

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 22. Kalbskarbonnade in Papier

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

N^o 21. Gebackenes Melirtes.

3 Kalbspriese, 2 Kalbseuter und 3 Ochsengaumen wasche sauber ab, siede sie in der Fleischbrühe weich und schneide sie klein würfelartig. Schäle 8 Trüffel und schneide sie gleichfalls würfelartig, nimm eine Handvoll Morcheln blanchire u. drücke sie aus und schneide sie in kleine Filets. Schneide dann 12 Charlotten u. etwas Petersilie mit dem Schneidmesser fein, lege es in einen Ziegel oder Kastrol mit 6 Loth Butter, röste es ein wenig und gib das zusammengeschnittene hinein, gieß 1 Schoppen gute Schü oder Bouillon darüber nebst Salz und wenige Muskatennuß. Wenn dieses alles eingekocht ist schlage 3 ganze Eier u. 3 Eierdotter daran, und rühre es untereinander damit es nicht zusammenlaufe. Gieß auch 1 Schöpflöffelvoll Bechamelle daran, (wenn du solches hast) und laß die Masse kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Schneidbret lege die Masse darauf, und mache kleine Würste einen Finger lang u. einen starken Daumen dick. Zerschlage 2 Eier tunke die Würstchen hinein und kehre sie im geriebenen Semmelmehl wohl um. Ist es bald Zeit zum Anrichten so backe sie in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb, und gib sie als Beilage zur Tafel.

Wohl gemerkt, für 12 Personen hat man 16 bis 20 solche Würste nöthig.

N^o 22. Kalbskarbonnade in Papier.

Man schneidet die wohl abgehäutete Karbonnade in 14 Stücke, klopft dieselben recht stark, u. macht sie wieder schön rund zusammen. Hierauf lege in ein Kastrol 12 feingeschnittene Charlotten nebst Petersilie auch 6 Loth Butter und lasse sie zergehen, dann lege die Karbonnade mit wenigen Salz u. Pfeffer hinein, laß sie auf beiden Seiten anziehen, drücke noch den Saft von 1 Zitrone hinein, und laß sie kalt werden.

Nachmals nimm ein rundes Papier, mache aus 1 Bogen 4 Stücke lege jedes doppelt zusammen, mache in der Mitte mit dem Messer ein kleines Loch, nimm eine feine Fülle (wie schon mehrere beschrieben wurden) gib ein wenig auf das Papier, in der Mitte von der Karbonnade stecke das Bein durch, streiche auch ein wenig Fülle darauf, wickle es hernach rund herum in Form einer Karbonnade zusammen, lege sie in eine Schüssel u. gieß $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü darüber.

Ist es Zeit zum Anrichten, lege sie auf den Rost u. grillire sie bis das Papier gelb wird, richte sie in die Schüssel u. gib sie auf das Gemüse.

N^o 23. Kalbskarbonnade auf eine andere Art.

Richte 14 Karbonnadenstücke zu, rangire sie auf eine Schüssel, gib dazu etwas Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie u. Thymian, dann 1 Petersilie-, 1 Sellerie- u. 1 Pastinatenwurzel nebst 1 gelben Rübe Blättchenweise geschnitten, gieß eine obere Kaffeschale voll recht heißgemachtes Provenceröl darüber, schneide das Mark von 1 Zitrone Blättchenweise, gib es auch daran, und laß sie einige Stunden in diesem Marinade liegen.

Ist es bald Zeit anzurichten, so lege die Karbonnade auf den Rost und laß sie schön im Saft grilliren. Lege in ein Kastrol 4 feingeschnittene Sardellen, begieß sie mit frische Butter, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl darauf und wenig kleine Kapern, gieß ein Gläschen Champagnerwein oder in Ermangelung dessen ein Glas andern guten Wein nebst $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, lege die Karbonnade hinein und setze sie auf den Windofen, man muß aber beständig rütteln wie bei einer Frikassee. Wenn es ein Paar mal aufkocht so drücke den Saft von 1 Zitrone daran und gib sie recht warm zur Tafel.

N^o 24. Bouquets von Kalbfleisch als Beilage zum Gemüse.

Schneide von 2 Pfd. mageren Kalbfleisch die Haut hinweg, schabe dasselbe auf einem Schneidebret, gib $\frac{1}{2}$ Pfd. gutes Nierenfett dazu, wie auch Salz und Muskatennuß, schneide dieses alles nebst 12 Charlotten u. etwas Petersilie recht fein. Dann gib in ein Kastrol 6 Loth Butter, lege das zusammengeschnittene Finsieur hinein und laß es ein wenig weich dünsten, dieses weichgedünstete gib zu den zusammengeschnittenen Fleisch u. Nierenfett, lege die ganze Masse in einen Mörser und stoße es nochmals damit es noch feiner werde, dann nimm es heraus auf ein Schneidebret u. formire kleine Bouquets daraus in der Größe der Lambskarbonnadenstücke. Zerschlage 2 Eier tunke die Bouquets hinein und wende es im Semmelmehl um. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfd. Schmalz schön gelb und gib sie zum Tisch. Für 12 Personen sind 24 Bouquets vorrätzig zu machen.