

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 1. Englischer Braten auf herrschaftl. Art für 12 Personen

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

mit etwas Butter, und lege es mit den Würsten auf den Rost. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten stelle sie auf eine glühende Asche, und laß sie auf beiden Seiten gelb werden.

V. Rindfleisch auf verschiedene Art zuzubereiten, und auf die Tafel zu geben.

N^o 1. Englischer Braten auf herrschaftliche Art, für 12 Personen.

Das Fleisch zu diesem Braten wird von einem wohlgemästeten und fetten Ochsen, welcher schon vor einigen Tagen geschlachtet war, genommen. Für 12 Personen braucht man ein Lendenstück sammt dem Fett von 8 Pfund. Dieses Stück salze, und gib ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Dann stecke es an einen Spieß, und umbinde solches mit 3 oder 4 Bogen Papier doppelt, und so, daß das Papier kein Loch bekomme. Rücke es zum Feuer, und begieß es nach und nach mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Das Feuer, bei welchem dieses Stück gebraten wird, darf aber nicht zu stark sein, sonst verbrennt das Papier, und der Braten wird schwarz.

Wenn nun dieses Stück 4 Stunden gebraten worden, so nimmt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten das Papier ab, und sieht wohl darauf, daß der Saft in der Bratpfanne nicht verbrenne, oder nebenhinlaufe. Mit diesem Saft begieß öfters den englischen Braten, damit das Fleisch eine schöne gelbe Farbe bekomme.

Willst du den Braten zur Tafel geben, so lege ihn auf die Schüssel, schütte, nachdem die Schü in die Bratpfanne durch ein feines Sieb gelaufen, und das Fett hiervon genommen werden, dieselbe zu dem englischen Braten, und gib ihn für ein Auswechselstück, oder statt des Rindfleisches zur Tafel.

N^o 2. Rindfleisch im Ofen.

Siede ein Stück Brustkern von 7 — 8 Pfund (je fetter, desto besser) wie ein anderes ordinäres Rindfleisch.