

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 54. Artischocken zuzubereiten

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

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,