

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 67. Selleriegemüse, bürgerlich

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

Brühe darüber, und trägt sie zum Tisch. Man kann auch an dies Kraut eine Krebsbrühe machen, man nimmt aber dann statt der Fleischfülle folgende:

Weiche zuerst 4 Kreuzerbrode geviertelt in Milch ein, und zerschneide 12 Loth frisches Nierenfett würfelweise; hernach nimm 3 kleine Zwiebeln, 2 kleine Hände voll gereinigtes und gewaschenes Petersiliekraut und eben so viel Schnittlauch, zerschneide solches mit dem Schneidmesser recht fein, und dämpfe es in 12 Loth Krebs- oder anderer Butter. Wenn es eine Weile gedämpft hat, so rühre 3 verklärte Eier, drücke das eingeweichte Brod aus, und rühre es daran. Laß es sonach noch eine halbe Viertelstunde dämpfen, gib es in eine Schüssel zum Nierenfett, schlage 6 Eier daran, würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte, und mache es untereinander. Dieses füllt man nun, wie vorhin geschah, in die Krautblätter.

Wer sich mit dem Füllen nicht so viel Mühe geben will, kann auch die Krautblätter nur auf Besenhölzchen, von welchen vorhin die Rede war, in ein mit Butter bestrichenenes rundes Geschirr legen, und mit der Fülle so verfahren, daß man auf das erste Blatt halben Fingers dick Fülle gebe, und so mit den übrigen Blättern Lagenweise also verfare, bis beides Fülle, u. Blätter zu Ende sind. Im Kochen verfährt man eben so, wie oben.

Wenn man eine Krebsbrühe an das Kraut macht, werden die Krebschweife der Länge nach zerschnitten, darauf gelegt, und auf folgende Art damit verfahren:

Laß 6 Loth Krebsbutter zergehen, röste einen starken Kochlöffel voll Mehl darin, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Jus oder gute Fleischbrühe daran, laß es verkochen, und treib es durch ein Haarsieb über das Kraut.

N^o 67. Selleriegemüse, bürgerlich.

Für 12 Personen puße 12 Selleriewurzeln, wasche sie sauber aus, und schneide sie in kleine Schnitze; dann setze sie mit siedigem Salzwasser zum Feuer, laß sie weich kochen, gieß sie in einen Seiber, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab. Ferner laß in einem Kastrol oder Tiegel 4 Loth Butter heiß werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl daran, und röste es ein wenig gelblich. Gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon dazu, gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, laß die Sauce

verkochen, lege die Sellerie in ein reines Geschirr, und gib die Sauce dazu. Ist es Zeit anzurichten, so laß die Sellerie noch einmal aufkochen.

Wohlgemerkt, Statt des gerösteten Mehls und der Bouillon kann auch von dem angefeßten Bechamelle genommen werden.

N^o 68. Hochpot auf Huttenische Art.

Dieses Hochpot wird eben so zubereitet, wie schon bei dem ersten gesagt worden ist. Nur ist zu bemerken, daß jedes Wurzelwerk allein gekocht werden muß.

Nimm 3 Häupter Wirsing, wasche ihn, schneide ein jedes Haupt in 4 Theile, binde die Stücke mit Bindfaden zusammen, damit er im Kochen nicht zerfahre, und koche denselben im Salzwasser ab. Wenn er weich ist, so lege ihn heraus, laß ihn kalt werden, und nimm den Bindfaden ab. Nimm auch 4 Häupter rothes Kraut, verfare eben so damit, wie mit dem Wirsing geschehen ist. Belege dann einen Hasen, welcher 2 Maß halten kann, auf dem Boden und neben herum mit 1 Pfund frischem Speck, welcher Messerrücken dick geschnitten werden muß, lege unten etwas von dem rothen Kraut auf den Boden, dann von der weißen Rübe, und so als $\frac{1}{2}$ U. mageren gekochten Schinken, welcher aber in kleine Stücke geschnitten sein muß, auf diesen kommen gelbe Rüben, auch 1 Hammelsbrust, welche auch schon gekocht, und in kleine Stücke geschnitten sein muß: nämlich in der Größe eines kleinen Fingers. Dann kommt der Wirsing darauf, auch wird 1 U. rothes Wildpret (sollte es auch nur von einem Braten übergeblieben sein) auf solche Art geschnitten und dazugegeben, und so wird mit dem ganzen Gemüse verfahren, bis der Hasen oder Topf ganz voll ist. Man kann auch gekochte durre Zungen oder auch geräucherte Spanferkel darunter geben, auch gebratene Kapaunen, junge Hühner oder auch von einem wälschen Hahn das übergebliebene Fleisch, es mag Fleisch sein, welches es auch will, auch ein wenig fettes Rindfleisch. Je mehr Sorten Fleisch darunter kommen, desto schöner sieht die Speise aus, und desto besser ist sie zu essen.

Wenn der Topf ganz voll ist, so gib das nöthige Salz und Muskatennuß dazu; dann gieß $\frac{3}{4}$ Maß gute fette Schü daran, decke den Hasen mit einem Deckel wohl zu, setze die Speise in eine heiße Asche, und laß sie 3 bis 4 Stunden dünsten. Ist