

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 10. Gedampfter Kalbsschlegel auf ungarische Art

[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 Schweinfleisch 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 dünsten, 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

Schüssel, gib die wenige Brühe auf den Schlegel, daß er aussehe, als wenn er glasirt wäre, die andere Brühe aber gieß in die Kapern- oder Sardellenbrühe. Rühre diese mit einem Kochlöffel um, laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gieß hernach die Brühe ohne Fett unter den Schlegel hinein; die übrige Brühe gib in einem besondern Geschirr dazu. Es kann auch eine saure Rahmbrühe gemacht werden. Auf solche Art kann man das Kalbfleisch von andern Stücken auch zurichten.

N^o 11. Gefüllte Kalbsbrust auf wiener Manier, bürgerlich.

Schabe $\frac{1}{2}$ Kalbsleber mit einem Messer auf einem sauberen Schneidbrette, damit die Haut davon komme, (gleichwie schon bei Verfertigung der Leberwürste von Spaferkel die Rede war) schneide dazu $\frac{1}{4}$ Pfund guten Speck, 12 Charlotten, eine kleine Handvoll Petersilie, Basilie, Thymian und 1 Zitronenschale recht fein, mische darunter Pfeffer und Salz, eine Hand voll fein geriebenes Semmelmehl, 3 Eier und 3 Eierdotter; fülle hiermit die Kalbsbrust, näh. sie zu, und richte sie auf die nämliche Art ein, wie geschehen bei der Zurichtung des Kalbfleisches mit Brühe. Auf diese Art kann auch eine Kalbsbrust am Spieß gebraten, und eine Brühe nach Belieben darüber gegeben werden.

Die Fülle kann auch auf eine andere Weise bereitet werden: Schneide 2 Pfund abgesottenes Rühweiser klein gewürfelt in ein Geschirr, gib 4 Loth frische Butter dazu, schneide eine Handvoll Morcheln, auch etwas gesottene grünen Spargel, wenn davon vorhanden ist, eine Handvoll Champignons gewürfelt, auch ein wenig Petersilie, Salz und Pfeffer daran. Laß dieses alles dünsten, rühre 6 Eierdotter daran, und laß es kalt werden.

Nachher fülle die Brust damit, näh. sie zu, stecke sie an den Spieß, oder schieb sie in eine Bratröhre, brate sie schön, beträufe sie öfters mit Butter oder Schmalz, und mache eine Zitronenbrühe dazu, wie schon gelehrt worden ist. Man kann auch eine Morchel- oder Champignonsbrühe dazu bereiten, und zwar auf folgende Art:

Gib eine starke Handvoll Morcheln oder Champignons in ein Geschirr mit 4 Loth Butter und 2 ganzen Zwiebeln, laß