

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 49. Lammskarbonnade maskirt

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

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,