

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 6. Schweins-Nieren mit Senf

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

bel, 10 Charlotten und ein wenig Petersilie feingeschnitten in einen Tiegel mit 6 Loth Butter, laß es etwas darin dünsten, gib die Nieren mit 1 Lorbeerblatt, Salz u. weißen Pfeffer dazu, setze es auf die Gluth und laß alles zusammen einkochen. Hierauf stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe wie auch guten Essig dazu je nachdem man es viel oder wenig sauer haben will, und laß es kochen. Vor dem Anrichten gib $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale dazu.

N^o 6. Schweins-Nieren mit Senf.

Schneide 6 Nieren wie schon gemeldet war auch 2 Zwiebel Blattweise in einen Tiegel mit 4 Loth Butter, laß sie auf einer Gluth dünsten, gib hernach die Nieren ein Lorbeerblatt u. Salz dazu, laß alles zusammen einkochen, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß eine halbe Maß Fleischbrühe und Essig dazu, und laß es kochen, zuletzt wird $\frac{1}{8}$ Maß Senf dazugegossen und angerichtet.

N^o 7. Schweins-Nieren auf dem Rost.

Zerschneide 6 Nieren nach der Länge in 2 Theile, richte sie in ein Geschirr mit Salz Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern, u. gieß 6 Loth Butter oder Fett darüber. Schneide 10 Charlotten mit etwas Petersilie fein, lege sie in einen Tiegel, gib etwas Salz und Pfeffer daran, gieße $\frac{1}{2}$ Maß Essig und ebensoviel Fleischbrühe dazu, und lasse es aufkochen.

N^o 8. Schweins-Karbonnade in der Brühe.

Schneide 18 Karbonnade, wie sichs gehört, klopfe und richte sie in eine Pfanne mit Salz, einem Lorbeerblatt und 6 Loth Fett oder Butter. Wenn es Zeit ist anzurichten, so setze sie auf das Feuer, laß sie braten, bis sie auf einer Seite gelb sind; dann schneide 2 Zwiebeln klein, gib sie dazu, und laß sie auch auf der andern Seite gelb werden. Hernach gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig und einen kleinen Schöpflöffel braune Suppe dazu, laß sie aufkochen, richte sie auf die warme Schüssel an, schöpfe das wenige Fett von der Brühe ab, gieß sodann die andere an die Karbonnade, und gib sie recht warm auf den Tisch.

Diese Karbonnade kann auch auf die nämliche Art gemacht werden, wie die Nieren mit einer Senfbrühe.