

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 61. Farcirte Zwiebel auf eine andere Art, herrschaftlich

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

Kastrol nebst dem nöthigen Salz und etwas Ingwer. Gib eine Petersilie - auch eine Selleriewurzel und etwas Poree, welches alles zuvor gepuht, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten sein muß, dazu. Dann gieß 1 Maß guter fette Bouillon daran, und laß es weich kochen, aber du mußt nachsehen, daß es nicht verkoche. Schneide dann 4 große Zwiebeln klein, und röste dieselben in 6 Loth Schmalz schön gelb; wenn die Kartoffeln angerichtet werden, so streue die Zwiebeln sammt etwas Petersilie oben darauf.

Dazu kann man weichgesottenes Lammfleisch auch Bratwürste geben. Nach Göttinger Manier kann man statt der Zwiebeln $\frac{1}{2}$ Pfund Speck ganz klein würflich schneiden, denselben schön gelb rösten, und darüber geben.

N^o 60. Kartoffeln auf eine andere Art, herrschaftl.

Wasche eben so viel Kartoffeln, wie oben, siede sie ab, wie gebräuchlich ist, ziehe die Haut davon, und schneide sie Scheibchenweise. Schneide 20 Charlotten und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen, röste es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder einem guten Gänsefett, lege die Kartoffeln hinein, und laß sie auch ein wenig dünsten. Dann nimm das nöthige Salz, etwas Muskatennuß und fein geschnittenen Schnittlauch, auch $\frac{1}{4}$ Maß guten sauren Rahm, (welcher aber zuvor abgeseigt werden muß) mache solche Masse untereinander, lege sie auf eine Tortenpfanne, oben darauf streue $\frac{1}{4}$ Pfund Parmesankäse und ein wenig geriebenes Brod, auf dieses etwa 3 Loth Krebsbutter, und stelle sie in einen heißen Backofen, damit sie oben darauf eine schöne gelbe Farbe bekommen. Ist es Zeit anzurichten, so stich sie mit dem Anrichtlöffel heraus, und lege sie auf die Schüssel.

N^o 61. Farcirte Zwiebeln auf eine andere Art, herrschaftlich.

Puße 16 spanische Zwiebeln, (diese sind die größten und weißesten) und wasche sie sauber, höhle sie mit einem Rübenbohrer ganz aus, aber du mußt Acht geben, daß die Zwiebeln keine Nebenöffnung bekommen. Lege die ausgebohrten Zwiebeln in ein Kastrol, gieß so viel Wasser daran, daß es 3 Finger hoch darübergehe, und laß dieselben einen Wall aufkochen. Dann nimm sie einzeln heraus, und lege sie auf ein sauberes

Zuch, damit sie schön trocken werden. Ferner nimm $\frac{1}{2}$ Kalbsleber, ziehe die Haut davon ab, schabe sie auf einem Schneidbret mit dem Messer ab, schneide sie mit dem Schneidmesser so fein, als möglich ist, puße 14 Charlotten, schneide dieselben mit etwas Petersilie, auch einer halben Zitronenschale sehr fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Ziegel 5 Loth Butter, röste das Zusammengeschnittene darin, lege die Leber dazu, auch das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, etwa $\frac{1}{2}$ fr. Brod, welches aber zuvor auf dem Reibeisen gerieben werden muß, 2 Eier und 2 Eierdotter, mache die ganze Masse untereinander, und laß sie kalt werden. Dann fülle die Zwiebeln damit, aber etwas höher, als die Zwiebeln sind. B. streiche sie mit einem zerklopften Ei, und bestreue sie auch mit wenig Semmelmehl; gib in eine Tortenpfanne 6 Loth Schmalz, auch 2 Loth Zucker, laß denselben in dem Schmalz schön gelb angehen, lege die Zwiebeln hinein, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü dazu, und laß sie weich dünsten (aber oben darauf muß ein Deckel mit Kohlen gestellt werden, damit sich die Farce etwas aufzieht, und die Zwiebeln eine schönere Farbe bekommen). Ist es Zeit zum Anrichten, so lege sie auf eine Schüssel, worauf du sie anrichten willst; gib in den Saft, in welchem die Zwiebeln gelegen sind, einen kleinen Schöpflöffel voll von der schon beschriebenen Coulis, laß die Sauce noch etwas aufkochen, nimm das Fett davon ab, mache die übrige Sauce durch ein Haasieb an die Zwiebeln, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 62. Spargel mit Kalbspriesen.

Puße 6 Bund Spargel, wie schon gesagt worden ist, sauber; hernach schneide ihn gliedlang, soweit er gut grün und weich ist, blanchire ihn in vielem siedenden Wasser mit ein wenig Salz, kühle ihn wieder mit frischem Wasser ab, und gieß dasselbe davon. Lege in einen Ziegel oder Kastrol eine ganze Zwiebel und etwas fein geschnittene Petersilie mit 6 Loth frische Butter, und laß sie auf dem Feuer zergehen. Gib dann den Spargel hinein, wie auch 5 Paar Priesen, welche zuvor blanchirt, und in kleine Stücke geschnitten werden, und lege noch 2 Kalbseuter, welche aber zuvor, wie die Priesen abgesotten sein müssen, dazu. Passire es sodann auf dem Feuer, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon auf, laß es geschwind einkochen, damit der