

# **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 7. Kleine Kapernsauce, welche man zu einem Rostbraten oder auch zu  
einen Lendenbraten geben kann

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

N<sup>o</sup> 7. Kleine Kapernsauce, welche man zu einem  
Kostbraten oder auch zu einem Lendenbraten  
geben kann..

Röste eine obere Kaffeschale voll kleine Kapern in einem  
Kastrol mit 4 Loth Butter eine Minute, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der  
Coulis und  $\frac{1}{8}$  Maß weißen Wein daran, salze es, gib  $\frac{1}{2}$   
Hühnerlei groß Glace dazu, nebst der Schale von einer Zitrone,  
und laß die Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen. Vor dem  
Anrichten nimm die Schale von der Zitrone wieder heraus,  
nimm das Fett und den Faum ab, drücke den Saft von einer  
Zitrone daran, und gib sie nebst dem Braten zur Tafel. Man  
kann auch von den großen Kapern auf gleiche Art die Sauce  
machen.

N<sup>o</sup> 8. Champignonsauce. Herrschaftlich.

Puße und wasche 2 Hände voll Champignons sauber, und  
drücke sie mit der Hand aus, damit kein Wasser mehr darin  
bleibt. Gib sonach in ein Kastrol 4 Loth Butter oder Schmalz,  
laß es heiß werden, lege die Champignons hinein, salze sie,  
und laß sie ganz weich dünsten. Sie werden aber viel Saft  
geben, deßwegen muß der Saft ganz kurz einkochen; stäube  
einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, und vermenge es  
unter die Champignons. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guter Schü oder Bouil-  
lon daran, wie auch  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, eine obere Kaffeschale  
voll Bertrameffig, und laß diese Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß ein-  
kochen. Nimm das Fett und den Faum ab, verkoste sie, und  
wenn sie noch nicht stark genug sein sollte so gib noch  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei  
groß Glace dazu, und gib sie zur Tafel.

N<sup>o</sup> 9. Morchelsauce zu einem gepeizten Rindfleisch.

Puße und wasche eine starke Handvoll Morcheln sauber,  
schneide jede in der Mitte von einander; gib sonach in ein  
Kastrol oder Tiegel 4 Loth Butter oder so viel Provenceröl,  
laß es heiß werden, gib die Morcheln dazu, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein  
daran, und laß sie ganz kurz eindünsten, bis sie weich sind.  
Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis dazu, eine obere Kaffeschale  
voll Bertrameffig,  $\frac{1}{2}$  Hühnerlei groß Glace, das nöthige Salz,  
und laß diese Sauce verkochen. Nimm das Fett und den Faum