

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 1. Karbonnade vom Kalbfleisch

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

VIII. Beilagen zum Gemüse.

N^o 1. Karbonnade vom Kalbfleisch.

Für 12 Personen braucht man 24 Karbonnadestücke. Soll die Karbonnade recht gut und schön zugerichtet werden, so haue zuerst unten das dickste Bein von den dazu gehörigen Stücken Fleisches ab, und oben an dem langen Bein schabe das Fleisch hinunterwärts soweit hinweg, daß man das Bein wohl mit 2 Fingern anfassen kann. Klopfe sie etwas mit dem Hackmesser, und drücke sie wieder in eine schöne Form zusammen, daß ein Stück so groß als das andere werde. Dann lege sie auf einer flachen Schüssel herum, und bestreue sie mit Salz. Darauf dämpfe in 4 Loth heißer Butter 2 klein geschnittene Zwiebeln kaum gelb, gieß es auf die Karbonnadestücke herum, und laß sie, so lange es die Zeit leidet, stehen. Wenn das Fett daran gestanden ist, so stelle sie zur Wärme, daß sie überall fett werden; bestreue sie auf beiden Seiten mit Semmelmehl, und brate sie in einer flachen Pfanne oder auf dem Rost. Man muß sie unter dem Braten öfters mit wenig zergangener Butter begießen, daß sie nicht zu trocken werden, oder sie, wenn man will, in einem mit Butter bestrichenen Blättchen Papier braten.

Man kann diese Karbonnade auch auf folgende Art zureichten: Mache eine Fülle oder Fleischfülle, drücke solche fingerdick auf die Karbonnade, überstreiche sie mit einem Ei, schneide mit einem Messer ganz kleine Gitterchen auf die Fülle, bestreue sie mit Semmelmehl, und brate sie ganz langsam in einer Pfanne, worin Butter zerlassen ist.

Alle diese Karbonnadearten können auf Gemüse gebraucht werden, oder man kann sie mit allerlei Brühe z. B. Senfbrühe u. dgl. auf den Tisch geben.

N^o 2. Gebackene Karbonnade.

Diese Karbonnadestücke werden, wie die vorigen, schön rund geschnitten, das Bein wird ganz kurz gemacht, und das Fleisch auf beiden Seiten mit der Schneide eines nicht gar