

# **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 80. Kohlrabi ohne das Grüne, auf bürgerliche Art

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

läßt, so wird das Kohlrabigemüse gelinde, und bleibt grün. Willst du es aber auf solche Art nicht haben, so setze es auf ein stätes Feuer, und laß es einkochen.

Du kannst nach Belieben Fleisch dazugeben; jedoch ist das halbgelichte Schweinefleisch allzeit das Beste zu allen Gemüsen, weil es einen guten Geschmack macht; das Fleisch muß aber zuvor halb weich sein, dann ganz in das Gemüse gesteckt, und vollends weich gedämpft werden. Für 12 Personen sind 4 Pfund nothwendig; vor dem Anrichten wird das Fleisch herausgenommen, in Portionen geschnitten, und auf das Gemüse gelegt.

Da solche Gemüse wässerig sind, so muß man auch trachten, etwas Kräftiges und Starkes dazu zu geben, so werden die Gemüse allzeit besser sein.

### N<sup>o</sup> 80. Kohlrabi ohne das Grüne, auf bürgerliche Art.

Reiße eben so viel Kohrabistücke, wie vorhin gemeldet, sauber, schneide sie in Viertel; sind es aber ganz ausgewachsene, so schneide sie in 10 bis 12 Stücke, und blanchire sie hernach im Wasser.

Mache in einem Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter oder gutes Fett heiß, lege die Kohrabistücke hinein, gib 1 ganze Zwiebel, Salz und ein Stückchen halbgelichtes Schweinefleisch dazu; setze es hernach auf ein stätes Feuer, und laß es dünsten, wende es aber zum öftern um. Wenn sie sehr kurz (d. i. der Saft sehr eingekocht ist) werden, so gib  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon daran, und laß sie nach und nach weich werden. Hernach mache einen Kochlöffel voll Mehl mit 6 Loth Butter oder Schmalz gelb, gib es dazu mit  $\frac{1}{4}$  Maß guter Schü und ein wenig ganzer Basilie, laß sie gelinde kochen, und gib sie hernach, wenn du die Basilie und die Zwiebel davon genommen hast, zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 81. Kohlrabi auf eine andere Art.

Schäle die Kohrabistücke, schneide sie schön rund, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und nimm mit dem Messer oben den Deckel sammt den Grünen hinweg; aus dem Herzen, welches in der Mitte bleibt, mache einen Deckel, den Apffel davon höhle in die Runde schön aus; außen herum kannst