

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 53. Gemüse von Spargel auf eine andere Art

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

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

sie braten wollte, zugerichtet, sodann in Butter mit einer Zwiebel und etwas Salz gedämpft. Wenn sie bald weich sind, so läßt man sie noch ein wenig mit dem Spargel kochen. Dies muß aber geschehen, ehe man den Rahm an den Spargel gibt.

N^o 54. Artischocken zuzubereiten.

Schneide an 24 Artischocken unten am Boden das Grüne hinweg, wie auch die obersten Spitzen der Blätter. Mache dann in einer Pfanne das Wasser siedend, salze es, und laß die hineingelegten Artischocken darin weich kochen. Gib aber Acht, daß die Artischocken schön ganz bleiben. Gib sonach von 6 Loth Butter in jede Artischocke etwas nebst ein wenig geriebener Muskatennuß, und fülle dieselben mit Nachstehendem: Siede nämlich 2 Priesen in gesalzenem Wasser ab, ziehe die äußere Haut davon, und zerschneide die Priesen zu ganz kleinen Stückchen. Hat man Lebern von jungen Hühnern, so können auch solche nebst abgefottenen und zerschnittenen Morcheln dazu genommen werden. Dieses mischt man untereinander, füllt die Artischocken damit aus, legt, wie oben gesagt worden ist, 6 Loth Butter und etwas Muskatennuß dazu, und läßt die gefüllten Artischocken in 6 Loth Butter oder $\frac{1}{2}$ Maß guter weißen Bouillon aufkochen.

Wenn man eine Krebsbrühe an die Artischocken machen will, so können die Krebschwänze zerschnitten zu der Fülle genommen werden. Man kann auch etliche gelbe Rüben ganz klein gewürfelt schneiden, in gesalzenem Wasser weich sieden, und mit dem Obigen in die Artischocken füllen.

N^o 55. Gefüllter oder fargirter Salat.

Schneide von 5 großen Stauden, die schöne Häupter haben, die Wurzeln und die äußeren unreinen Blätter davon ab, und laß den Salat, der vorher gewaschen wird, in siedendem Wasser nur einen Wall kochen. Lege ihn hernach in ein kaltes Wasser, und drücke ihn mit beiden Händen aus. Man muß aber darauf sehen, daß man die Blätter nicht zerreiße. Dann legt man die Salatstauden auf ein Nudelbret, breitet alle Blätter auseinander, schneidet das innere Gelbe heraus, drückt dasselbe noch einmal aus, und hacket oder schneidet es mit dem Schneidmesser nebst 2 Zwiebeln ganz fein. Laß hernach 5 Loth Butter zergehen, dämpfe das Geschnittene darin,