

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 87. Sellerie frikassirt

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

fülle dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so setze das Fleisch auf, laß es aufkochen, legire es mit 6 Eierdottern, richte es sodann sauber an und gib es zur Tafel.

N^o 85. Sellerie auf Hühnerkammart.

Schneide an 12 Selleriewurzel die Form von Hühnerkamm, blanchire sie im Salzwasser, und richte sie in eine Braise, (Braise, ein Gemenge von allerlei Gemüsen und Kräutern zusammengeschnitten) wie schon gemeldet wurde. Hernach mache ein Ragout von Hühnerflügeln, Mägen u. Lebern, 2 Paar Priesen und 3 Ochsen gaumen, welches alles vorher sauber gepuht u. blanchirt seyn muß.

Ueber dieses mache eine gelbe Brühe von 1½ Schoppen Coulis. Wenn dieses alles weich ist so gib auch die Sellerie dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so laß es aufkochen, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und gib es zur Tafel.

N^o 86. Sellerie auf Champignons Art.

Schneide aus den Selleriewurzeln die Form der Champignons und richte sie in die Braise, wie vorher gemeldet. Sodann nimm eine Kalbsbrust welche 3 \mathcal{L} . haben kann, blanchire sie, damit sie schön weiß bleibe, und schneide kleine Stückchen daraus; mache eine weiße Brühe mit 6 Loth frischer Butter, 1 Kochlöfelfull Mehl, einer ganzen Zwiebel und ½ Maß Bouillon nebst dem nöthigen Salz, laß es aufkochen, gib das Fleisch hinein u. laß es gelinde und kurz kochen, dann lege die Sellerie auch dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so legire es mit 4 Eierdottern, und gib es zur Tafel.

N^o 87. Sellerie frikassirt.

Mache solche wie schon gemeldet, auf die nämliche Art mit Hühnern, und am Ende legire sie mit 4–6 Eierdottern.

N^o 88. Weiße Rüben mit Schweinsfüßen und Ohren.

Schäle 12–14 Rüben, schneide sie entweder rund oder viereckig, auch in Würfel; und laß sie im Wasser sieden. Gib sie darauf in frisches Wasser, laß in einem Kastrol 6 Loth frische Butter und 2 Loth Zucker gelb aufgehen, gib die Rüben zugleich