

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 11. Kalbsviertel mit Bechamelle zum Auswechselln

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

Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so richte es auf eine Schüssel, gib den herausgebratenen Saft darunter und gib ihn zur Tafel.

N^o 11. Kalbsviertel mit Bechamelle zum Auswechseln.

Richte ein schönes weißes Kalbsviertel zu, wie schon gemeldet worden ist. Zwei Stunden vor dem Anrichten bringe es zum Feuer, und laß es braten, damit es eine schöne Farbe bekomme. Mache ein Bechamelle, wie schon gelehrt worden ist, und richte es in ein Kastrol. Ist es bald Zeit zur Tafel, so nimm den Braten von dem Spieß herunter, lege ihn auf die Schüssel, welche zur Tafel kömmt, damit die Schü darin bleibt. Dann schneide oben in den Schlegel ein großes rundes Loch, so weit, als es der Schlegel leidet, aber doch nicht gar durchaus; schneide hernach das Braune eines kleinen Fingers dick ganz schön von dem weißen Kalbfleisch ab, und lege es unter dieser Zeit auf den Braten in die Schüssel. Setze das Bechamelle auf eine Gluth, daß es unter dieser Zeit warm werde; von dem weißen Fleisch aber schneide die Adern weg, und verwende das Gute ganz dünn zu Filets. Lege hernach solches in das Bechamelle, gib ein klein wenig Muskatennuß daran, würze es mit Salz und Pfeffer, und, wenn du ein wenig Glace, oder auch etwas Consomme (Kraftbrühe) hast, so setze es auf einen jähen Windofen, rühre es um, daß es geschwind heiß werde, aber nicht koche. Gib es hernach in das aufgeschnittene Loch des Schlegels, decke es mit dem braunen abgeschnittenen Fleisch zu, und glacire es, damit es aussehe, als sei der Schlegel ganz. Dieses alles muß aber geschwind geschehen, nach welchem man den Schlegel zur Tafel gibt.

N^o 12. Marinirter Lendenbraten auf eine andere Art. Herrschaftlich.

Häute und wasche einen Lendenbraten von 6 Pfund sauber ab, schäle 8 große Trüffeln, schneide sie auf die Art, wie man den Speck schneidet, und spicke den Lendenbraten damit, würze ihn mit Salz und gestoßenem weißen Pfeffer, und laß ihn $\frac{1}{2}$ Stunde beizen. Dann stecke ihn an einen Spieß, bestreiche 2 Bogen Papier mit 4 Loth Butter, umbinde den Len-