

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 108. Karbonnade mit weißer Brühe, bürgerlich

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

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^o 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.

