

# **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 37. Gefüllte Zwiebel, 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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

das Innere bis auf 3 — 4 Schalen heraus. Fülle sie nachher mit Fleisch- oder weißer Brodfülle wie schon beym Kraut erwähnt wurde. Oder mache folgende Fülle: drücke das Wasser aus dem Innern, welches du von den ebengenannten gesottenen Zwiebeln genommen hast, hacke oder schneide diese zusammen, rühre zu 18 Zwiebeln ohngefähr 6 Loth Butter mit 4 Eiern ab, und gib die gehackten Zwiebeln wie auch 1 fr. Brod, welches zuvor in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt wird nebst den nöthigen Salz dazu. Mache dieses alles recht untereinander, und fülle die ausgehöhlten Zwiebeln damit. Bestreiche sohin ein Blech oder flaches anderes Geschirr mit 4 Loth Butter, lege die Zwiebeln darein, bedecke sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier, und stelle sie in einen Backofen. Sie dürfen wohl etwas gelb werden.

Dann mache folgende Brühe daran: röste einen Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter ganz gelb, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Fleischbrühe daran, gib auch ein wenig Schinken, wenn du solchen vorrätzig hast, dazu, und laß ihn mitkochen. Streue dann ein wenig Muskatblüte und Salz darein, und sollte die Sauce noch zu weiß sein, so kann noch ein wenig Zucker hierzu verwendet werden. Nimm nun die Zwiebeln von dem Geschirr, auf welchem sie gebacken worden sind, lege sie auf eine andere Schüssel, daß das Fett davon komme, und richte die Sauce durch ein Haarsieb darüber an. Man kann auch 3 Eierdotter verkläppern, und an die Sauce rühren.

#### N<sup>o</sup> 38. Linsen mit Bratwürsten, herrschaftlich.

Gieß 1 Pfund Linsen, wasche sie sauber, setze sie mit 2 Maß Wasser zum Feuer, und laß sie halb weich werden. Nimm 2 Zwiebeln, ein wenig Petersilie, schneide alles recht fein zusammen, laß 4 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein, röste es weich, und gieß die Linsen in einen Seiher, damit das übrige Wasser ablaufe; dann schütte sie zu den gerösteten Zwiebeln und der Petersilie, gib  $\frac{1}{2}$  Maß fette Bouillon daran nebst Salz, etwas Muskatennuß, ein Zweigchen klein geschnittenen Knoblauch, und laß die Linsen ganz weich dünsten.

Für 12 Personen braucht man 14 Bratwürste. Diese werden sauber ausgewaschen, in Suppenfett oder heißes Schmalz eingetunkt, und auf dem Rost gebraten. Man kann sie auch auf einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter braten. Ist es Zeit