

# **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 79. Entrée à la Escaloppe von Kalbfleisch, herrschaftlich

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

damit das Fett ablaufe. Lege sie auf die Schüssel, und mache eine Brühe von Espagnole,  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein, ein halber Hühnerer groß Glas und den Saft von einer Zitrone, laß die Brühe verkochen, nimm den Faum ab, und gib etwas von der Brühe zu den Hühnern, die übrige aber abgefondert.

N<sup>o</sup> 78. Entrée von Blassen auf einen Fasttag.

Rupfe und puße 3 Blassen sauber, halte sie über das Feuer, damit die kleinen Härchen abbrennen, nimm das Eingeweide aus, wasche sie im laulichen Wasser sauber aus, dressire sie gleich anderm Geflügel, laß im Kastrol mit 6 Loth Schmalz 1 Loth Zucker braun aufgehen, und gib 2 Zwiebeln, 1 gelbe Rübe und 1 Petersilienwurzel dazu, welches alles zuvor gepußt, gewaschen und in Scheibchen geschnitten sein muß; dann lege die Blassen darauf, salze sie, gib 10 Nägelchen und 8 weiße Pfefferkörner dazu, und laß alles  $\frac{3}{4}$  Stunde angehen, dann gib  $\frac{1}{4}$  Maß Wein,  $\frac{1}{4}$  Maß Essig und die Schale von einer Zitrone dazu, laß sie darin weich dünsten, lege sie dann heraus, und laß sie kalt werden. Stäube hierauf 1 starken Kochlöffel voll Mehl an den Saft, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Erbsenbrühe daran, und mache alles unter einander. Wenn die Brühe verkocht ist, mache sie durch ein Haartuch, gib sie in ein sauberes Geschirr, schneide jeden Blassen in 6 kleine Stücke, lege dieselben in die Brühe, und drücke den Saft von einer Zitrone daran. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm die Stückchen Blassen heraus, und gib sie auf die Schüssel zur Tafel.

Anmerkung. Diese Blassen können auch am Fleischtag gegeben werden, statt des Mehls aber, welches in den Saft ist gegeben worden, kann man Coulis oder Espagnole nehmen, auch statt der Erbsenbrühe, Bouillon oder Schü gebrauchen.

N<sup>o</sup> 79. Entrée à la Escaloppe von Kalbfleisch, herrschaftlich.

Von 2 Kalbs-Karre (Quarrés viereckige Stücke) oder Kalbskarbonnadenstücken ziehe die obere Haut ab, haue das Rückenbein davon, als wolltest du Karbonnade machen, spicke beide Karbonnade mit 1 Pfund Speck recht fein, als wie Frilando, laß sie einen Ball aufsieden, dann nimm sie aus dem heißen Wasser, und lege sie in kaltes. Wenn sie kalt sind, so trockne sie ab, und schneide das Fleisch mit dem Messer an je-



dem Beine der Karbonnadenstücke von einander, so aber, daß der untere Theil ganz bleibt; mache eine Farse von einem Kapun, wie schon ist beschrieben worden, theile sie in jeden von einandergeschnittenen Theil aus, mache sie oben mit dem Messer schön gleich, und verfare wie folgt.

Gib  $\frac{1}{2}$  Pfund Nierenfett und 1 Pfund rohen Schinken würfelartig in ein Kastrol mit 2 Zwiebel in Scheibchen geschnitten, 1 Petersilienwurzel und 1 gelbe Rübe, welche gepußt gewaschen und in kleine Stückchen geschnitten werden; dazu lege die Stücke à l'escalope, 10 Nägeln, 8 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer Zitrone,  $\frac{1}{2}$  Pfund Butter, und das nöthige Salz, und laß das Nierenfett und den Schinken sammt Zwiebel angehen, damit es gelb werde.

Gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Wein und  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü daran, laß die beiden Stücke à l'escalope darin weich dünsten, dann nimm sie heraus, nimm das Fett von dem Saft ab, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von Espagnole dazu, und laß alles verkochen. Mache die Brühe durch ein Haarsieb oder Haartuch, laß im Kastrol 2 Loth Glas und  $\frac{1}{2}$  Loth Krebsbutter zergehen, glasire die Fleischstücke à l'escalope damit, lege sie auf die Schüssel, drücke den Saft von einer Zitrone an die Brühe, und gib etwas davon an die Stücke à l'escalope, die übrige aber abgesondert zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 80. Ragout von Feldhühnern auf eine andere Art, herrschaftlich.

Rupfe und puße 4 Feldhühner sauber, nimm das Eingeweide heraus, schneide die Beine im Gewerbe nebst dem Kopf und Hals ab, löse die Schlegelchen heraus, nimm die Brüstchen von den Feldhühnern nebst den kleinen Beinchen von den Flügeln ab, schabe das Fleisch von den Beinen herunter, klopfe dies mit dem Rücken eines Messers, und formire Karbonnade daraus. Mache ein Finsieur, wie schon ist gesagt worden.

Laß im Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl heiß werden, lege das Finsieur hinein, röste es ein wenig, gib die Karbonnade von den Feldhühnern nebst den Schlegelchen,  $\frac{1}{8}$  Maß Burgunderwein, wie auch  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü dazu, laß alles weich kochen, dann gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis, das nöthige Salz,  $\frac{1}{2}$  Hühnerrei groß Glas, den Saft von 2 Zitronen dazu, und laß alles nochmal aufkochen. Ist es Zeit zum