

# **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**

Nr 17. Hors d'oeuvre, Schweizer Omelettes statt Pastetchen zu geben

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

chen gesagt worden ist, aber nur ist zu bemerken, daß man in den Reis 16 Lerchen oder 8 Ganzvögel haben müsse.

N<sup>o</sup> 17. Hors d'oeuvre, Schweizer Omelettes  
statt Pastetchen zu geben.

Schlage 12 Eyerdotter in eine Schüssel, das Weiße davon schlage zu einem Schnee, rühre den Dotter mit einem Kochlöffel untereinander, gib den Schnee hinein, würze es mit wenigem Salz und Muskatennuß, gib auch ein wenig Schnittlauch dazu, und mache alles untereinander. Nimm zu jedem Omelette 1 Loth Butter in eine Back- oder Omelettepfanne, laß dieselbe heiß werden, und backe von der ganzen Masse 4 Omelettes.

Wenn sie auf einer Seite gebacken sind, so legt man einen Deckel oben darauf, und wendet die Pfanne um, damit sie nicht zerreißen. Dann kömmt wieder 1 Loth Butter in die Pfanne, damit die andere Seite auch schön gelb werde, und so verfährt man auch mit den übrigen. Dann mache eine Püree von einer Kalbsleber, ziehe die Haut von der Leber ab, schneide dieselbe in kleine Theile, salze sie, und tunke die Theile ins Mehl.

Backe hierauf in 4 Loth Schmalz die Leber stoße sie in einem Mörser fein zusammen, schneide auch ein Kreuzerbrod in sehr kleine Theilchen, backe sie in  $\frac{1}{4}$  Pfund Schmalz ein wenig braun, und stoße es ebenfalls in dem Mörser. Lege dann das Brod und die gestoßene Kalbsleber in einen Tiegel oder ein Kastrol, gieß eine Achtelmaß Wein und eine Achtelmaß guter Schü (Jus) daran, gib ein wenig Salz und Muskatennuß dazu, und laß diese Masse verkochen; nachher treib sie durch ein Haatsieb oder Haatuch. Ist sie nicht stark genug, so gibt man so viel Glace, als ein halbes Hühneren beträgt, dazu, drücket Saft von 2 Zitronen daran, und macht alles untereinander. Dann streicht man es auf die schweizer Omelettes eines Fingers dick, rollt sie zusammen, und legt sie auf die Schüssel, gibt nebstdem unten hinein ein klein wenig starke Schü.

Dann läßt man 4 Loth Butter zergehen, schlägt 6 Eyerdotter hinein, rührt sie ab, und bestreiche die Omelettes oben damit; reibt auch ein wenig Parmesankäse, legt ihn oben auf das Bestrichene, setzt die Omelettes in einem Backofen, und läßt sie eine  $\frac{1}{4}$  Stunde lang stehen, damit sie eine schöne Farbe bekommen, und heiß bleiben, und so gibt man sie zur Tafel.