

# **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 3. Rindfleisch mit Wurzeln, das ist das sogenannte Wurzelfleisch,  
herrschaftlich

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

Wenn nun das Fleisch ganz gelinde ist, so nimm es aus dem Hasen, und lege es auf eine Tortenpfanne, puße und richte es sauber, schneide das Fett in der Mitte von einander, jedoch nicht gar entzwei, damit ein Theil auf die untere Seite falle, oder hiermit bedeckt werde. Bestreue es sofort mit etwas Pfeffer, Salz und feinen Kräutern oder Wurzeln, welche aus Petersilie und 16 Charlotten bestehen können; begieß es mit Fett oder 6 Loth Butter, und bestreue es mit geriebenem Brode. Nachdem du dieses Fleisch nochmal mit wenigem Fett oder mit noch 3 Loth Butter begossen, so setze es in einen heißen Backofen, und laß es schön gelb werden.

Ist es Zeit zum Anrichten, so rangire (ordne) es auf die Schüssel, garnire (begränze) es mit Petersilie und gib es zur Tafel.

Zu diesem Rindfleisch kann man noch insbesondere eine Charlottensauce geben; schneide nämlich 20 Charlotten fein in einen Tiegel oder Kastrol mit 4 Loth Butter, laß sie ein wenig auf dem Feuer rösten, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, und fülle es mit  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon auf. Hat man aber eine gute Coulis, welche schon beschrieben worden ist, so nimmt man statt der Bouillon und des Mehls die Coulis dazu, so daß man glaubt noch für 12 Personen Sauce zu haben. Hat man aber dieses alles nicht, so nimmt man das Mehl, (wie bei der ersten Sauce gemeldet worden) läßt es hernach ein wenig verkochen, säumt es sauber ab, thut es sofort vom Feuer, gießt eine obere Kaffeschale voll Bertramessig daran, verkostet es, gibt ein wenig Salz hinein, drückt den Saft von einer Zitrone dazu, und gib die Sauce mit dem Fleisch auf die Tafel.

N<sup>o</sup> 3. Rindfleisch mit Wurzeln, das ist, das sogenannte Wurzelfleisch. Herrschaftlich.

Wasche ein Rippenstück von einem gemästeten Ochsen, welches 8 — 8 Pfund wiegt, sauber, und koche es halb weich, wie Rindfleisch gewöhnlich gekocht wird.

Dann puße und wasche 4 Petersiliawurzeln, 4 gelbe Rüben, 2 Selleriewurzeln und 4 Pastinaterüben sauber, schneide sie einen halben Finger lang und einen kleinen Finger dick; lege diese Wurzeln in ein Kastrol oder einen Tiegel, und das halb gesottene Fleisch dazu. Ferner puße 3 Häupter Wirsing, schneide die Torschen davon, und planchire ihn, wie man mit



den Gemüsen verfährt. Wenn er halb weich ist, so gieß das Wasser daran, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, und drücke ihn mit der Hand aus, damit kein Wasser darin bleibe; schneide ein jedes Haupt in 4 Theile, binde dasselbe mit einem Bindfaden zusammen, wie bei dem fargirten Kraut gemeldet worden ist, und lege den zusammengebundenen Wirsing auch zu den andern Wurzeln und zu dem Rindfleisch, auch 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, das nöthige Salz und ein Lorbeerblatt. Gib  $1 \frac{1}{2}$  Maß sette Bouillon dazu, und laß das Fleisch sammt den Wurzeln weich dünsten (aber man muß Acht geben, daß sie nicht verkochen).

Ist der zusammengebundene Wirsing nebst den Wurzeln ganz weich, so nimm sie heraus in ein sauberes Geschirr, nimm den Bindfaden wieder herab, das Rindfleisch lege in ein anderes Geschirr, den Saft treib durch ein Haarsieb, und gib ihn an die Wurzeln; du mußt aber  $\frac{1}{4}$  Maß Saft haben. Ist es Zeit anzurichten, so lege das Rindfleisch auf die Schüssel, auf welche du anrichten willst, die Wurzeln und den Wirsing lege oben auf das Fleisch und auch neben herum. Endlich nimm so groß als ein Hühner-*y* Glace und 2 Loth Krebsbutter in ein Kastrol oder Tiegel, laß sie vergehen und glacire die Wurzeln damit. Den Saft nebst den übrigen Wurzeln gib abgesondert zur Tafel.

Anmerkung. Wenn das Rindfleisch mit den Wurzeln nicht weich genug ist, so kann man es noch in einem Kastrol nebst 2 Maß guter Bouillon langsam dünsten lassen, bis es ganz weich ist, wie du es haben willst. Diese Bouillon kann man auf die Nacht zu einer Suppe verwenden.

#### N<sup>o</sup> 4. Hirschziemer (gewöhnlich Zämer) mit einer Kruste und süßen Brühe (Sauce).

Schneide von einem Hirschziemer die Haut ab, löse am Rückgrathe das untere Bein heraus, wasche ihn sauber aus, lege ihn in einen Topf oder Kastrol, gib dazu 4 ganze Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, welche aber zuvor gepuht und gewaschen sein muß, 2 Lorbeerblätter, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Kardomomen, ein wenig Muskatblüte, 4 Zweigchen Knoblauch, das nöthige Salz, 1 Maß Essig, 1 Maß Wein, nebst 4 Maß Wasser. Laß den Hirschziemer in diesem Sud weich kochen. Ist