

# **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 35. Sauerkraut mit Heringen auf einen Fasttag, bürgerlich

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

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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.



Zu diesem Kraut gib 6 Heringe welche Tags zuvor ausge-  
wässert wurden, ziehe die Haut von selbigen, nimm die Milch  
oder Rogen heraus und schneide sie länglich von einander. Laß  
alsdann 6 Loth Butter oder Schmalz in einer Tortenpfanne oder  
Ziegel heiß werden, lege die Heringe hinein und laß sie langsam  
fertig werden, welches in 3 Minuten geschehen kann. Das Fett von  
den Heringen gib an das Sauerkraut damit es noch besser werde.

Willst du anrichten so lege die Heringe auf dem Kraut her-  
um, und gib sie zum Tisch.

Es können auch gebackene Hechte dazugegeben werden, man  
schuppt 3 *ll.* Hechte und wäscht sie sauber ab, nimm das Ein-  
geweide aus und macht 14 oder 16 Portionen, salzt sie, läßt sol-  
che  $\frac{1}{2}$  Stunde im Salz liegen und trocknet sie mit einem Tuch ab.

Dann zerrühre 3 Eier, tunke die Hechte hinein, wende sie  
im Semmelmehl öfters um damit viel Brod daran hängen bleibe,  
und backe sie in  $1\frac{1}{2}$  Pfd. Schmalz schön gelb.

Ebenso kann man auch mit Karpfen und anderen Fischen  
verfahren, und sie zu diesem Kraut geben, sowie auch Bücklinge  
(Bückinge oder geräucherte Heringe).

### N<sup>o</sup> 36. Gefüllte Kohlrabistücke, bürgerlich.

Schäle 24 mittlere Kohlrabistücke sauber ab, dann siede sie  
im Salzwasser halb weich, wasche sie im kalten Wasser wieder  
aus, schneide sie in der Mitte entzwei, und höhle beide Theile  
aus, doch so, daß du sie nicht ganz durchschneidest. Dann fülle  
sie mit einer Fülle die du für angemessen findest (wie bei den Ein-  
lagen in die Suppe zu ersehen, oder wie noch mehrere in diesem  
Kochbuche zu finden sind). Lege sie wieder aufeinander, binde sie  
zusammen und koche sie in 1 Maß Fleischbrühe. Wenn sie bald  
weich sind röste einen Kochlöffelvoll Mehl in 4 Loth Butter schön  
gelb, salze es, reibe etwas Muskatennuß dazu, und gib es zu  
den Kohlrabistücken.

Man legt sie auch wenn sie in einer Fleischbrühe weich gesot-  
ten sind auf eine Schüssel heraus, schneidet sie in Viertel u. macht  
eine Butterbrühe darüber, wie bei der Sellerie geschehen ist.

### N<sup>o</sup> 37. Gefüllte Zwiebeln, bürgerlich.

Schäle 18 Zwiebeln von der größten Gattung, und koche sie  
in gesalzenen Wasser weich. Dana nimm sie aus dem Wasser,  
laß dieses ablaufen, schneide sie oben ein wenig gleich, und nimm