

# **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 10. Trüffelsauce zu einem Hirschziemer zu geben. Herrschaftlich

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

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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.