

# **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 95. Sauerkraut mit Schnecken, auf Siebelsche Manier

[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<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 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 Pförtchen 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 gesottene 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-

de 4 große Zwiebel fein, gib in ein Kastrol oder Ziegel  $\frac{1}{4}$  U. Schmalz laß es heiß werden, lege die geschnittenen Zwiebel hinein und röste sie gelb, lege das Sauerkraut darauf und gib  $\frac{3}{4}$  Maß Erbsenbrühe dazu, oder willst du statt der Erbsenbrühe eine fette Bouillon gebräuchen ist es noch besser. Mache 8 Loth frische Butter heiß, und gieß sie oben auf das Kraut, gib das nöthige Salz daran, und laß es ganz weich dünsten so daß es gar keinen Saft mehr hat, gib  $\frac{1}{4}$  Maß sauern Rahm auch 1 Schöpf-löffelvoll Bechamelle dazu und mache das Kraut untereinander. Schneide 1 Pfd. frischen Speck in kleine Blätter in der Dicke eines Messerrückens und belege eine Form damit, welche aber die Größe hat daß du für 12 Personen Sauerkraut darcin legen kannst. Wasche  $1\frac{1}{2}$  Schock Schnecken und koche sie wie bei den farciten Schnecken gesagt wurde. Die Farce wird ebenso gemacht als wolltest du die Schnecken in die Häuschen einfüllen. lege von dem Sauerkraut eine Lage in die Form, dann eine Lage Farce darauf, auf die Farce werden die Schnecken gesetzt, dann kömmt wieder Sauerkraut und sofort bis die Form voll ist. Mache eine Öffnung in die Mitte des Krautes u gieße 6 Loth Sardellenbutter darcin, welche auf folgende Art zubereitet wird: 10 Sardellen werden ausgewaschen u. ausgegräthet mit 6 Loth Butter in einen Mörser feingestoßen und wieder herausgenommen; dann läßt man sie auf dem Feuer zergehen und treibt sie durch ein Haarsieb. Darauf stellt man das Kraut in einen nicht gar zu heißen Backofen und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde backen. Ist es bald Zeit anzurichten so stürze das Kraut auf eine Schüssel, nimm das Fett davon, die Speckblätter nimm auch h. runter, reib  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesanfäse auf einem Reibeisen, und bestreue das Kraut damit oben und neben herum, setze die Schüssel auf ein Backblech mit Salz, damit diese. be nicht zusammenspringe, und gib sie in einen heißen Backofen, damit d. r Käse etwas anziehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm das Kraut heraus, und gib es zur Tafel.

N<sup>o</sup> 96. Verlorne (pochirte) Eier mit Bechamelle statt eines Entremets (Benngerichts zum Einschieben) oder eines abgesonderten Gemüses zu geben.

Nimm eben so viele Eier, auch so viel Wasser und Essig, wie schon gemeldet worden ist, und pochire sie auf diese Art: nämlich wenn sie sich also zusammengezogen haben, so nimm ein