

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 5. Lendenbraten, herrschaftlich

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

der Sud eingekocht, und der Ziemer noch nicht weich, so kann man noch etwas heißes Wasser daran gießen. Ist der Hirschziemer ganz weich, so nimm ihn heraus, und lege ihn auf eine Tortenpfanne, reib 2 Pfund Hausbrod auf einem Reibeisen zusammen, gib zu dem Brod 3 Loth gestoßenen Zimmet, das Brod und den Zimmet in ein Geschirr, nimm das Fett von dem Sud herab, gib es an das Brod nebst 4 Loth gestoßenem Zucker, mache die Masse untereinander, belege den Hirschziemer damit so dick, als ein kleiner Finger ist, mache es mit einem Messer schön gleich, gieß oben darauf 4 Loth heiße Butter, und unten in die Tortenpfanne gib einen Schöpflöffel voll von dem Sud, in welchem er ist gesotten worden, damit er unten nicht anbrenne. Gib ihn im heißen Backofen, oder in eine Bratröhre, und laß ihn schön gelb werden.

Die Sauce dazu wird bereitet, wie folgt:

Nimm 4 Loth Butter in ein Kastrol oder Ziegel nebst 3 Loth Zucker. Wenn der Zucker braun ist, gib einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, und laß es schön gelb werden, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Wein daran, auch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü, eine Zitronenschale, etwa 2 obere Kaffeschalen voll eingemachten Weichselfaft, eines Eies groß Glace, auch noch 3 Loth Zucker; laß alles untereinander verkochen, und treib die Sauce durch ein Haartuch. Ist es Zeit anzurichten, so lege den Ziemer auf die Schüssel, welche du zum Anrichten gewählt hast, und gib etwas Brühe darauf, die übrige aber gib besonders zur Tafel.

N^o 5. Lendenbraten. Herrschaftlich.

Schneide von 8 Pfund Lendenbraten die Haut ab, spicke denselben mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, lege ihn in eine Schüssel, gieß $\frac{1}{2}$ Maß heißen Essig darüber, auch etwas Salz, und laß sie über Nacht beizen.

Alsdann schneide $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett würfelartig zusammen nebst einer gelben Rübe, 1 Petersilienwurzel und 3 großen Zwiebeln; püße, wasche alles sauber, schneide es zusammen, und gib das Nierenfett sammt den Wurzeln in ein Kastrol oder einen Ziegel, den Lendenbraten darauf, auch das nöthige Salz, eine Zitronenschale, 6 Nägelein, 6 Pfefferkörner, $\frac{1}{4}$ Maß Essig und $\frac{1}{4}$ Maß Wein, und laß den Lendenbraten langsam weich dünsten. Wenn er weich ist, nimm ihn heraus, das Fett von den Saft schöpfe herab, gib einen Kochlöffel voll

Mehl in den Saft, rühre es untereinander, gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü hinein, auch den Saft von einer Zitrone, und laß die Brühe wohl verkochen. Du kannst auch $\frac{1}{4}$ Maß sauren Rahm dazugeben. Ist das Mehl verkocht, so treib die Sauce durch ein Haartuch zu dem Lendenbraten, und gib ihn heiß zur Tafel.

N^o 6. Bäckelfleisch (eingebäckeltes, gebeiztes Fleisch) auf herrschaftliche Art.

Lege ein Stück Brustkern von 12 — 14 Pfund, oder auch ein Schweisstück (letzteres aber gibt man gemeiniglich kalt) in ein sauberes Schäßchen, salze es mit 8 Loth Salpetersalz, gib dazu ein Pfötchen Basilie, Thymian, einige Lorbeerblätter, eine kleine Handvoll Wachholderbeeren, 24 Charlotten, 6 Zwiebeln, 24 weiße Pfefferkörner, 24 Nägelein, etwas Muskatblüte, auch 4 — 5 Zweigchen Knoblauch. Hernach stelle es im Keller oder sonst an einen kühlen Ort. Dann gib 2 Pfund Salz in ein Geschirr, gieß 2 Maß Wasser daran, und laß es mit dem Salz sieden. Wenn es gesotten hat, so setze es vom Feuer, daß es kalt werde, schütte es kalt an das Fleisch, und beschwere es mit einem Deckel und mit Steinen. Dieses Fleisch muß in der Beize (Sur) 3 Wochen lange liegen bleiben, bis es gut ist. Man kann es auch hernach länger und zwar 2 — 3 Monate aufbehalten. Nur ist dabei zu beobachten, daß man dieses Fleisch, wenn es 3 Wochen in der Beize (Sur) gelegen, in einem kleinen Geschirr sieden lasse; wenn es aber älter ist, so muß es in einem größeren Geschirr gesotten werden; denn es darf nicht gewaschen werden, damit es den Geschmack nicht verliere.

Wenn dieses Bäckelfleisch auf diese Art gemacht wird, so ist es so gut, als das Hamburger, weil dieses die ächte Zubereitungsart davon ist.

Von diesem Bäckelfleisch nimmt man für 12 Personen soviel, als man crachtet nöthig zu haben. Man kann auch Rindszungen mit solchem Fleisch einbäckeln, welche sodann als Beilage zu Gemüse vortrefflich zu gebrauchen sind. Bäckelt man es im Winter ein, so kann man 30 und noch mehrere Pfund nehmen, und jedesmal soviel kochen, als man braucht.

N^o 7. Englischer Braten für ein Auswechselstück.

Salze ein zehnpfündiges Stück von einem recht guten und