

# **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 79. Kohlrabi auf bürgerliche Art

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

oben auf den Parmesankäse.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten nimm 2 starke Hände voll Salz, lege es auf ein Backblech, setze die Schüssel darauf, und schieb die Speise in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit der Karfiol eine schöne gelbe Farbe bekomme. Dann mache eine besondere Sauce dazu, nimm  $\frac{1}{4}$  Maß Bechamelle, mache noch eine Laison von 4 Eierdotter, mische es untereinander, streue das nöthige Salz und die gehörige Muskatennuß daran, und gib diese Sauce heiß zu dem Karfiol, aber abgetrennt.

Wohlgemerkt, dazu kann man gebackene Prieschen oder auch gute Bratwürste oder gebackene junge Hühner nach Belieben geben.

#### N<sup>o</sup> 78. Grüne Erbsen mit Lammfleisch.

Lasse 4 Gaisel Kernerbsen, die zuvor ausgehülset sind, im siedenden Wasser mit Salz einen Sud aufwallen. Hernach gib 6 Loth frische Butter nebst 1 Loth Zucker in ein Kastrol oder Tiegel, lege die Erbsen hinein, schneide etwas Petersilie fein, gib sie daran, wie auch ein Pfötchen Hühnerkraut nebst dem nöthigen Salz. Dazu mische sogleich 2 Lammbrüste, welche halb gekocht und in kleine Stückchen geschnitten sein müssen, hernach passire alles zusammen auf dem Windofen, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehls daran, und fülle es mit  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon auf, laß es langsam kurz (d. i. ohne viel Sauce) dünsten, damit es gelinde und gut werde. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib etwas Muskatennuß dazu, und gib es zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 79. Kohlrabi auf bürgerliche Art.

Puze 14 Stücke Kohlrabi, und schneide sie hernach in der Ründung, wozu auch das Grüne kommt. Setze Wasser an das Feuer, laß es mit Salz kochen, gib die Kohlrabistücke hinein, und laß sie einige Walle aufkochen. Hernach gieß sie ab, und frische sie wieder mit frischem Wasser auf, welches man aber ablaufen läßt.

Lege dann in einen Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter oder auch gutes Fett, und mache in selbiger einen Kochlöffel voll Mehl gelb, gib eine fein geschnittene Zwiebel hinein, fülle sie an mit  $\frac{3}{4}$  Maß guter Bouillon, damit sie über die Kohlrabistücke gehe, gib fein geschnittene Basilie und etwas Salz dazu, setze es auf ein stätes Feuer, auf welchem du sie jähe einkochen

läßt, so wird das Kohlrabigemüse gelinde, und bleibt grün. Willst du es aber auf solche Art nicht haben, so setze es auf ein stätes Feuer, und laß es einkochen.

Du kannst nach Belieben Fleisch dazugeben; jedoch ist das halbgeschelte Schweinefleisch allzeit das Beste zu allen Gemüsen, weil es einen guten Geschmack macht; das Fleisch muß aber zuvor halb weich sein, dann ganz in das Gemüse gesteckt, und vollends weich gedämpft werden. Für 12 Personen sind 4 Pfund nothwendig; vor dem Anrichten wird das Fleisch herausgenommen, in Portionen geschnitten, und auf das Gemüse gelegt.

Da solche Gemüse wässerig sind, so muß man auch trachten, etwas Kräftiges und Starkes dazu zu geben, so werden die Gemüse allzeit besser sein.

#### N<sup>o</sup> 80. Kohlrabi ohne das Grüne, auf bürgerliche Art.

Puze eben so viel Kohrabistücke, wie vorhin gemeldet, sauber, schneide sie in Viertel; sind es aber ganz ausgewachsene, so schneide sie in 10 bis 12 Stücke, und blanchire sie hernach im Wasser.

Mache in einem Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter oder gutes Fett heiß, lege die Kohrabistücke hinein, gib 1 ganze Zwiebel, Salz und ein Stückchen halbgescheltes Schweinefleisch dazu; setze es hernach auf ein stätes Feuer, und laß es dünsten, wende es aber zum öftern um. Wenn sie sehr kurz (d. i. der Saft sehr eingekocht ist) werden, so gib  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon daran, und laß sie nach und nach weich werden. Hernach mache einen Kochlöffel voll Mehl mit 6 Loth Butter oder Schmalz gelb, gib es dazu mit  $\frac{1}{4}$  Maß guter Schü und ein wenig ganzer Basilie, laß sie gelinde kochen, und gib sie hernach, wenn du die Basilie und die Zwiebel davon genommen hast, zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 81. Kohlrabi auf eine andere Art.

Schäle die Kohrabistücke, schneide sie schön rund, wie schon mehrmal gesagt worden ist, und nimm mit dem Messer oben den Deckel sammt den Grünen hinweg; aus dem Herzen, welches in der Mitte bleibt, mache einen Deckel, den Apfel davon höhle in die Runde schön aus; außen herum kannst