

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 92. Bechamelle, herrschaftlich

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

N^o 92. Bechamelle herrschaftlich.

Schneide 4 Pfund mageres Kalbfleisch würfelartig klein zusammen; laß sonach $\frac{1}{2}$ Pfund frische Butter in einem Kastrol vergehen, schneide große Zwiebeln, und gib 1 Pfund rohen mageren Schinken ebenfalls würfelartig geschnitten dazu. Dann lege das Kalbfleisch darauf, würze es mit etwas Salz, 12 Nägelein, 10 weißen Pfefferkörnern, etwas Muskatoblüte und ein wenig Kardomomen; laß solche Masse auf einem kleinen Kohlenfeuer passiren, gieß einen Schöpflöffel voll gute weiße Fleischsuppe darauf, und laß es langsam dünsten. Man muß aber Acht geben, damit es nicht braun werde; denn es muß ganz weiß bleiben.

Ist das Fleisch und der Schinken recht ausgekocht, so streut man 3 große Kochlöffel voll feines Mehl darauf, macht es untereinander, gießt 1 Maß guten süßen Rahm und $\frac{1}{2}$ Maß gute weiße Bouillon darauf, rührt solches untereinander und läßt das Mehl verkochen. Man muß aber Acht geben, und es immer mit dem Kochlöffel herumrühren, damit es nicht zusammenlaufe.

Ist alles verkocht, so wird es durch ein Haartuch geschlagen. Das Bechamella kann man für viele Speisen brauchen, wie es in dem Kochbuch noch gezeigt werden wird.

N^o 93. Ollia (Oille, une Sorte de potage) auf herrschaftliche Art zuzubereiten

Zur Ollia werden erfordert 8 Pfund Rindfleisch von einem Schweisstück, 6 Pfund Hammelfleisch, welches ein Schlegel sein kann, 6 Pfund Kalbfleisch gleichfalls von einem Schlegel und 7 Pfund Schweinfleisch vom Bug und Hals, nebst 3 alten Hühnern und 2 alten Gänzen.

Vorbemerktes Fleisch sowohl als Hühner und Gänse werden sämtlich an dem Spieß halb abgebraten.

Indessen wird ein Bouillon zubereitet, mit welcher das obige, halb abgebratene Fleisch aufgefüllt wird.

Zu dieser Bouillon nimm 18 Pfund Rindsknochen, 10 Pfund Kalbsknochen und 8 Pfund Hammelknochen; dieses lege alles zusammen in einem Kessel, fülle denselben mit 34 Maß Wasser auf, laß es kochen, und säume es wohl ab.

Wenn diese Knochen ausgekocht sind, so läßt man die Bouillon durch ein sauberes Tuch in ein Geschirr laufen.