

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 9. Morchelsauce zu einem gebeitzten Rindfleisch

[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.

Puße 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.

Puße 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

herab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zu dem Rindfleisch besonders zur Tafel.

N^o 10. Trüffelsauce zu einem Hirschziemer zu geben. Herrschaftlich.

Schäle 12 Trüffeln ab, schneide sie Scheibchenweise, und wasche sie im kalten Wasser sauber aus. Gib in ein Kastrol 4 Loth Butter oder so viel Provenceröl, laß es heiß werden, lege die Trüffeln dazu, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein daran, und laß die Trüffeln ganz kurz eindünsten, damit sie weich werden. Gieß $\frac{1}{4}$ Maß Coulis und $\frac{1}{8}$ Maß guter Schü daran, gib $\frac{1}{2}$ Hühnerlei groß Glace nebst dem nöthigen Salz dazu, und laß die Sauce bis auf $\frac{1}{4}$ Maß einkochen; säume sie ab, und nimm das Fett ab, drücke sonach den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zur Tafel.

N^o 11. Kartoffeln (Erdäpfel) in einer Charlottensauce zum Rindfleisch zu geben, bürgerlich.

Siede 14 Kartoffeln weich, schäle sie ab, und laß sie kalt werden. Hierauf schneide sie Scheibchenweise, nimm 10 Charlotten oder eine Zwiebel, schäle sie gleichfalls ab, und schneide sie fein zusammen. Gib in ein Kastrol 3 Loth Butter oder Schmalz, nebst einem feinen Kochlöffel voll Mehles, röste das Mehl schön gelb darin, gib die zusammengeschnittenen Zwiebeln oder Charlotten dazu, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Bouillon oder Schü daran, $\frac{1}{8}$ Maß Wein und eben so viel Bertramesfig, ein wenig Salz und Muskatennuß, und laß die Sauce etwas einkochen. Dann gib die Kartoffeln darein, und laß sie noch einen Wall mit aufkochen; dann gib sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

N^o 12. Senffauce, herrschaftlich.

Gib in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll englischen Senf, und einer wälschen Nuß groß Zucker, $\frac{1}{4}$ Maß Coulis, $\frac{1}{8}$ Maß Champagnerwein, $\frac{1}{2}$ Hühnerlei groß Glace, und lege ein wenig Salz dazu, Rühre die Sauce mit dem Kochlöffel auf dem Feuer ab, damit sie sich unten nicht anlege, säume sie ab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zur Tafel.