

# **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 55. Gefüllter oder farcirter Salat

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

sie braten wollte, zugerichtet, sodann in Butter mit einer Zwiebel und etwas Salz gedämpft. Wenn sie bald weich sind, so läßt man sie noch ein wenig mit dem Spargel kochen. Dies muß aber geschehen, ehe man den Rahm an den Spargel gibt.

N<sup>o</sup> 54. Artischocken zuzubereiten.

Schneide an 24 Artischocken unten am Boden das Grüne hinweg, wie auch die obersten Spitzen der Blätter. Mache dann in einer Pfanne das Wasser siedend, salze es, und laß die hineingelegten Artischocken darin weich kochen. Gib aber Acht, daß die Artischocken schön ganz bleiben. Gib sonach von 6 Loth Butter in jede Artischocke etwas nebst ein wenig geriebener Muskatennuß, und fülle dieselben mit Nachstehendem: Siede nämlich 2 Priesen in gesalzenem Wasser ab, ziehe die äußere Haut davon, und zerschneide die Priesen zu ganz kleinen Stückchen. Hat man Lebern von jungen Hühnern, so können auch solche nebst abgesottene und zerschnittene Morcheln dazu genommen werden. Dieses mischt man untereinander, füllt die Artischocken damit aus, legt, wie oben gesagt worden ist, 6 Loth Butter und etwas Muskatennuß dazu, und läßt die gefüllten Artischocken in 6 Loth Butter oder  $\frac{1}{2}$  Maß guter weißen Bouillon aufkochen.

Wenn man eine Krebsbrühe an die Artischocken machen will, so können die Krebschwänze zerschnitten zu der Fülle genommen werden. Man kann auch etliche gelbe Rüben ganz klein gewürfelt schneiden, in gesalzenem Wasser weich kochen, und mit dem Obigen in die Artischocken füllen.

N<sup>o</sup> 55. Gefüllter oder fargirter Salat.

Schneide von 5 großen Stauden, die schöne Häupter haben, die Wurzeln und die äußeren unreinen Blätter davon ab, und laß den Salat, der vorher gewaschen wird, in siedendem Wasser nur einen Wall kochen. Lege ihn hernach in ein kaltes Wasser, und drücke ihn mit beiden Händen aus. Man muß aber darauf sehen, daß man die Blätter nicht zerreiße. Dann legt man die Salatstauden auf ein Nudelbret, breitet alle Blätter auseinander, schneidet das innere Gelbe heraus, drückt dasselbe noch einmal aus, und hacket oder schneidet es mit dem Schneidmesser nebst 2 Zwiebeln ganz fein. Laß hernach 5 Loth Butter zergehen, dämpfe das Geschnittene darin,

verkläppere 4 Eier, gieß sie an das Gedämpfte, und rühre es wohl untereinander. Dann gib 1 fr. Brod, welches vorher im Wasser eingeweicht und wieder ausgedrückt wurde nebst Salz u. Muskatblüthe dazu, schlage noch 4 Eierdotter daran damit der Teig nicht auseinanderlaufe, und rühre alles durcheinander. Dann lege in jedes auseinandergelegte Salathaupt etwas von der Fülle schlage die Blätter ordentlich darüber zusammen, binde sie, und lege sie in einen Tiegel oder Kastrol daß sie fest aneinander liegen; gieß  $\frac{1}{2}$  Maß gute Fleischbrühe dazu u. laß sie  $\frac{1}{2}$  Stunde kochen.

$\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten knete in 4 Loth Butter 1 Kochlöffelvoll Mehl, und gib diese Butter zu den Gekochten, damit die Brühe dick werde. Oder man kann auch das Mehl in Butter rösten und darangeben.

Man kann zu dieser Fülle auch eine Krebsbutter machen. Bym Anrichten werden die Bindsäden, mit welchen der Salat gebunden war hinweggenommen.

#### N<sup>o</sup> 56. Gefüllte Selleriewurzel.

Solche Wurzel braucht man 14 für 12 Personen. Sie werden gepuht u. soviel als möglich rund geschnitten, oben aber läßt man das Innere vom Kraut stehen, schneidet einen Deckel davon ab, höhlet die Wurzel aus und siedet sie im Salzwasser weich, füllet sie sodann mit einer von den schon beschriebenen Fleisch- oder Brodsfüllen; oder mache eine besondere Fülle von 4 Paar Kalbsprießen oder 2 Kalbseutern mit einer Handvoll Morcheln, schneide dieselben ganz klein, dämpfe sie in vier Loth Butter, gib Salz und Muskatblüthe dazu und fülle es in die Wurzeln. Mache dann den abgeschnittenen Deckel darauf, binde einen Faden darüber, und setze die gefüllten Wurzel in ein flaches Geschirr.

Die dazu gehörige Sauce mache wie folgt: nimm 3 Loth Butter mit einem Kochlöffelvoll Mehl in ein Kastrol, mache es untereinander, gib  $\frac{1}{2}$  Maß gute Bouillon, etwas Salz u. Muskatblüthe dazu und laß es wohl verkochen, seihe die Sauce durch ein Sieb über die gefüllten Wurzel, mit welchen du sie fertig kochen läßt.

#### N<sup>o</sup> 57. Hoshpot mit Bechamelle, herrschaftlich.

Puße und wasche 8 Pastinate = 8 weiße 8 gelbe u. 8 bairische Rüben, 4 große Sellerie- und 8 große Petersilienwurzel,