

# **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 19. Rostbraten auf Wiener Art

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

Wohlgemerkt, sollte die Brühe etwa zu sauer sein, kann man etwas Fleischsuppe dazu gießen.

### N<sup>o</sup> 19. Kostbraten auf Wiener Art.

Zu dieser Speise nimmt man für 12 Personen 4 Rippenstücke von 8 Pfund, welche wie Kalbskarbonnade müssen gehäutet werden. Nachdem sie recht geklopft sind, so lege sie in eine Schüssel mit Pfeffer und Salz, dazu ein Paar Lobeerblätter; schneidet 15 Charlotten mit Petersilie fein in einen Ziegel oder Kastrol, lege  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter oder Schmalz dazu, und laß es auf der Gluth ein wenig anziehen, dann gieß es über die Karbonnade, wende sie darin um, und laß sie eine Zeit lang stehen. Kommt die Zeit zum Anrichten herbei, so lege sie auf den Kost, laß sie auf beiden Seiten schön grilliren (braten), aber nicht zu trocken, mache die Schüssel warm, auf welcher du sie anrichten willst, bestreiche dieselbe mit ein wenig Knoblauch, und lege sie nachher darauf. Dann laß 6 Loth Butter oder Schmalz gelb werden, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Essig daran, und gib eine feingeschnittene Zitronenschale und eine obere Kaffeschale voll Kapern dazu. Laß es auffieden, und gieß es über die Karbonnade.

Für diejenigen, welche keine Liebhaber von der Sauce sind, kann sie auch ohne diese angerichtet, und nur mit Zitronensaft gegeben werden. Indessen kann diese Karbonnade auch mit einer andern Sauce gemacht werden, z. B. wenn sie grillirt ist, so lege sie in einen Ziegel, mache 2 Kochlöffel voll Mehl braun, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein, wie auch  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe daran, und laß sie kochen. Zuletzt gib eine geschnittene Zitronenschale und den Saft davon dazu, und richte sie an.

## VI. Saucen, welche als Beilagen oder Zugehörungen zum Rindfleisch gegeben werden.

### N<sup>o</sup> 1. Sardellenbutter.

Wasche 16 Sardellen sauber aus, nimm die Gräthen davon, und stoße die Sardellen in einem Mörser recht fein.