

# **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 3. Kohlrabi mir Bechamelle, herrschaftlich

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

## N<sup>o</sup> 2. Wirsinggemüse, bürgerlich.

Für 22 Personen braucht man 8 Stauden Wirsing. Schneide denselben wenn es große Häupter sind voneinander und die Dorfschen heraus, wasche ihn rein und siede ihn im Wasser, drücke ihn alsdann sauber aus und richte ihn in ein Geschirr, lege in der Mitte des Geschirrs eine ganze Zwiebel mit 8 Nägelein besteckt, salze den Wirsing und reibe etwas Muskatennuß daran; sodann nehme 4 *U.* Butter oder Fett in einen Tiegel, mache einen Kochlöffelvoll Mehl gelb, und gieße  $\frac{1}{2}$  Maß gute Bouillon dazu; zuletzt wirf auch 1 Lorbeerblatt hinein. Laß die Brühe wohl verkochen, seihe sie nachher durch ein Haarsieb an den Wirsing, setze ihn auf das Feuer und lasse ihn langsam einkochen so wird er schön ganz bleiben, recht appetitlich aussehen, und einen guten Geschmack haben. Will man den Wirsing etwas dünn haben so muß man während des Kochens noch etwas fette Suppe nachschütten.

Will man aber z. B. Schaf- oder Schweinefleisch dazugeben so siede das Fleisch vorher etwas ab, lege es dann in schöne appetitliche Stückchen geschnitten zu den Wirsing und lasse sie darin mitkochen, so wird das Gemüse um so kräftiger sein.

## N<sup>o</sup> 3. Kohlrabi mit Bechamelle, herrschaftlich.

Nimm 12 Kohlrabi, schneide sie halbmondförmig, wasche und setze sie im Salzwasser zum Feuer und lasse solche weich kochen, nach diesem wird das Wasser davon abgeschüttet und mit kaltem Wasser abgeschwemmt. Lasse in den Tiegel oder Kastrol 4 Loth Butter zergehen, stecke in eine ganze Zwiebel 8 Nägelein, lege sie nebst den Kohlrabischnitten in die Butter, gib ein wenig Salz u. Muskatennuß dazu, und lasse sie  $\frac{1}{4}$  Stunde dünsten. Dann nehme  $\frac{1}{2}$  Maß vom angesetzten Bechamelle, gieße es auf die Kohlrabistücke, lasse sie aber nicht mehr kochen. Schneide etwas von den besten Kohlrabiblättern durch die Hand (d. i. die Blätter werden wie der Nudelteig zusammengerollt u. Fingerbreit zusammengeschnitten), koche sie im Salzwasser, drücke sie aus, und koche sie dann in  $\frac{1}{2}$  Maß fetter Bouillon ganz kurz, d. i. koche sie stark ein, würze sie mit Salz u. etwas geriebener Muskatennuß. Wird es nun Zeit zum Anrichten so gibt man das Grüne von den Kohlrabi um den Rand der Schüssel herum, die Kohlrabischnitten selbst in die Mitte, und oben darauf wird ein wenig feingeschnittene Petersilie gestreuet.