

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 62. Spargel mit Kalbspriesen

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

Tuch, damit sie schön trocken werden. Ferner nimm $\frac{1}{2}$ Kalbsleber, ziehe die Haut davon ab, schabe sie auf einem Schneidbret mit dem Messer ab, schneide sie mit dem Schneidmesser so fein, als möglich ist, puße 14 Charlotten, schneide dieselben mit etwas Petersilie, auch einer halben Zitronenschale sehr fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Tiegel 5 Loth Butter, röste das Zusammengeschnittene darin, lege die Leber dazu, auch das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß, etwa $\frac{1}{2}$ fr. Brod, welches aber zuvor auf dem Reibeisen gerieben werden muß, 2 Eier und 2 Eierdotter, mache die ganze Masse untereinander, und laß sie kalt werden. Dann fülle die Zwiebeln damit, aber etwas höher, als die Zwiebeln sind. Bestreiche sie mit einem zerklopften Ei, und bestreue sie auch mit wenig Semmelmehl; gib in eine Tortenpfanne 6 Loth Schmalz, auch 2 Loth Zucker, laß denselben in dem Schmalz schön gelb angehen, lege die Zwiebeln hinein, gib $\frac{1}{2}$ Maß gute Schü dazu, und laß sie weich dünsten (aber oben darauf muß ein Deckel mit Kohlen gestellt werden, damit sich die Farce etwas aufzieht, und die Zwiebeln eine schönere Farbe bekommen). Ist es Zeit zum Anrichten, so lege sie auf eine Schüssel, worauf du sie anrichten willst; gib in den Saft, in welchem die Zwiebeln gelegen sind, einen kleinen Schöpflöffel voll von der schon beschriebenen Coulis, laß die Sauce noch etwas aufkochen, nimm das Fett davon ab, mache die übrige Sauce durch ein Haasieb an die Zwiebeln, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 62. Spargel mit Kalbspriesen.

Puße 6 Bund Spargel, wie schon gesagt worden ist, sauber; hernach schneide ihn gliedlang, soweit er gut grün und weich ist, blanchire ihn in vielem siedenden Wasser mit ein wenig Salz, kühle ihn wieder mit frischem Wasser ab, und gieß dasselbe davon. Lege in einen Tiegel oder Kastrol eine ganze Zwiebel und etwas fein geschnittene Petersilie mit 6 Loth frische Butter, und laß sie auf dem Feuer zergehen. Gib dann den Spargel hinein, wie auch 5 Paar Priesen, welche zuvor blanchirt, und in kleine Stücke geschnitten werden, und lege noch 2 Kalbseuter, welche aber zuvor, wie die Priesen abgesotten sein müssen, dazu. Passire es sodann auf dem Feuer, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl daran, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon auf, laß es geschwind einkochen, damit der

Spargel grün bleibe, und streue auch ein wenig Salz und Pfeffer daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so legire es mit etlichen Eierdottern, und gib es im Topf zur Tafel.

N^o 63. Spargel auf eine andere Art.

Schneide und blanchire den Spargel, wie schon gemeldet worden ist, und richte ihn auf die nämliche Weise zu, nur mit der Ausnahme, daß du noch mehrere Dinge darunter mischest; als nämlich, 2 Paar Kalbspriese, (welche wie vorher blanchirt, und in kleine runde Stückchen geschnitten werden) 12 — 14 Stücke Hühnerkämme (welche aber zuvor blanchirt, und in Fleischbrühe weich gekocht werden) und die Schweife von 24 Krebsen; ferner eine kleine Handvoll Morchel und so viel Champignons, die ebenfalls vorher gepuht und blanchirt werden. Richte und koche dieses alles, wie vorher schon gesagt worden ist, und gib es zur Tafel.

Man kann auch den Spargel mit gelben Rüben mischen, wenn sie jung sind. Die gelben Rüben müssen aber fein geschnitten und blanchirt werden, wie der Spargel.

N^o 64. Hopfen mit Lammstarkbonnade.

Puht 6 starke Hände voll Hopfen sauber, und lege ihn in frisches Wasser mit Salz, damit er weiß bleibe. Hernach blanchire ihn in vielem siedenden Wasser mit Salz, laß ihn aber nicht zu lange sieden; seihe ihn ab, und lege ihn wieder in wenig frisches Wasser mit Salz und Zitronensaft, oder statt dessen gieß ein wenig starken Weinessig daran, daß er schön weiß bleibe.

Lege dann in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth frische Butter und 1 Kochlöffel voll feines Mehl, rühre es untereinander, gib eine ganze Zwiebel hinein, und gieß so viel gute Bouillon daran, als du glaubst, zur Sauce und dem Hopfen nöthig zu haben. Setze hernach die Sauce auf das Feuer, und rühre sie so lange ab, bis sie gut verflocht ist. Dann gieß von dem Hopfen das Wasser rein ab, lege ihn in die Sauce, und laß ihn einmal aufkochen; dann setze ihn auf die Seite, bis es Zeit ist anzurichten.

Richte inzwischen 14 Karbonnadestückchen, wie schon oft erwähnt worden ist, zu, salze dieselben, schneide 12 Charlotten, ein wenig Petersilie und Basilie mit dem Schneidmesser