

# **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 15. Kalter Meerrettig (Krän)

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

**N<sup>o</sup> 13. Süße Senffauce, bürgerlich.**

Lege in ein Kastrol 4 Loth Butter und einer wälschen Nuß groß Zucker, und laß die Butter mit dem Zucker gelb aufgehen. Streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl hinein, und röste es schön gelb. Gieß eine obere Kaffeschale voll süßen Senf daran, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß guter Schü, nebst einer Kaffeschale voll gutem Essig, streue ein wenig Salz daran, und laß die Sauce nur ein wenig kochen, säume sie ab, und nimm das Fett davon, dann gib sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 14. Warmer Meerrettig (Krän) zu einem gesottenen Rindfleisch.**

Puze eine Stange Meerrettig, und reib sie auf einem Reibeisen ganz zusammen; um ihn desto feiner zu machen, schneide ihn nochmal mit dem Schneidmesser durch und durch. Gib denselben in ein Kastrol oder Tiegel, lege 2 Loth Butter darauf, streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl nebst wenigem Salz darauf, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guter Bouillon daran, und laß ihn einen Wall aufkochen; dann gib ihn besonders zur Tafel.

Anmerkung. Wenn der Meerrettig länger kocht, so verliert er die Schärfe und den Geschmack.

**N<sup>o</sup> 15. Kalter Meerrettig (Krän).**

Puze und reib eine Stange Meerrettig, und schneide ihn nochmal mit dem Schneidmesser durch und durch, damit er feiner werde. Lege sonach denselben auf einen Suppenteller, streue 1 Loth gestoßenen Zucker darauf, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Essig daran, mische dieses alles mit dem Löffel durcheinander, und gib ihn besonders zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 16. Kalte Faseolen (Faselen) zum gesottenen Rindfleisch.**

Puze 4 starke Hände voll Faselen, und schneide sie in der Länge recht fein. Gieß in eine Pfanne von Messing oder Kupfer 2 Maß Wasser, und salze dasselbe; wenn es siedet, so lege die Faselen, wenn sie zuvor im kalten Wasser abgewaschen sind, hinein. Sie werden aus der Ursache in einer kupfernen Pfanne abgesotten, damit die Faselen ihre grüne Farbe behalten.