

# **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 17. Lendenbraten auf eine andere Art

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

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-



ran, und laß diesen Lendenbraten in dem Marinat über Nacht liegen. Des andern Tags nimm ihn aus dem Marinat, 3 Stunden vor dem Anrichten schneide 1 Pfund Speck in dünne Theilchen, und belege den obern Theil des Bratens damit; stecke ihn an einen Spieß, bestreiche 3 Bogen Papier mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, bestreue das Papier mit Salz, binde es um den Lendenbraten, damit kein Saft hervordringen kann, und laß ihn langsam braten. Gieß nachher den Marinat, in welchem der Braten gelegen, in ein Kastrol, laß ihn heiß werden, gib  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter dazu, und begieß den Lendenbraten öfters damit. Wird es Zeit zum Anrichten, so nimm das Papier ab, und begieß ihn nochmal, schneide den Speck gleichfalls herunter, ziehe den Lendenbraten von Spieß ab, lege ihn auf eine Schüssel, gib in ein Kastrol 2 Loth Glace,  $\frac{1}{2}$  Loth Krebsbutter, laß beides vergehen, und glacir den Lendenbraten damit. Mache die beschriebene Olivensauce dazu, und gib ihn nebst solcher zur Tafel.

N<sup>o</sup> 18. Boeuf à la Mode. Bürgerlich.

Nimm 8 Pfund Rindfleisch, welches nicht fett ist, z. B. eine Schale, schneide  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck, lang und dick wie ein kleiner Finger, schneide 12 Charlotten oder grüne Zwiebeln zusammen Basilie, Salz, Pfeffer, 6 gestoßene Nägelein, mische dieses alles zusammen zu dem Speck, hernach durchspicke das Fleisch damit, richte es in ein Kastrol oder Ziegel; gib dazu  $\frac{1}{4}$  Pfund Speck,  $\frac{1}{4}$  Pfund Nierenfett, Salz, 3 Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, setze es auf die Gluth, und laß das Fleisch ein wenig auf beiden Seiten gelb werden; gib hernach  $\frac{1}{2}$  Maß Essig nebst  $\frac{1}{2}$  Maß Wein daran, decke es gut zu, daß kein Dunst heraus kann; stelle es auf eine Gluth, und laß es langsam kochen. Wenn es weich ist, so setze es vom Feuer hinweg, laß es kalt werden, gib das Fleisch in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Sauce, und seihe den Rest durch ein Haarsieb über das Fleisch. Dieses kann man kalt oder warm essen. Will man es aber warm essen, so nimmt man einen Kochlöffel voll Mehl, läßt es in 3 Loth Schmalz braun rösten, und mit der Brühe verkochen. Fängt nun das Fleisch an weich zu werden, so legt man es auf die Schüssel, seihet die Brühe durch ein Haarsieb darüber, und gibt eine fein geschuittene Zitronenschale nebst dem Saft derselben dazu.