

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 32. Süßes weißes Kraut

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

pfen. Nimm es vom Feuer, schlage 8 Eier darein und rühre alles durcheinander. Dann lasse 12 — 14 Loth Schmalz in einem Ziegel heiß werden und schütte das Angerührte hinein; (doch ist zu bemerken daß das Geschirr nicht zu groß sein darf, damit die Masse 2 starke Finger hoch bleibe), decke es mit einem Deckel zu, lege Kohlen darauf u. laß es oben und unten gelb backen.

Man kann auch diese Masse in einer mit Butter dick bestrichenen Auflaufform oder kleinen Bratpfanne im Ofen backen.

Wenn dieses Kraut auf einen Fleischtag gegeben wird, so kann man $\frac{1}{2}$ U. in klein gewürfelter Form geschnittenen Speck so auch, um es noch besser zu machen $\frac{1}{2}$ U. gesottenen Schinken in kleingewürfelten Stückchen darunter geben.

Zu diesem gebackenen Kraut gibt man durchgetriebene Erbsen, und dient statt eines Gemüses.

N^o 32. Süßes weißes Kraut.

Mit diesen wird wie mit dem Wirsing verfahren, doch streuen manche auch ein wenig Kümmel daran.

N^o 33. Gedämpfted süßes weißes Kraut.

Zerschneide 8 Häupter weißes Kraut, welches vorher sauber gepußt wurde in 4 Theile, schneide die groben Dorschen heraus, wasche es im kalten Wasser und lasse das Wasser wieder ablaufen. Hernach lege das Kraut in einen Hafen oder anderes Geschirr, übergieße es mit siedenden Wasser u. laß es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann wird das Wasser abgegossen und jedes Viertel von dem Kraut noch 2—3 mal geschnitten. Dies lege in einen Ziegel salze es, und lege 2 Zwiebel jede mit 6 Nelken gespickt zu dem Kraut. Mache $\frac{1}{2}$ U. Schmalz recht heiß und begieße es damit, schütte $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon darein und laß es auf Kohlen langsam weich dämpfen. Wenn es etwas eingekocht ist stäube einen Kochlöffel feines Mehl hinzu, schwinde es etlichemal herum damit das Mehl nicht knötig werde, auch schütte noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Fleischbrühe oder braune Suppe daran. Vor dem Anrichten salze es vollends u. reibe etwas Muskatennuß darauf.

Um es noch besser zu machen schneide $\frac{1}{2}$ U. Speck wie auch 1 U. rohen Schinken in dünne Stückchen, belege den Boden damit, die mit Nelken gespickten Zwiebel darauf, und verfare damit wie gesagt wurde. Statt des Mehls nimm 2 Schöpflöffelvoll Bechamelle dazu, es darf aber nicht herumgeschwenkt werden.