

# **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 34. Sauerkraut mit Hechte und Austern, herrschaftlich

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

Bei dem Anrichten muß der Speck, Schinken und Zwiebel zurückbleiben, so wird dieses Kraut auf herrschaftliche Art gekocht.

N<sup>o</sup> 34. Sauerkraut mit Hechte und Austern,  
herrschaftlich.

Das Sauerkraut wird wie schon gesagt wurde in der nämlichen Menge abgefotten und auf diese Art wie beim Hechtkraut erinnert wurde, fertig gekocht. Dann werden 3  $\mathcal{L}$ . Hechte im Schmalz gebacken, wenn sie kalt sind die Hälfte ausgegräthet u. in Stücke zerrissen, die andere Hälfte wird für 12 Personen etwa in 14 Stückchen zerschnitten. Die ganzen Stückchen vom Hecht werden einbornirt, und vor dem Anrichten in  $1\frac{1}{2}$  Pfund Schmalz gebacken. Dann wird in einer Schüssel mit einem vom gebrühten Teig aufgesetzten Reif eine Lage etwa eines Fingers hoch Sauerkraut gethan, und oben darauf mit dem zerzupften Hecht und mit 12 Austern belegt, dann wieder Kraut darauf, so wird 3mal damit fortgefahen. Die letzte Lage bestreue mit geriebenen Semmelmehl und begieße es mit 3 Loth zergangener Butter, stelle es hernach in einen heißen Backofen oder in eine Röhre, bis es oben eine schöne gelbe Farbe bekömmt.

Statt der Austern können auch Krebschwänze genommen und mit Krebsbutter statt der andern Butter begossen werden. Bei dem Anrichten belege das Kraut mit den ausgebackenen Hechten, und gib es heiß zur Tafel.

Anmerkung. Wenn in einer Schüssel von Zinn oder Porzellan Steingut ic. etwas im Ofen oder auf Kohlen gebacken wird, muß man auf das Blech worauf die Schüssel gestellt wird 2 Finger hoch Salz legen, und die Schüssel darauf stellen.

N<sup>o</sup> 35. Sauerkraut mit Heringen auf einen Fasttag, bürgerlich.

Nimm soviel Sauerkraut wie schon gesagt wurde, und siede es eben so ab, dann schneide 4 Zwiebel fein, laß sie in  $\frac{1}{4}$  Pfd. Schmalz ein wenig gelb werden, streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in das Schmalz und röste es ein wenig mit den Zwiebeln, lege das Kraut welches zuvor abgeschüttet ist auf dieselben, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe wie auch  $\frac{1}{2}$  Maß Wein dazu, und laß es langsam dünsten bis es ganz kurz ist, d. i. der Saft ganz eingekocht ist.