

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 50. Lammskarbonnade mit englischer Brühe

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

chen Muskatblüte und halb soviel Cardomomen, und gib es zu den Blankets.

Ferner schneide 24 Charlotten, etwas Petersilie, eben soviel Bertram, die Schale von einer Zitrone und Pommeranze, 6 ausgegräthete und ausgewaschene Sardellen mit dem Schneidmesser fein zusammen, gib in ein Kastrol oder Ziegel 6 Loth Butter nebst dem zusammengeschnittenen Finseur, röste es ein wenig, und gib es zu dem obigen Fleisch, salze es, und laß die Blankets im Saft 1 kleine Stunde kochen. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege die Blankets auf die Schüssel, auf welcher angerichtet wird, koche den Saft nebst dem zusammengeschnittenen Finseur ein, so daß $1\frac{1}{2}$ Schoppen bleibe; drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und gib etwas von dem Saft auf die Blankets, den übrigen aber absondert.

N^o 49. Lammskarbonnade maskirt.

Wasche 4 Pfund Lammsfleisch (welches ein Karbonnadestück sein muß) sauber, schneide 14 Karbonnadestücke daraus, lege dieselben hernach in ein Kastrol mit 6 Loth Butter und etwas feingeschnittener Petersilie nebst Salz, und laß sie über dem Feuer ein wenig passiren. Dann bestreiche eines um das andere mit dem Weißen von 2 Eiern, und darauf mit einer Fülle, (von welcher schon öfters gesagt wurde, z. B. bei den weißen Knödeln als Einlage in die Suppe) mache dieselben schön rund, und bestreiche sie dann noch einmal mit dem Eierweiß. Rings herum belege sie mit Krebschweifen, oben aber mit 10 Trüffeln, welche Scheibchenweise geschnitten werden, und mit Morcheln; mache ein Façon, welche dir gefällt, und verziere es schön mit etwas Grünem. Hernach belege eine Tortenpfanne mit feinem Speckschwarten, lege die Karbonnade darauf, bedecke sie auch oben darauf mit Speckschwarten, setze sie dann in ein nicht gar zu heißen Backofen und laß sie gar werden.

Zur Anrichtenszeit lege sie auf eine Serviette, daß das Fett davon komme; gib eine Glasbrühe (wie schon öfters ist gesagt worden) auf die Schüssel dazu, lege die Lammskarbonnade darauf, und gib die übrige Brühe absondert zur Tafel.

N^o 50. Lammskarbonnade mit englischer Brühe?

Mache 14 Karbonnadestücke, wie schon ist gesagt worden; gib in ein Kastrol 6 Loth Butter und feingeschnittene Kräuter,

welche bestehen in 14 Charlotten, etwas Petersilie, Basilie und wenigem Bertram, und laß sie etwas passiren. Hernach lege die Karbonnade hinein, gib Salz und Pfeffer dazu, und laß sie stehen. Siede ein Ei hart, schneide es ganz fein, wie auch ein wenig gekochten Schinken und eine halbe Zitronenschale, und lege alles in ein Kastrol mit $\frac{1}{4}$ Maß guter Coulis, einer oberen Kaffeschale voll Bertrameisig und dem Saft von einer Zitrone. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die Karbonnade auf den Rost, und laß sie grilliren: laß die Brühe aufkochen, und gib sie unter die Karbonnade. Sodann servire sie warm zur Tafel, und gib die übrige Brühe abgesondert dazu.

N^o 51. Karbonnade von Kiezchen oder jungen Geißen.

Die Karbonnadestücken von Kiezchen können auf die nämliche Art, wie die Lammskarbonnade zubereitet werden. Sie sind sehr gut mit einer Glasbrühe.

N^o 52. Ochsen gaumen: Rolade.

Puze und wasche 12 — 14 Ochsen gaumen sauber, lege sie in eine Braise, (wie schon ist gelehrt worden) und laß sie weich werden. Nimm sie hernach aus der Braise, und laß sie kalt werden. Dann bestreiche sie mit einer feinen Farse, die schon ist beschrieben worden, wickle sie zusammen, schneide sie oben und unten gleich, und binde sie oben und unten mit einem Bindfaden, daß sie nicht von einander fahren. Belege ein Kastrol mit $\frac{3}{4}$ Pfund Speck, welcher Scheibchenweise geschnitten wird, lege die Gaumen hinein, bedecke sie auch oben mit Speck, gieß $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon daran, setze sie auf eine kleine Gluth, decke sie zu, mache auch eine Gluth oben auf den Deckel, und laß sie stät gehen. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege sie heraus auf eine Serviette, nimm den Bindfaden herab, und ordne sie hernach in die Schüssel.

Man kann sie weiß serviren oder auch glasiren. Gib eine Goschibrühe (Hachis-Sauce) (wie schon ist gelehrt worden) darunter, und bringe sie warm zur Tafel.

N^o 53. Ochsen gaumen mit Krusten.

Sind die Ochsen gaumen weich, so nimm sie aus der