

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 45. Ragout von geklopften Kalbfleisch, bürgerlich

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

die Brühe durch ein Haarsieb oder Haartuch. Ist es Zeit zum Anrichten so drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und gib etwas von der Brühe zu dem Ragout, die übrige aber abgesondert.

N^o 44. Rouletten oder gewickeltes Kalbfleisch auf eine andere Art, bürgerlich.

Schneide von einem Kalbschlegel von 5 Pfd. die Häutchen ab, löse das Fleisch von den Beinen, schneide von selbigen 16 dünne drei Finger breite und nocheinmal solange Stückchen, und klopfe sie mit einem Messerrücken, doch so daß keine Löcher hinein kommen. Mache dann eine Fülle auf folgende Art:

Von demjenigen Fleisch welches beym Schneiden der Stückchen abfällt, schneide das Faserige hinweg, das übrige schneide mit $\frac{1}{2}$ Pfd. frisches Nierenfett recht fein, gib etwas geriebene Basilie, Salz u. ein wenig Pfeffer dazu, rühre es mit 2 Eiern und 2 Eierdottern an, streue eine kleine Handvoll Semmelmehl dazu und mache alles recht untereinander. Streiche auf jedes Stück von dem geklopften Fleisch 1 Löffelvoll von der Fülle, wickle es auf und umbinde es mit einem Bindfaden. Laß sodann in einem Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter gergehen, lege die Rollen nebeneinander hinein, salze sie, decke sie zu und laß sie so lange dämpfen bis sie weich und gelb sind. Dann gib $\frac{1}{4}$ Maß sauern Rahm und 1 Zitronenschale dazu; oder man nimmt zur Brühe 6 Loth Butter, 1 Kochlöffelvoll Mehl mit $\frac{1}{2}$ Maß gute heiße Fleischbrühe angerührt, gibt 6 feingeschnittene Sardellen, 1 Zwiebel ebenfalls feingeschnitten, 2 Lorbeerblätter, die Schale von 1 Zitrone, ein wenig gestoßene Muskatblüthe und Salz wenn es nöthig ist daran, läßt dieses alles miteinander kochen, legt die Rouletten auf eine Schüssel, und richtet die Brühe durch ein Haarsieb darüber an.

N^o 45. Ragout von geklopften Kalbfleisch, bürgerlich.

Aus 4 Pfd. mageren Kalbfleisch mache ein Frisando, schneide 20 kleine Blankets (Blanquets) in der Größe eines Fingers, sie dürfen aber nicht dicker als ein Federkiel sein, wasche selbige im kalten Wasser und lege sie auf eine saubere Serviette, mit welcher sie abgetrocknet werden. Klopfe eins um das andere auf einem sauberen Schneidbret mit dem Messerrücken soviel als möglich, aber man muß darauf sehen damit das Fleisch kein Loch be-

fomme. Dann bestreiche eine Tortenpfanne mit 6 Loth frische Butter, lege die Blankets eins um das andere darauf, streue das nöthige Salz auch ein wenig Muskatennuß hinzu, gieß ein kleines Trinkgläschen weißen Wein darüber, und laß in der Tortenpfanne auf einer Gluth die Blankets nicht länger als 3 Minuten dünsten (man muß sie aber einigemal umwenden). Die Brühe hiezu wird gemacht wie folgt:

Gib zu 1 Schoppen Coulis Glace in der Größe eines halben Hühnerettes soviel Bertramessig als 1 Zitrone Saft von sich gibt auch das nöthige Salz, und laß die Brühe mit der Glace langsam aufkochen. Ist es Zeit zum Anrichten so nehme die Blankets heraus auf ein sauberes Tuch damit das Fett davon ablaufe, lege sie auf eine beliebige Schüssel und gib etwas Brühe darüber, die übrige aber abgesondert auf den Tisch.

N^o 46. Geflopftes braunes Kalbfleisch mit Sardellen.

Klopfe 5 Pfd. Kalbfleisch von einem Schlegel, nachdem es gewaschen und in dünne kleine Stücke geschnitten und mit einem Messerrücken auf beiden Seiten geflopft ist bestreue es mit Salz und Mehl, lege es in einen flachen Tiegel mit 8 Loth heißgemachter Butter, decke es zu, und laß es auf Kohlen so lange dämpfen bis es auf beiden Seiten gelb wird.

Dann nimmt man zu 5 Pfd. Kalbfleisch 2 Loth Sardellen, 2 Zwiebel, eine obere Kaffeschale voll Kapern, schneidet dieses alles miteinander ganz klein, gibt es mit $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe an das Fleisch, und läßt es noch solange damit kochen, bis das Fleisch weich genug ist.

N^o 47. Ragout: Boquets von Karpfen, bürgerl.

Schuppe einen vierpfündigen Karpfen, reiße ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, und wasche ihn aus; nimm das Fleisch von den Gräthen ab, schneide es auf einem Schneidbret nebst Salz und wenig Muskatennuß mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, so wie auch 12 Charlotten nebst etwas Peterfilie; gieb in ein Kastrol 6 Loth Butter und das feingeschnittene Finseur, passire oder röste es weich, u. gib es dann zu dem obigen Zusammengeschnittenen. Weiche ein Kreuzerbrod im Wasser, drücke dasselbe wieder aus, gib das Brod und die ganze Masse in dem Mörser, und stoße es fein zusammen.