

# **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 13. Schöpfenschlegel in der Brühe

[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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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

sie darauf durch ein Haarsieb, schäle 4 große oder 6 kleine frische Kuckummern schneide sie in 4 Theile, nimm das Innere heraus, und schneide die Vierteltheile in kleine Stückchen; mache  $\frac{1}{4}$  Maß Essig heiß mit etwas Salz, lege sie hinein, laß sie ein Paar Sud aufkochen, und hernach in diesem Essig 2 Stunden stehen. Nachher gib sie ohne Essig zu dem Schlegel, und laß sie mitkochen, bis sie weich sind.

Wenn es keine frischen Kuckummern gibt, so kann man auch eingemachte klein Blättchenweise geschnittene zu der Brühe geben. Man kann auch eine Brühe von Zitronenschalen und Kapern dazugeben, und auf diese Art auch anderes Schöpfensfleisch zurichten.

N<sup>o</sup> 14. Schöpfenschlegel auf Wildpretart, herrschaftlich.

Klopfe einen Schöpfenschlegel, daß er mürbe werde; dann häute ihn ab, spicke ihn, wie einen Rehschlegel, wasche ihn sauber aus, lege ihn in ein Geschirr, gib ihm Salz, eine Hand voll Wachholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 12 ganze Nägelein, 20 weiße Pfefferkörner, ein wenig Bertram und Basilie, 1 Zitronenschale, 4 Zwiebeln und 3 Zehechen Knoblauch dazu, und streue dieses alles auf den Schlegel, dann schütte  $1\frac{1}{2}$  Maß guten heißgemachten Weinessig daran, und laß ihn hernach 8 Tage hindurch beizen; wende ihn aber täglich um.

Wenn du den Schlegel nach 8 Tagen zum Essen gebrauchen willst, so schneide  $\frac{1}{2}$  Pfd. Nierenfett klein zusammen, und lege es in einen Tiegel oder Kastrol. Hernach nimm 3 ganze Zwiebeln, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, puße u. wasche sie sauber, schneide sie länglich, und lege sie mit 20 gestoßenen Wachholderbeeren auf das Nierenfett, auf welches sonach der Schlegel kömmt. Setze solchen auf Kohlenfeuer, und laß ihn langsam dünsten. Wenn die Wurzeln etwas braun geworden sind, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß frischen Essig und eben soviel Wein darauf, und laß ihn dünsten, bis er weich ist. Ist nun der Schlegel ganz weich, so nimm man ihn heraus. Dann läßt man mit 6 Loth Schmalz, 1 Loth Zucker in einem Geschirr braun werden, röstet 1 Kochlöffel voll Mehl auch ganz braun, gießt den Saft von dem Schlegel, und  $\frac{1}{2}$  Maß Fleischbrühe darauf, gib etwas Salz, welches man verfochen läßt, dazu, und schlägt sie durch ein Haartuch oder Haarsieb. Ist es Zeit