

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 36. Gefüllte Kohlrabistücke, bürgerlich

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

Zu diesem Kraut gib 6 Heringe welche Tags zuvor ausgewässert wurden, ziehe die Haut von selbigen, nimm die Milch oder Rogen heraus und schneide sie länglich von einander. Laß alsdann 6 Loth Butter oder Schmalz in einer Tortenpfanne oder Ziegel heiß werden, lege die Heringe hinein und laß sie langsam fertig werden, welches in 3 Minuten geschehen kann. Das Fett von den Heringen gib an das Sauerkraut damit es noch besser werde.

Willst du anrichten so lege die Heringe auf dem Kraut herum, und gib sie zum Tisch.

Es können auch gebackene Hechte dazugegeben werden, man schuppt 3 \mathcal{L} . Hechte und wäscht sie sauber ab, nimm das Eingeweide aus und macht 14 oder 16 Portionen, salzt sie, läßt solche $\frac{1}{2}$ Stunde im Salz liegen und trocknet sie mit einem Tuch ab.

Dann zerrühre 3 Eier, tunke die Hechte hinein, wende sie im Semmelmehl öfters um damit viel Brod daran hängen bleibe, und backe sie in $1\frac{1}{2}$ Pfd. Schmalz schön gelb.

Ebenso kann man auch mit Karpfen und anderen Fischen verfahren, und sie zu diesem Kraut geben, sowie auch Bücklinge (Bückinge oder geräucherte Heringe).

N^o 36. Gefüllte Kohlrabistücke, bürgerlich.

Schäle 24 mittelere Kohlrabistücke sauber ab, dann siede sie im Salzwasser halb weich, wasche sie im kalten Wasser wieder aus, schneide sie in der Mitte entzwei, und höhle beide Theile aus, doch so, daß du sie nicht ganz durchschneidest. Dann fülle sie mit einer Fülle die du für angemessen findest (wie bei den Einlagen in die Suppe zu ersehen, oder wie noch mehrere in diesem Kochbuche zu finden sind). Lege sie wieder aufeinander, binde sie zusammen und koche sie in 1 Maß Fleischbrühe. Wenn sie bald weich sind röste einen Kochlöffelvoll Mehl in 4 Loth Butter schön gelb, salze es, reibe etwas Muskatennuß dazu, und gib es zu den Kohlrabistücken.

Man legt sie auch wenn sie in einer Fleischbrühe weich gesotten sind auf eine Schüssel heraus, schneidet sie in Viertel u. macht eine Butterbrühe darüber, wie bei der Sellerie geschehen ist.

N^o 37. Gefüllte Zwiebeln, bürgerlich.

Schäle 18 Zwiebeln von der größten Gattung, und koche sie in gesalzenen Wasser weich. Dana nimm sie aus dem Wasser, laß dieses ablaufen, schneide sie oben ein wenig gleich, und nimm