

# **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, 1861**

No 90. Jus (Schü) für Herrschaften anzusetzen

[urn:nbn:de:bsz:31-107234](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107234)

N<sup>o</sup> 90. Jus (Schü) für Herrschaften anzusetzen.

Schneide 4 Pfund Kalbfleisch, 4 Pfund Hammelfleisch, 2 Pfund mageres Rindfleisch in Theile zusammen, wasche es aus, und schneide eben so 2 Pfund rohen Schinken in kleine Stücke. Dann schneide 1 Pfund Nierenfett würfelartig, lege es in ein Kastrol oder einen Tiegel, schneide 4 Zwiebeln, 4 Petersilienwurzeln und 6 gelbe Rüben länglich, püße und wasche sie sauber, und lege sie auf das Nierenfett, auf welches sofort der Schinken kömmt, und dann das ausgewaschene Fleisch; dazu gib ein wenig Salz, 12 ganze Nägelein, 10 weiße Pfefferkörner, etwas Muskatblüte und ein kleines Pfötchen Kardomomen. Setze dieses auf ein Kohlf Feuer, gieß einen Schöpf- löffel voll Wasser hinein; dann laß den Saft angehen, so daß es einen starken Bier gleiche. Dann fülle es mit 4 Maß guter Bouillon oder Fleischbrühe auf, und laß es langsam kochen; säume es sauber ab, und nimm das Fett ab, welches man für die Gemüse oder andere Speisen nützlich verwenden kann.

Ist das Fleisch ausgekocht, so nimmt man es heraus. (Dieses kann auch, wie noch mehrmal die Rede hiervon sein wird, wieder verwendet werden).

Ist von der Schü (Jus) bereits 1 Maß eingekocht, so laß sie durch ein Haarsieb oder Tuch laufen, damit sie rein und heller bleibe. Hiervon kann nun die Mittagsuppe gemacht, und die andere, welche übrig bleibt, zu allen Speisen verwendet werden.

N<sup>o</sup> 91. Braune Coulis.

Wird auf die Art, wie die Schü angesetzt. Wenn sie abgefäumt, das Fett davon abgenommen, und das Fleisch ausgekocht ist, so wird dieses herausgenommen, und von der Schü muß 1  $\frac{1}{2}$  Maß einkochen, damit die Coulis recht stark werde. Dann streuet man in 6 Loth frischer heißgemachter Butter 3 starke Kochlöffel voll Mehl, röstet es etwas gelb, gießt ein wenig Schü darauf, rührt es fein ab, und gibt so nach und nach die übrige dazu. Nun thut man es zusammen, und läßt es wohl verkochen, worauf es durch ein Haarsieb geschlagen wird.

Hiervon werden meistens die Saucen (Sosen) gemacht. Man kann auch diese Coulis zu vielen Gemüsen brauchen.