

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 82. Kohlrabi noch auf eine andere Art

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

du ihn nach Belieben mit einem kleinen Messer etwas ausschneiden. Hernach blanchire die Kohlrabistücke sammt den Deckeln im siedenden Wasser und lege sie darauf wieder in frisches Wasser. Gib die ausgeschaitenen Kohlrabistücke in eine weiße Braise, u. laß sie auf einem stäten Feuer kochen bis sie gelinde sind. (Die Braise besteht in $\frac{1}{2}$ Pfd. Butter, $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon, dem nöthigen Salz, 2 Zwiebel und 6 Nägelein.

Wenn es bald Zeit ist anzurichten, lege die Deckel davon auch in die Braise, und laß sie nur ein wenig kochen, damit sie schön grün bleiben, sie dürfen aber nicht viel gekocht werden weil sie nur dazu dienen die Speisen zu garnieren.

Mache dann ein Salpico von 3 Paar Priesen, 2 Kalbsentern welche zuvor ausgewaschen und blanchirt sein müssen, $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . gekochten Schinken, welcher klein gewürfelt geschnitten wird, und eine Handvoll Champignons, die auch vorher gepußt und gewaschen wurden. Alles dieses schneide klein würfelartig und passire es zusammen mit 6 Loth frischer Butter nebst einer feingeschnittener Zwiebel. Reibe etwas Muskatennuß daran, salze es, gib ein wenig feingeschnittene Petersilie dazu, schütte $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon hinzu, und lasse es ganz kurz (d. i. daß nur wenig Saft dabei bleibt) dünsten. Hernach gieß 1 Schöpfköffelvoll Bechamelle daran und lasse die ganze Masse noch einmal aufkochen. Ist es bald Zeit zum Anrichten so nimm die Kohlrabistücke heraus, lege sie auf ein sauberes Tuch damit das Fett davon ablaufe. Legire das Salpico mit 6 Eierdottern, drücke den Saft von 1 Zitrone daran und fülle damit die Kohlrabistücke; decke sie dann mit den abgeschnittenen Deckeln zu, lege sie auf die Schüssel auf welche du solche anrichten willst u. gib 2 obere Kaffeschalenvoll gute Schü darunter. Man kann auch $\frac{1}{4}$ Maß Schü abgesondert dazugeben.

N^o 82. Kohlrabi noch auf eine andere Art.

Schäle u. schneide die Kohlrabistücke rund wie schon gesagt wurde, jedoch ohne Deckel; richte sie hernach in eine Braise, wie ebenfalls gelehrt wurde, und laß sie schön gelinde weiß kochen. Nimm 4 \mathcal{L} . gefelchtes Schweinefleisch, welches vorher abgesotten wurde dazu. Wenn nun alles gelinde ist und die Zeit zum Anrichten kommt so nimm die Kohlrabistücke heraus, damit das Fett davon komme, rangire sie in den Topf oder in eine Schüssel, zerschneide das gefelchte Fleisch in 20 Stücke u. garnire das Gemüse damit. Sodann passire die Braise durch ein Haarsieb,

nimm das Fett wohl davon, (welches Fett man den andern Tag für andere Gemüse ebenfalls verwenden kann). Die wenige Brühe welche bleibt gib in ein Kastrol nebst $\frac{1}{4}$ Maß Schü damit es eine gelbe Farbe bekomme, laß es auf dem Feuer etwas eingehen und gieß es über das Kohlrabigemüse, dann gib es recht heiß zur Tafel.

N^o 83. Broccoli (die frischen Sprossen an den abgeschnittenen Kohlstauden) auf italienische Art.

Schäle 10 Stengel Broccoli ab, schneide sie Messerrückendick, blanchire sie hernach in vielen siedenden Wasser mit Salz aber nur ein Paar Sud, und laß sie im frischen Wasser wieder abkühlen.

Darauf laß in einen Ziegel oder Kastrol 6 Loth frische Butter auf dem Feuer heiß werden, passire darin 2 feingeschnittene Zwiebel, gib sonach die Broccoli hinein, und streue das nöthige Salz nebst wenig feingeschnittener Basilie daran. Hierauf setze sie auf ein stätes Feuer und laß sie dünsten, decke sie aber nicht zu damit sie nicht gelb werden, auf solche Art werden sie gelinde. Wenn es Zeit ist anzurichten legire sie mit 4 Eierdottern, schwinde sie herum u. richte sie in einen Topf oder Schüssel an.

Du kannst Bratwürste dazugeben. Willst du aber die Broccoli bey dem Abendessen geben so müssen die Bratwürste wegbleiben und etwas anderes dazugegeben werden.

N^o 84. Sellerie mit Lammsfleisch.

Puze 12 Selleriewurzel, schneide sie in kleine Theile wie schon mehrmals gezeigt wurde, blanchire sie ein wenig im Wasser und richte sie hernach in eine Braise, wie bei dem Kohlrabigemüse gesagt wurde, in welcher sie stät sieden müssen bis sie gelinde sind. Glede dann 2 Lammsbrüstchen weich, zerschneide sie in kleine Stückchen, lege das Fleisch in ein Kastrol mit 4 Loth frischer Butter u. einer ganzen Zwiebel, gib das nöthige Salz dazu, passire es auf dem Feuer, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, fülle es mit $\frac{1}{2}$ Maß gute Bouillon auf, u. lasse es jäh kochen bis die Brühe ganz kurz ist. Hernach nimm das Fleisch sauber von der Brühe heraus in ein anderes Geschirr oder reines Kastrol, wie auch die Sellerie aus der Braise, aber ohne Fett, und lege sie zu dem Fleisch; passire die Brühe ohne Fett daran, und gib ein wenig blanchirte Blättchenweise gepflückte Peter-