

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 51. Bayerische Rüben nach hiesiger Art, bürgerlich

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

tem Fett, laß es auf dem Feuer etwas dünsten, gib die gelben Rüben dazu mit Salz und etwas Hülenkraut, und laß sie dünsten. Man kann auch ein halbgesottenes Schafffleisch oder ein gefelchtes (geräuchertes) Fleisch in kleinen Stückchen dazugeben, und damit dünsten lassen. Zuletzt stäube einen Kochlöffel voll Mehles daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie einkochen.

N^o 50. Weiße Rüben gedünstet, bürgerlich.

Schäle die Rüben sauber, und schneide sie kleingewürfelt. Gib in ein Geschirr 2 Loth Zucker mit 6 Loth Butter oder gutem Fett, laß den Zucker braun werden, gib die Rüben roh dazu, wenn sie von einer guten Art sind, wo nicht, so müssen sie ein wenig im Wasser gesotten werden. Salze sie, gib auch nach Belieben Fleisch dazu, laß die Rüben langsam dünsten, bis sie schön gelb werden; stäube nachher einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran, gebe $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie einkochen.

Wohl gemerkt: die weißen Rüben können auch auf die Art, wie die gelben geschnitten werden. Man kann auch Lammfüße, welche zuvor abgessotten werden, in Stückchen geschnitten darunter geben.

N^o 51. Baiersche Rüben nach hiesiger Art, bürgerlich.

Schäle oder schabe 24 — 30 bairische Rüben ab, schneide sie eines guten halben Fingers lang und eines halben Fingers dick, und wasche sie aus. Dann lege in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth Schmalz und 3 Loth Zucker, laß den Zucker etwas gelb werden, lege dann die Rüben hinein, und gib etwas Salz und $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon dazu.

Macht man sie auf einen Fasttag, so nimmt man statt der Bouillon Erbsenbrühe, und noch 2 Loth Schmalz mehr, als zuvor. Sind die Rüben weich und kurz (so daß nicht viel Saft mehr daran ist) gedämpft, so stäube einen Kochlöffel voll Mehl daran, und mache es untereinander. Gib noch $\frac{1}{4}$ Maß Schü oder Bouillon dazu, und laß es noch ein wenig einkochen. Statt des Mehles kann man von der angelegten Coulis daran geben, so werden die Rüben noch besser. Zu dem Gemüse

kann man Schinken als Beilage geben, auch Schweinkarbnade wie auch halbgeräuchertes Hammelfleisch.

N^o 52. Spargel auf bürgerliche Art.

Nimm für 12 Personen 6 Bund Spargel, nachdem sie groß oder klein sind, vom großen hast du mit 3 Bund auch genug. Schabe denselben unten ab, schneide ihn gleich, wasche und binde ihn wieder zusammen. Dann gib den Spargel in das in einer Pfanne siedend gemachte Wasser, salze es, und laß ihn aufwallen, daß er aber ja nicht zu weich werde; gieß dann das Wasser wieder ab, lege den Spargel in eine flache Schüssel, decke denselben zu, und setze die Schüssel auf ein Geschirr mit heißem Wasser, damit der Spargel warm bleibe. Dann wird folgende Brühe daran gemacht: rühre nämlich in einem Pfännchen 4 Eierdotter und 4 Loth Butter mit einem kleinen Kochlöffel voll Mehl an. Gieß zuerst ein wenig frisches Wasser daran, weil sonst die Brühe gerne gerinnt; dann schütte $\frac{1}{4}$ Maß siedige Fleischbrühe nach und nach dazu, drücke den Saft von einer halben Zitrone hinein, reib ein wenig Muskatblüte daran, und laß es unter starkem Rühren auf dem Feuer aufkochen. Dann gieß es über den Spargel, doch so, daß die Brühe nur über das Grüne reiche.

Man kann auch die Karfiolbrühe ohne Eierdotter über diesen Spargel machen.

N^o 53 Gemüse von Spargel auf eine andere Art.

Brich grünen oder kleinen Spargel, so weit er grün ist, ab, schneide ihn in gliedlange Stückchen, und laß ihn, nachdem du ihn sauber gewaschen, in einem Tiegel oder Kastrol mit 4 Loth Butter und ein wenig feingeschnittener Petersilie dämpfen. Ist dieses geschehen so streue einen Kochlöffel voll Mehl darauf, schüttle es etlichemal um, gib Salz und ein wenig Muskatblüte daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß es miteinander kochen. Wenn es bald weich ist, so gießt man ein Paar Löffel voll süßen Rahm daran. Vor dem Anrichten verfläppert man 4 Eierdotter, rühret etwas von der Brühe daran, gießt es sodann wieder an den Spargel, und trägt ihn auf den Tisch.

Man kann junge Hühner und Tauben zu diesem Gemüse geben. Die Tauben werden vorher auf die Art, als wenn man