

# **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 5. Roth's Kraut, wie es in Franken wächst, bürgerlich

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

#### N<sup>o</sup> 4. Weißes Kraut, bürgerlich.

Dieses wird auf gleiche Art wie der Wirsing zugerichtet, mit dem Unterschied daß man für 12 Personen nur 6 Häupter nimmt. Indessen kann es auch von der Hand kleingeschnitten oder nach Kochmanier geschärft werden. Man schneidet eine Zwiebel ganz klein in ein Geschirr, gibt 6 Loth Butter oder Suppenfett darein und läßt die Zwiebel dünsten; sofort legt man das Kraut dazu, salzt es, gibt auch ein klein wenig gestoßenen weißen Pfeffer hinein, gießt  $\frac{1}{8}$  Maß Essig u. ebensoviel Wein darein und läßt es dünsten bis es anfängt gelblich zu werden. Stäube einen Kochlöffelvoll Mehl daran, gieße  $\frac{1}{4}$  Maß fette Fleischbrühe dazu und lasse es kochen.

Man kann auch Fleisch dazugeben, oder Schweins- und Schafskarbonade beilegen.

#### N<sup>o</sup> 5. Rothes Kraut, wie es in Franken wächst, auf bürgerliche Art.

Schneide 6 Häupter von der Hand wie sichs gehört; mache 6 Loth Schmalz oder Fett auf dem Feuer heiß, lege 2 Zwiebel hinein und dann das Kraut, würze es mit Salz u. Pfeffer, gieße  $\frac{1}{8}$  Maß Essig ebensoviel Wein daran, stelle es auf die Gluth und lasse es langsam dünsten.

Man kann auch ohngefähr 30 Kastanien dazunehmen, welche aber vorher im Wasser gekocht und abgeschält wurden.

Wenn es kurz wird oder zu sehr eingekochet ist so gießt man  $\frac{1}{4}$  Maß Fleischbrühe nach. Zuletzt wenn es bald fertig ist, stäube einen Kochlöffelvoll Mehl daran und laß es ausdünsten.

Wohl gemerkt: das rothe eingemachte Kraut wird ebenfalls so gemacht.

Auf diese Art kann auch der Wirsing und das weiße Kraut gekocht werden, nur daß kein Essig zu dem Wirsing kommt, aber nach Belieben kann ein wenig zu dem weißen Kraut genommen werden.

#### N<sup>o</sup> 6. Grüne Erbsen zu kochen.

Man nimmt 2  $\mathcal{L}$ . grüne Erbsen liest und wäscht sie sauber, läßt sie einen Sud aufkochen und schwemmt sie hernach mit frischen Wasser ab, schneidet eine Zwiebel, etwas Petersilie, ein wenig Basilie und Thymian mit dem Schneidmesser recht fein,