

# **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 99. Weiße Coulis auf einen Fasttag

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

N<sup>o</sup> 98. Coulis von Fischen auf einen Fasttag.

Schuppe und wasche 4 Pfund Weißfische oder Schleien, und nimm aus dem Eingeweide die Galle. Gib in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz, 1 Loth Zucker, und laß den Zucker in dem Schmalz braun aufgehen; dann 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln und 2 Zwiebeln dazu, welche gepußt, gewaschen, und in Scheibchen geschnitten werden. Lege die Fische darauf, salze sie, gib 12 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner dazu, ein wenig Muskatblüte, und laß die Fische  $\frac{1}{2}$  Stunde lang darin dünsten. Gieß 2 Maß Erbsenbrühe daran, und laß sie bis auf  $1\frac{1}{2}$  Maß einkochen; nimm das Fett nebst dem Faum herab, gib in ein Kastrol 6 Loth Butter nebst 2 Kochlöffel voll Mehl, röste das Mehl schön gelb, und gib es zu den Fischen, daß es sich verkoche. Schlage die Coulis durch ein Haartuch, und nimm sie zum Gebrauch für die Gemüse und Saugen auf einen Fasttag.

N<sup>o</sup> 99. Weiße Coulis auf einen Fasttag.

Gib in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter nebst 3 Kochlöffel voll Mehl, und röste das Mehl ein wenig; man muß aber Acht geben, damit das Mehl weiß bleibe, gib dazu 1 ganze Zwiebel, 6 Nägelein und 6 ganze weiße Pfefferkörner; gieß  $1\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe daran, und laß die Sauce verkochen, nimm das Fett nebst dem Faum ab, mache die Sauce durch ein Haartuch, und nimm sie zum Gebrauch für die Speisen.

N<sup>o</sup> 100. Ordinaire Fastenschü (Zus).

Gib 6 Loth Schmalz und 1 Loth Zucker in ein Kastrol, laß den Zucker in dem Schmalz braun aufgehen, gib 3 Zwiebeln, 3 Petersilie- und 2 Pastinatenwurzeln, wie auch 1 Selleriewurzel und 12 gelbe Rüben dazu, welche aber zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Dann nimm von großen guten Fischen die Gräthen und das Eingeweide, welches sonst nicht kann verwendet werden, oder wenn du keine große Fische hast, so nimm 4 Pfund Weiß- oder sonst kleine Fische, und verfare damit, wie beim Ansehen der Fastencoulis ist gezeigt worden.

Wenn die Gräthen oder Fische eine halbe Stunde lang gedünstet haben, so gieß 3 Maß Erbsenbrühe daran, gib etwas Salz dazu, und laß die Schü noch eine halbe Stunde kochen.