

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 17. Englischer Senf zu machen, zum Rindfleisch oder andern Speisen
zu geben

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

Wenn sie ganz weich sind, so gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab. Dann drücke sie mit der Hand aus, damit alles Wasser davon komme. Püße und schneide dann eine Zwiebel mit dem Schneidmesser ganz fein zusammen, gib die Faseln nebst den Zwiebeln auf einen Teller, streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und das nöthige Salz darauf, gieß 2 Unrichtlöffel voll Provenceröl daran, nebst $\frac{1}{8}$ Maß guten Essig. Mache es durcheinander, und gib es als Beilage zum Rindfleisch auf die Tafel.

N^o 17. Englischen Senf zu machen, der zum Rindfleisch oder andern Speisen gegeben wird.

Siebe 1 Pfund englisches Senfmehl durch ein Haarsieb, damit es rein werde, lege es in eine Schüssel, stoße $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, siebe ihn ebenfalls durch ein Haarsieb, und mische ihn zu dem Senfmehl. Nimm $\frac{5}{4}$ Maß starken Weinessig, gieß ihn in einen Hafen oder Kastrol, gib die Schale von einer Zitrone hinein, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner, und laß den Essig auf dem Feuer einige Walle aufkochen; decke ihn aber zu, damit er seinen Geist oder die Kräfte nicht verliere. Setze ihn sonach von dem Feuer, und laß ihn durch ein sauberes Tuch laufen. Ist er ganz kalt, so rühre das Senfmehl mit dem Zucker an, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde beständig mit dem Kochlöffel durcheinander, verkoste ihn dann, ob nicht etwas Zucker nöthig sei; fülle ihn ferner in einen steinernen Topf, und binde ihn mit Papier zu. Auf diese Art kann man ihn ein ganzes Jahr aufbehalten, und immer davon zum Rindfleisch geben. |

N^o 18. Süßen Senf anzumachen.

Nimm 1 Pfund ordinaires (gemeines Senfmehl, treib es durch ein Haarsieb, damit der Unrath oder die Steine zurück bleiben, und lege es in eine Schüssel. Gieß $1\frac{1}{2}$ Maß eingekochten und heißgemachten süßen Most an das Senfmehl, rühre es untereinander, mache eine kleine Schaufel oder ein anderes Stück Eisen glühend, rühre den Senf nochmal mit diesem glühenden Eisen durcheinander, damit der raube Geschmack von dem Mehl genommen werde. Wenn der Senf ganz kalt ist, so gieß ihn in einen steinernen Topf, und binde ihn oben mit einem Papier zu, worauf du ihn ebenfalls das ganze Jahr hindurch zum Rindfleisch gebrauchen kannst.