

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 Kochkunstausrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 87. Consommekraftbrühe zu allerhand Speisen

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

Wohl gemerkt, man kann auch bei dem Anrichten den Portulak zurück lassen, denn viele Herrschaften haben ihn nicht gern in der Suppe, sondern nur den Geschmack davon.

N^o 87. Consommekraftbrühe zu allerhand Speisen.

Laß eine alte Henne, sauber gepußt, auch 1 Pfund rohen Schinken und 3 Pfund Kalbfleisch mit 2 Maß Bouillon, 1 Maß guter Schü und 2 Maß Wasser, (wozu auch ein Bouquet gegeben wird, welches aus etwas Petersiliekraut, Porree, einer ganzen Sellerie- und Petersiliewurzel, auch einer ganzen Zwiebel besteht) 3 Stunden lange langsam kochen, weil ein Consomme sehr klar sein muß. Hat solches langsam gekocht, so nimmt man das Fett ab, und seigt es durch ein Tuch. Ist es aber nicht klar genug, so nimm von 6 Eiern das Weiße, schlage ein wenig Schnee daraus, thu ihn hinein, setze es auf das Feuer, oben darüber aber einen Deckel mit Kohlen, und laß es $\frac{1}{4}$ Stunde lang stehen, dann treib es noch zum zweitenmal durch ein Tuch. Dieses kann man zu Saucen, oder wozu man will, brauchen, (wie es im Kochbuche vorkommen wird).

N^o 88. Glace (Glaß).

Glace wird meistens zum Aufbewahren gekocht um auf Reisen, oder sonst in einen Nothfall davon zu brauchen. Sie ist sehr gut und nützlich bei allen Speisen, und man kann sich in jedem Falle damit helfen.

Die Verfertigung geschieht so: nimm zu 12 bis 14 M. Wasser, 6 Pfd. Rindfleisch, auch 5 Pfd. Hammelfleisch, 2 Pfd. rohen Schinken, auch 1 altes Huhn, wasche solches Fleisch sauber aus, laß es in einem Kessel oder großen Topf langsam kochen, und säume es sauber ab; dann puße, wasche und lege 3 gelbe Rüben, 2 Pastinatenwurzeln, 2 Selleriewurzeln in den Kessel, auch etwa 2 ganze Zwiebeln, 12 ganze Pfefferkörner, 12 Nägelein und $\frac{1}{4}$ Loth Muskatblüte. Will man diese Glace sehr gut haben, so läßt man 2 Pfd. frischen Speck mitkochen, welcher hernach zu Speckknödeln verwendet werden kann.

Wenn alles Fleisch bereits langsam ausgekocht hat, nimmt man solches aus; man kann es zu einem Eingemachten verwenden, oder auf dem Rost grilliren, und solches als Beila-