

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 15. Wurzelfleisch, herrschaftlich

[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

von 8 Pfund, wie schon vielfältig erwähnt worden ist, mit Bindfaden; lege es in einen Hasen oder Kessel, und verfare auf gleiche Art, wie vorher gelehrt wurde; aber es ist zu bemerken, daß es nur zur Hälfte aussieden darf; nimm es sohin heraus, und lege es in ein Kastrol.

Puze 2 gelbe Rüben, 2 Pastinate = 2 Sellerie = und 4 Poreewurzeln, 2 Häupter Wirsing u. 2 Stauden Endivie; schneide diese Wurzeln alle gliedlang, reiße sie mit einem Zitronenreißer aus, wasche sie, und lege sie in das Kastrol zum Rindfleisch. Der Wirsing und Endivie wird blanchirt, mit kaltem Wasser abgeschwemmt, in kleine Stücke geschnitten, und mit Bindfaden zusammen gebunden, dann gleichfalls zu den andern Wurzelwerk gelegt. Gieß hernach 1 Maß Bouillon und 1 Maß guter Schü daran, und laß das Rindfleisch mit den darin befindlichen Wurzeln und Kräutern weich dünsten. Man muß öfters nachsehen, daß man diejenigen Wurzeln, welche schon weich sind, herausnehme, damit sie nicht verkothen, und so wird mit den übrigen auch verfahren. Lege das Herausgenommene in ein sauberes Geschirf, und nimm den Bindfaden von Wirsing und Endivie herab.

Ist das Rindfleisch ganz weich, so lege es auf ein Schneidbret oder Schüssel, nimm den Bindfaden herab, mache den Saft durch ein Tuch, und gieß ihn an das Kräuter- und Wurzelwerk; gieß $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis daran, $\frac{1}{2}$ Hühnerrei groß Glace, so viel als einer wälschen Nuß groß Zucker, und laß den Saft etwas einkochen,

Gib in ein Kastrol 3 Loth Glace und 1 Loth Krebsbutter, laß sie vergehen, das Rindfleisch lege auf die Anrichtschüssel, und glacire es oben und neben damit; bedecke das Rindfleisch neben und oben mit dem Wurzelwerk, und glacire auch diese Wurzeln mit der übrigen Glace. Der übrige Saft wird besonders gegeben.

N^o 16. Gesottenes Rindfleisch mit einem Ueberzug von Reis und Parmesankäse. Herrschaftlich.

Wasche ein Rippenstück von 7 Pfund sauber aus, binde es mit Bindfaden, wie schon mehrmal ist gesagt worden, und siede es weich. Mache nachher einen Ueberzug, wie hier beschrieben wird.

Lies und wasche $\frac{3}{4}$ Pfund Reis sauber, blanchire ihn