

# **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 107. Kalbskarbonnade in der Brühe

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

Hirnschalen heraus, puße sie sauber, streue Salz u. Pfeffer darauf und laß ihn kalt werden, das Hirn häute ab, laß ihn in Salzwasser sieden. Schneide hierauf eine Portion Petersilie u. 12 Charlotten recht fein, laß die Hälfte davon im Geschirr mit 6 Loth Butter auf der Gluth etwas dünsten, wende den Kopf darin um, bestreue ihn mit geriebener Semmelbrosame und lege ihn auf den Rost.

Mit dem Hirn verfare eben so: lege es in beide Hirnschalen, bestreue es mit geriebener Semmelbrosame und lege es auf den Rost, wenn es warm ist so nimm es weil es nicht umgewendet werden kann auf die Feuerschaukel, halte es unterwärts über das Feuer damit es oben gelb werde. Die andere Hälfte von Petersilie und Charlotten lege in ein kleines Tiegelchen, gieß dazu  $\frac{1}{4}$  Maß guten Essig und soviel Fleischbrühe nebst Salz u. etwas Pfeffer, lasse es aufsieden, gieße es auf die Schüssel und lege den Kopf darauf; wenn er schön gelb grillirt ist wie auch das Hirn sammt der Schale, backe eine Kreuzersemmel klein viereckig geschnitten in 4 Loth Schmalz oder Butter, gieß in einen Tiegel etwas guten Essig, laß ihn sieden, gib die Semmel hinein, und gieße es sammt der gebackenen Semmel und Brosamen über den Kopf.

#### N<sup>o</sup> 106. Hirnbrosamen zu machen, bürgerlich.

Siede 3 Hirne (wie schon gemeldet), schneide 12 Charlotten wie auch ein Pfötchen Petersilie fein, laß die Charlotten im Tiegel mit 4 Loth Butter ein wenig auf Kohlen dünsten. Hernach gib das Hirn, Petersilie, Salz u. etwas Muskatennuß hinein, rühre es mit 3 Eier und 3 Eierdottern zusammen, laß es auf den Feuer anziehen, stelle es nachher hinweg, schneide 24 Semmelschnitten rund oder viereckig, streiche das Hirn fingerdick darauf, in der Mitte etwas höher und durchaus schön glatt, dann lege sie auf die Schüssel und schlage 2 Eier wohl ab. Wenn es Zeit ist anzurichten, setze  $\frac{3}{4}$  Pfd. Schmalz auf das Feuer, wende die Schnitten in den abgeschlagenen Eiern um, bestreue sie mit feingeriebenen Semmelmehl und backe sie schön gelb, doch nicht zu heiß, und gib eine Brühe nach Belieben darüber.

#### N<sup>o</sup> 107. Kalbskarbonnade in der Brühe.

Schneide 24 Karbonnadestücke wie sichs gehört, klopfe sie ein wenig hernach salze und pfeffere sie, mache 6 Loth Butter



heiß u. bestäube die Karbonadestücke mit feinem Mehl, lege sie in die Butter mit 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, Basilie u. Thymian, laß sie auf der Gluth auf beiden Seiten schön gelb werden, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Fleischsuppe u.  $\frac{1}{4}$  Maß weißen Wein daran und laß sie kochen. Nimm sie hernach aus der Brühe in ein sauberes Geschirr und laß sie durch ein Haarsieb gehen, auch gib 3 Eßlöffelvoll Kapern u. eine feingeschnittene Zitronenschale dazu. Ist es Zeit zum Anrichten so laß sie aufkochen. Dann richte die Karbonnade schön in die Schüssel und gieß die Brühe darüber.

Wohl gemerkt, man kann auch den Saft von 1 Zitrone daran drücken, und auf diese Art auch die Schafs- und Lammskarbonnade zurichten.

**N<sup>o</sup> 108. Karbonnade mit weißer Brühe, bürgerlich.**

Laß mit 6 Loth frische ausgelassene Butter im Geschirr 2 Zwiebel und 24 gesalzene Karbonadestücke weich dünsten, stäube 1 Kochlöffelvoll feines Mehl daran, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Fleischbrühe und eben soviel Wein hinein und laß sie kochen. Lasse dann 2 Handevoll Morchel und Champignons gepußt und sauber gewaschen im Tiegel mit 4 Loth Butter auf Kohlen dünsten, hernach lege die Karbonnade aus der Brühe dazu und seihe diese durch ein Haarsieb daran. Ist es Zeit zum Anrichten so laß sie aufkochen, drücke den Saft von einer Zitrone hinzu und richte sie auf die Schüssel mit ihrer Brühe an.

Auf diese Art können sie auch mit Spargel gemacht werden, aber ohne Wein dazunehmen. Zu dieser Brühe gehört auch ein wenig feingeschnittene Petersilie.

