

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 12. Marinirter Lendenbraten auf eine andere Art, herrschaftlich

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

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 Auswechselfn.

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 abgeschnittenen 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 Trüffel, 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-

denbraten mit solchen, stecke den Spieß mit den Braten an den Bräter, und laß ihn $2\frac{1}{2}$ Stunde langsam braten. Begieß das Papier öfters mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz, damit der Braten desto saftiger werde. Ist der Braten schön ausgebraten, so nimm das Papier herab, und begieß ihn noch einigemal, damit er eine schöne gelbe Farbe bekomme. Ziehe ihn sonach vom Spieß, und lege ihn in eine Schüssel.

Den Marinat mache, wie folgt: Gieß in ein Kastrol eine Bouteille Burgunderwein, $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü, $\frac{1}{4}$ Maß guten Bertrameßig, schneide eine Zitrone Scheibchenweise, lege sie hinein, wie auch 8 gestoßene Nägelein, etwas Salz, und laß den Marinat auf dem Feuer heiß werden. Lege hernach den Lendenbraten in den Marinat, und laß ihn schnell auf dem Feuer ganz kurz einkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so begieß ihn noch etwas mit dem übrigen Saft, lege ihn auf eine Schüssel, gieß den übrigen Saft oben darauf, und gib die Olivensauce, die schon als Zugehör beim Rindfleisch beschrieben worden ist, besonders zum Lendenbraten.

N^o 13. Rostbraten.

Schneide 8 Pfund Rindfleisch von einem Rippenstück Karbonnadedörmig, klopfe jeden Theil mit dem Messer, wasche sie sauber aus, und bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz. Lege sie dann auf einen Rost, und laß sie auf einem Kohlenfeuer auf beiden Seiten gelb werden. Wenn sie wieder vom Rost abgenommen worden ist, so umbinde sie mit einem Bindfaden, wie sonst gewöhnlich das Rindfleisch gebunden ist. Lege sie darauf in einen Tiegel oder Kastrol, gib $\frac{1}{2}$ Pfund fein geschnittenes Nierenfett dazu, 2 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersiliawurzel, welche Wurzeln aber zuvor gepußt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten werden; 8 ganze Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner und das nöthige Salz; gieß $\frac{1}{2}$ Maß guten Essig und soviel Wein daran; ebenso 1 Maß fette Bouillon, und laß die Stücke Rostbraten langsam weich dünsten. Wenn sie ganz weich sind, so lege sie auf eine Schüssel, schneide den Bindfaden von jedem Stück, nimm das Fett von dem Saft, treib den übrigen Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Geschirr, und lege sonach die Rostbratenstücke in den reinen Saft. Ist es nun Zeit zum Anrichten, so setze sie auf eine Gluth, damit