

# **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 13. Rostbraten

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

denbraten mit solchen, stecke den Spieß mit den Braten an den Bräter, und laß ihn  $2\frac{1}{2}$  Stunde langsam braten. Begieß das Papier öfters mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder Schmalz, damit der Braten desto saftiger werde. Ist der Braten schön ausgebraten, so nimm das Papier herab, und begieß ihn noch einmal, damit er eine schöne gelbe Farbe bekomme. Ziehe ihn sonach vom Spieß, und lege ihn in eine Schüssel.

Den Marinat mache, wie folgt: Gieß in ein Kastrol eine Bouteille Burgunderwein,  $\frac{1}{2}$  Maß gute Schü,  $\frac{1}{4}$  Maß guten Bertrameßsig, schneide eine Zitrone Scheibchenweise, lege sie hinein, wie auch 8 gestoßene Nägelein, etwas Salz, und laß den Marinat auf dem Feuer heiß werden. Lege hernach den Lendenbraten in den Marinat, und laß ihn schnell auf dem Feuer ganz kurz einkochen.

Ist es Zeit zum Anrichten, so begieß ihn noch etwas mit dem übrigen Saft, lege ihn auf eine Schüssel, gieß den übrigen Saft oben darauf, und gib die Olivensauce, die schon als Zugehör beim Rindfleisch beschrieben worden ist, besonders zum Lendenbraten.

### N<sup>o</sup> 13. Kostbraten.

Schneide 8 Pfund Rindfleisch von einem Rippenstück Karbonnadedförmig, klopfe jeden Theil mit dem Messer, wasche sie sauber aus, und bestreue sie auf beiden Seiten mit Salz. Lege sie dann auf einen Kost, und laß sie auf einem Kohlenfeuer auf beiden Seiten gelb werden. Wenn sie wieder vom Kost abgenommen worden ist, so umbinde sie mit einem Bindfaden, wie sonst gewöhnlich das Rindfleisch gebunden ist. Lege sie darauf in einen Tiegel oder Kastrol, gib  $\frac{1}{2}$  Pfund fein geschnittenes Nierenfett dazu, 2 Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Petersilienwurzel, welche Wurzeln aber zuvor gepußt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten werden; 8 ganze Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner und das nöthige Salz; gieß  $\frac{1}{2}$  Maß guten Essig und soviel Wein daran; ebenso 1 Maß fette Bouillon, und laß die Stücke Kostbraten langsam weich dünsten. Wenn sie ganz weich sind, so lege sie auf eine Schüssel, schneide den Bindfaden von jedem Stück, nimm das Fett von dem Saft, treib den übrigen Saft durch ein sauberes Tuch in ein reines Geschirr, und lege sonach die Kostbratenstücke in den reinen Saft. Ist es nun Zeit zum Anrichten, so setze sie auf eine Gluth, damit

sie recht heiß werden. Lege sie alsdann auf die Schüssel, und laß den Saft ganz kurze Zeit (als wollte man eine Glace machen) einkochen, und glacire die Kostbratenstücke damit, den übrigen Saft aber kann man in die schon beschriebene Kapernsauce geben, damit solche noch stärker werde.

N<sup>o</sup> 14. Ordinaires, gesottenes Rindfleisch mit Meerrettigüberzug.

Wasche 1 Stück Brustkern von 8 Pfund, und binde es mit Bindfaden auf die beschriebene Weise zusammen; lege es in einen Hafen oder Kessel, gieß 8 Maß siediges Wasser daran, und setze es auf das Feuer. Wenn es eine Zeit lang kocht, so säume es ab; gib 1 gelbe Rübe, 1 Petersilie und 1 Selleriewurzel, sammt 1 Zwiebel, welche Wurzeln zuvor gepußt und gewaschen sind, hinein, lege 6 Nägelein, ebenso viel weiße Pfefferkörner und ein klein Pfötchen Mustatenblüte dazu, und laß das Rindfleisch mit diesen Ingredienzien kochen, bis es weich ist. Dann lege solches heraus auf eine Tortenpfanne, schneide das überflüssige Fett ab, und mache den Ueberzug, wie folgt:

Reib eine Stange Meerrettig auf einem dazu gehörigen Reibisen, durchschneide ihn nochmal mit dem Messer, damit er noch feiner werde, lege solchen in einen Ziegel oder Kestrol mit 4 Loth Butter oder guten Suppenfett, streue einen Kochlöffel voll Mehl hinein und etwas Salz; gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon daran, und laß den Meerrettig auf einem Feuer aufkochen; schlage noch 2 ganze Eier und von 4 den Dotter in solchen, und rühre ihn nochmal auf dem Feuer ab, damit er etwas dick werde. Bestreiche hernach das Rindfleisch oben und auf den Seiten damit, in der Dicke eines kleinen Fingers; streue oben und neben daran etwas geriebenes Semmelmehl, und gieß 4 Loth Krebs- oder andere Butter darauf.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze das Rindfleisch in einen nicht gar heißen Backofen, damit es eine schöne gelbe Farbe bekomme; lege es sonach auf deine Anrichtschüssel, und bringe es zur Tafel. Dazu wird warmer Meerrettig gegeben, Kufummern oder rothe Rüben, &c. &c.

N<sup>o</sup> 15. Wurzelfleisch. Herrschaftlich.

Wasche und binde ein Stück Brustkern oder Rippenstück