

# **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 108. Karbonnade mit weißer Brühe, bürgerlich

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

heiß u. bestäube die Karbonadestücke mit feinen Mehl, lege sie in die Butter mit 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Basilie u. Thymian, laß sie auf der Gluth auf beiden Seiten schön gelb werden, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Fleischsuppe u.  $\frac{1}{4}$  Maß weißen Wein daran und laß sie kochen. Nimm sie hernach aus der Brühe in ein sauberes Geschirr und laß sie durch ein Haarsieb gehen, auch gib 3 Eßlöffel voll Kapern u. eine feingeschnittene Zitronenschale dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so laß sie aufkochen. Dann richte die Karbonnade schön in die Schüssel und gieß die Brühe darüber.

Wohl gemerkt, man kann auch den Saft von 1 Zitrone daran drücken, und auf diese Art auch die Schafs- und Lammskarbonnade zurichten.

**N<sup>o</sup> 108. Karbonnade mit weißer Brühe, bürgerlich.**

Laß mit 6 Loth frische ausgelassene Butter im Geschirr 2 Zwiebel und 24 gesalzene Karbonadestücke weich dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl daran, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Fleischbrühe und eben soviel Wein hinein und laß sie kochen. Lasse dann 2 Handevoll Morchel und Champignons gepuht und sauber gewaschen im Tiegel mit 4 Loth Butter auf Kohlen dünsten, hernach lege die Karbonnade aus der Brühe dazu und seihe diese durch ein Haarsieb daran. Ist es Zeit zum Anrichten so laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer Zitrone hinzu und richte sie auf die Schüssel mit ihrer Brühe an.

Auf diese Art können sie auch mit Spargel gemacht werden, aber ohne Wein dazuzunehmen. Zu dieser Brühe gehört auch ein wenig feingeschnittene Petersilie.

**N<sup>o</sup> 107. Kalbskarbonade in der Brühe.**

Die Kalbskarbonade wird in der Brühe zubereitet, man laßt sie in der Butter anbräunen, dann gießt man Fleischbrühe und Wein dazu, und laßt sie kochen. Am Ende rührt man Mehl ein, um die Sauce zu binden. Die Kalbskarbonade wird in der Brühe angedünstet, dann mit Mehl bestäubt und in der Butter angebräunt. Man gießt dann Fleischbrühe und Wein dazu, und laßt sie kochen. Am Ende rührt man Mehl ein, um die Sauce zu binden.