

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 71. Laberdan mit Butter

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

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

ab, und siede ihn im Wasser. Man muß ihn aber dreimal frisches Wasser geben, damit er schön weiß werde. Dann lege ihn auf die Schüssel, gib etwas fein geschnittene Petersilie, auch ein wenig Pfeffer und Muskatennuß darauf. Laß hernach 8 Loth frische Butter oder Schmalz auf dem Feuer zergehen, säume es ab, und gieß es ohne Salz klar darüber.

N^o 72. Laberdan mit Buttersauce.

Der Laberdan wird auf vorhergemeldete Art gesotten, dann nimm 8 Loth frische Butter in ein Geschirr, gib 4 Eierdotter dazu, würze es mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatennuß, auch drücke den Saft von einer Zitrone daran. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege das Stück Laberdan trocken auf die Schüssel, rühre die Butter auf dem Feuer ab, laß sie aber nicht kochen, sondern gieß sie, wenn sie anfängt dick zu werden, über den Laberdan.

N^o 73. Laberdan mit Petersilienwurzeln.

Siede ihn, wie schon gemeldet, im Wasser, schneide nachher 4 Petersilienwurzeln, so lang als ein Glied und fein wie Nudeln, und siede ihn im Wasser mit Salz ab. Lege in ein Geschirr 4 Loth Butter mit einer Zwiebel, mache einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe daran, und laß die Sauce kochen. Gib dann die Petersilienwurzel dazu, laß sie auch mit kochen, daß die Sauce dick werde, würze sie mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatennuß, lege den Laberdan trocken auf die Schüssel, und gieß die Sauce darüber.

N^o 74. Laberdan mit Zwiebeln.

Schneide den Laberdan in 14 bis 16 Portionen oder Stücke, und siede ihn, wie schon gemeldet worden. Dann schneide 4 Zwiebeln Blättchenweise in ein Geschirr mit 6 Loth frische Butter, laß sie auf dem Feuer dünsten, gib hernach den Laberdan dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und fein geschnittene Petersilie, und laß ihn auch damit dünsten. Zuletzt gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe daran, laß ihn aufkochen, daß es eine kurze (d. i. nur ein wenig) Sauce gebe, so ist er fertig.

N^o 75. Sellerie mit Bechamelle, herrschaftlich.

Nimm eben so viel Selleriewurzeln, als schon gesagt