

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 20. Kleine Gurken (Kukummern) einzumachen

[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

3 Loth Butter nebst den zusammengeschnittenen Kufummern und $\frac{1}{8}$ Maß Wein, und laß sie auf den Feuer gelinde werden; gieß $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis darauf, Glace eines halben Hühnereies groß, auch Salz, und laß die Sauce etwas einkochen; dann nimm das Fett nebst dem Faum herab, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gib sie zum Rindfleisch auf die Tafel.

N^o 21. Sauere Rahmsauce zu einem gedämpften Rindfleisch.

Gib 4 Loth Butter in ein Kastrol, röste einen Kochlöffel voll Mehl schön gelb, gieß $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü daran, $\frac{1}{8}$ Maß saueren Rahm und eben so viel Bertrameßig, lege die Schale von einer Zitrone und $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glace dazu, salze es, und laß die Sauce bis auf $\frac{1}{4}$ Maß einkochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, so schlage sie durch ein Haartuch, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 22. Olivensauce zu einem marinirten Lendenbraten zu geben.

Schäle 2 obere Kaffeschalen voll Oliven ab, damit die Steine hinwegkommen. Gib in ein Kastrol oder Tiegel 3 Loth Butter, oder noch besser, so viel Provenceröl, laß es heiß werden, und lege die Oliven in dasselbe. Gieß $\frac{1}{8}$ Maß rothen Wein daran, und laß die Oliven weich dünsten. Gieß auch $\frac{1}{4}$ Maß von der Coulis daran, $\frac{1}{2}$ Hühnerei groß Glace, und laß die Sauce wohl verkochen, vergiß aber nicht, ein wenig Salz daran zu streuen; säume sie ab, nimm das Fett davon, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie zum Rindfleisch an.

N^o 23. Grüne Butter von Schnittlauch.

Wies und wasche eine Handvoll Schnittlauch sauber, schneide ihn so fein, als möglich ist, lege ihn in einen Mörser, gib einen halben Anrichtlöffel voll von den Spinatschotten dazu, lege $\frac{3}{4}$ Pfund Butter hinein, und stoße alles durcheinander. Nimm dann die grüne Butter heraus, treib sie durch ein Haarsieb, und verfare, wie bei der Sardellenbutter geschehen ist.