

# **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 29. Bayerische Rüben auf Huttenische Manier

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

gel oder Kastrol, streue etwas Salz und ein wenig Muskatennuß hinein, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß gute fette Bouillon darauf, und laß den Heidel langsam kochen, so, daß er dick wird, als ein Kindsbrei. Ist der Heidel aber nicht fett genug, so kann man noch etwas Suppenfett daran geben.

Für 12 Personen kann man 14 Leberwürste nehmen, welche im heißen Wasser gesotten, und alsdann mit 6 Loth Schmalz in einer Backpfanne schön gebraten werden müssen. Ist es Zeit zum Anrichten, so kann man auch das Bratenfett von den Würsten oben auf den Heidel herumgießen; er bekommt dadurch einen besseren Geschmack. Die Würste kann man abgesondert auf einem Teller geben, oder auch auf dem Heidel herumlegen, wie man will.

### N<sup>o</sup> 29. Baierische Rüben auf hutenische Manier.

Von den Regensburger-Rüben, welche auch in Nürnberg zu haben sind (die einheimischen kochen sich nicht so gut) puße 6 starke Hände voll sauber, und wasche sie im frischen Wasser aus; dann schneide sie länglich in der Mitte voneinander. Nimm 2 Loth Zucker und 4 Loth Schmalz in einen Tiegel oder Kastrol, laß den Zucker etwas braun werden, lege die Rüben hinein, und rühre sie ein paarmal herum; dann schütte die Rüben sammt dem Saft in einen Hafen, und gieß  $\frac{3}{4}$  Maß fette Bouillon daran; gib auch 6 Nägelein hinein, laß sie ganz weich kochen, nimm das Fett ab, lege in einen Tiegel 3 Loth Butter und 1 Loth Zucker, laß den Zucker gelb werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl hinein, röste aber das Mehl so braun, als wolltest du eine schwarze Karpfensauce machen, gib die Rüben sammt dem Saft hinein, und laß sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde kochen.

### N<sup>o</sup> 30. Farcirtes weißes Kraut.

Schneide aus 4 Häuptern Kraut die oberen Dorschen, wasche es im frischen Wasser aus, und laß es einige Walle aufkochen; dann nimm es heraus, schwemme es mit kaltem Wasser ab, breite ein Tuch auf den Tisch, nimm Blätter von den Häuptern herab, und setze 2 oder 3 derselben aufeinander; dann mache eine Farce von 1 Pfund Kalbfleisch,  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett, schneide dieses alles würfelartig, und lege es in einen Tiegel mit etwas Salz, 2 Zwiebeln und ein wenig Muskatennuß. Laß alles weich werden, schneide es mit dem Schneid-