

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 48. Blankets (Blanquets) von Rindfleisch, bürgerlich

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

Stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret oder Backtafel, lege die Masse darauf, und formire 20 Bouquets in der Größe einer Kalbskarbonnade. Zerklöpfe 2 Eier, tunke in diese die Bouquets hinein, wende sie in feinem Semmelmehl um, und backe dieselben $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in 1 Pfund Schmalz schön gelb.

Die Brühe mache also:

Laß 16 gepuhte und fein zusammengeschnittene Charlotten in einem Tiegel oder Kastrol mit 3 Loth Butter, einem kleinen Trinkgläschen voll Wein ganz kurz einkochen, gib dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe, 1 obere Kaffeschale voll Vertramesfig und das nöthige Salz dazu, und laß die Brühe mit dem Mehl verkochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Bouquets auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe darüber, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

Die Milch oder der Kogen im Salzwasser und in $\frac{1}{8}$ Maß Essig abgefotten, kann bei dem Anrichten in kleine Stückchen geschnitten, um die Bouquets herum gelegt und dann die Brühe oben darüber angerichtet werden.

Wohl gemerkt, man kann auch zu diesen Bouquets eine Krebs- oder auch eine aufgezugene oder legirte Brühe machen, wie schon oft ist gelehrt worden.

N^o 48. Blankets (Blanquets) vom Rindfleisch, bürgerlich.

Ziehe von 5 Pfund Rindfleisch eines Schlegels (der aber von einem wohlgemästeten Ochsen sein muß) die Haut mit dem Messer ab, schneide aus diesem Stücke 14 Blanquets eines kleinen Fingers dick, und eines starken Fingers lang, klopfe selbige mit einem Messerrücken, als wolltest du Karbonnade machen; salze sie dann auf beiden Seiten, bestreue sie mit etwas weißem gestoßenen Pfeffer, und laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde mit dem Salz und Pfeffer beizen.

Hierauf laß in einem Kastrol oder Tiegel $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz heiß werden, tunke die Stückchen hinein, lege sie auf einen Rost, brate dieselben sehr geschwind, und wende sie mehrmal um. Wenn dieselben auf beiden Seiten etwas angezogen haben, so nimm sie vom Rost, und lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein und $\frac{1}{2}$ Maß Essig, wie auch $\frac{3}{4}$ Maß gute Bouillon daran, stoße 12 Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pföt-

chen Muskatblüte und halb soviel Cardomomen, und gib es zu den Blankets.

Ferner schneide 24 Charlotten, etwas Petersilie, eben soviel Bertram, die Schale von einer Zitrone und Pommeranze, 6 ausgegräthete und ausgewaschene Sardellen mit dem Schneidmesser fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Ziegel 6 Loth Butter nebst dem zusammengeschnittenen Finseur, röste es ein wenig, und gib es zu dem obigen Fleisch, salze es, und laß die Blankets im Saft 1 kleine Stunde kochen. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege die Blankets auf die Schüssel, auf welcher angerichtet wird, koche den Saft nebst dem zusammengeschnittenen Finseur ein, so daß $1\frac{1}{2}$ Schoppen bleibe; drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und gib etwas von dem Saft auf die Blankets, den übrigen aber abgesondert.

N^o 49. Lammskarbonnade maskirt.

Wasche 4 Pfund Lammsfleisch (welches ein Karbonnadestück sein muß) sauber, schneide 14 Karbonnadestücke daraus, lege dieselben hernach in ein Kastrol mit 6 Loth Butter und etwas feingeschnittener Petersilie nebst Salz, und laß sie über dem Feuer ein wenig passiren. Dann bestreiche eines um das andere mit dem Weißen von 2 Eiern, und darauf mit einer Fülle, (von welcher schon öfters gesagt wurde, z. B. bei den weißen Knödeln als Einlage in die Suppe) mache dieselben schön rund, und bestreiche sie dann noch einmal mit dem Eierweiß. Rings herum belege sie mit Krebschweifen, oben aber mit 10 Trüffeln, welche Scheibchenweise geschnitten werden, und mit Morcheln; mache ein Façon, welche dir gefällt, und verziere es schön mit etwas Grünem. Hernach belege eine Tortenpfanne mit feinem Speckschwarten, lege die Karbonnade darauf, bedecke sie auch oben darauf mit Speckschwarten, setze sie dann in ein nicht gar zu heißen Backofen und laß sie gar werden.

Zur Anrichtenszeit lege sie auf eine Serviette, daß das Fett davon komme; gib eine Glasbrühe (wie schon öfters ist gesagt worden) auf die Schüssel dazu, lege die Lammskarbonnade darauf, und gib die übrige Brühe abgesondert zur Tafel.

N^o 50. Lammskarbonnade mit englischer Brühe?

Mache 14 Karbonnadestücke, wie schon ist gesagt worden; gib in ein Kastrol 6 Loth Butter und feingeschnittene Kräuter,