

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 10. Kalbsviertel am Spieß gebraten, welches für ein Auswechselfstück
gegeben wird

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

Sauce, drücke den Saft von einer Zitrone daran, oder auch etwas Weinessig, und gib es zur Tafel.

N^o 9. Starker Nierenbraten auf englische Art, als Auswechselstück.

Lege 8 Pfund von einem Nierenbraten in ein langes Kastrol, und schütte so viel Milch darüber, daß er bedeckt werde. Hernach gib ganzes Gewürz dazu: nämlich 8 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Muskatblüte, auch etwas Thymian und Basilie, ein Paar Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln Blättchenweise geschnitten, und 12 Charlotten, schneide auch allerlei Wurzeln dazu: nämlich 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, 1 Pastinate und 1 Selleriewurzel, und laß es hernach über Nacht stehen. Des andern Tags, 2 Stunden vor dem Anrichten, nimm es aus der Milch, stecke es an den Bratspieß, salze es, bestreue es mit schönem Mehl, rücke es zum Feuer, und laß es ein wenig anziehen. Hernach begieß es zum östern mit frischer Butter, und laß es schön braten, damit es eine schöne Farbe bekomme. Ist es Zeit zum Anrichten, so ziehe es vom Spieß, lege es auf eine Schüssel, und gib ein wenig klare Jus darunter; dann gib es als ein Auswechselstück zur Tafel.

N^o 10. Kalbsviertel am Spieß gebraten, welches für ein Auswechselstück gegeben wird.

Man legt ein schönes weißes und fettes Kalbsviertel in 1 Maß Milch, und vermischt es mit eben so vielem Wasser; man nimmt auch alles dasjenige dazu, was vorher zum Nierenbraten genommen worden ist, und läßt es über Nacht stehen. An dem Tage, wo es servirt werden muß, stecke es 2 Stunden vor dem Anrichten an den Spieß, rücke es zum Feuer, salze es, stäube es mit wenigem Mehl ein, und laß es so lange am Feuer, bis es ein wenig angezogen hat. Hernach begieß es mit frischer Butter, schütte 2 Maß süßen Rahms in die Bratpfanne, begieß das Kalbsviertel zum östern damit, und fahre damit fort, bis es allen Rahm an sich gezogen hat, und das Kalbsviertel schon anfängt, eine schöne Farbe zu bekommen. Begieß es hernach mit frischer Butter, und bestreue es mit ein geriebenem Brode, und dieses zwar dreimal, damit es eine schöne Kruste bekommt.

Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so richte es auf eine Schüssel, gib den herausgebratenen Saft darunter und gib ihn zur Tafel.

N^o 11. Kalbsviertel mit Bechamelle zum Auswechselfeln.

Richte ein schönes weißes Kalbsviertel zu, wie schon gemeldet worden ist. Zwei Stunden vor dem Anrichten bringe es zum Feuer, und laß es braten, damit es eine schöne Farbe bekomme. Mache ein Bechamelle, wie schon gelehrt worden ist, und richte es in ein Kastrol. Ist es bald Zeit zur Tafel, so nimm den Braten von dem Spieß herunter, lege ihn auf die Schüssel, welche zur Tafel kömmt, damit die Schü darin bleibt. Dann schneide oben in den Schlegel ein großes rundes Loch, so weit, als es der Schlegel leidet, aber doch nicht gar durchaus; schneide hernach das Braune eines kleinen Fingers dick ganz schön von dem weißen Kalbfleisch ab, und lege es unter dieser Zeit auf den Braten in die Schüssel. Setze das Bechamelle auf eine Gluth, daß es unter dieser Zeit warm werde; von dem weißen Fleisch aber schneide die Adern weg, und verwende das Gute ganz dünn zu Filets. Lege hernach solches in das Bechamelle, gib ein klein wenig Muskatennuß daran, würze es mit Salz und Pfeffer, und, wenn du ein wenig Glace, oder auch etwas Consomme (Kraftbrühe) hast, so setze es auf einen jähren Windofen, rühre es um, daß es geschwind heiß werde, aber nicht koche. Gib es hernach in das aufgeschnitene Loch des Schlegels, decke es mit dem braunen abgeschnitene Fleisch zu, und glacire es, damit es aussehe, als sei der Schlegel ganz. Dieses alles muß aber geschwind geschehen, nach welchem man den Schlegel zur Tafel gibt.

N^o 12. Marinirter Lendenbraten auf eine andere Art. Herrschaftlich.

Häute und wasche einen Lendenbraten von 6 Pfund sauber ab, schäle 8 große Trüffeln, schneide sie auf die Art, wie man den Speck schneidet, und spicke den Lendenbraten damit, würze ihn mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer, und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde beizen. Dann stecke ihn an einen Spieß, bestreiche 2 Bogen Papier mit 4 Loth Butter, umbinde den Len-