

# **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 20. Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine noch andere Art

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

Anrichten backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 20. Hors d'oeuvre von einer Gansleber auf eine noch andere Art.

Die Gansleber wird sauber ausgewaschen, und mit dem Schneidmesser recht fein zusammengeschnitten.

Dann mache ein Finseur, wie oben gezeigt worden ist, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröhl (Provanseröhl) lege das zusammengeschnittene Finseur hinein, laß es ganz weich dünsten, gib die zusammengeschnittene Gansleber dazu, schneide auch eine Handvoll Morchel und einige Trüffel recht fein mit dem Schneidmesser, laß sie mit 3 Loth Butter ganz weich dünsten, und gib sie zu der obigen Masse. Schlage hierauf 8 Eyerdotter daran, gib das nöthige Salz und Muskatennuß dazu, und laß es auf dem Feuer anziehen. Laß die ganze Masse kalt werden, und gestalte daraus, was du willst.

Ferner zerklöpfe 3 Eyer, tunke das Gestaltete hinein, und kehre es im Semmelmehl um. Eine  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten backe es in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und gib es heiß zur Tafel.

N<sup>o</sup> 21. Hors d'oeuvre von Vögeln.

Zu diesem Hors d'oeuvre kann man Ganz oder Halbvögel nehmen. Für 12 Personen hat man an 2 Kluppert genug, rupfe und pufe sie sauber, und dämpfe sie mit 6 Loth Butter in einem Kastrol oder Tiegel. wenn sie fertig sind, schneide die Brüstchen heraus, das Uebrige stoße in einem Mörser recht fein zusammen. Nimm 2 Kreuzerbrode, schneide sie klein würfelartig zusammen, backe sie in  $\frac{3}{4}$  Pfund Schmalz schön braun, stoße das ausgebackene Brod so fein in einem Mörser, als möglich ist, und gib es zu den zusammengestossenen Vögeln, lege beides in ein Kastrol, gieß eine  $\frac{1}{4}$  Maß gute Schü dazu, das nöthige Salz, und laß es etwas verkochen. Alsdann schlage die ganze Masse durch ein Haartuch, und lege das Durchgeschlagene in ein sauberes Kastrol.

Die Brüstchen werden in kleine längliche Filets (Streifen) geschnitten, welche auch zu dem Durchgeschlagenen kommen.

Gib  $\frac{1}{2}$  Hühnerrei groß Glace dazu, und schlage 8