

# **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 51. Karbonnade von Kietzchen oder jungen Geißen

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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 Hachibrühe (Hachis-Sauce) (wie schon ist gelehrt worden) darunter, und bringe sie warm zur Tafel.

#### N<sup>o</sup> 53. Ochsen gaumen mit Krusten.

Sind die Ochsen gaumen weich, so nimm sie aus der