

# **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 2. Gebackene Karbonnade

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

## VIII. Beilagen zum Gemüse.

### N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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



scharfen Messers recht geklopft, oder gehackt; aber man muß Acht geben, daß es nicht durchgehauen werde. Darnach werden sie mit Salz bestreut, und wenn sie eine Weile so gestanden sind, in einem verklärten Ei umgekehrt, mit Mehl bestreut, und langsam in Schmalz gebacken.

### N<sup>o</sup> 3. Schweins-Karbondade.

Für 12 Personen werden 14 Stücke, wie die vorigen zugerichtet. Wenn sie geklopft, gesalzen und gepfeffert sind, so läßt man sie 2 Stunden stehen. Dann macht man 6 Loth Butter in einer Tortenpfanne heiß, und läßt sie darin auf beiden Seiten gelb braten. Zuletzt schüttet man fein geschnittene Zwiebeln und ein wenig guten Essig daran, und läßt sie noch  $\frac{1}{4}$  Stunde damit braten.

### N<sup>o</sup> 4. Kalbsleber zum Gemüse.

Die Kalbsleber wird abgehäutet, gewaschen in 14 fingerdicke Stückchen geschnitten, und etliche Stunden in Milch gelegt.

Hierauf läßt man in einer flachen Pfanne oder einem Tiegel 6 Loth Butter heiß werden, nimmt die Leber aus der Milch, trocknet sie mit einem reinen Tuch ein wenig ab, bestreuet sie mit Semmelmehl oder geriebenem schwarzen Brod, leget sie in die heiße Butter nebst Pfeffer und Salz, und läßt sie auf allen Seiten schnell gelb werden. Man kann sie auf grüne Gemüse, z. B. auf Wirsing oder weißes Kraut gebrauchen.

Wohl gemerkt. Die Kalbsleber muß schnell ausgebacken werden, damit sie saftig bleibe.

### N<sup>o</sup> 5. Kalbsfüße zum Gemüse.

Sieben Kalbsfüße recht sauber gepußt und gewaschen, werden im gesalzenem Wasser gesotten; wenn sie recht weich sind, von den Beinen, soviel als möglich abgelöst, und in der Mitte zerschnitten; dann 3 Eier verklärt, die Kalbsfüße darin umgekehrt, mit untereinander gemischtem Salz, Semmel- und weißem Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken.

Man kann auch einen gebrühten Teig machen, die Füße darin umkehren, und langsam aus dem Schmalz backen.

Anmerkung. Man kann auch einen Wein- oder Bier- teig machen, die Füße darin umkehren, und in heißem Schmalz