

# **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 16. Gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Reis und  
Parmesankäse, herrschaftlich

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

von 8 Pfund, wie schon vielfältig erwähnt worden ist, mit Bindfaden; lege es in einen Hafen oder Kessel, und verfare auf gleiche Art, wie vorher gelehrt wurde; aber es ist zu bemerken, daß es nur zur Hälfte ausfieden darf; nimm es sohin heraus, und lege es in ein Kastrol.

Puze 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate = 2 Sellerie = und 4 Po-reewurzeln, 2 Häupter Wirsing u. 2 Stauden Endivie; schneide diese Wurzeln alle gliedlang, reiße sie mit einem Zitronenreißer aus, wasche sie, und lege sie in das Kastrol zum Rindfleisch. Der Wirsing und Endivie wird blanchirt, mit kaltem Wasser abgeschwemmt, in kleine Stücke geschnitten, und mit Bindfaden zusammen gebunden, dann gleichfalls zu den andern Wurzelwerk gelegt. Gieß hernach 1 Maß Bouillon und 1 Maß guter Schü daran, und laß das Rindfleisch mit den darin befindlichen Wurzeln und Kräutern weich dünsten. Man muß öfters nachsehen, daß man diejenigen Wurzeln, welche schon weich sind, herausnehme, damit sie nicht verkochen, und so wird mit den übrigen auch verfahren. Lege das Herausgenommene in ein sauberes Geschirrl, und nimm den Bindfaden von Wirsing und Endivie herab.

Ist das Rindfleisch ganz weich, so lege es auf ein Schneidbret oder Schüssel, nimm den Bindfaden herab, mache den Saft durch ein Tuch, und gieß ihn an das Kräuter- und Wurzelwerk; gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis daran,  $\frac{1}{2}$  Hühnerei groß Glace, so viel als einer wälschen Nuß groß Zucker, und laß den Saft etwas einkochen,

Gib in ein Kastrol 3 Loth Glace und 1 Loth Krebsbutter, laß sie vergehen, das Rindfleisch lege auf die Anrichtschüssel, und glacire es oben und neben damit; bedecke das Rindfleisch neben und oben mit dem Wurzelwerk, und glacire auch diese Wurzeln mit der übrigen Glace. Der übrige Saft wird besonders gegeben.

#### N<sup>o</sup> 16. Gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Reis und Parmesankäse. Herrschaftlich.

Wasche ein Rippenstück von 7 Pfund sauber aus, binde es mit Bindfaden, wie schon mehrmal ist gesagt worden, und siede es weich. Mache nachher einen Ueberzug, wie hier beschrieben wird.

Lies und wasche  $\frac{3}{4}$  Pfund Reis sauber, blanchire ihn

einige Walle, gieß ihn in einen Seiher, und schwemme ihn mit kaltem Wasser ab; wenn das Wasser ganz von selbem abgelaufen ist, so lege den Reis in ein reines Kastrol, gebe dazu eine Zwiebel, welche mit 8 Nägelein besteckt wird,  $\frac{1}{2}$  pfündiges Stück Schinken, Salz und ein wenig Muskatennuß; gieß  $\frac{3}{4}$  Maß gute fette Bouillon daran, und laß den Reis ganz kurz einkochen.

Sollte der Reis zu dick sein, so gieß ganz zuletzt  $\frac{1}{8}$  Maß von dem Espagnole daran. Nimm ihn hernach vom Feuer, schlage 4 Eierdotter hinein, und rühre es mit dem Kochlöffel untereinander. Wenn das Rindfleisch weich ist, so lege es heraus auf eine Tortenpfanne, nimm den Bindfaden ab, und lege den Reis oben und neben um das Rindfleisch so, daß es ganz in der Dicke eines Fingers mit dem Reis umgeben ist. Reib alsdann  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen, bestreue den Reis oben damit, laß in einem Kastrol oder Ziegel 3 Loth Krebsbutter vergehen, und gieß solche auf den Parmesankäse.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze das Rindfleisch in einen nicht gar heißen Backofen, und laß den Ueberzug in dem Ofen schön gelb krustiren, dann richte es an, und bringe es zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 17. Lendenbraten auf eine andere Art.

Häute einen Lendenbraten von 6 Pfund ab, schneide ihn in der Länge nicht gar zur Hälfte entzwei, den oberen Theil aber spicke mit  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck, wie sonst gewöhnlich ist. Thue hernach aus 6 Bratwürsten etwas von der Fülle heraus, damit die Würste nur eines kleinen Fingers dick bleiben, mache aus jeder 2 Theile, und brate sie mit 3 Loth Butter auf einer Tortenpfanne so, daß sie nur zur Hälfte gebraten sind; sodann laß sie kalt werden, und spicke den Untertheil des Lendenbratens mit diesen Bratwürsten.

Die Art zu spicken, geschieht also: Man nimmt einen Kochlöffel, schneidet solchen unten etwas spizig, machet mit solchem die gehörige Oeffnung in den Braten, und stecket die Bratwürste hinein.

Wasche hernach den Lendenbraten sauber aus, lege ihn in ein Kastrol, salze ihn, gieb 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner dazu, 2 Lorbeerblätter, eine in Scheibchen geschnittene Zitrone und 2 Zwiebeln, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunderwein da-