

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1861

No 24. Eingemachte Champignons welche kalt zum Rindfleisch gegeben
werden

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

N^o 24. Eingemachte Champignons welche kalt zum Rindfleisch gegeben werden.

Puße und wasche soviel Champignons als du zum Aufheben für nöthig erachtest sauber, blanchire sie einen Wall im Salzwasser, schwemme sie wieder mit kaltem Wasser ab, und lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden. Wenn sie ganz trocken sind so lege sie in einen steinernen Topf oder ein Glas, gieße in ein Kastrol 1 $\frac{1}{2}$ Maß guten Essig, lege 30 Nägelein und 30 Pfefferkörner dazu, ein Pfötchen Muskatblüthe und ebensoviele Kardomomen. Setze hierauf den Essig auf das Feuer und laß ihn kochen, setze ihn dann vom Feuer und laß ihn laulich werden; gieß ihn hernach über die Champignons, binde ein Papier über das Geschirr, und hebe sie bis zum Gebrauch auf.

Will man von diesen Champignons zum Rindfleisch geben, so nimm nach Proportion der Gäste heraus, soviel nöthig ist, lege sie auf einen sauberen Teller, gieß etwas guten Essig und Provenceröl daran auch 10 feingeschnittene Charlotten und ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer. Mache alles durcheinander u. gib sie als Zugehör nebst dem Rindfleisch zur Tafel.

N^o 25. Sardellen zum Rindfleisch.

Wasche 30 Sardellen sauber aus, löse das Fleisch von den Gräthen gib aber Acht daß die beiden Theilchen schön ganz bleiben. Lege sie hernach auf einen Teller, schneide 10 Charlotten recht fein gib sie dazu, gieß ein wenig Provenceröl und Salz darauf und gib sie zur Tafel.

N^o 26. Heringe als Zugehör zum Rindfleisch.

Lege 4 Heringe über Nacht ins Wasser, hernach ziehe die Haut ab, schneide sie der Länge nach entzwei, nimm das Eingeweide heraus, und schneide kleine schmale Stückchen aus den gespaltenen Heringen, dann lege sie auf einen Teller und bringe sie nebst dem Rindfleisch zur Tafel.