

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 8. Rindfleisch als ein Abwechslungsstück nach deutscher Sitte

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

fetten Ochsen, der schon 8 Tage zuvor geschlachtet ist, und an welchem der Lendenbraten sammt dem Fette ist, und gib etwas Pfeffer daran, stecke es an einen Spieß, umbinde es mit 4 Bogen Papier doppelt, so daß es kein Loch bekomme, rücke es hernach zum Feuer, begieß es mit reiner Butter, und laß es bei einem nicht zu jähen Feuer 4 Stunden braten. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten nimm das Papier hinweg, und gib wohl Acht, daß die Jus (Schü) in die Bratpfanne laufe. Rücke es hernach wieder zum Feuer, und begieß es öfters, so wird es eine Farbe bekommen, gleich dem schönsten Gold. Willst du es zur Tafel geben, so lege dasselbe auf eine Schüssel, die Jus aber, die in der Bratpfanne ist, treib durch ein feines Sieb, nimm das Fett ab, gib diese Schü unter den englischen Braten, und servire es zur Tafel für ein Auswechselstück.

N^o 8. Rindfleisch als ein Abwechslungsstück nach deutscher Sitte.

Lege 8 Pfd. Rindfleisch vom Schweisstück oder auch vom Schlegel in ein Kastrol oder anderes Geschirr, und lege auf dessen Boden etliche Lagen Speck. Man kann es auch, wenn man will, mit einem grob geschnittenen Speck durchspicken. Salze es, gib auch etliche Nägelein, ein wenig Muskatblüte, etwas weiße Pfefferkörner, etwas Basilie und Thymian, ein Paar Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln und 1 oder 2 Zweigchen Knoblauch dazu, schütte ein Stußglas rothen oder auch weißen Wein daran, und lege ein Stück schwarze Brodrinde dazu. Decke es hernach zu, setze es auf ein stätes Feuer mit einer Gluth, und laß es langsam kochen; wende es zu Zeiten um, und wenn es 2 Stunden in seinem Saft gedünstet und eine schöne gelbe Farbe hat, so gieß einen Schöpffössel voll Jus (Schü), wenn du solche hast, daran, wo nicht, einen Löffel voll Bouillon.

Mache dann einen Kochlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter gelb, gib es auch dazu, und laß es kochen, bis das Fleisch gelinde wird. Hernach nimm das Fleisch heraus, schöpfe das Fett ab, treibe die Sauce durch ein sauberes Haarsieb, gib das Fleisch wieder in die Sauce, und setze es warm. Ist es Zeit zum Anrichten, so stoße ein wenig Wachholderbeeren, schneide sie hernach recht fein, und gib sie in die Sauce. Schneide auch etwas Zitronenschale fein länglich, lege sie auch in die

Sauce, drücke den Saft von einer Zitrone daran, oder auch etwas Weinessig, und gib es zur Tafel.

N^o 9. Starcker Nierenbraten auf englische Art, als Auswechselstück.

Lege 8 Pfund von einem Nierenbraten in ein langes Kastrol, und schütte so viel Milch darüber, daß er bedeckt werde. Hernach gib ganzes Gewürz dazu: nämlich 8 Nägelein, 12 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pfötchen Muskatblüte, auch etwas Thymian und Basilie, ein Paar Lorbeerblätter, etliche Zwiebeln Blättchenweise geschnitten, und 12 Charlotten, schneide auch allerlei Wurzeln dazu: nämlich 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie, 1 Pastinate und 1 Selleriewurzel, und laß es hernach über Nacht stehen. Des andern Tags, 2 Stunden vor dem Anrichten, nimm es aus der Milch, stecke es an den Bratspieß, salze es, bestreue es mit schönem Mehl, rücke es zum Feuer, und laß es ein wenig anziehen. Hernach begieß es zum östern mit frischer Butter, und laß es schön braten, damit es eine schöne Farbe bekomme. Ist es Zeit zum Anrichten, so ziehe es vom Spieß, lege es auf eine Schüssel, und gib ein wenig klare Jus darunter; dann gib es als ein Auswechselstück zur Tafel.

N^o 10. Kalbsviertel am Spieß gebraten, welches für ein Auswechselstück gegeben wird.

Man legt ein schönes weißes und fettes Kalbsviertel in 1 Maß Milch, und vermischt es mit eben so vielem Wasser; man nimmt auch alles dasjenige dazu, was vorher zum Nierenbraten genommen worden ist, und läßt es über Nacht stehen. An dem Tage, wo es servirt werden muß, stecke es 2 Stunden vor dem Anrichten an den Spieß, rücke es zum Feuer, salze es, stäube es mit wenigem Mehl ein, und laß es so lange am Feuer, bis es ein wenig angezogen hat. Hernach begieß es mit frischer Butter, schütte 2 Maß süßen Rahms in die Bratpfanne, begieß das Kalbsviertel zum östern damit, und fahre damit fort, bis es allen Rahm an sich gezogen hat, und das Kalbsviertel schon anfängt, eine schöne Farbe zu bekommen. Begieß es hernach mit frischer Butter, und bestreue es mit ein geriebenem Brode, und dieses zwar dreimal, damit es eine schöne Kruste bekömmt.