

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 60. Kartoffeln auf eine andere Art, herrschaftl.

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

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^o 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 abgesehen 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^o 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