

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, 1861

No 4. Hirschziemer (gewöhnlich Zämer) mit einer Kruste und süßen Brühe
(Sauce)

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

den Gemüsen verfährt. Wenn er halb weich ist, so gieß das Wasser daran, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, und drücke ihn mit der Hand aus, damit kein Wasser darin bleibe; schneide ein jedes Haupt in 4 Theile, binde dasselbe mit einem Bindfaden zusammen, wie bei dem farcirten Kraut gemeldet worden ist, und lege den zusammengebundenen Wirsing auch zu den andern Wurzeln und zu dem Rindfleisch, auch 6 Nägelein, 6 weiße Pfefferkörner, das nöthige Salz und ein Lorbeerblatt. Gib $1 \frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon dazu, und laß das Fleisch sammt den Wurzeln weich dünsten (aber man muß Acht geben, daß sie nicht verfochen).

Ist der zusammengebundene Wirsing nebst den Wurzeln ganz weich, so nimm sie heraus in ein sauberes Geschirr, nimm den Bindfaden wieder herab, das Rindfleisch lege in ein anderes Geschirr, den Saft treib durch ein Haarsieb, und gib ihn an die Wurzeln; du mußt aber $\frac{1}{4}$ Maß Saft haben. Ist es Zeit anzurichten, so lege das Rindfleisch auf die Schüssel, auf welche du anrichten willst, die Wurzeln und den Wirsing lege oben auf das Fleisch und auch neben herum. Endlich nimm so groß als ein Hühner-ey Glace und 2 Loth Krebsbutter in ein Kastrol oder Ziegel, laß sie vergehen und glacire die Wurzeln damit. Den Saft nebst den übrigen Wurzeln gib abgeseondert zur Tafel.

Anmerkung. Wenn das Rindfleisch mit den Wurzeln nicht weich genug ist, so kann man es noch in einem Kastrol nebst 2 Maß guter Bouillon langsam dünsten lassen, bis es ganz weich ist, wie du es haben willst. Diese Bouillon kann man auf die Nacht zu einer Suppe verwenden.

N^o 4. Hirschziemer (gewöhnlich Zämer) mit einer Kruste und süßen Brühe (Sauce).

Schneide von einem Hirschziemer die Haut ab, löse am Rückgrathe das untere Bein heraus, wasche ihn sauber aus, lege ihn in einen Topf oder Kastrol, gib dazu 4 ganze Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, welche aber zuvor gepuht und gewaschen sein muß, 2 Lorbeerblätter, 12 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Kardomomen, ein wenig Muskatblüte, 4 Zweigchen Knoblauch, das nöthige Salz, 1 Maß Essig, 1 Maß Wein, nebst 4 Maß Wasser.

Laß den Hirschziemer in diesem Sud weich kochen. Ist

der Sud eingekocht, und der Ziemer noch nicht weich, so kann man noch etwas heißes Wasser daran gießen. Ist der Hirschziemer ganz weich, so nimm ihn heraus, und lege ihn auf eine Tortenpfanne, reib 2 Pfund Hausbrod auf einem Reibeisen zusammen, gib zu dem Brod 3 Loth gestoßenen Zimmet, das Brod und den Zimmet in ein Geschirr, nimm das Fett von dem Sud herab, gib es an das Brod nebst 4 Loth gestoßenem Zucker, mache die Masse untereinander, belege den Hirschziemer damit so dick, als ein kleiner Finger ist, mache es mit einem Messer schön gleich, gieß oben darauf 4 Loth heiße Butter, und unten in die Tortenpfanne gib einen Schöpflöffel voll von dem Sud, in welchem er ist gesotten worden, damit er unten nicht anbrenne. Gib ihn im heißen Backofen, oder in eine Bratröhre, und laß ihn schön gelb werden.

Die Sauce dazu wird bereitet, wie folgt:

Nimm 4 Loth Butter in ein Kastrol oder Tiegel nebst 3 Loth Zucker. Wenn der Zucker braun ist, gib einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, und laß es schön gelb werden, gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Wein daran, auch $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü, eine Zitronenschale, etwa 2 obere Kaffeschalen voll eingemachten Weichselsaft, eines Eies groß Glace, auch noch 3 Loth Zucker; laß alles untereinander verkochen, und treib die Sauce durch ein Haartuch. Ist es Zeit anzurichten, so lege den Ziemer auf die Schüssel, welche du zum Anrichten gewählt hast, und gib etwas Brühe darauf, die übrige aber gib besonders zur Tafel.

N^o 5. Lendenbraten. Herrschaftlich.

Schneide von 8 Pfund Lendenbraten die Haut ab, spicke denselben mit $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, lege ihn in eine Schüssel, gieß $\frac{1}{2}$ Maß heißen Essig darüber, auch etwas Salz, und laß sie über Nacht beizen.

Alsdann schneide $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett würfelartig zusammen nebst einer gelben Rübe, 1 Petersilienwurzel und 3 großen Zwiebeln; puße, wasche alles sauber, schneide es zusammen, und gib das Nierenfett sammt den Wurzeln in ein Kastrol oder einen Tiegel, den Lendenbraten darauf, auch das nöthige Salz, eine Zitronenschale, 6 Nägelein, 6 Pfefferkörner, $\frac{1}{4}$ Maß Essig und $\frac{1}{4}$ Maß Wein, und laß den Lendenbraten langsam weich dünsten. Wenn er weich ist, nimm ihn heraus, das Fett von den Saft schöpfe herab, gib einen Kochlöffel voll