

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 66. Gefülltes Kraut, bürgerlich

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

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} . Schweinefleisch, 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-

wegschneidet, daß sie dem Blatt gleich sind; man muß aber sehen, daß das Blatt kein Loch bekomme. Man läßt sie auch nur in der Absicht einige Walle sieden, daß man die Blätter hernach desto leichter biegen kann. Auch diese legt man, wie die ersten Blätter heraus, und läßt das Wasser ablaufen, nur mit mehrerer Vorsichtigkeit, daß ja keines zerreiße. Unterdessen bis diese Blätter erkalten, drückt man die innern aus, hackt oder zerschneidet sie, und rührt sie an das gehackte Fleisch. Dann legt man in eine irdene flache Schüssel 5 — 6 dünne Bindfäden Kreuzweis hinein, daß das Ende der Bindfäden auf jeder Seite über die Schüssel hinaushänge. Auf diese Fäden legt man das größte von den 12 abgenommenen Blättern, neben herum aber die übrigen Blätter, von welchen der obere Theil eines jeden Blattes unten auf dem ersten Blatt zusammenstoßen muß, und die Rippen über sich stehen. Dann man die obige Fülle nochmal durcheinander, lege sie in die aufgestellten Blätter hinein, und lege ein Blatt oben darauf; die in die Höhe stehenden Blätter aber werden mit der Hand einwärts gedrückt, daß sie wieder die Gestalt eines Krautkopfes bekommen. Hat man nun noch ein Blatt darauf gelegt, so werden die Fäden, einer nach dem andern, alle in eine Hand zusammengenommen, daneben die Blätter einwärts gedrückt, und die Bindfäden oben alle zusammengedreht. Das Ende dieser Fäden wickelt man einigemal um ein Hölzchen, welches einer kleinen Spanne lang und eines halben Fingers dick sein soll, und steckt solches auf beiden Seiten unter die Bindfäden, daß es fest halte; dann macht man in einem Tiegel oder Kastrol ein Gitter von abgeschabten Besenstecchen, legt die gefüllten Krautköpfe darauf, gießt halb Fleischbrühe und halb so viel Wasser siedend daran, doch so, daß die Brühe über die Krautköpfe nicht hinaufgehe; decket sie mit einem Deckel zu, und läßt sie in einem Ofen oder Bratröhre oder auch auf Kohlen 1 Stunde kochen, worauf man sie umwendet, und noch 1 Stunde kochen läßt. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten mache 8 Loth Butter heiß, röste 3 Kochlöffel voll Mehl darin, gieß auch $\frac{3}{4}$ Maß süßen oder sauern Rahm dazu, und laß es aufkochen. Sollte an den Krautköpfen sich die Brühe zu stark eingekocht haben, so kannst du noch ein wenig nachgießen. Wenn man nun die zugerichteten Krautköpfe anrichten will, so hebt man solche mit einem breiten Schöpfelchen aus dem Kastrol, schneidet die Fäden herunter, legt die Krautköpfe auf eine Schüssel, gießt die

Brühe darüber, und trägt sie zum Tisch. Man kann auch an dies Kraut eine Krebsbrühe machen, man nimmt aber dann statt der Fleischfülle folgende:

Weiche zuerst 4 Kreuzerbrode geviertelt in Milch ein, und zerschneide 12 Loth frisches Nierenfett würfelweise; hernach nimm 3 kleine Zwiebeln, 2 kleine Hände voll gereinigtes und gewaschenes Petersiliekraut und eben so viel Schnittlauch, zerschneide solches mit dem Schneidmesser recht fein, und dämpfe es in 12 Loth Krebs- oder anderer Butter. Wenn es eine Weile gedämpfet hat, so rühre 3 verklärte Eier, drücke das eingeweichte Brod aus, und rühre es daran. Laß es sonach noch eine halbe Viertelstunde dämpfen, gib es in eine Schüssel zum Nierenfett, schloge 6 Eier daran, würze es mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte, und mache es untereinander. Dieses füllt man nun, wie vorhin geschah, in die Krautblätter.

Wer sich mit dem Füllen nicht so viel Mühe geben will, kann auch die Krautblätter nur auf Besenhölzchen, von welchen vorhin die Rede war, in ein mit Butter bestrichenenes rundes Geschirr legen, und mit der Fülle so verfahren, daß man auf das erste Blatt halben Fingers dick Fülle gebe, und so mit den übrigen Blättern Lagenweise also verfare, bis beides Fülle, u. Blätter zu Ende sind. Im Kochen verfährt man eben so, wie oben.

Wenn man eine Krebsbrühe an das Kraut macht, werden die Krebschweife der Länge nach zerschnitten, darauf gelegt, und auf folgende Art damit verfahren:

Laß 6 Loth Krebsbutter zergehen, röste einen starken Kochlöffel voll Mehl darin, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Jus oder gute Fleischbrühe daran, laß es verkochen, und treib es durch ein Haarsieb über das Kraut.

N^o 67. Selleriegemüse, bürgerlich.

Für 12 Personen puße 12 Selleriewurzeln, wasche sie sauber aus, und schneide sie in kleine Schnitze; dann setze sie mit siedigem Salzwasser zum Feuer, laß sie weich kochen, gieß sie in einen Seiber, und schwenne sie mit kaltem Wasser ab. Ferner laß in einem Kastrol oder Tiegel 4 Loth Butter heiß werden, gib einen Kochlöffel voll Mehl daran, und röste es ein wenig gelblich. Gieß $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon dazu, gib das nöthige Salz und ein wenig Muskatennuß dazu, laß die Sauce