

# **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 23. Kalbskarbonnade auf eine andere Art

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

Ist es Zeit zum Anrichten, lege sie auf den Rost u. grillire sie bis das Papier gelb wird, richte sie in die Schüssel u. gib sie auf das Gemüse.

### N<sup>o</sup> 23. Kalbskarbonnade auf eine andere Art.

Richte 14 Karbonnadestücke zu, rangire sie auf eine Schüssel, gib dazu etwas Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie u. Thymian, dann 1 Petersilie-, 1 Sellerie- u. 1 Pastinatenwurzel nebst 1 gelben Rübe Blättchenweise geschnitten, gieß eine obere Kaffeschale voll recht heißgemachtes Provenceroil darüber, schneide das Mark von 1 Zitrone Blättchenweise, gib es auch daran, und laß sie einige Stunden in diesem Marinade liegen.

Ist es bald Zeit anzurichten, so lege die Karbonnade auf den Rost und laß sie schön im Saft grilliren. Lege in ein Kastrol 4 feingeschnittene Sardellen, begieß sie mit frische Butter, stäube einen Kochlöffel voll feines Mehl darauf und wenig kleine Kapern, gieß ein Gläschen Champagnerwein oder in Ermangelung dessen ein Glas andern guten Wein nebst  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü daran, lege die Karbonnade hinein und setze sie auf den Windofen, man muß aber beständig rütteln wie bei einer Frikassee. Wenn es ein Paarmal aufkocht so drücke den Saft von 1 Zitrone daran und gib sie recht warm zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 24. Bouquets von Kalbfleisch als Beilage zum Gemüse.

Schneide von 2 Pfd. mageren Kalbfleisch die Haut hinweg, schabe dasselbe auf einem Schneidebret, gib  $\frac{1}{2}$  Pfd. gutes Nierenfett dazu, wie auch Salz und Muskatennuß, schneide dieses alles nebst 12 Charlotten u. etwas Petersilie recht fein. Dann gib in ein Kastrol 6 Loth Butter, lege das zusammengeschnittene Finseur hinein und laß es ein wenig weich dünsten, dieses weichgedünstete gib zu den zusammengeschnittenen Fleisch u. Nierenfett, lege die ganze Masse in einen Mörser und stoße es nochmals damit es noch feiner werde, dann nimm es heraus auf ein Schneidebret u. formire kleine Bouquets daraus in der Größe der Lammiskarbonnadestücke. Zerschlage 2 Eier tunke die Bouquets hinein und wende es im Semmelmehl um.  $\frac{1}{4}$  Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 Pfd. Schmalz schön gelb und gib sie zum Tisch. Für 12 Personen sind 24 Bouquets vorrätzig zu machen.