

# **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 18. Boeuf à la Mode, bürgerlich

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

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.

Wohlgemerkt, sollte die Brühe etwa zu sauer sein, kann man etwas Fleischsuppe dazu gießen.

### N<sup>o</sup> 19. Rostbraten auf Wiener Art.

Zu dieser Speise nimmt man für 12 Personen 4 Rippenstücke von 8 Pfund, welche wie Kalbskarbonnade müssen gehäutet werden. Nachdem sie recht geklopft sind, so lege sie in eine Schüssel mit Pfeffer und Salz, dazu ein Paar Lobeerblätter; schneidet 15 Charlotten mit Petersilie fein in einen Ziegel oder Kastrol, lege  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Schmalz dazu, und laß es auf der Gluth ein wenig anziehen, dann gieß es über die Karbonnade, wende sie darin um, und laß sie eine Zeit lang stehen. Kommt die Zeit zum Anrichten herbei, so lege sie auf den Rost, laß sie auf beiden Seiten schön grilliren (braten), aber nicht zu trocken, mache die Schüssel warm, auf welcher du sie anrichten willst, bestreiche dieselbe mit ein wenig Knoblauch, und lege sie nachher darauf. Dann laß 6 Loth Butter oder Schmalz gelb werden, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Essig daran, und gib eine feingeschnittene Zitronenschale und eine obere Kaffeschale voll Kapern dazu. Laß es auffieden, und gieß es über die Karbonnade.

Für diejenigen, welche keine Liebhaber von der Sauce sind, kann sie auch ohne diese angerichtet, und nur mit Zitronensaft gegeben werden. Indessen kann diese Karbonnade auch mit einer andern Sauce gemacht werden, z. B. wenn sie grillirt ist, so lege sie in einen Ziegel, mache 2 Kochlöffel voll Mehl braun, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, wie auch  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe daran, und laß sie kochen. Zuletzt gib eine geschnittene Zitronenschale und den Saft davon dazu, und richte sie an.

## VI. Saucen, welche als Beilagen oder Zugehörungen zum Rindfleisch gegeben werden.

### N<sup>o</sup> 1. Sardellenbutter.

Wasche 16 Sardellen sauber aus, nimm die Gräthen davon, und stoße die Sardellen in einem Mörser recht fein.