

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 53. Ochsen gaumen mit Krusten

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

welche bestehen in 14 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie und wenigem Bertram, und laß sie etwas passiren. Hernach lege die Karbonnade hinein, gib Salz und Pfeffer dazu, und laß sie stehen. Siede ein Ei hart, schneide es ganz fein, wie auch ein wenig gekochten Schinken und eine halbe Zitronenschale, und lege alles in ein Kastrol mit $\frac{1}{4}$ Maß guter Coulis, einer oberen Kaffeschale voll Bertramessig und dem Saft von einer Zitrone. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Karbonnade auf den Rost, und laß sie grilliren: laß die Brühe aufkochen, und gib sie unter die Karbonnade. Sodann servire sie warm zur Tafel, und gib die übrige Brühe abgesondert dazu.

N^o 51. Karbonnade von Kiezchen oder jungen Geißen.

Die Karbonnadestücken von Kiezchen können auf die nämliche Art, wie die Lammskarbonnade zubereitet werden. Sie sind sehr gut mit einer Glasbrühe.

N^o 52. Ochsen gaumen = Rolade.

Puze und wasche 12 — 14 Ochsen gaumen sauber, lege sie in eine Braise, (wie schon ist gelehrt worden) und laß sie weich werden. Nimm sie hernach aus der Braise, und laß sie kalt werden. Dann bestreiche sie mit einer feinen Farse, die schon ist beschrieben worden, wickle sie zusammen, schneide sie oben und unten gleich, und binde sie oben und unten mit einem Bindfaden, daß sie nicht von einander fahren. Belege ein Kastrol mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, welcher Scheibchenweise geschnitten wird, lege die Gaumen hinein, bedecke sie auch oben mit Speck, gieß $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon daran, setze sie auf eine kleine Gluth, decke sie zu, mache auch eine Gluth oben auf den Deckel, und laß sie stät gehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege sie heraus auf eine Serviette, nimm den Bindfaden herab, und ordne sie hernach in die Schüssel.

Man kann sie weiß serviren oder auch glasiren. Gib eine Hachibrühe (Hachis-Sauce) (wie schon ist gelehrt worden) darunter, und bringe sie warm zur Tafel.

N^o 53. Ochsen gaumen mit Krusten.

Sind die Ochsen gaumen weich, so nimm sie aus der

Braise, und schneide 28 Hühnerkämme daraus. Hernach schneide von einer Zweikreuzersemmel eben so viele Stückchen, und backe sie in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb. Dann gib auf die Schüssel, in welcher du anrichten willst, ein wenig Farse (die schon bei den Einlagen zur Suppe vorkam) und bestreiche den Boden damit; nach diesem stecke rings um die Schüssel die Kämme von Brod und Gaumen, d. i. abwechselnd eines von Brod das andere von Gaumen. Stelle es sodann auf die Gluth, und laß es anziehen, damit sie sich halten.

Nachher schneide die Gaumen, welche überbleiben, in kleine Stückchen, gib 2 Paar Priesen wie auch 8 Trüffeln zuvor geschält, gewaschen und klein würfelartig geschnitten, auch eine kleine Handvoll Morcheln dazu, mache ein Ragout daraus, und zwar mit dem Saft einer Zitrone ein wenig pikant. Gib es hernach, wenn es kalt ist, in die Mitte hinein, und wenn es bald Zeit zu Anrichten ist, setze die Gaumen im Backofen, daß sie durchaus warm werden; bedecke sie oben mit Papier, und nimm, ehe du anrichtest, oben das Fett ab.

N^o 54. Ochsen gaumen grillirt.

Wasche und puße 14 Ochsen gaumen sauben, siede sie in Bouillon ganz weich, schneide sie hernach in schöne Stücke, jedoch eines so groß, wie das andere, gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth Butter, etwas feingeschnittener Petersilie und Salz, passire sie ein wenig auf dem Feuer, und lege sie mit feingeriebenem Semmelmehl schön garnirt auf den Rost.

Ist es bald Zeit zur Tafel, so setze sie auf die Gluth, laß sie schön grilliren, rangire sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone darüber, und gib ihnen unten ein wenig gute Jus in die Schüssel.

N^o 55. Ochsen gaumen auf Hühnerkamm- Art.

Wenn die Ochsen gaumen (wie schon ist gezeigt worden) gepußt, gewaschen und weichgesoteen sind, so stech sie mit einem kleinen runden Ausstecheisen aus, schneide sie mit dem Messer in der Mitte von einander, und nachher in der Form eines Hühnerkamms. Dann schneide eine Handvoll Champignons klein, und gib sie in ein Kastrol mit 6 Loth frische Butter; passire sie, und lege die Gaumen auch dazu. Stäube 1 Koch-