

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 8. Champignonssauce. Herrschaftlich

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

N^o 7. Kleine Kapernsauce, welche man zu einem
Rostbraten oder auch zu einem Lendenbraten
geben kann..

Röste eine obere Kaffeschale voll kleine Kapern in einem
Kastrol mit 4 Loth Butter eine Minute, gieß $\frac{1}{4}$ Maß von der
Coulis und $\frac{1}{8}$ Maß weißen Wein daran, salze es, gib $\frac{1}{2}$
Hühnerlei groß Glace dazu, nebst der Schale von einer Zitrone,
und laß die Sauce bis auf $\frac{1}{4}$ Maß einkochen. Vor dem
Anrichten nimm die Schale von der Zitrone wieder heraus,
nimm das Fett und den Faum ab, drücke den Saft von einer
Zitrone daran, und gib sie nebst dem Braten zur Tafel. Man
kann auch von den großen Kapern auf gleiche Art die Sauce
machen.

N^o 8. Champignonsauce. Herrschaftlich.

Puze und wasche 2 Hände voll Champignons sauber, und
drücke sie mit der Hand aus, damit kein Wasser mehr darin
bleibt. Gib sonach in ein Kastrol 4 Loth Butter oder Schmalz,
laß es heiß werden, lege die Champignons hinein, salze sie,
und laß sie ganz weich dünsten. Sie werden aber viel Saft
geben, deswegen muß der Saft ganz kurz einkochen; stäube
einen kleinen Kochlöffel voll Mehl darauf, und vermenge es
unter die Champignons. Gieß $\frac{1}{4}$ Maß guter Schü oder Bouil-
lon daran, wie auch $\frac{1}{8}$ Maß Wein, eine obere Kaffeschale
voll Bertramessig, und laß diese Sauce bis auf $\frac{1}{4}$ Maß ein-
kochen. Nimm das Fett und den Faum ab, verkoste sie, und
wenn sie noch nicht stark genug sein sollte so gib noch $\frac{1}{2}$ Hühnerlei
groß Glace dazu, und gib sie zur Tafel.

N^o 9. Morchelsauce zu einem gepeizten Rindfleisch.

Puze und wasche eine starke Handvoll Morcheln sauber,
schneide jede in der Mitte von einander; gib sonach in ein
Kastrol oder Tiegel 4 Loth Butter oder so viel Provenceröl,
laß es heiß werden, gib die Morcheln dazu, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein
daran, und laß sie ganz kurz eindünsten, bis sie weich sind.
Gieß $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis dazu, eine obere Kaffeschale
voll Bertramessig, $\frac{1}{2}$ Hühnerlei groß Glace, das nöthige Salz,
und laß diese Sauce verkochen. Nimm das Fett und den Faum