

# **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 75. Sellerie mit Bechamelle, herrschaftlich

[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 Petersilienwurzeln.

Siede ihn, wie schon gemeldet, im Wasser, schneide nachher 4 Petersilienwurzeln, 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 Petersilienwurzel 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



worden ist, eben so geschnitten und gewaschen, wie die vorigen. Siede sie im Salzwasser ganz weich, gieß sie ab, kühle sie im kalten Wasser ab, und laß sie ablaufen. Dann lege sie in ein Kastrol oder Tiegel, gib Salz, Muskatennuß und  $\frac{1}{2}$  Maß von dem Bechamelle dazu, und laß es ein wenig mitkochen, aber nicht lange, damit das Bechamelle nicht zusammenlaufe.

Dazu kann man Gekrösewürste, auch Kalbskarbonnade geben.

### N<sup>o</sup> 76. Sauerkraut mit Fasanen und Trüffeln, herrschaftlich.

Das Sauerkraut wird eben so gekocht, wie bei dem Kraut mit Feldhühnern ist gesagt worden, und es wird auch so viel genommen. Nur ist dabei zu bemerken, daß man für 12 Personen 2 Fasanen nothwendig habe. Sind dieselben sehr fett, so braucht man sie nicht zu spicken. Noch besser ist es wenn man die Fasanen in einem Kastrol brater, damit man den Saft an das Kraut brauchen könne.

Für 12 Personen sind  $\frac{3}{4}$  Pfd. Trüffeln nothwendig, welche gepußt und gewaschen, in  $\frac{1}{4}$  Maß guter Bouillon, auch in  $\frac{1}{4}$  Maß Wein nebst 2 Zwiebeln und Nägelein gesotten, dann herausgenommen, in kleine Scheibchen geschnitten, und unter das Kraut gegeben werden müssen. Ist es Zeit anzurichten, so gib das Kraut auf die Schüssel, und oben darüber noch Fett von den Fasanen, auch ein wenig geschnittene Petersilie. Die Fasanen gibt man besonders zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 77. Karfiol und Bechamelle mit Parmesan- käse im Ofen krustirt.

Puße 8 schöne Stauden Karfiol sauber, du mußt aber Acht geben, daß er ganz bleibe, und siede denselben im Salzwasser ab; wenn er aber weich ist, so lege ihn auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe. Lege ihn hernach auf die Schüssel, auf welcher du ihn anrichten willst.

Mache von 8 Eierdottern eine Laison, wie schon mehrmal gesagt worden ist, laß  $\frac{1}{4}$  Maß Bechamelle heiß werden, gib die Laison dazu, und laß es mit einander ein wenig auf dem Feuer anziehen, gib es oben auf den Karfiol, reib  $\frac{1}{4}$  Pfd. Parmesan- käse auf einem Reibeisen, und streue ihn oben auf das Bechamelle. Laß 4 Loth Krebsbutter warm werden, und gieß es