

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 56. Gefüllte Selleriewurzel

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

verkläppere 4 Eier, gieß sie an das Gedämpfte, und rühre es wohl untereinander. Dann gib 1 fr. Brod, welches vorher im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt wurde nebst Salz u. Muskatblüthe dazu, schlage noch 4 Eierdotter daran damit der Teig nicht auseinanderlaufe, und rühre alles durcheinander. Dann lege in jedes auseinandergelegte Salathaupt etwas von der Fülle schlage die Blätter ordentlich darüber zusammen, binde sie, und lege sie in einen Ziegel oder Kastrol daß sie fest aneinander liegen; gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Fleischbrühe dazu u. laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde kochen, $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten knete in 4 Loth Butter 1 Kochlöffelvoll Mehl; und gib diese Butter zu den Gefochten, damit die Brühe dick werde. Oder man kann auch das Mehl in Butter rösten und darangeben.

Man kann zu dieser Fülle auch eine Krebsbutter machen. Beym Anrichten werden die Bindsäden, mit welchen der Salat gebunden war hinweggenommen.

N^o 56. Gefüllte Selleriewurzel.

Solche Wurzel braucht man 14 für 12 Personen. Sie werden gepuht u. soviel als möglich rund geschnitten, oben aber läßt man das Innere vom Kraut stehen, schneidet einen Deckel davon ab, höhlet die Wurzel aus und siedet sie im Salzwasser weich, füllet sie sodann mit einer von den schon beschriebenen Fleisch- oder Brodfüllen; oder mache eine besondere Fülle von 4 Paar Kalbsprießen oder 2 Kalbseutern mit einer Handvoll Morcheln, schneide dieselben ganz klein, dämpfe sie in vier Loth Butter, gib Salz und Muskatblüthe dazu und fülle es in die Wurzeln. Mache dann den abgeschnittenen Deckel darauf, binde einen Faden darüber, und setze die gefüllten Wurzel in ein flaches Geschirr.

Die dazu gehörige Sauce mache wie folgt: nimm 3 Loth Butter mit einem Kochlöffelvoll Mehl in ein Kastrol, mache es untereinander, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon, etwas Salz u. Muskatblüthe dazu und laß es wohl verkochen, seihe die Sauce durch ein Sieb über die gefüllten Wurzel, mit welchen du sie fertig kochen läßt.

N^o 57. Hoshpot mit Bechamelle, herrschaftlich.

Puße und wasche 8 Pastinate = 8 weiße 8 gelbe u. 8 bayerische Rüben, 4 große Sellerie- und 8 große Petersilienwurzel,