

# **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 76. Sauerkraut mit Fasanen und Trüffel, herrschaftlich

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

worden ist, eben so geschnitten und gewaschen, wie die vorigen. Siede sie im Salzwasser ganz weich, gieß sie ab, kühle sie im kalten Wasser ab, und laß sie ablaufen. Dann lege sie in ein Kastrol oder Siegel, gib Salz, Muskatennuß und  $\frac{1}{2}$  Maß von dem Bechamelle dazu, und laß es ein wenig mitkochen, aber nicht lange, damit das Bechamelle nicht zusammenlaufe.

Dazu kann man Gekrösewürste, auch Kalbskarbonnade geben.

### N<sup>o</sup> 76, Sauerkraut mit Fasanen und Trüffeln, herrschaftlich.

Das Sauerkraut wird eben so gekocht, wie bei dem Kraut mit Feldhühnern ist gesagt worden, und es wird auch so viel genommen. Nur ist dabei zu bemerken, daß man für 12 Personen 2 Fasanen nothwendig habe. Sind dieselben sehr fett, so braucht man sie nicht zu spicken. Noch besser ist es wenn man die Fasanen in einem Kastrol bratet, damit man den Saft an das Kraut brauchen könne.

Für 12 Personen sind  $\frac{3}{4}$  Pfd. Trüffeln nothwendig, welche gepußt und gewaschen, in  $\frac{1}{4}$  Maß guter Bouillon, auch in  $\frac{1}{4}$  Maß Wein nebst 2 Zwiebeln und Nägelein gesotten, dann herausgenommen, in kleine Scheibchen geschnitten, und unter das Kraut gegeben werden müssen. Ist es Zeit anzurichten, so gib das Kraut auf die Schüssel, und oben darüber noch Fett von den Fasanen, auch ein wenig geschnittene Petersilie. Die Fasanen gibt man besonders zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 77. Karfiol und Bechamelle mit Parmesankäse im Ofen krustirt.

Puße 8 schöne Stauden Karfiol sauber, du mußt aber Acht geben, daß er ganz bleibe, und siede denselben im Salzwasser ab; wenn er aber weich ist, so lege ihn auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe. Lege ihn hernach auf die Schüssel, auf welcher du ihn anrichten willst.

Mache von 8 Eierdottern eine Laison, wie schon mehrmal gesagt worden ist, laß  $\frac{1}{4}$  Maß Bechamelle heiß werden, gib die Laison dazu, und laß es mit einander ein wenig auf dem Feuer anziehen, gib es oben auf den Karfiol, reib  $\frac{1}{4}$  Pfd. Parmesankäse auf einem Reibeisen, und streue ihn oben auf das Bechamelle. Laß 4 Loth Krebsbutter warm werden, und gieß es