

# **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 77. Karfiol und Bechamelle mit Parmesankäse im Ofen krustirt

[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

oben auf den Parmesankäse.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten nimm 2 starke Hände voll Salz, lege es auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf, und schieb die Speise in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Karfiol eine schöne gelbe Farbe bekomme. Dann mache eine besondere Sauce dazu, nimm  $\frac{1}{4}$  Maß Bechamelle, mache noch eine Laison von 4 Eierdotter, mische es untereinander, streue das nöthige Salz und die gehörige Muskatennuß daran, und gib diese Sauce heiß zu dem Karfiol, aber abgesondert.

Wohlgemerkt, dazu kann man gebackene Prieschen oder auch gute Bratwürste oder gebackene junge Hühner nach Belieben geben.

N<sup>o</sup> 78. Grüne Erbsen mit Lammfleisch.

Lasse 4 Gaisel Kernerbsen, die zuvor ausgehülset sind, im siedenden Wasser mit Salz einen Sud aufwallen. Hernach gib 6 Loth frische Butter nebst 1 Loth Zucker in ein Kastrol oder Tiegel, lege die Erbsen hinein, schneide etwas Petersilie fein, gib sie daran, wie auch ein Pfötchen Hühner'raut nebst dem nöthigen Salz. Dazu mische sogleich 2 Lammsbrüste, welche halb gekocht und in kleine Stückchen geschnitten sein müssen, hernach passire alles zusammen auf dem Windofen, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehls daran, und fülle es mit  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon auf, laß es langsam kurz (d. i. ohne viel Sauce) dünsten, damit es gelinde und gut werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib etwas Muskatennuß dazu, und gib es zur Tafel.

N<sup>o</sup> 79. Kohlrabi auf bürgerliche Art.

Reize 14 Stücke Kohlrabi, und schneide sie hernach in der Ründung, wozu auch das Grüne kömmt. Setze Wasser an das Feuer, laß es mit Salz sieden, gib die Kohlrabistücke hinein, und laß sie einige Walle aufsieden. Hernach gieß sie ab, und frische sie wieder mit frischem Wasser auf, welches man aber ablaufen läßt.

Lege dann in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter oder auch gutes Fett, und mache in selbiger einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gib eine fein geschnittene Zwiebel hinein, fülle sie an mit  $\frac{3}{4}$  Maß guter Bouillon, damit sie über die Kohlrabistücke gehe, gib fein geschnittene Basilie und etwas Salz dazu, setze es auf ein stätes Feuer, auf welchem du sie jähe einkochen