

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 42. Portulak auf eine andere Art

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

zu einem Ragout gedämpft werden; man gießt nur $\frac{1}{4}$ Maß frische Bouillon daran.

N^o 42. Portulak auf eine andere Art.

Nichte die nämliche Portion auf die nämliche Art zu, wie schon gemeldet worden ist. Wenn er abgessotten ist, thue statt des Mehls einen Schöpflöffel voll Coulis dazu; diesen darfst du aber nicht mit Eier legiren, auch keinen Zitronensaft daran drücken. Du kannst auch statt der Filets von Kalbfleisch ein grillirtes Fleisch oder gebackene Hühner und Rühenther, auch von den angemerkten kleinen Würstchen dazugeben.

N^o 43. Gemüse auf niederländer Art.

Nimm 4 Hände voll grüne Zwergfaselen (Bohnen), schneide an beiden Enden die Spitzen ab, und ziehe den Faden herunter. Siede sie in schon kochendem Wasser mit Salz halb weich, und wasche sie hernach im kalten Wasser wieder aus, damit sie schön grün bleiben. Schneide eine kleine Hand voll Petersiliekraut, ein wenig Bertram und etwas Thymianblätter nebst 6 Charlotten fein zusammen, mache 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Siegel heiß, lege die Kräuter hinein, laß sie ein wenig dünsten, streue einen Kochlöffel voll Mehl daran, und wenn das Mehl gelb werden will, so schütte die Bohnen auch hinein, rühre sie um, streue das nöthige Salz nebst ein wenig Muskatennuß, eine Prise weißen Pfeffer, Zucker, so viel eine wälsche Nuß austrägt, daran, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß guter Suppe auf, und koche die Bohnen, aber nicht zu weich. Dann nimm so viele schöne junge gelbe Rüben, als du erachtest nöthig zu haben, schneide die auswendige Rinde, statt dieselben zu schaben, schön ab, und schneide sie länglich. Laß in einem Kastrol 6 Loth Butter heiß werden, lege die Rüben hinein, und laß sie zugedeckt gelinde dämpfen; rühre sie aber nur nicht herum, sondern schwänke dieselben nur öfters. Wenn sie ein wenig gedünstet haben, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute Suppe daran, laß sie d. i. wohl einkochen, und streue ein wenig Muskatennuß hinein. Wenn die Bohnen und Rüben fertig sind, stelle sie auf ein wenig Kohlen, damit sie heiß bleiben. Dann schneide von 6 nicht gar zu großen Karfiolstauden von gleicher Größe die Stengel kurz ab, puße sie sauber, koche sie im Salzwasser halb weich, und lege sie hernach in einen Seiber, damit