

# **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 59. Kartoffelgemüse, bürgerlich

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

auch 4 Kohlrabistücke, dann schneide sie in kleine Stückchen eines halben Fingers lang und eines kleinen Fingers dick, (man kann auch die Wurzeln ausbohren oder nach anderer beliebigen Facon schneiden, dann braucht man mehr Wurzel) lasse aber jede Sorte allein; auch wird jedes allein blanchiret d. i. einigemal aufgekocht, dann abgegossen und mit kaltem Wasser abgeschwenmt.

Dann nimm 6 Loth frische Butter nebst 2 Loth Zucker in einen Ziegel oder Kastrol, der Zucker darf aber nicht gelb werden. lege die blanchirten Wurzeln hinein, gib  $\frac{1}{2}$  Maß gute weiße Bouillon dazu, und laß sie ganz kurz (d. i. bis auf wenigen Saft eindämpfen. Wenn sie weich sind gib  $\frac{1}{2}$  Maß von deinen Beschmelle darauf, laß es aber nicht mehr kochen; salze sie vollends u. reib ein wenig Muskatennuß hinzu. Man kann auch kleingeschnittenen gekochten Schinken daruntergeben. Zu diesem Gemüse kann man auch die schon beschriebenen Gefröswürste geben, auch ein halbgeräuchertes Spanferkel.

Wohl gemerkt, unter diesen Hospot kann man auch Spargel geben wenn es welchen gibt, auch grüne Erbsen so wird er noch besser. Doch muß der Spargel im Salzwasser abgekocht erst bei dem Anrichten daruntergegeben, und nur ein wenig damit aufgekocht werden, sonst verlöre er die Farbe und würde sich verkochen.

### N<sup>o</sup> 58. Grüner Pflückspargel mit Kernerbsen.

Neß 4 Bund Pflückspargel, und brich ihn ab, so weit er sich brechen läßt; denn das andere ist nicht zu gebrauchen, weil es hart ist. Gib in ein Kastrol 6 Loth Butter und 2 Loth Zucker, laß den Zucker ein wenig angehen, gebe 3 starke Hande voll Kernerbsen, welche aber zuvor gepußt und gelesen sein müssen, hinein, und laß sie ganz weich dünsten. Der abgebrogene Spargel wird im Salzwasser weich blanchirt, und zu den Kernerbsen gegeben; gieß einen Schöpflöffel voll Beschamelle daran, laß es noch einige Minuten dünsten, und zuletzt gib noch das nöthige Salz und Muskatennuß dazu.

Man kann auch gebackene Kälberfüße dazugeben, auch kleine Bufösen von Gefröse oder Kalbshirn.

### N<sup>o</sup> 59. Kartoffelgemüse, bürgerlich.

Schäle etwa 30 Kartoffeln, schneide eine jede in 4 oder 6 Theile, wasche sie sauber aus, lege sie in einen Hasen oder



Kastrol nebst dem nöthigen Salz und etwas Ingwer. Gib eine Petersilie = auch eine Selleriewurzel und etwas Poree, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten sein muß, dazu. Dann gieß 1 Maß guter fette Bouillon daran, und laß es weich kochen, aber du mußt nachsehen, daß es nicht verkoche. Schneide dann 4 große Zwiebeln klein, und röste dieselben in 6 Loth Schmalz schön gelb; wenn die Kartoffeln angerichtet werden, so streue die Zwiebeln sammt etwas Petersilie oben darauf.

Dazu kann man weichgesottenes Lammfleisch auch Bratwürste geben. Nach Göttinger Manier kann man statt der Zwiebeln  $\frac{1}{2}$  Pfund Speck ganz klein würflich schneiden, denselben schön gelb rösten, und darüber geben.

N<sup>o</sup> 60. Kartoffeln auf eine andere Art, herrschaftl.

Wasche eben so viel Kartoffeln, wie oben, siede sie ab, wie gebräuchlich ist, ziehe die Haut davon, und schneide sie Scheibchenweise. Schneide 20 Charlotten und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen, röste es mit  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter oder einem guten Gänsefett, lege die Kartoffeln hinein, und laß sie auch ein wenig dünsten. Dann nimm das nöthige Salz, etwas Muskatennuß und fein geschnittenen Schnittlauch, auch  $\frac{1}{4}$  Maß guten sauren Rahm, (welcher aber zuvor abgeseigt werden muß) mache solche Masse untereinander, lege sie auf eine Tortenpfanne, oben darauf streue  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse und ein wenig geriebenes Brod, auf dieses etwa 3 Loth Krebsbutter, und stelle sie in einen heißen Backofen, damit sie oben darauf eine schöne gelbe Farbe bekommen. Ist es Zeit anzurichten, so stich sie mit dem Anrichtlöffel heraus, und lege sie auf die Schüssel.

N<sup>o</sup> 61. Fargirte Zwiebeln auf eine andere Art, herrschaftlich.

Puße 16 spanische Zwiebeln, (diese sind die größten und weißesten) und wasche sie sauber, höhle sie mit einem Rübenbohrer ganz aus, aber du mußt Acht geben, daß die Zwiebeln keine Nebenöffnung bekommen. Lege die ausgebohrten Zwiebeln in ein Kastrol, gieß so viel Wasser daran, daß es 3 Finger hoch darübergehe, und laß dieselben einen Wall aufkochen. Dann nimm sie einzeln heraus, und lege sie auf ein sauberes