

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 14. Ordinaires, gesottenes Rindfleisch mit Meerrettigüberzug

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

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^o 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^o 15. Wurzelfleisch. Herrschaftlich.

Wasche und binde ein Stück Brustkern oder Rippenstück