

# **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 6. Grüne Erbsen zu kochen

[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,



und läßt es im Tiegel in welchem zuvor 4 Loth Butter oder Fett heiß gemacht wurde, ein wenig dünsten. Dann gibt man die Erbsen mit 2 Loth Zucker u. etwas Salz hinein, und läßt sie auch damit dünsten, stäubet zugleich einen Kochlöffelvoll feines Mehl darauf, gießt  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe hinein und läßt sie kochen. Man kann auch ein halbgeräuchertes Fleisch dazugeben und mitkochen lassen, dasselbe muß aber vorher schon etwas gesotten sein.

### N<sup>o</sup> 7. Grüne Bohnen (Fasien) zuzubereiten.

Für 12 Personen braucht man wenn die Bohnen gepuht sind einen 2mäßigen Hasen voll, schneide solche entzwei oder lasse sie ganz und siede sie im Wasser wie schon gemeldet wurde, schneide eine Zwiebel u. Petersilie darein, und lasse es dünsten, hernach setze die Bohnen mit etwas Salz dazu, und laß es ein wenig mitdünsten. Stäube dann einen Kochlöffelvoll Mehl darauf, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie kochen. Auch kann man ein wenig Bohnen- oder Hünchenkraut dazugeben es macht einen guten Geschmack. In diesen Bohnen kann nun auch ein geselchtes (geräuchertes) Schaf- oder Lammsfleisch welches vorher in Stücke geschnitten und schon etwas abgesotten ist gelegt werden. Man läßt es noch ein wenig kochen und richtet sie an.

### N<sup>o</sup> 8. Hechtkraut für 12 Personen, herrschaftlich.

Man nimmt einen 2 Maßhasen voll Sauerkraut, wenn das Kraut sehr sauer ist so wäscht man es zuvor im frischen Wasser aus, welches aber nicht geschieht wenn man frisch eingemachtes hat. Setze also das Kraut in einen Hasen oder Kessel von drei Maß mit siedigen Wasser zum Feuer und laß es 1 Stunde kochen, dann schütte das Kraut in einen Seiber damit das Wasser ablaufe. Ferner nehme 6 große Zwiebel schneide sie fein, mache in einen Tiegel  $\frac{1}{4}$   $\mathcal{L}$ . Schmalz heiß, lege sie hinein und laß sie ein wenig gelb werden, schütte dann auch das Kraut hinein, fülle es mit 1 Maß Erbsenbrühe auf und lasse es weich dünsten. Ist das Kraut aber nicht sauer so kann man  $\frac{1}{2}$  Maß Wein dazugeben. Sofort lege in ein Kastrol oder Tiegel einen starken Kochlöffelvoll Mehl rühre dasselbe mit  $\frac{1}{2}$  Maß saueren Rahm ab, setze es auf das Feuer und rühre es mit einem Kochlöffel wohl untereinander damit sich das Mehl gut anhängt. Hat sich das Mehl verkocht so treib es durch ein Haarsieb; alsdann gib den