

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 97. Gekröse in brauner Brühe, bürgerlich

[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 Tiegel 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 Tiegel 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 Tiegel 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

Feuer etwas dünsten, gieß braune Brühe darauf (deren Zubereitung schon gelehrt wurde) auch ein wenig guten Essig, laß es aufkochen und zuletzt schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale fein daran.

N^o 98. Frikassirtes Gefröse.

Setze die Gefröse auf erstgemeldete Art zum Feuer, und mache eine weiße Brühe dazu: lasse 3 Loth frische Butter im Tiegel mit 2 Zwiebel zergehen und einen Kochlöffel voll feines Mehl darin ein wenig anziehen, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß magerer Fleischsuppe an und laß es gut verkochen. Hernach salze die Brühe, gib etwas Muskatennuß dazu und schneide das Gefröse in kleine Stücke, nimm die Drüsen und das überflüssige Fett das es oft hat davon, laß es aufkochen, schlage 6 Eierdotter in ein Geschirr, gib ein wenig frisches Wasser dazu, und laß es durch ein Haarsieb oder Sieber laufen.

Ists Zeit zum Anrichten so gib feingeschnittene Petersilie u. etwas Knoblauch mit dem Messer klein gerieben zu dem Gefröse, wenn es aufkocht ist ziche es etwas vom Feuer und gieß den Eierdotter hinzu, es muß immer geschwungen werden damit es nicht zusammenläuft. Wenn es angezogen hat nehme es vom Feuer, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein und richte es an, in Ermangelung der Zitrone kann man guten Essig nehmen.

N^o 99. Eingemachte Kalbsbrust, bürgerlich.

Eine Kalbsbrust von 4 Pfd. lege $\frac{1}{4}$ Stunde ins Wasser, löse die Rippenbeine aus, (die Knorpel müssen aber darin bleiben) siede sie, hierauf lege sie in frisches Wasser und häute sie ab. Dann lege die Kalbsbrust entweder ganz oder zerschnitten in 4 Loth Butter, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl darauf und laß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe, $\frac{1}{4}$ Maß Wein, $\frac{1}{8}$ Maß Essig, 1 Zwiebel, $\frac{1}{2}$ Zitronenschale, 4 Nägelein u. 1 Lorbeerblatt mit dem Fleisch kochen bis es weich ist. Ist es Zeit zum Anrichten so drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

Man kann sie auch in einer Frikasse (wie schon beim Gefröse erinnert wurde) machen, nämlich: kleinen grünen Fflückspargel oder Morchel dazugeben, die gepußt sauber gewaschen und geschnitten im Tiegel mit 3 Loth frische Butter dünsten müssen. Nachher gib die Brühe dazu, laß sie einkochen und drücke den Saft von 1 Zitrone hinein. Noch besser ist sie wenn man solche am Ende mit ein Paar Eierdottern legirt und ein wenig feinge-