

# **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 44. Rouletten oder gewickeltes Kalbfleisch auf eine andere Art,  
bürgerlich

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

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<sup>o</sup> 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 noch einmal 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<sup>o</sup> 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-