

# **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 63. Spargel auf eine andere Art

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

Spargel grün bleibe, und streue auch ein wenig Salz und Pfeffer daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so legire es mit etlichen Eierdottern, und gib es im Topf zur Tafel.

N<sup>o</sup> 63. Spargel auf eine andere Art.

Schneide und blanchire den Spargel, wie schon gemeldet worden ist, und richte ihn auf die nämliche Weise zu, nur mit der Ausnahme, daß du noch mehrere Dinge darunter mischest; als nämlich, 2 Paar Kalbspriese, (welche wie vorher blanchirt, und in kleine runde Stückchen geschnitten werden) 12 — 14 Stücke Hühnerkämme (welche aber zuvor blanchirt, und in Fleischbrühe weich gekocht werden) und die Schweife von 24 Krebsen; ferner eine kleine Handvoll Morchel und so viel Champignons, die ebenfalls vorher gepußt und blanchirt werden. Richte und koche dieses alles, wie vorher schon gesagt worden ist, und gib es zur Tafel.

Man kann auch den Spargel mit gelben Rüben mischen, wenn sie jung sind. Die gelben Rüben müssen aber fein geschnitten und blanchirt werden, wie der Spargel.

N<sup>o</sup> 64. Hopfen mit Lammskarbonnade.

Puße 6 starke Hände voll Hopfen sauber, und lege ihn in frisches Wasser mit Salz, damit er weiß bleibe. Hernach blanchire ihn in vielem siedenden Wasser mit Salz, laß ihn aber nicht zu lange sieden; seihe ihn ab, und lege ihn wieder in wenig frisches Wasser mit Salz und Zitronensaft, oder statt dessen gieß ein wenig starken Weinessig daran, daß er schön weiß bleibe.

Legen dann in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth frische Butter und 1 Kochlöffel voll feines Mehl, rühre es untereinander, gib eine ganze Zwiebel hinein, und gieß so viel gute Bouillon daran, als du glaubst, zur Sauce und dem Hopfen nöthig zu haben. Setze hernach die Sauce auf das Feuer, und rühre sie so lange ab, bis sie gut verfocht ist. Dann gieß von dem Hopfen das Wasser rein ab, lege ihn in die Sauce, und laß ihn einmal aufkochen; dann setze ihn auf die Seite, bis es Zeit ist anzurichten.

Richte inzwischen 14 Karbonnadenstückchen, wie schon oft erwähnt worden ist, zu, salze dieselben, schneide 12 Charlotten, ein wenig Petersilie und Basilie mit dem Schneidmesser