

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 11. Gefüllte Kalbsbrust auf wiener Manier, bürgerlich

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

Schüssel, gib die wenige Brühe auf den Schlegel, daß er aussehe, als wenn er glasirt wäre, die andere Brühe aber gieß in die Kapern- oder Sardellenbrühe. Rühre diese mit einem Kochlöffel um, laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer Zitrone daran, und gieß hernach die Brühe ohne Fett unter den Schlegel hinein; die übrige Brühe gib in einem besondern Geschirr dazu. Es kann auch eine saure Rahmbrühe gemacht werden. Auf solche Art kann man das Kalbfleisch von andern Stücken auch zurichten.

N^o 11. Gefüllte Kalbsbrust auf wiener Manier, bürgerlich.

Schabe $\frac{1}{2}$ Kalbsleber mit einem Messer auf einem sauberen Schneidbrette, damit die Haut davon komme, (gleichwie schon bei Verfertigung der Leberwürste von Spaserkel die Rede war) schneide dazu $\frac{1}{4}$ Pfund guten Speck, 12 Charlotten, eine kleine Handvoll Petersilie, Basilie, Thymian und 1 Zitronenschale recht fein, mische darunter Pfeffer und Salz, eine Handvoll fein geriebenes Semmelmehl, 3 Eier und 3 Eierdotter; fülle hiermit die Kalbsbrust, nähe sie zu, und richte sie auf die nämliche Art ein, wie geschehen bei der Zurichtung des Kalbfleisches mit Brühe. Auf diese Art kann auch eine Kalbsbrust am Spieß gebraten, und eine Brühe nach Belieben darüber gegeben werden.

Die Fülle kann auch auf eine andere Weise bereitet werden: Schneide 2 Pfund abgesottenes Rübheuter klein gewürfelt in ein Geschirr, gib 4 Loth frische Butter dazu, schneide eine Handvoll Morcheln, auch etwas gesottenen grünen Spargel, wenn davon vorhanden ist, eine Handvoll Champignons gewürfelt, auch ein wenig Petersilie, Salz und Pfeffer daran. Laß dieses alles dünsten, rühre 6 Eierdotter daran, und laß es kalt werden.

Nachher fülle die Brust damit, nähe sie zu, stecke sie an den Spieß, oder schieb sie in eine Bratröhre, brate sie schön, beträufe sie öfters mit Butter oder Schmalz, und mache eine Zitronenbrühe dazu, wie schon gelehrt worden ist. Man kann auch eine Morchel- oder Champignonsbrühe dazu bereiten, und zwar auf folgende Art:

Gib eine starke Handvoll Morcheln oder Champignons in ein Geschirr mit 4 Loth Butter und 2 ganzen Zwiebeln, laß

sie etwas dünsten, stäube einen kleinen Kochlöffel voll Mehl daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe dazu, und laß die Brühe kochen. Zuletzt schlage 4 Eierdotter in ein Geschirr mit etwas fein geschnittener Petersilie, legire die Brühe hiermit, drücke den Saft von 2 Zitronen dazu, lege die Kalbsbrust, nachdem sie schön gebraten ist, auf die Schüssel, und gieß die Brühe darüber.

N^o 12. Eingemachtes Schaf- oder Schöpfensfleisch mit Kufummern oder Gurken.

Schneide ein Karbonnadenstück von 5 Pfund, welches das beste dazu ist, (es kann auch ein anderes Stück genommen werden) Rippenweise in ein Geschirr, gib dazu 6 Loth Butter, 2 ganze Zwiebeln, 2 Lorbeerblätter nebst Salz und Pfeffer, laß dieses Fleisch schön gelb dünsten, stäube einen starken Kochlöffel voll Mehl daran, fülle es mit $\frac{3}{4}$ Maß Fleischbrühe u. $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig an, und laß es kochen, doch nicht zu gelinde.

Schäle frische Kufummern, 4 große oder 6 kleine, schneide sie in Viertel, nimm das Innere heraus, und theile sie darnach in kleinere Stücke; gieß ein Glas weißen Wein, etwas Salz und Pfeffer in ein Geschirr, gib eine halbe Zwiebel, Blättchenweise geschnitten, dazu, laß es sieden, wirf die Kufummern hinein, daß sie einem Sud aufwallen; laß sie hernach kalt werden, und 2 Stunden stehen. Nimm dann das Fleisch aus der Brühe in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett davon ab, gib hernach die Kufummern trocken an das Fleisch, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, und laß es ein wenig kochen, bis die Kufummern weich sind, und die Brühe kurz ist.

Wohlgemerkt, sowohl frische als auch eingemachte Kufummern können dazu genommen werden.

N^o 13. Schöpfenschlegel in der Brühe.

Klopfe den Schlegel recht gut, damit er mübe werde; richte den Speck dazu (wie schon bei dem Kalbschlegel gelehrt wurde) und spicke ihn auf die nämliche Art. Gib noch 2 Zehechen Knoblauch und ein Glas weißen Wein dazu, laß ihn auf der Gluth langsam dünsten, bis er schön gelb wird; streue in 6 Loth heißes Schmalz einen Kochlöffel voll Mehl, laß es gelb rösten, gib es zu dem Schlegel, gieß auch $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe daran, und laß ihn kochen, bis er weich ist. Hernach lege ihn in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Brühe ab, seihe