

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 46. Geklopftes braunes Kalbfleisch mit Sardellen

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

fomme. Dann bestreiche eine Tortenpfanne mit 6 Loth frische Butter, lege die Blankets eins um das andere darauf, streue das nöthige Salz auch ein wenig Muskatennuß hinzu, gieß ein kleines Trinkgläschen weißen Wein darüber, und laß in der Tortenpfanne auf einer Gluth die Blankets nicht länger als 3 Minuten dünsten (man muß sie aber einigemal umwenden). Die Brühe hiezu wird gemacht wie folgt:

Gib zu 1 Schoppen Coulis Glace in der Größe eines halben Hühnereies soviel Bertramessig als 1 Zitrone Saft von sich gibt auch das nöthige Salz, und laß die Brühe mit der Glace langsam aufkochen. Ist es Zeit zum Anrichten so nehme die Blankets heraus auf ein sauberes Tuch damit das Fett davon ablaufe, lege sie auf eine beliebige Schüssel und gib etwas Brühe darüber, die übrige aber abgesondert auf den Tisch.

N^o 46. Geklopftes braunes Kalbfleisch mit Sardellen.

Klopfe 5 Pfd. Kalbfleisch von einem Schlegel, nachdem es gewaschen und in dünne kleine Stücke geschnitten und mit einem Messerrücken auf beiden Seiten geklopft ist bestreue es mit Salz und Mehl, lege es in einen flachen Tiegel mit 8 Loth heißgemachter Butter, decke es zu, und laß es auf Kohlen so lange dämpfen bis es auf beiden Seiten gelb wird.

Dann nimmt man zu 5 Pfd. Kalbfleisch 2 Loth Sardellen, 2 Zwiebel, eine obere Kaffeschale voll Kapern, schneidet dieses alles miteinander ganz klein, gibt es mit $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe an das Fleisch, und läßt es noch solange damit kochen, bis das Fleisch weich genug ist.

N^o 47. Ragout: Boquets von Karpfen, bürgerl.

Schuppe einen vierpfündigen Karpfen, reiße ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, und wasche ihn aus; nimm das Fleisch von den Gräthen ab, schneide es auf einem Schneidbret nebst Salz und wenig Muskatennuß mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, so wie auch 12 Charlotten nebst etwas Petersilie; gieß in ein Kastrol 6 Loth Butter und das feingeschnittene Fiseur, passire oder röste es weich, u. gib es dann zu dem obigen Zusammengeschnittenen. Weiche ein Kreuzerbrod im Wasser, drücke dasselbe wieder aus, gib das Brod, und die ganze Masse in dem Mörser, und stoße es fein zusammen.