

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

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

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-