

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 18. Süßen Senf anzumachen

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

Wenn sie ganz weich sind, so gieß sie in einen Seiher, und schwemme sie mit kaltem Wasser ab. Dann drücke sie mit der Hand aus, damit alles Wasser davon komme. Püße und schneide dann eine Zwiebel mit dem Schneidmesser ganz fein zusammen, gib die Faselen nebst den Zwiebeln auf einen Teller, streue ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und das nöthige Salz darauf, gieß 2 Unrichtlöffel voll Provenceröl daran, nebst $\frac{1}{8}$ Maß guten Essig. Mache es durcheinander, und gib es als Beilage zum Rindfleisch auf die Tafel.

N^o 17. Englischen Senf zu machen, der zum Rindfleisch oder andern Speisen gegeben wird.

Siebe 1 Pfund englisches Senfmehl durch ein Haarsieb, damit es rein werde, lege es in eine Schüssel, stoße $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, siebe ihn ebenfalls durch ein Haarsieb, und mische ihn zu dem Senfmehl. Nimm $\frac{5}{8}$ Maß starken Weinessig, gieß ihn in einen Hafen oder Kastrol, gib die Schale von einer Zitrone hinein, 12 Nägelein und 12 weiße Pfefferkörner, und laß den Essig auf dem Feuer einige Walle aufkochen; decke ihn aber zu, damit er seinen Geist oder die Kräfte nicht verliere. Setze ihn sonach von dem Feuer, und laß ihn durch ein sauberes Tuch laufen. Ist er ganz kalt, so rühre das Senfmehl mit dem Zucker an, rühre es $\frac{1}{2}$ Stunde beständig mit dem Kochlöffel durcheinander, verkoste ihn dann, ob nicht etwas Zucker nöthig sei; fülle ihn ferner in einen steinernen Topf, und binde ihn mit Papier zu. Auf diese Art kann man ihn ein ganzes Jahr aufbehalten, und immer davon zum Rindfleisch geben.

N^o 18. Süßen Senf anzumachen.¹

Nimm 1 Pfund ordinaires (gemeines Senfmehl, treib es durch ein Haarsieb, damit der Unrath oder die Steine zurück bleiben, und lege es in eine Schüssel. Gieß $1\frac{1}{2}$ Maß eingekochten und heißgemachten süßen Most an das Senfmehl, rühre es untereinander, mache eine kleine Schaufel oder ein anderes Stück Eisen glühend, rühre den Senf nochmal mit diesem glühenden Eisen durcheinander, damit der raube Geschmack von dem Mehl genommen werde. Wenn der Senf ganz kalt ist, so gieß ihn in einen steinernen Topf, und binde ihn oben mit einem Papier zu, worauf du ihn ebenfalls das ganze Jahr hindurch zum Rindfleisch gebrauchen kannst.

Anmerkung. Man kann nach Belieben auch nur $\frac{1}{2}$ Pfd. Senfmehl oder weniger anmachen.

N^o 19. Rothe Rüben einzumachen, die zum Rindfleisch gegeben werden.

Siede rothe Rüben so viel als du in kalten Tagen zu verbrauchen gedenkst, weich, schäle sie dann ab, und laß sie kalt werden. Schneide sie sonach Scheibchenweise, nimm eine kleine Hand voll Fenchel und eben so viel Anis, und streue beides darauf; nimm auch ein Stückchen Meerrettig, puße und schneide ihn in kleine Würfelchen, und streue sie ebenfalls unter die Rüben.

Mache dieses alles mit beiden Händen durcheinander, ver-
setze diese Masse in einen steinernen Hafen, gieß so viel Essig daran, daß er über die eingemachten Rüben laufe, binde ein starkes Papier auf den Hafen, und laß sie einige Tage in dem Essig beizen. Nachher kannst du zu deinem Gebrauch nach Belieben davon nehmen.

N^o 20. Kleine Gurken (Kukummern) einzumachen.

Trockne die Gurken, so viel du für dein Haushalten nöthig zu haben vermeinst, jede mit einem Tuch sauber ab, damit sie trocken seien; belege den Boden eines steinernen Hafens mit dem sogenannten Gurkenkraut; auf solches lege eine Lage Gurken, dann wieder eine Lage Gurkenkraut, und auf diese wieder Gurken. Mit dieser Abwechslung wird so lange fortgefahen, bis der Hafen voll ist. Zuletzt belege gleichfalls den Hafen oben mit Gurkenkraut.

Gieß in ein Kastrol nach Proportion der Kukummern guten Weinessig, lege 24 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner dazu, und laß den Essig auf dem Feuer laulich werden. Gieß ihn alsdann über die in dem Hafen befindlichen Kukummern so, daß der Essig über solche überlaufe. Hernach nimm einige große Weinstockblätter, bedecke die Kukummern damit, verbinde den Hafen mit Papier, und laß ihn an einem kühlen Orte 10 Tage ungeöffnet stehen, worauf man schon von diesen eingemachten Kukummern zum Rindfleisch &c. &c. genießen kann.

Es werden auch von diesen eingemachten Kukummern Saucen zum Rindfleisch auf folgende Art verfertigt:

Schäle von 10 — 11 kleinen Kukummern die Haut ab, und schneide sie klein würfelartig, gib in ein Kastrol oder Tiegel