

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, 1854

No 100. Ordinäre Fastenschü (JuS)

[urn:nbn:de:bsz:31-107209](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107209)

N^o 98. Coulis von Fischen auf einen Fasttag.

Schuppe und wasche 4 Pfund Weißfische oder Schleien, und nimm aus dem Eingeweide die Galle. Gib in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz, 1 Loth Zucker, und laß den Zucker in dem Schmalz braun aufgehen; dann 2 gelbe Rüben, 2 Petersilienwurzeln und 2 Zwiebeln dazu, welche gepußt, gewaschen, und in Scheibchen geschnitten werden. Lege die Fische darauf, salze sie, gib 12 Nägelein und so viel weiße Pfefferkörner dazu, ein wenig Muskatblüte, und laß die Fische $\frac{1}{2}$ Stunde lang darin dünsten. Gieß 2 Maß Erbsenbrühe daran, und laß sie bis auf $1\frac{1}{2}$ Maß einkochen; nimm das Fett nebst dem Faum herab, gib in ein Kastrol 6 Loth Butter nebst 2 Kochlöffel voll Mehl, röste das Mehl schön gelb, und gib es zu den Fischen, daß es sich verkoche. Schlage die Coulis durch ein Haartuch, und nimm sie zum Gebrauch für die Gemüse und Saugen auf einen Fasttag.

N^o 99. Weiße Coulis auf einen Fasttag.

Gib in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund Butter nebst 3 Kochlöffel voll Mehl, und röste das Mehl ein wenig; man muß aber Acht geben, damit das Mehl weiß bleibe, gib dazu 1 ganze Zwiebel, 6 Nägelein und 6 ganze weiße Pfefferkörner; gieß $1\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe daran, und laß die Sauce verkochen, nimm das Fett nebst dem Faum ab, mache die Sauce durch ein Haartuch, und nimm sie zum Gebrauch für die Speisen.

N^o 100. Ordinaire Fastenschü (Zus).

Gib 6 Loth Schmalz und 1 Loth Zucker in ein Kastrol, laß den Zucker in dem Schmalz braun aufgehen, gib 3 Zwiebeln, 3 Petersilien- und 2 Pastinatenwurzeln, wie auch 1 Selleriewurzel und 12 gelbe Rüben dazu, welche aber zuvor gepußt, gewaschen und in kleine Stücke geschnitten werden. Dann nimm von großen guten Fischen die Gräthen und das Eingeweide, welches sonst nicht kann verwendet werden, oder wenn du keine große Fische hast, so nimm 4 Pfund Weiß- oder sonst kleine Fische, und verfare damit, wie beim Ansehen der Fastencoulis ist gezeigt worden.

Wenn die Gräthen oder Fische eine halbe Stunde lang gedünstet haben, so gieß 3 Maß Erbsenbrühe daran, gib etwas Salz dazu, und laß die Schü noch eine halbe Stunde kochen.

Nimm das Fett nebst dem Faum ab, und laß die Schü durch ein reines Tuch in ein sauberes Geschirr laufen.

Man kann auch eine Schüsuppe davon machen, oder auch dieselbe zum Gebrauch für Gemüse und Saugen verwenden.

II. Einlagen.

N^o 1. Krebsknödel in eine Schüsuppe.

Siede 10 große oder mehrere kleine Krebse im Salzwasser, und brich sie aus. Die Schalen werden mit $\frac{1}{4}$ Pfd. Butter fein in einem Mörser gestoßen, dann läßt man sie auf dem Kohlfener langsam dünsten, damit die Krebsbutter schön roth werde. Hernach treib diese Butter durch ein Haarsieb oder Haartuch, weiche 2 Kreuzerbrode in Milch, drücke sie aus, mische die Krebsbutter unter das Brod, schlage 7 Eyer und den Dotter von zweyen hinein, gib etwas Salz, auch ein wenig sehr fein geriebene Muskatennuß dazu, und stoß es im Mörser untereinander; dann nimm es heraus, schneide die Krebschweifchen klein, mische sie darunter, und mache kleine Knödel daraus. Lege dann dieselben in 1 Maß Bouillon (Fleischbrühe) oder Erbsenbrühe, und laß sie $\frac{1}{4}$ Stunde kochen, dann kannst du dieselbe in einer Schüsuppe für Fleisch- oder Fasttage brauchen. Diese Fleischbrühe kann für das Nachtessen gebraucht werden.

N^o 2. Grüne Knödel, welche in einer weißen Suppe können gegeben werden.

Wasche 2 Hände voll Spinat sauber im frischen Wasser, drücke ihn aus, stoß ihn im Mörser recht fein, treib den Saft durch ein Tuch, setze ihn auf das Feuer, aber nicht länger, als eine Minute; dann laß es durch ein Haarsieb laufen, und was nicht davon ablaufet, (man heißt es Schotten) das wird zurückbehalten. Dann weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser, wenn sie geweicht sind, so drücke sie aus. Schneide das Fleisch von einem gesottenen alten Huhn, oder eben so viel gebratenes Kalbfleisch fein, nimm die Schotten, das Brod und das zusammen-