

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1854**

No 41. Portulak mit kleinen Filets oder Fricandau als ein Entrement (zum  
Einschieben)

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

N<sup>o</sup> 41. Portulak mit kleinen Filets oder Fricandeau als ein Entremet (zum Einschieben).

Nimm 4 starke Hände voll Portulak, wasche ihn sauber, laß ihn im Salzwasser einige Stüde aufwallen, und wasche ihn nochmal in frischem Wasser aus. Dann gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, eine ganze Zwiebel und das nöthige Salz nebst ein wenig Muskatennuß. Wenn die Butter heiß ist, gib den Portulak hinein nebst  $\frac{1}{2}$  Pfund rohen Schinken, wenn du einen hast; laß ihn ein wenig dünsten, und gib einen starken Schöpflöffel voll Coulis dazu. Solltest du aber keine Coulis haben, so nimm einen Kochlöffel voll Mehl, stäube es an den Portulak, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß gute fette Bouillon daran, und laß sie kochen, bis die Sauce kurz ist. Setze ihn hernach auf die Seite, bis es Zeit ist anzurichten.

Die Filets von Kalbfleisch mache auf folgende Art: Nimm 6 Pfund Kalbschlegel, nämlich den inneren Theil, welchen man Fricandeau nennet; dieses mache zurecht, als wolltest du ein Fricandeau machen. Schneide das Kalbfleisch in der Breite und in der Mitte von einander, spicke hernach diese 2 Stücke sauber mit  $\frac{3}{4}$  Pfund Speck lege sie in ein frisches Wasser, setze sie auf das Feuer, und laß sie etliche Walle aufkochen, damit sie schön weiß werden. Schneide hernach von diesen 2 Stücken 14 Filets. richte sie in eine Braise, daß heißt: nimm 1  $\frac{1}{2}$  Nierenfett, schneide es würfelartig in ein Kastrol oder Ziegel, gib  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, 3 in Scheibchen geschnittene Zwiebeln, 2 länglich geschnittene Petersilienwurzeln, ein Lorbeerblatt, das nöthige Salz, 12 Nägelein und eine Prise Kardomomen. Gieß  $\frac{1}{2}$  Maß gute Fleischbrühe daran, und laß es untereinander kochen; richte hernach deine Filet schön hinein, und laß sie langsam weich dünsten. Wenn es Zeit ist anzurichten, so nimm die Filets heraus auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon komme. Setze 4 Loth Glace nebst 1 Loth Krebsbutter auf eine kleine Gluth, lege die Filets hinein, und laß sie schön glaciren. Laß den Portulak noch einmal aufkochen, legire ihn mit 6 Eierdotter, drücke den Saft von 2 Zitronen daran richte ihn an in einen Topf oder eine Schüssel, lege die glacirten Filets von Kalbfleisch darauf, und gib ihn so zur Tafel.

Anmerkung. In dieser übergebliebenen Braise kann auf die Nacht oder den anderen Tag ein Fleisch oder Geflügel

zu einem Ragout gedämpft werden; man gießt nur  $\frac{1}{4}$  Maß frische Bouillon daran.

N<sup>o</sup> 42. Portulak auf eine andere Art.

Nichte die nämliche Portion auf die nämliche Art zu, wie schon gemeldet worden ist. Wenn er abgessotten ist, thue statt des Mehls einen Schöpflöffel voll Coulis dazu; diesen darfst du aber nicht mit Eier legiren, auch keinen Zitronensaft daran drücken. Du kannst auch statt der Filets von Kalbfleisch ein grillirtes Fleisch oder gebackene Hühner und Küheuter, auch von den angemerkten kleinen Würstchen dazugeben.

N<sup>o</sup> 43. Gemüse auf niederländer Art.

Nimm 4 Hände voll grüne Zwergfaselen (Bohnen), schneide an beiden Enden die Spitzen ab, und ziehe den Faden herunter. Siede sie in schon kochendem Wasser mit Salz halb weich, und wasche sie hernach im kalten Wasser wieder aus, damit sie schön grün bleiben. Schneide eine kleine Hand voll Petersiliekraut, ein wenig Bertram und etwas Thymianblätter nebst 6 Charlotten fein zusammen, mache 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Siegel heiß, lege die Kräuter hinein, laß sie ein wenig dünsten, streue einen Kochlöffel voll Mehl daran, und wenn das Mehl gelb werden will, so schütte die Bohnen auch hinein, rühre sie um, streue das nöthige Salz nebst ein wenig Muskatennuß, eine Prise weißen Pfeffer, Zucker, so viel eine wälsche Nuß austrägt, daran, fülle es mit  $\frac{1}{2}$  Maß guter Suppe auf, und koche die Bohnen, aber nicht zu weich. Dann nimm so viele schöne junge gelbe Rüben, als du erachtest nöthig zu haben, schneide die auswendige Rinde, statt dieselben zu schaben, schön ab, und schneide sie länglich. Laß in einem Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, lege die Rüben hinein, und laß sie zugedeckt gelinde dämpfen; rühre sie aber nur nicht herum, sondern schwänke dieselben nur öfters. Wenn sie ein wenig gedünstet haben, gib  $\frac{1}{2}$  Maß gute Suppe daran, laß sie d. i. wohl einkochen, und streue ein wenig Muskatennußblüte hinein. Wenn die Bohnen und Rüben fertig sind, stelle sie auf ein wenig Kohlen, damit sie heiß bleiben. Dann schneide von 6 nicht gar zu großen Karfiolstauden von gleicher Größe die Stengel kurz ab, puße sie sauber, koche sie im Salzwasser halb weich, und lege sie hernach in einen Seiber, damit