

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 94. Erbsen auf böhmische Art

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

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^o 94. Erbsen auf böhmische Art.

Nies 2 Pfd. Erbsen wasche sie, dann schütte sie in einen Kessel oder Hasen worin du solche sieden willst, mache ihn zur Hälfte voll gieße lauliches Wasser daran und laß sie langsam sieden, 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 den 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 Pföchen Hünchenkraut, laß sie wieder mit 4 Pfd. geräucherten Fleisch von einer Schweinsbrust sieden. 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^o 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-