

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 95. Leber mit Kräutern

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

N^o 95. Leber mit Kräutern.

Echale 10 Charlotten, schneide sie klein, wie auch eine kleine Handvoll Petersilie, etwas Basilie Thymian, und laß diese fein geschnittenen Kräuter im Ziegel mit 4 Loth frische Butter auf der Gluth dünsten. Hernach häute die Kalbsleber ab, schneide sie in dünne Schnitten, lege sie zu den Kräutern, wie auch 1 Lorbeerblatt und Salz. Ist es Zeit zum Anrichten, so setze sie auf die Gluth, laß sie dünsten, aber nicht zuviel, damit sie nicht zu hart werde, gib $\frac{1}{4}$ Maß Fleisch- oder braune Suppe dazu, etwas guten Essig und Zitronensaft, wie auch $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale, laß sie aufkochen, und nach hinweggenommenen Lorbeerblatt richte sie an.

N^o 96. Kalbsgekröse in weißer Brühe.

Bestreue 2 Gekröse sauber gewaschen auf einem reinen Tisch mit wenigem Mehl und Salz, reib sie mit der Hand gut ab, damit der Schleim hinwegkomme; dann wasche sie wieder im Wasser einigemal sauber aus, und lege sie im Hasen; gib 1 Lorbeerblatt, 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel dazu, und gieß Wasser darauf; setze den Hasen zum Feuer, und laß es langsam sieden, bis die Gekröse weich sind.

Die Brühe dazu mache also:

Laß im Ziegel mit 3 Loth frischer zerlassenen Butter auf der Gluth einen Kochlöffel feines Mehl anziehen, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe an, gieß etwas guten Essig daran, und laß diese Brühe kochen, damit das Mehl nicht mehr rieche.

Wenn das Gekröse weich ist so lege es auf eine Schüssel, schneide es in kleine Stücke nimm aber die Drüsen und das überflüssige Fett davon. Darauf lege es in die Brühe, salze es gehörig, gib ein wenig Muskatennuß und Majoran dazu, und laß es etwas aufkochen.

N^o 97. Gekröse in brauner Brühe, bürgerlich.

Richte und siede die Gekröse auf vorbeschriebene Weise zu, und mache folgende Brühe: schneide 2 Zwiebel klein, und laß sie im Ziegel nebst 3 Loth Butter auf der Gluth dünsten.

Wenn die Gekröse weich sind schneide sie auf vorbemeldete Art, lege sie zu die Zwiebel, gib noch feingeschnittene Petersilie Salz, etwas Pfeffer u. Muskatennuß dazu, laß sie auf kleinen