

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 21. Sauere Rahmsauce zu einem gedämpften Rindfleisch

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

3 Loth Butter nebst den zusammengeschnittenen Kufummern und $\frac{1}{8}$ Maß Wein, und laß sie auf den Feuer gelinde werden; gieß $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis darauf, Glace eines halben Hühnereies groß, auch Salz, und laß die Sauce etwas einkochen; dann nimm das Fett nebst dem Faum herab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zum Rindfleisch auf die Tafel.

N^o 21. Sauere Rahmsauce zu einem gedämpften Rindfleisch.

Gib 4 Loth Butter in ein Kastrol, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, $\frac{1}{8}$ Maß saueren Rahm und eben so viel Vertrameßig, lege die Schale von einer Zitrone und $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glace dazu, salze es, und laß die Sauce bis auf $\frac{1}{4}$ Maß einkochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so schlage sie durch ein Haartuch, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 22. Olivensauce zu einem marinirten Lendenbraten zu geben.

Schäle 2 obere Kaffeschalen voll Oliven ab, damit die Steine hinwegkommen. Gib in ein Kastrol oder Ziegel 3 Loth Butter, oder noch besser, so viel Provenceröl, laß es heiß werden, und lege die Oliven in dasselbe. Gieß $\frac{1}{8}$ Maß rothen Wein daran, und laß die Oliven weich dünsten. Gieß auch $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis daran, $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glace, und laß die Sauce wohl verkochen, vergiß aber nicht, ein wenig Salz daran zu streuen; säume sie ab, nimm das Fett davon, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie zum Rindfleisch an.

N^o 23. Grüne Butter von Schnittlauch.

Wies und wasche eine Handvoll Schnittlauch sauber, schneide ihn so fein, als möglich ist, lege ihn in einen Mörser, gib einen halben Anrichtlöffel voll von den Spinatschotten dazu, lege $\frac{3}{4}$ Pfund Butter hinein, und stoße alles durcheinander. Nimm dann die grüne Butter heraus, treib sie durch ein Haarsieb, und verfare, wie bei der Sardellenbutter geschehen ist.