

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 44. Farcirter Laktuk- (Lattich) Salat

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

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^o 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 beyammen 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^o 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-