

# **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 93. Weißes Kraut, bürgerlich

[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 Beräucherte 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 geselechtes 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

Hälfte ausgekocht u. in kleine Stücke geschnitten sein muß, nebst dem ein wenig Basilie und Salz dazu. Mache eine Brühe, wie schon bei den Wirsing gemeldet wurde, laß es einige Stunden langsam kochen bis alles wohl gelinde ist und die Brühe kurz wird, hernach gib es nebst dem Fleisch welches oben darauf herumgelegt wird zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 94. Erbsen auf böhmische Art.

Nies 2 Pfd. Erbsen wasche sie, dann schütte sie in einen Kessel oder Hasen worin du solche kochen willst, mache ihn zur Hälfte voll gieße lauliches Wasser daran und laß sie langsam kochen, decke aber den Hasen nicht zu. Fangen nun die Erbsen an aufzuschwellen so wird der Hasen voll, hernach darf man nichts anderes thun als die Erbsen Zeitweise zu schwingen und mit  $\frac{1}{2}$  Maß fette Bouillon auffüllen, wobei zu bemerken daß man solche niemals zudeckt, sondern beständig langsam fortsieden läßt bis sie weich werden wie Mark. Man darf auf solche Art keine Hülsen hinwegthun, weil sie mit den Hülsen gelinde werden.

Nachdem schneide 2 Zwiebel fein, lege sie in ein Kastrol, nimm  $\frac{1}{4}$  Pfd. Speck schneide ihn kleingewürfelt, laß ihn auf dem Feuer gelb werden und passire ihn an die Zwiebeln, damit der gelbe Speck wegkomme, setze sie hernach auf das Feuer und laß solche ein wenig anziehen, dann gib die Erbsen hinein soviel du nöthig hast und setze sie vom Feuer. Gib ein wenig von diesen Erbsen in ein kleines Geschirr, lege geschnittene Wurzel dazu: als 1 gelbe Rübe, 1 Sellerie- u. 1 Pastinatenwurzel welche klein würfelartig geschnitten werden müssen, ein wenig Basilie, Thymian u. ein Pförtchen Hünchenkraut, laß sie wieder mit 4 Pfd. geräucherten Fleisch von einer Schweinsbrust kochen. Hernach dressire sie durch ein Sieb oder Haartuch und gieß sie an die Erbsen, streue auch ein wenig feingeschnittene Petersilie nebst Salz hinein. Ist es Zeit zum Anrichten so mache die Erbsen warm, richte sie an und lege kleine Stückchen von dem gesottenen Schweinefleisch oben darauf, dann gib sie zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 95. Sauerkraut mit Schnecken, auf Siebelsche Manier.

Nehme soviel Sauerkraut wie schon mehrmals gezeigt wurde. lege es in einen Topf, gieß 1 Maß Wein, und Wasser soviel als nöthig ist daran, laß es über die Hälfte weich kochen, schnei-