

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 9. Schweins-Karbonnade auf dem Rost

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

N^o 9. Schweins = Karbonnade auf dem Rost.

Schneide und klopfe die Karbonnade, wie sichs gehört, hernach schneide 12 Charlotten mit Petersilie fein, gib es in ein Geschirr mit 6 Loth warmer Butter, oder noch besser mit soviel Provenceröl, lege die Karbonnade dazu mit Salz, Pfeffer und ein Paar Lorbeerblätter, und laß sie 2 Stunden stehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so wende die Karbonnade ein Paarmal in warmer Butter oder Provenceröl um, lege sie auf den Rost, stelle sie auf eine gleiche Gluth, laß sie auf beiden Seiten schön gelb grilliren, richte sie auf eine recht warme Schüssel an, und drücke den Saft von 2 Zitronen darüber.

Auf diese Art kann auch die Karbonnade von Kalb- und Schweinsfleisch zu Beilage auf Gemüse verfertigt werden; ehe sie aber auf den Rost gelegt werden, bestreut man sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl.

N^o 10. Gedämpfter Kalbschlegel auf ungarische Art.

Schneide $\frac{3}{4}$ U. Speck, eines kleinen Fingers lang und dick, eben so 16 Charlotten, eine Handvoll Petersiliekraut, ein Pfötchen Basilie und Thymian ganz fein, und mische solches unter den Speck mit Salz und Pfeffer. Mit diesem Speck durchziehe den Schlegel, d. h. nimm ein spitziges Holz, stich 2 Finger breite und lange Löcher in der Bierung, und ziehe den Speck hinein. Lege sonach in einen Tiegel oder Kastrol den übergebliebenen Speck und Abfall auf dessen Boden, setze den Schlegel darauf, gib 4 Zwiebel, 2 gelbe Rüben, 2 Petersilie, 2 Lo beerblätter und $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein dazu, stelle ihn auf die Gluth, laß ihn langsam dinsten, und wende ihn öfters um, aber so, daß er nicht zuviel Saft habe, sondern halte ihn kurz, damit er schön gelb werde.

Zu diesem Schlegel wird die Kapernbrühe, (von der schon gemeldet worden ist) gemacht; auch kann statt dieser eine Sardellenbrühe dazu gegeben werden.

Wenn der Schlegel fertig ist, so lege ihn auf ein sauberes Geschirr, nimm das Fett von der Brühe ab, diese wenige aber seihe an den Schlegel; mache das Geschirr sauber, lege den Schlegel sammt seiner wenigen Brühe wieder hinein, und stelle ihn auf eine glühende Asche, daß er warm bleibe, und die Brühe kurz werde.

Wenn du anrichtest, so lege den Schlegel auf eine warme