

# **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 Kochkünstausdrücke

**Klietsch, Heinrich  
Siebell, Johann Hermann**

**Bamberg, 1861**

No 92. Weißes Kraut in der Braise mit Schinken, auf eine andere Art

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

streue etwas Salz, ein wenig feingeschnittene Basilie u. Thymian dazu, und gieß  $\frac{1}{4}$  Maß fette Schü oder Fleischbrühe daran, lege auch 4 Pfund halbgekochtes u. geselechtes Fleisch dazu, (das äußere Veräucherte muß wohl davon geschnitten werden) setze es auf das Feuer laß es dünsten und wende es öfters um. Wenn das Kraut halb gekocht ist so stäube einen Kochlöffelvoll feines Mehl hinein und gieß  $\frac{1}{2}$  Maß sauern Rahm daran; laß es dann kochen bis die Brühe kurz wird. Ist es nun Zeit zum Anrichten so richte das Kraut in einen Topf, schneide das geselechte Fleisch in kleine Stücke, lege sie darauf oder wenn du willst auch ganz, und gib es auf die Tafel.

N<sup>o</sup> 92. Weißes Kraut in der Braise mit Schinken, auf eine andere Art.

Schneide soviel Kraut als schon gesagt wurde in der Mitte voneinander, blanchire es im siedenden Wasser mit Salz, und laß es nur 2 Sude aufkochen. Hierauf gieß es ab, gib frisches Wasser daran und drücke es gut aus, schneide die Dorschen heraus und binde jedes Haupt mit einem Bindsaden zusammen.

Belege dann den Boden eines Tiegels oder Kastrols mit 1 Pfund Speck welcher in dünne Blätter geschnitten und nicht dicker als ein Messerrücken sind, lege 1  $\mathcal{L}$ . rohen Schinken in dessen Mitte, und rangire das Kraut auch hinein. Gib dazu 1 ganze Zwiebel, 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie, 1 Pastinate und 2 Petersilienwurzel, ein wenig Thymian u. Basilie, weniges Salz u. 10 ganze Pfefferkörner; bedecke es oben auch mit Speck, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Bouillon darauf, setze es auf das Feuer und laß es 3 Stunden langsam kochen. Wenn es Zeit ist anzurichten, nimm ein Haarsieb setze es auf eine Schüssel, und lege das herausgenommene Kraut auf dasselbe, damit das Fett herablaufe. Schneide den Schinken in kleine Stücke und lege ihn oben auf das angerichtete Kraut herum; nimm das Fett von der Braise genau hinweg und das wenige was bleibt gieß durch ein Haarsieb an das Kraut, welches dann zur Tafel gegeben wird.

N<sup>o</sup> 93. Weißes Kraut, bürgerlich.

Puße und blanchire 8 Stauden weißes Kraut im Wasser, nimm sie heraus drücke sie sauber aus, schneide sie Viertelweise und richte sie in ein Kastrol, lege 4 Pfd. halbgekochtes geselechtes Fleisch oder auch ebensoviel Schafffleisch, welches aber über die