

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. Karfiol zu kochen, bürgerlich

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

N^o. 20. Karfiol zu kochen, bürgerlich.

Von diesem Gemüse braucht man 8 Stauden für 12 Personen. Hat man den Karfiol wie sichs gehört gepuht, so setzt man Wasser mit Salz auf das Feuer in welchen man ihn nicht zu gelinde abkochen läßt, gibt in ein Geschirr 4 Loth frische Butter rühret unter dieselbe einen Kochlöffelvoll Mehl, gießt $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe daran, legt eine ganze Zwiebel hinein, rühret die Sauce auf dem Feuer ab, läßt sie wohl verkochen und richtet inzwischen den Karfiol auf die Schüssel. Wenn nun die Sauce eingekocht ist so salzet man sie und reibt ein wenig Muskatennuß daran, legiret sie hernach mit 6 Eierdottern und gießt sie über den Karfiol, so ist er gut zubereitet.

Diese Sauce kann auch zu dem Spargel gemacht werden.

N^o. 21. Sauerkraut mit gebackenen Feldhühnern, herrschaftlich.

Nehme soviel Sauerkraut als bei dem Hechtkraut gesagt wurde und siede es auf gleiche Weise. Schneide 6 Zwiebel klein und röste sie in $\frac{1}{4}$ U. Schmalz. Wenn nun das Kraut halb weich ist so seihe es ab, gib es auf die gerösteten Zwiebel und laß es langsam dünsten. Gieße sofort $\frac{1}{2}$ Maß fette Fleischbrühe und wenn das Kraut nicht sauer oder noch neu ist auch $\frac{1}{4}$ Maß Essig und soviel Wein daran, und lasse es hiemit ganz kurz einkochen.

Ist dieses geschehen so nimm in ein Kastrol 4 Loth Butter oder gutes Bratensfett, mache es heiß, röste darin einen Kochlöffelvoll Mehl, gieße $\frac{1}{2}$ Maß guten sauren Rahm dazu, laß das Mehl mit dem Rahm wohl verkochen und mische das Kraut unter diese Masse.

Man kann dieses Kraut in einer Tortenpfanne mit Parmesankäse bestreuen und im Ofen krentiren, (das heißt: man läßt das Kraut solange im Ofen bis es eine gelbe Kruste bekommt), nimmt es hernach mit einem Anrichtlöffel in schönen großen Stücken heraus und richtet es auf eine Schüssel schön an damit der krentirte Theil oben bleibe, oder man kann es auch ohne dieses anrichten.

Zu diesem Kraut werden für 12 Personen 4 große oder 6 kleine Feldhühner genommen. Man rupft u. puht sie sauber, nimmt sie aus und dressirt sie. Will man sie spicken so sind $\frac{3}{4}$ U. Speck nöthig, mit welchen sie entweder grob oder fein gespickt