

# **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 43. Gemüse auf niederländer 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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

alles Wasser davon ablaufe. Rühre hierauf unter 6 Loth Butter einen Kochlöffel voll fines Mehl, wie auch etwas Muskatblüte und Salz, gib  $\frac{1}{2}$  Maß gute Suppe daran, und laß es mit der Butter und dem Mehl verkochen, lege die Karfiolstauden hinein, laß sie darin vollends weich werden, und halte sie hernach warm. Wenn es Zeit ist anzurichten, so werden alle 3 Gemüse heiß gemacht, auf die Schüssel, welche zur Tafel gegeben wird, richte in die Mitte den Karfiol fest aneinander, setze auf die eine Seite die Bohnen, und auf die andere die gelben Rüben; dann wird von allen 3 Gemüsen die übergebliebene Sauce, eine jede über das Gemüse gethan, in welcher es gekocht worden ist. Nimm hernach eine geräucherte und weich abgekochte Rindszunge, schneide sie in dünne Scheibchen, stich mit einem Ausstecher runde Stücke in der Größe eines halben Laubthalers davon aus, und mache von den ausgestochenen Stückchen einen Kranz herum.

N<sup>o</sup> 44. Farcirter Laktuk: (Lattich) Salat.

Puße 7 Stauden Salat, und blanchire ihn in einem großen Geschirr mit vielem Wasser, welches zuvor kochen muß. Dann nimm ihn heraus, und laß ihn auf einem sauberen Tuch ablaufen; farcire ihn hernach mit der schon beschriebenen Kalbsfarce, binde ihn, daß er schön beysammen bleibe; richte eine Braise zusammen, wie bei No 40. zu ersehen ist, und laß ihn in derselben kochen, bis er gelinde ist. Hernach nimm ihn heraus auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon komme; richte ihn sauber in einen Topf oder Schüssel an, und gib ein Paar Anrichtlöffel gute Schü darüber, oder statt der Schü den Saft von der Braise, wenn das Fett alles sauber abgenommen ist.

N<sup>o</sup> 45. Laktuk auf eine andere Art.

Blanchire 8 Stauden Laktuk, wie bei dem Vorhergehenden ist gesagt worden; lege ihn hernach in frisches Wasser, und drücke ihn aus, schneide die großen Dorschen davon, das Andere schneide mit dem Schneidmesser in kleine Stücke, lege 6 Loth Butter in ein Kastrol oder Ziegel, laß sie heiß werden, gib eine fein geschnittene Zwiebel hinein, laß sie ein wenig dünsten, gib den Laktuk dazu, und laß ihn bei einem gelinden Feuer ebenfalls dünsten. Salze ihn, und reib ein wenig Muskat-