

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 43. Kleine Roladen von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe

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

aber glühen muß den Zucker etwas gelb. Dabei darf man das Eisen nicht ganz auf den Zucker legen sonst verbrennt derselbe u. das Fleisch bekommt einen üblen Geruch. Ist es Zeit anzurichten so lege das Wildpret auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe dazu, die übrige wird besonders gegeben.

Anmerkung. Will man aber eine Brühe von Histenmark dazugeben, so wird diese auf folgende Art gemacht:

Rühre 3 obere Kaffeschalenvoll Histenmark in einen Ziegel oder Kastrol mit $\frac{1}{4}$ Maß Wein gut untereinander, lege noch 4 Loth Zucker darein, mache es mit dem Kochlöffel wohl untereinander, und gib es auch abgesondert zur Tafel.

N^o 43. Kleine Roladen von Kalbfleisch mit einer Krebsbrühe.

Schneide von 4 Pfd. mageren Kalbfleisch vom Schlegel die Haut ab als wollte man ein Trifando machen, theile dieses Stück in 20 kleine Blanquets oder Schnitzchen, klopfe diese mit dem Rücken eines Messers, bestreue sie mit etwas Salz, und mache die Fülle wie folgt:

Schneide die Brust von einer alten Henne oder Kapaun, welche noch nicht gekocht ist, nebst $\frac{1}{2}$ Pfd. frischen Speck, mit dem Messer zusammen, salze es, reib ein wenig Muskatennuß daran, drücke den Saft von 1 Zitrone darauf, und schneide die ganze Masse mit dem Schneidmesser so fein als möglich. Weiche dann 1 fr. Brod in Wasser ein, drücke es aus, gib es zu den Zusammengeschnittenen in den Mörser, schlage 4 Eierdotter daran und stoße es wohl untereinander damit es noch feiner werde. Theile dann diese Fülle auf die Blanquetchen so aus damit auf eines soviel komme als auf das andere, rolle sie zusammen und binde sie mit Bindfaden oben und unten, damit die Fülle nicht herauslaufe, lege sie dann in eine Braise wie schon mehrmals gelehrt wurde und laß sie fertig werden. Ist es Zeit zum Anrichten so nimm sie heraus und lege sie auf ein sauberes Tuch, schneide den Bindfaden herab und lege sie auf eine Schüssel. Laß 3 Loth Glace in einen Geschirr zergehen, glasire die Rolade damit und mache eine Krebsbrühe dazu:

In einen Ziegel oder Kastrol röste in 4 Loth Krebsbutter 1 Kochlöffelvoll Mehl aber nicht länger als 2 Minuten, gib $\frac{1}{4}$ Maß gute Schü, ein Trinkgläschen weißen Wein, 1 Schöpflöffelvoll von dem Bechamelle, soviel als ein Hühnerei groß Glace und das nöthige Salz dazu. Laß alles gut verkochen und mache

die Brühe durch ein Haarsieb oder Haartuch. Ist es Zeit zum Anrichten so drücke den Saft von 2 Zitronen hinein, und gib etwas von der Brühe zu dem Ragout, die übrige aber abgesondert.

N^o 44. Rouletten oder gewickeltes Kalbfleisch auf eine andere Art, bürgerlich.

Schneide von einem Kalbschlegel von 5 Pfd. die Häutchen ab, löse das Fleisch von den Beinen, schneide von selbigen 16 dünne drei Finger breite und nocheinmal solange Stückchen, und klopfe sie mit einem Messerrücken, doch so daß keine Löcher hinein kommen. Mache dann eine Fülle auf folgende Art:

Von denjenigen Fleisch welches beym Schneiden der Stückchen abfällt, schneide das Faserige hinweg, das übrige schneide mit $\frac{1}{2}$ Pfd. frisches Nierenfett recht fein, gib etwas geriebene Basilie, Salz u. ein wenig Pfeffer dazu, rühre es mit 2 Eiern und 2 Eierdottern an, streue eine kleine Handvoll Semmelmehl dazu und mache alles recht untereinander. Streiche auf jedes Stück von den geklopften Fleisch 1 Löffelvoll von der Fülle, wickle es auf und umbinde es mit einem Bindfaden. Laß sodann in einem Tiegel oder Kastrol 6 Loth Butter gergehen, lege die Rollen nebeneinander hinein, salze sie, decke sie zu und laß sie so lange dämpfen bis sie weich und gelb sind. Dann gib $\frac{1}{4}$ Maß sauern Rahm und 1 Zitronenschale dazu; oder man nimmt zur Brühe 6 Loth Butter, 1 Kochlöffelvoll Mehl mit $\frac{1}{2}$ Maß gute heiße Fleischbrühe angerührt, gibt 6 feingeschnittene Sardellen, 1 Zwiebel ebenfalls feingeschnitten, 2 Lorbeerblätter, die Schale von 1 Zitrone, ein wenig gestoßene Muskatblüthe und Salz wenn es nöthig ist daran, läßt dieses alles miteinander kochen, legt die Rouletten auf eine Schüssel, und richtet die Brühe durch ein Haarsieb darüber an.

N^o 45. Ragout von geklopften Kalbfleisch, bürgerlich.

Aus 4 Pfd. mageren Kalbfleisch mache ein Frikando, schneide 20 kleine Blankets (Blanquets) in der Größe eines Fingers, sie dürfen aber nicht dicker als ein Federkiel sein, wasche selbige im kalten Wasser und lege sie auf eine saubere Serviette, mit welcher sie abgetrocknet werden. Klopfe eins um das andere auf einem sauberen Schneidbret mit dem Messerrücken soviel als möglich, aber man muß darauf sehen damit das Fleisch kein Loch be-