

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 68. Hochpot aus Huttenische Art

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

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.

Nuße 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 kömmt 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

es Zeit anzurichten, so stürze die Speise auf eine Schüssel nimm den Speck herab, gieß oben darüber 6 Loth zergangener Butter oder Fleischfett, und gib sie zur Tafel.

N^o 69. Gefüllter Stockfisch auf eine andere Weise, nach Wiener Art.

Schuppe und löse von 8 Stücken Stockfisch die Haut sauber ab, und siede ihn, wie schon gemeldet worden ist, ohne Haut. Darnach laß das Wasser von dem Stockfisch sauber ablaufen, schneide 2 Zwiebeln fein in ein Geschirr nebst 8 Loth frische Butter, und laß ihn dünsten. Gib $\frac{1}{4}$ Maß süßen Rahm und dann den Stockfisch dazu nebst etwas fein geschnittener Petersilie, Salz und Muskatennuß, und laß alles zusammen auf dem Feuer noch ein wenig dünsten. Gib es hernach auf ein Schneidbret, schneide es fein, streue eine Handvoll fein geriebenes Semmelmehl daran, schlage 4 Eier nebst 4 Eierdotter dazu, und mische es. Dann gib diese Fülle auf die Stockfischhaut, streiche sie mit dem Messer schön gleich, wickle sie zusammen, und richte sie nachher in ein Kastrol oder Ziegel, mache 6 Loth Schmalz heiß und gieß es darüber; dann gieß $\frac{1}{4}$ Maß guter Erbsenbrühe daran, laß ihn in einem Ofen oder bei einer Gluth von oben und unten kochen, damit er oben ein wenig Farbe bekomme, und richte ihn nach diesem an.

N^o 70. Stockfisch mit Rahm.

Nimm in ein Geschirr 6 Loth Butter mit 1 Zwiebel, ein wenig Thymian und ein Lorbeerblatt, laß dieses auf dem Feuer dünsten, gib einen Kochlöffel feines Mehl dazu, gieß auch $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm daran, und laß es kochen, wie einen dünnen Rindsbrei. Wenn das Mehl verkocht hat, so treib es durch ein Haarsieb, siede dann 8 Stücke Stockfisch, wie schon gemeldet, und lege ihn Stückchenweise in die Sauce; gib dazu etwas fein geschnittene Petersilie, Salz und ein wenig Muskatennuß. Er muß aber in dieser Sauce nicht mehr kochen, sondern nur heiß bleiben, und geschwungen werden.

N^o 71. Laberdan mit Butter.

Für 12 Personen braucht man 4 Pfund Laberdan. Gieß auf die Haut vom Laberdan ein siedendes Wasser, schuppe ihn