

# **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 7. Englischer Braten für ein Auswechselstück

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 7. Englischer Braten für ein Auswechselstück.

Salze ein zehnpfündiges Stück von einem recht guten und

fetten Ochsen, der schon 8 Tage zuvor geschlachtet ist, und an welchem der Lendenbraten sammt dem Fette ist, und gib etwas Pfeffer daran, stecke es an einen Spieß, umbinde es mit 4 Bogen Papier doppelt, so daß es kein Loch bekomme, rücke es hernach zum Feuer, begieß es mit reiner Butter, und laß es bei einem nicht zu jähen Feuer 4 Stunden braten.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten nimm das Papier hinweg, und gib wohl Acht, daß die Jus (Schü) in die Bratpfanne laufe. Rücke es hernach wieder zum Feuer, und begieß es öfters, so wird es eine Farbe bekommen, gleich dem schönsten Gold. Willst du es zur Tafel geben, so lege dasselbe auf eine Schüssel, die Jus aber, die in der Bratpfanne ist, treib durch ein feines Sieb, nimm das Fett ab, gib diese Schü unter den englischen Braten, und servire es zur Tafel für ein Auswechselstück.

#### N<sup>o</sup> 8. Rindfleisch als ein Abwechslungsstück nach deutscher Sitte.

Lege 8 Pfd. Rindfleisch vom Schweisstück oder auch vom Schlegel in ein Kastrol oder anderes Geschirr, und lege auf dessen Boden etliche Lagen Speck. Man kann es auch, wenn man will, mit einem grob geschnittenen Speck durchspicken. Salze es, gib auch etliche Nägelein, ein wenig Muskatblüte, etwas weiße Pfefferkörner, etwas Basilie und Thymian, ein Paar Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln und 1 oder 2 Zweigchen Knoblauch dazu, schütte ein Stußglas rothen oder auch weißen Wein daran, und lege ein Stück schwarze Brodrinde dazu. Decke es hernach zu, setze es auf ein stätes Feuer mit einer Gluth, und laß es langsam kochen; wende es zu Zeiten um, und wenn es 2 Stunden in seinem Saft gedünstet und eine schöne gelbe Farbe hat, so gieß einen Schöpflöffel voll Jus (Schü), wenn du solche hast, daran, wo nicht, einen Löffel voll Bouillon.

Mache dann einen Kochlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter gelb, gib es auch dazu, und laß es kochen, bis das Fleisch gelinde wird. Hernach nimm das Fleisch heraus, schöpfe das Fett ab, treibe die Sauce durch ein sauberes Haarsieb, gib das Fleisch wieder in die Sauce, und setze es warm. Ist es Zeit zum Anrichten, so stoße ein wenig Wachholderbeeren, schneide sie hernach recht fein, und gib sie in die Sauce. Schneide auch etwas Zitronenschale fein länglich, lege sie auch in die