund Rindsknochen. Sollte die Hausfrau, Koch oder Köchin ihre Fleischbrühe oder Bouillon noch besser haben wollen, so kann dieselbe auch noch eine alte Henne dazu geben. Das Fleisch wird nur im frischen Wasser abgewaschen, und in einem 12 — 13 mäßigen Hafen zugesezt, und wenn man z. B. um 12 Uhr speisen wollte, so ist es nothwendig, daß das Fleisch um 7 Uhr bey dem Feuer stehe. Wenn das Fleisch anfängt zu kochen, muß es wohl und sauber abgefäumt werden, dann gibt man 2 große Zwiebeln, 3 Petersilienwurzeln, 3 gelbe Rüben, 4 Porre- und Seleriewurzeln dazu, welche alle zuvor sauber gewaschen und gepußt worden; dann wirf 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, und eine kleine Hand voll Salz nebst zwei Lorbeerblätter in den Fleischhafen, laß das Rindfleisch langsam kochen, nach einer Stunde schöpfe das Fett in ein sauberes Geschirr ab. Man wird es auch in dem Kochbuch noch finden, wie solches Fett nützlich zu gebrauchen sey. Wenn die Wurzeln weich sind, nimmt man sie heraus; man sieht dann dem Rindfleisch öfters nach, ob es bald weich werde. Wenn das Rindfleisch etwa 2 Stunden lang gekocht hat, schüttet man die Fleischsuppe herunter, und füllet siediges Wasser auf, welches schon bey dem Fleischzusezen zugleich beigesezt wird, und verbraucht die erste gute Fleischbrühe zu den Suppen und Speisen, wie selbige in dem Kochbuch angemerket sind, und wie man sie gewählet hat. Ist das Rindfleisch weich, so sezt man es in einem andern Hafen mit Fleischbüh zurück, die übrige Fleischbrüh kann man mit den Knochen noch etwas einsieden lassen.

Die zweite Fleischbrühe wird hernach zu dem Gerstenschleim und andern Speisen zum Abendessen verwendet.

Sollte nach einer andern Aussuchung der Speisen von

dieser Fleischbrühe auch etwas übrig bleiben, so kann sie auf den andern Tag, wo man statt eines gesottenen Rindfleisches z. B. einen Lendenbraten, oder sauer gedämpftes Rindfleisch geben wollte, ganz füglich verwendet werden. Es könnte auch, wenn man den andern Tag die alte Henne vom vorigen Tag wiederum verwenden wollte, von der übriggebliebenen Fleischsuppe ein Reis gekocht werden; doch ist darauf zu sehen, daß man das alte Huhn von dem vorigen Tag nicht zu weich werden lasse, damit es mit dem Reis könne aufgekocht werden; welches wiederum in dem Kochbuch zu ersehen sein wird.

N^o 2. Suppe auf bürgerliche Art.

Es ist zu beobachten, daß, wenn man eine gute Suppe essen will, niemand glauben dürfe, ein fettes Fleisch gebe auch eine kräftige Suppe; die Erfahrung zeigt das Gegentheil. Man muß allzeit trachten, ein Fleisch von den hintern Vierteln zu bekommen, von welchen man eine kräftigere Suppen sieden kann, als von den vordern Vierteln. Wahr ist es, daß das Fleisch von den vordern Vierteln appetitlicher zu essen ist, als das von den hintern; aber zu der Suppe ist es nicht so gut und kräftig. Nimm also 8 Pfund Fleisch, wohlgemerkt, man kann auch ein Stück Ochsenleber und Milz mitkochen lassen, dieses machet die Suppe sehr gut; lege es in einen Hafen von 12 — 13 Maß, fülle es mit frischem Wasser auf, setze es zum Feuer, und säume es wohl ab. So bald es anfängt zu sieden, rücke es vom Feuer hinweg, und glaube nicht, (wie es viele behaupten wollen) wenn das Fleisch nicht stark siede, könne es nicht weich werden. Vielmehr ist es gefehlt, wenn das Fleisch stark siedet; denn, weil es hernach mit Wasser angefüllt werden muß, so ist die Suppe und das Fleisch verdorben, wenn es schon in dem ersten Wasser stark siedet. Die Suppe verliert ihre Kräfte, und das Fleisch hat nicht mehr den Geschmack, den es haben soll; wenn aber das Fleisch eine Stunde gesotten hat, so lege die Wurzeln dazu: als nämlich, 3 gelbe Rüben, 3 Petersilienwurzeln, eine Selleriewurzel, 4 Porree, und 2 große Zwiebeln; laß es hernach stät fortsieden, bis es Zeit wird, die Suppe anzurichten. Dann nimm die Fleischsuppe davon, und mache die Mittagsuppe. Hernach kann es mit siedendem Wasser etwas aufgefüllt werden, welches zur Nachtsuppe zu gebrauchen ist, wie schon vorher gesagt worden.