

# **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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1854**

No 78. Grüne Erbsen mit Lammsfleisch

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

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 Hühnchen'raut nebst dem nöthigen Salz. Dazu mische sogleich 2 Lammbrüste, 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.

Reiße 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