

# **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 96. Weiße Coulis auf herrschaftliche Art

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

weiße Bouillon sammt nöthigem Salz dazu, und laß die Sauce verkochen; dann laß sie durch ein Haartuch laufen, und nimm sie zu den Gemüsen.

N<sup>o</sup> 96. Weiße Coulis auf eine herrschaftliche Art.

Schneide 2 Pfund mageres Kalbfleisch und 1 Pfund rohen Schinken würfelartig zusammen, wasche dasselbe im kalten Wasser aus, gib in das Kastrol oder den Tiegel 6 Loth Butter nebst 2 Zwiebel, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welches alles zuvor gepußt, gewaschen, und in kleine Scheibchen geschnitten wird. Lege zu der Butter hernach das Fleisch und Schinken, 6 ganze Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, das nöthige Salz und ein wenig Muskatblüte; laß es auf der Gluth langsam dünsten, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Bouillon daran, damit das Fleisch darin weich koche. Hierauf gib 3 starke Kochlöffel voll Mehl dazu, mache es mit dem Kochlöffel untereinander, gieß 1 Maß gute Bouillon dazu, laß die Coulis verkochen, und sie nachher durch ein Haarsieb oder Haartuch laufen.

Diese weiße Coulis kann man auch zu Saucen gebrauchen.

N<sup>o</sup> 97. Starke Espagnole zu machen.

Schneide  $\frac{3}{4}$  Pfund Nierenfett und eben so viel frischen Speck würfelartig zusammen, lege es in ein Kastrol, schneide 1 Pfund magern Schinken Scheibchenweise, lege ihn auf den Speck und Nierenfett, puße 3 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, und schneide sie Scheibchenweise, welche auch zu dem Speck und Schinken kommen.

Schneide 3 Pfund Kalbfleisch, 3 Pfund Hammelfleisch in kleine Stückchen, und lege es oben auf den Schinken. Setze solches auf die Gluth, laß es langsam angehen, so wie bei dem Ansetzen der Schü gesagt worden ist.

Brate einen Kapaun halb an einem Spieße, und lege ihn dazu, auch 12 ganze Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner.

Fülle zu dem Espagnole 5 Maß gute Bouillon, und laß es langsam bis auf 3 Maß einkochen. Nimm den Faum nebst dem Fett ab, mache 3 starke Kochlöffel voll Mehl in  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter schön gelb, und gib es zu dem Espagnole; laß es mit verkochen, dann schlage es durch ein Haarsieb.

Man kann dieses Espagnole zu allen Speisen gebrauchen.