

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, 1862

No 7. Rolade von Rindsbrust, welche aber zuvor eingeböckelt war

[urn:nbn:de:bsz:31-107296](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107296)

Schneide $\frac{3}{4}$ Pfund Speck und soviel Nierenfett würfelförmig, lege es in ein Geschirr, in welches die Rolade gethan werden kann, und gieb noch 3 Zwiebeln, 2 Petersilienwurzeln und 2 gelbe Rüben dazu, welche zuvor gepuht und gewaschen sein müssen. Dieses alles schneide in Theile, gieb solches zu dem Speck und Nierenfett, auch 4 Lorbeerblätter und eine Zitrone, welche in Scheiben geschnitten sein muß und lege die Rolade darauf. Gieb 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein wenig Basilie, Thymian, ein wenig Bertram und das nöthige Salz dazu, laß dieses alles auf dem Feuer ein wenig gelb angehen, dann gieß 1 Maß Wein und $\frac{3}{4}$ Maß Essig daran, auch 2 Maß Bouillon oder Wasser. Wenn die Rolade weich ist, so nimm sie heraus, mache die Schleißen und das Tuch los und lege die Rolade auf ein Schneidbret. Oben auf die Rolade lege ein Bret und auf das Bret einen Stein, damit sie gepreßt werde.

Wenn die Rolade kalt ist, so nimm sie hervor, schneide sie schön zu, d. i. schneide die Haut oben und unten ab, und die beiden Ende gleich, und lege es in ein sauberes Geschirr. Von dem Saft nimm das Fett ab, mache ihn durch ein Haartuch oder Sieb und gieß ihn an die Rolade, setze sie an einen kalten Ort und nimm sie zum Gebrauch. Der Saft kann für eine Brühe verwendet werden.

N^o 7. Rolade von Rindsbrust, welche aber zuvor eingeböckelt war.

Schneide von einer eingeböckelten Rindsbrust die Beine aus, wie auch die Haut, mache ein Finsieur wie bei der Wildpretsbrust gesagt wurde, laß das Finsieur mit $\frac{1}{4}$ U. Butter weich dünsten und bestreue die Brust damit. Streue etwas gestoßenen Pfeffer und Nägelein, auch ein wenig Basilie und Thymian darauf, rolle die Brust zusammen und verfare damit, wie bei der Wildpretsbrust geschehen muß.

Diese Rolade wird nur im Wasser mit Salz abgesotten und dann gepreßt; sie wird auch nur kalt aufgeschnitten.

N^o 8. Kalte Pastete von Auerhahn.

Rupfe puhe und flammire einen Auerhahn, (wie schon öfters ist gesagt worden), nimm das Eingeweide heraus, wasche