

# **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 4. Hachissauce zu einem gedämpften Rindfleisch. Herrschaftlich

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

N<sup>o</sup> 4. Hachisauce zu einem gedämpften Rindfleisch. Herrschaftlich.

Puze 8 Charlotten nebst 4 Trüffeln, 6 Champignons, ein kleines Pfötchen Petersilie und ein wenig Bertram. Wenn diese Kräuter gepuht und gewaschen sind, so schneide sie fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Ziegel 3 Loth Butter oder so viel Provenceröl, laß es recht heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein, und laß es weich dünsten. Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis daran, nebst  $\frac{1}{8}$  M. Burgunderwein, salze es, und laß die Sauce auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen. Nimm das Fett und den Faum ab, gib eines halben Hühneries groß Glace und den Saft von einer Zitrone dazu, so kann sie heiß mit dem Rindfleisch besonders zur Tafel gegeben werden.

N<sup>o</sup> 5. Zwiebelsauce, bürgerlich.

Puze eine große oder 2 kleine Zwiebeln, schneide sie fein zusammen, gib 4 Loth Butter oder Schmalz in einen Ziegel, laß es heiß werden, röste einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in der Butter schön gelb, lege die Zwiebeln dazu, und röste sie noch ein wenig mit dem Mehl, damit sie weich werden. Gieß sonach  $\frac{1}{4}$  Maß Bouillon darauf, eine obere Kaffeschale voll guten Weinessig nebst Salz, und laß sie ein wenig einkochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so gib sie nebst dem Rindfleisch heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 6. Frische Kukurmer- (Burken-) Sauce, herrschaftlich.

Nimm 2 große oder 4 kleine Kukurmern, schäle sie ab, schneide sie in die Länge auf 4 Theile voneinander, nimm das Innere sammt den Kernen mit dem Messer heraus, und schneide jedes Viertel in 10 kleine Stückchen, laß Wasser mit etwas Salz heiß werden, lege die Stückchen Kukurmern hinein, und laß sie weich kochen. Gieß sie in einen Seiber, und schwemme sie darauf mit kaltem Wasser ab. Lege sie sonach in einen Ziegel oder Kastrol, gib  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis,  $\frac{1}{3}$  Maß weißen Wein und ein halbes Hühneries groß Glace nebst Salz dazu, und laß die Sauce bis auf  $\frac{1}{4}$  Maß einkochen. Dann nimm den Faum ab, und, wenn es Zeit ist zum Anrichten, drücke den Saft von einer Zitrone hinein, und gib sie zur Tafel.