

# **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 49. Gelbe Rüben zuzubereiten

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

abgesotten werden müssen, und  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten unter den Kohl gemischt werden, machen denselben auch gut. Der Kohl muß aber immer ganz dick gekocht werden, das heißt: er darf nicht zu viel Saft haben.

N<sup>o</sup> 47. Blau- oder Winterkohl gedämpft.

Bereite denselben, wie im vorigen Aufsatz gesagt worden ist. Gieß nachher siedendes Wasser daran, decke ihn zu, und stelle ihn  $\frac{1}{2}$  Stunde zum Feuer. Dann drücke ihn wieder fest aus, hacke oder zerschneide ihn ein wenig, und gib nebst 3 klein geschnittenen Zwiebeln denselben in einen Tiegel oder Kastrol, salze ihn, gieß sofort  $\frac{1}{4}$  Pfund heiß gemachte Butter oder Schmalz darüber, fülle ihn mit 1 Maß fatter Suppe auf, und laß ihn so lange dämpfen, bis er weich ist. Streue alsdann einen Kochlöffel voll Mehl darauf, schüttele ihn wohl um, und laß ihn noch eine Weile dämpfen. Um den Kohl noch besser zu machen, können statt des Mehles 2 Schöpflöfel voll von der angefertigten Coulis daran gegeben werden.

Man kann auch 1 Pfund gesottener und abgeschälter Kastanien  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten dazu legen, und damit kochen lassen. Ist er nun zum Anrichten fertig, so können auf demselben schön geschnittene Stückchen von einer abgesottenen dürren Zunge oder vom dürren Fleisch herumgelegt werden.

N<sup>o</sup> 48. Artischocken auf dem Roste auf eine andere Art.

Für 12 Personen sind 24 Artischocken nothwendig. Wenn du solche ausgewaschen und gepußt hast, so siede sie im Salzwasser nicht gar gelinde ab. Schneide 12 Charlotten mit Petersilie und ein Zweigchen Knoblauch fein, streue es in die Artischocken mit etwas Salz, gieß heißes Provenceröl oder 6 Loth Butter hinein, lege sie auf den Rost, und laß sie braten. Ehe du sie anrichtest, drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und gieß eine obere Kaffeschale voll guter brauner Schü dazu.

N<sup>o</sup> 49. Gelbe Rüben zuzubereiten.

Schneide 28 gelbe Rüben klein, wie grobe Nudeln, eines halben Fingers lang. Lege eine Zwiebel mit etwas feingeschnittenen Petersiliekraut in ein Geschirr mit 6 Loth Butter oder gu-



tem Fett, laß es auf dem Feuer etwas dünsten, gib die gelben Rüben dazu mit Salz und etwas Hülenkraut, und laß sie dünsten. Man kann auch ein halbgesottenes Schafffleisch oder ein gefelchtes (geräuchertes) Fleisch in kleinen Stückchen dazugeben, und damit dünsten lassen. Zuletzt stäube einen Kochlöffel voll Mehles daran, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie einkochen.

N<sup>o</sup> 50. Weiße Rüben gedünstet, bürgerlich.

Schäle die Rüben sauber, und schneide sie kleingewürfelt. Gib in ein Geschirr 2 Loth Zucker mit 6 Loth Butter oder gutem Fett, laß den Zucker braun werden, gib die Rüben roh dazu, wenn sie von einer guten Art sind, wo nicht, so müssen sie ein wenig im Wasser gesotten werden. Salze sie, gib auch nach Belieben Fleisch dazu, laß die Rüben langsam dünsten, bis sie schön gelb werden; stäube nachher einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran, gebe  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe dazu, und laß sie einkochen.

Wohlgemerkt: die weißen Rüben können auch auf die Art, wie die gelben geschnitten werden. Man kann auch Lammsfüße, welche zuvor abgesotten werden, in Stückchen geschnitten darunter geben.

N<sup>o</sup> 51. Baierische Rüben nach hiesiger Art, bürgerlich.

Schäle oder schabe 24 — 30 baierische Rüben ab, schneide sie eines guten halben Fingers lang und eines halben Fingers dick, und wasche sie aus. Dann lege in einen Ziegel oder Kastrol 6 Loth Schmalz und 3 Loth Zucker, laß den Zucker etwas gelb werden, lege dann die Rüben hinein, und gib etwas Salz und  $\frac{1}{2}$  Maß fette Bouillon dazu.

Macht man sie auf einen Fasttag, so nimmt man statt der Bouillon Erbsenbrühe, und noch 2 Loth Schmalz mehr, als zuvor. Sind die Rüben weich und kurz (so daß nicht viel Saft mehr daran ist) gedämpfet, so stäube einen Kochlöffel voll Mehl daran, und mache es untereinander. Gib noch  $\frac{1}{4}$  Maß Schü oder Bouillon dazu, und laß es noch ein wenig einkochen. Statt des Mehles kann man von der angesehten Coulis daran geben, so werden die Rüben noch besser. Zu dem Gemüse