

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 47. Ragout-Boquets von Karpfen, bürgerlich

[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 Hühnerettes 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 Finsieur, 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.

Stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret oder Backtafel, lege die Masse darauf, und formire 20 Bouquets in der Größe einer Kalbskarbonnade. Zerklopfe 2 Eier, tunke in diese die Bouquets hinein, wende sie in feinem Semmelmehl um, und backe dieselben $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in 1 Pfund Schmalz schön gelb.

Die Brühe mache also:

Laß 16 gepuhte und fein zusammengeschnittene Charlotten in einem Tigel oder Kastrol mit 3 Loth Butter, einem kleinen Trinkgläschen voll Wein ganz kurz einkochen, gib dann einen kleinen Kochlöffel voll Mehl, $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe, 1 obere Kaffeschale voll Vertrameffig und das nöthige Salz dazu, und laß die Brühe mit dem Mehl verkochen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Bouquets auf eine Schüssel, gib etwas von der Brühe darüber, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

Die Milch oder der Roggen im Salzwasser und in $\frac{1}{8}$ Maß Essig abgesotten, kann bei dem Anrichten in kleine Stückchen geschnitten, um die Bouquets herum gelegt und dann die Brühe oben darüber angerichtet werden.

Wohl gemerkt, man kann auch zu diesen Bouquets eine Krebs- oder auch eine aufgezugene oder legirte Brühe machen, wie schon oft ist gelehrt worden.

N^o 48. Blankets (Blanquets) vom Rindfleisch, bürgerlich.

Ziehe von 5 Pfund Rindfleisch eines Schlegels (der aber von einem wohlgemästeten Ochsen sein muß) die Haut mit dem Messer ab, schneide aus diesem Stücke 14 Blanquets eines kleinen Fingers dick, und eines starken Fingers lang, klopfe selbige mit einem Messerrücken, als wolltest du Karbonnade machen; salze sie dann auf beiden Seiten, bestreue sie mit etwas weißem gestoßenen Pfeffer, und laß sie $\frac{1}{2}$ Stunde mit dem Salz und Pfeffer beißen.

Hierauf laß in einem Kastrol oder Tigel $\frac{1}{4}$ Pfd. Schmalz heiß werden, tunke die Stückchen hinein, lege sie auf einen Rost, brate dieselben sehr geschwind, und wende sie mehrmal um. Wenn dieselben auf beiden Seiten etwas angezogen haben, so nimm sie vom Rost, und lege sie in ein Kastrol, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein und $\frac{1}{2}$ Maß Essig, wie auch $\frac{3}{4}$ Maß gute Bouillon daran, stoße 12 Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, ein kleines Pföt-