

# **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 74. Laberdan mit Zwiebeln

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

ab, und siede ihn im Wasser. Man muß ihn aber dreimal frisches Wasser geben, damit er schön weiß werde. Dann lege ihn auf die Schüssel, gib etwas fein geschnittene Petersilie, auch ein wenig Pfeffer und Muskatennuß darauf. Laß hernach 8 Loth frische Butter oder Schmalz auf dem Feuer zergehen, säume es ab, und gieß es ohne Salz klar darüber.

N<sup>o</sup> 72. Laberdan mit Buttersauce.

Der Laberdan wird auf vorhergemeldete Art gesotten, dann nimm 8 Loth frische Butter in ein Geschirr, gib 4 Eiertotter dazu, würze es mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatennuß, auch drücke den Saft von einer Zitrone daran. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege das Stück Laberdan trocken auf die Schüssel, rühre die Butter auf dem Feuer ab, laß sie aber nicht kochen, sondern gieß sie, wenn sie anfängt dick zu werden, über den Laberdan.

N<sup>o</sup> 73. Laberdan mit Petersiliewurzeln.

Siede ihn, wie schon gemeldet, im Wasser, schneide nachher 4 Petersiliewurzeln, so lang als ein Glied und fein wie Nudeln, und siede ihn im Wasser mit Salz ab. Lege in ein Geschirr 4 Loth Butter mit einer Zwiebel, mache einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe daran, und laß die Sauce kochen. Gib dann die Petersiliewurzel dazu, laß sie auch mit kochen, daß die Sauce dick werde, würze sie mit Salz, Pfeffer und wenig Muskatennuß, lege den Laberdan trocken auf die Schüssel, und gieß die Sauce darüber.

N<sup>o</sup> 74. Laberdan mit Zwiebeln.

Schneide den Laberdan in 14 bis 16 Portionen oder Stücke, und siede ihn, wie schon gemeldet worden. Dann schneide 4 Zwiebeln Blättchenweise in ein Geschirr mit 6 Loth frische Butter, laß sie auf dem Feuer dünsten, gib hernach den Laberdan dazu, wie auch ein wenig Pfeffer und fein geschnittene Petersilie, und laß ihn auch damit dünsten. Zuletzt gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Erbsenbrühe daran, laß ihn aufkochen, daß es eine kurze (d. i. nur ein wenig) Sauce gebe, so ist er fertig.

N<sup>o</sup> 75. Sellerie mit Bechamelle, herrschaftlich.

Nimm eben so viel Selleriewurzeln, als schon gesagt