

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 12. Eingemachtes Schaf- oder Schöpfenfleisch mit Kukkummern oder
Gurken

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

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