

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 30. Farcirtes weißes Kraut

[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 Kindsbrey. 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^o 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^o 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-

messer fein zusammen, weiche ein Kreuzerbrod im Wasser drücke dasselbe aus, und schneide es ebenfalls; schlage 4 Eier dazu, und stoße die ganze Masse in einem Mörser fein. Nimm hernach die Farge heraus, theile sie auf die Krautblätter aus, so daß auf eines so viel kömmt, als auf das andere, und rolle es zusammen; dann binde ein jedes mit Bindfaden zusammen, damit es im Kochen nicht auffahre.

Für 12 Personen braucht man 24 Stückchen. Lege sofort in eine Bratpfanne 6 Loth Schmalz und 3 Loth Zucker; wenn er braun ist, lege das fargirte Kraut hinein, und wende es öfters um, damit es schön gelb werde. Dann lege die Stückchen in ein Kastrol oder Tiegel, gieß 1 Maß gute fette Bouillon dazu, und laß es weich dünsten. Hernach nimm es heraus, löse den Bindfaden ab, und lege die Stückchen in ein sauberes Geschirr. An den Saft vom Kraut gieß $\frac{1}{4}$ Maß sauern Rahm, laß 4 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel zergehen, streue einen starken Kochlöffel voll Mehl darauf, und röste es ein wenig gelb. Dann gieß den Saft mit dem sauern Rahm in das geröstete Mehl, und laß es wohl verkochen; gib ein wenig Salz dazu, und treib die Sauce durch ein Haarsieb an das fargirte Kraut, laß es aber nicht mehr kochen. Ist es Zeit anzurichten, so muß man die übrige Sauce absondert geben. In das weiße Kraut kann man auch Kastanien legen, und statt der Farge kann man auch abgezogene Bratwürste hineingeben.

Ferner kann man eine ganz einfache Brodfarge dazumachen, wie man sie zu einer Kalbsbrust bereitet.

N^o 31. Gebackenes Kraut, oder sogenannter Krausbraten auf Fast- und Fleischtage zu kochen.

Weiche für 4 fr. weißes Brod im Wasser ein, schneide von 3 Krauthäuptern alle Blätter bis auf das Herz herunter, nimm die Rippen u. Dorschen von den Blättern und hacke oder schneide das Kraut recht fein. Mache 12 Loth Butter oder Schmalz in einem Kastrol oder Tiegel heiß, schneide 3 große Zwiebel fein und laß sie darin ein wenig dünsten, lege auch das geschnittene Kraut hinein und lasse es weich dünsten, dann salze es und reibe etwas Muskatennuß hinein. Wenn das Kraut weich ist so mische das im Wasser eingeweichte, aber wieder ausgedrückte Brod dazu, rühre es gut untereinander und laß es noch ein bischen däm-