

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 19. Rothe Rüben einzumachen, die zum Rindfleisch gegeben werden

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

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