

# **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 13. Rolade von einem großen Karpfen

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

Speck. Von den Schlegeln schneide das Fleisch ab, wasche es sauber aus, lege es auf ein Schneidebret, salze es, gib ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und etwas gestoßene Nägelein und anderthalb Pfund frischen Speck, welcher zu dem Fleisch abgeschabt werden muß, eine fein geschnittene Zitronenschale, auch ein wenig Basilie und Thymian dazu. Dieses alles schneide recht fein mit dem Schneidmesser, dann lege die ganze Masse in einen Mörser, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein und  $\frac{1}{8}$  Maß Vertramessig dazu, und stoße alles recht faumig.

Darauf nimm die Fülle heraus und lege sie in ein sauberes Geschirr. Die 3 Ziemerchen werden gebraten und die Filets von den Beinen herausgeschnitten. Dann mache das Pastetengehäuse, lege unten auf den Boden einige Speckparten, wie schon gelehrt worden ist, auf diese die Fülle und auf die Fülle die Filets von den Ziemerchen, bedecke sie mit Speckparten und mache die Pastete zu. Garnire sie, verfare damit wie schon öfters gezeigt worden ist, auch gieß  $\frac{1}{4}$  Maß saure Sulze darein, laß sie kalt werden, und brauche sie nach Belieben.

### N<sup>o</sup> 13. Rolade von einem großen Karpfen.

Einen Karpfen von 5 bis 6 Pfund schuppe sauber, schneide ihn auf den Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche ihn sauber, damit kein Blut inwendig bleibe. Schneide den Kopf bei den Flossen ab, schneide ihn auf den Rücken in der Länge ganz voneinander, wasche den Fisch nochmal sauber aus, bestreue ihn mit Salz, laß ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde darin liegen, trockne ihn hernach mit einem saubern Tuch ab und lege ihn mit dem äußern Theil auf ein sauberes Schneidebret.

Mache ein Finscur von 16 Charlotten, wenig Petersilie und der Schale von einer Zitrone. Dieses alles schneide recht fein, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provençeröl und laß es recht heiß werden. Lege das Finscur hinein, laß es darin weich dünsten und theile es hernach auf den Karpfen aus. Mache eine Fülle von 1 Pfund Salm, wie schon beschrieben steht, lege ihn auf das ausgetheilte Finscur, rolle ihn zusammen, wickle ihn in ein sauberes Tuch, binde ihn mit Bindfaden zusammen, lege die Rolade in ein Ge-

schirr, mache eine weiße Braise, wie schon beschrieben worden ist; gieß sie über die Rolade, setze es zum Feuer und laß es langsam kochen, aber nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde. Wenn es fertig ist, nimm es aus der Braise und lege die Rolade auf ein Schneidebret, oben darüber noch ein anderes Bret, beschwere es mit etwas, damit die Rolade gepreßt werde und laß es so lange darunter liegen, bis die Rolade ganz kalt ist. Dann nimm das Tuch wie auch den Bindfaden herunter und schneide unten und oben die beiden Ende ab, damit man die rothe Fülle sehe. Diese Rolade wird statt einer kalten Speise gegeben.

N<sup>o</sup> 14. Rolade von einem großen Hecht.

Schuppe einen Hecht von 6 Pfund sauber, schneide ihn auf dem Rücken auf, nimm das Eingeweide heraus, schneide den Kopf sehr nahe an den Flossen ab, wasche ihn sauber aus und schneide ihn ganz dem Rückgrathe durch bis an die Spitze des Schweifes auf. Wasche ihn nochmal sauber aus, trockne ihn mit einem saubern Tuch ab und lege ihn auf ein Schneidbret. Schneide das dicke Fleisch von dem Hecht ab, welches recht fein geschnitten werden muß; weiche ein Kreuzerbrod in Wasser, oder noch besser in Milch ein, drücke es wieder aus, lege es zu dem zusammengeschnittenen Hecht, salze es, reib ein wenig Muskatennuß darauf, schlage von 4 Eier den Dotter dazu und stoße alles wohl untereinander. Lege die Fülle in einen Mörser, gieb  $\frac{1}{2}$  Pfund frische Butter dazu und stoße alles wohl untereinander damit sie recht fein werde. Nimm dann die Fülle heraus und lege sie auf den Hecht, wo das Fleisch herausgeschnitten worden ist. Mache sie recht gleich, schneide etwas gekochten Schinken, wie auch gebratenes Kalbfleisch klein würfelartig und belege die Fülle von dem Hecht damit.

Hernach rolle den Hecht zusammen, lege ihn in ein sauberes Papier und umbinde ihn mit Bindfaden. Dann mache eine weiße Braise, wie schon gezeigt worden ist; wenn sie kocht, so lege die Rolade hinein, laß sie nicht länger als  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen, dann nimm sie heraus laß sie kalt werden, schneide den Bindfaden ab und nimm das Papier davon. Man kann sie statt eines kalten Entree (Einschiebspeise) ge-