

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 64. Hopfen mit Lammskarbonnade

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

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

recht fein, laß solches in 6 Loth Butter dämpfen, tunke die Karbonnade in dieses Finsieur, bornire sie in feinem Semmelmehl, und laß sie auf einer gleichen Gluth auf dem Roste schön gelb grilliren.

Hernach laß den Hopfen aufkochen, gib vor dem Anrichten ein wenig feingeschnittene Petersilie, etwas Muskatennuß und ein wenig Pfeffer daran, verkoste ihn, ob er genug gesalzen ist, legire ihn darnach mit 6 Eierdottern und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Richte ihn dann an, lege die Karbonnade darauf, und gib ihn zur Tafel.

N^o 65. Hopfengemüse auf eine andere Art.

Der Hopfen wird auf gleiche Weise, wie das erstemal zugerichtet, wie auch die Sauce; nur mische unter den Hopfen einen Bund kleinen grünen Pflückspargel, welcher gliedlang geschnitten wird, und blanchire ihn, gib auch kleine Lammsprieße und Hühnerkämme darunter, (wie schon gesagt worden) pflücke eine kleine Handvoll Petersilie Blättchenweise ab, blanchire ihn im Wasser, lege ihn dann in ein frisches Wasser, und drücke ihn wohl aus. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib die Petersilie hinein statt des Geschnittenen, und legire diesen, wie den anderen Hopfen; dann gib ihn zur Tafel ohne Zitronensaft.

N^o 66. Gefülltes Kraut, bürgerlich.

Um ein gefülltes Kraut für 12 Personen zu machen, sind drei nicht gar zu große Krautshäupter vonnöthen. Zu diesen nimm 1 $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . Schweinfleisch, hacke oder zerscheide solches mit dem Schneidmesser recht fein, rühre es mit $\frac{1}{4}$ Maß Milch und mit 10 Eier ab, würze es gleichfalls mit Salz, wenig Pfeffer und geriebener Muskatennuß, gib 3 Handvoll Semmelmehl daran, und laß es so lange stehen, bis Nachstehendes zugerichtet ist. Man blättert nämlich an den 3 Krautshäuptern die äußeren 12 schönsten Blätter ab, und nimmt die weit. r hinein- stehenden Blätter bis auf das Her; gleichfalls alle mit dem Messer ab. Die innern Blätter brüht man eine halbe Viertelstunde im siedigem Wasser, nimmt sie sonach mit einem Schaumlöffel heraus, und legt sie in einen Seiher oder Sieb, damit das Wasser ablaufe. Die 12 äußern Blätter legt man nun auch in das vorige Wasser, von welchen man aber zuvor die Rippen auf der Seite, wo sie erhöht sind, so dünn hin-