

# **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 81. Kohlrabi auf eine andere 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.

Wäge 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

du ihn nach Belieben mit einem kleinen Messer etwas ausschneiden. Hernach blanchire die Kohlrabistücke sammt den Deckeln im siedenden Wasser und lege sie darauf wieder in frisches Wasser. Gib die ausgeschaittenen Kohlrabistücke in eine weiße Braise, u. laß sie auf einem stäten Feuer kochen bis sie gelinde sind. (Die Braise besteht in  $\frac{1}{2}$  Pfd. Butter,  $\frac{3}{4}$  Maß fette Bouillon, dem nöthigen Salz, 2 Zwiebel und 6 Nägelein.

Wenn es bald Zeit ist anzurichten, lege die Deckel davon auch in die Braise, und laß sie nur ein wenig kochen, damit sie schön grün bleiben, sie dürfen aber nicht viel gekocht werden weil sie nur dazu dienen die Speisen zu garnieren.

Mache dann ein Salpico von 3 Paar Priesen, 2 Kalbsentern welche zuvor ausgewaschen und blanchirt sein müssen,  $\frac{1}{2}$   $\mathcal{L}$ . gekochten Schinken, welcher klein gewürfelt geschnitten wird, und eine Handvoll Champignons, die auch vorher gepuht und gewaschen wurden. Alles dieses schneide klein würfelartig und passire es zusammen mit 6 Loth frischer Butter nebst einer feingeschnittener Zwiebel. Reibe etwas Muskatennuß daran, salze es, gib ein wenig feingeschnittene Petersilie dazu, schütte  $\frac{1}{4}$  Maß gute Bouillon hinzu, und lasse es ganz kurz (d. i. daß nur wenig Saft dabei bleibt) dünsten. Hernach gieß 1 Schöpfföstellvoll Bechamelle daran und lasse die ganze Masse noch einmal aufkochen. Ist es bald Zeit zum Anrichten so nimm die Kohlrabistücke heraus, lege sie auf ein sauberes Tuch damit das Fett davon ablaufe. Legire das Salpico mit 6 Eierdottern, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und fülle damit die Kohlrabistücke; decke sie dann mit den abeschnittenen Deckeln zu, lege sie auf die Schüssel auf welche du solche anrichten willst u. gib 2 obere Kaffeschalenvoll gute Schü darunter. Man kann auch  $\frac{1}{4}$  Maß Schü abgesondert dazugeben.

### N<sup>o</sup> 82. Kohlrabi noch auf eine andere Art.

Schäle u. schneide die Kohlrabistücke rund wie schon gesagt wurde, jedoch ohne Deckel; richte sie hernach in eine Braise, wie ebenfalls gelehrt wurde, und laß sie schön gelinde weiß kochen. Nimm 4  $\mathcal{L}$ . geselchtes Schweinefleisch, welches vorher abgesotten wurde dazu. Wenn nun alles gelinde ist und die Zeit zum Anrichten kommt so nimm die Kohlrabistücke heraus, damit das Fett davon komme, rangire sie in den Topf oder in eine Schüssel, zerschneide das geselchte Fleisch in 20 Stücke u. garnire das Gemüse damit. Sodann passire die Braise durch ein Haarsieb,