

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 33. Gedämpftes süßes weißes Kraut

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

pfen. Nimm es vom Feuer, schlage 8 Eier darein und rühre alles durcheinander. Dann lasse 12 — 14 Loth Schmalz in einem Ziegel heiß werden und schütte das Angerührte hinein; (doch ist zu bemerken daß das Geschir nicht zu groß sein darf, damit die Masse 2 starke Finger hoch bleibe), decke es mit einem Deckel zu, lege Kohlen darauf u. laß es oben und unten gelb backen.

Man kann auch diese Masse in einer mit Butter dick bestrichenen Auflaufform oder kleinen Bratpfanne im Ofen backen.

Wenn dieses Kraut auf einen Fleischtag gegeben wird, so kann man $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . in klein gewürfelter Form geschnittenen Speck so auch, um es noch besser zu machen $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . gesottenen Schinken in kleingewürfelten Stückchen darunter geben.

Zu diesem gebackenen Kraut gibt man durchgetriebene Erbsen, und dient statt eines Gemüses.

N^o 32. Süßes weißes Kraut.

Mit diesen wird wie mit dem Wirsing verfahren, doch streuen manche auch ein wenig Kümmel daran.

N^o 33. Gedämpfted süßes weißes Kraut.

Zerschneide 8 Häupter weißes Kraut, welches vorher sauber gepußt wurde in 4 Theile, schneide die groben Dorschen heraus, wasche es im kalten Wasser und lasse das Wasser wieder ablaufen. Hernach lege das Kraut in einen Hasen oder anderes Geschir, übergieße es mit siedenden Wasser u. laß es $\frac{1}{2}$ Stunde stehen. Dann wird das Wasser abgegossen und jedes Viertel von dem Kraut noch 2—3 mal geschnitten. Dies lege in einen Ziegel salze es, und lege 2 Zwiebel jede mit 6 Nelken gespickt zu dem Kraut. Mache $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . Schmalz recht heiß und begieße es damit, schütte $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon darein und laß es auf Kohlen langsam weich dämpfen. Wenn es etwas eingekocht ist stäube einen Kochlöffel feines Mehl hinzu, schwinde es etlichemal herum damit das Mehl nicht knötig werde, auch schütte noch $\frac{1}{4}$ Maß gute Fleischbrühe oder braune Suppe daran. Vor dem Anrichten salze es vollends u. reibe etwas Muskatennuß darauf.

Um es noch besser zu machen schneide $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . Speck wie auch 1 \mathcal{L} . rohen Schinken in dünne Stückchen, belege den Boden damit, die mit Nelken gespickten Zwiebel darauf, und verfare damit wie gesagt wurde. Statt des Mehls nimm 2 Schöpflöffelvoll Bechamelle dazu, es darf aber nicht herumgeschwenkt werden.

Bei dem Anrichten muß der Speck, Schinken und Zwiebel zurückbleiben, so wird dieses Kraut auf herrschaftliche Art gekocht.

N^o 34. Sauerkraut mit Hechte und Austern,
herrschaftlich.

Das Sauerkraut wird wie schon gesagt wurde in der nämlichen Menge abgesotten und auf diese Art wie beim Hechtkraut erinnert wurde, fertig gekocht. Dann werden 3 *ll.* Hechte im Schmalz gebacken, wenn sie kalt sind die Hälfte ausgegräthet u. in Stücke zerrissen, die andere Hälfte wird für 12 Personen etwa in 14 Stückchen zerschnitten. Die ganzen Stückchen vom Hecht werden einbornirt, und vor dem Anrichten in 1 $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz gebacken. Dann wird in einer Schüssel mit einem vom gebrühten Teig aufgesetzten Reif eine Lage etwa eines Fingers hoch Sauerkraut gethan, und oben darauf mit dem zerzupften Hecht und mit 12 Austern belegt, dann wieder Kraut darauf, so wird 3mal damit fortgefahen. Die letzte Lage bestreue mit geriebenen Semmelmehl und begieße es mit 3 Loth zergangener Butter, stelle es hernach in einen heißen Backofen oder in eine Röhre, bis es oben eine schöne gelbe Farbe bekommt.

Statt der Austern können auch Krebschwänze genommen und mit Krebsbutter statt der andern Butter begossen werden. Bei dem Anrichten belege das Kraut mit den ausgebackenen Hechten, und gib es heiß zur Tafel.

Anmerkung. Wenn in einer Schüssel von Zinn oder Porzellan Steingut *rc.* etwas im Ofen oder auf Kohlen gebacken wird, muß man auf das Blech worauf die Schüssel gestellt wird 2 Finger hoch Salz legen, und die Schüssel darauf stellen.

N^o 35. Sauerkraut mit Heringen auf einen Fasttag, bürgerlich.

Nimm soviel Sauerkraut wie schon gesagt wurde, und siede es eben so ab, dann schneide 4 Zwiebel fein, laß sie in $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz ein wenig gelb werden, streue einen kleinen Kochlöffel voll Mehl in das Schmalz und röste es ein wenig mit den Zwiebeln, lege das Kraut welches zuvor abgeschüttet ist auf dieselben, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe wie auch $\frac{1}{2}$ Maß Wein dazu, und laß es langsam dünsten bis es ganz kurz ist, d. i. der Saft ganz eingekocht ist.