

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 27. Kleine Croquets auf einen Fasttag

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

N^o 26. Hors d'oeuvre von Karpfenmilch,
auf einen Fasttag.

Wasche die Milch von 3 Karpfen sauber aus, blanchire sie im Salzwasser, und lege sie aus dem heißen in ein kaltes Wasser. Wenn die Milch ganz kalt ist so lege sie auf ein reines Tuch und trockne sie sauber ab, dann schneide sie klein würfelartig zusammen. Mache eine Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie (wie schon öfter gezeigt worden ist), gib in ein Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter lasse sie heiß werden, lege das Finseur hinein und lasse solches weich dünsten. Blanchire ein Handvoll Morchel schneide dieselben klein würfelartig und gib sie zu dem Finseur, zuletzt auch die zusammengeschnittene Karpfenmilch dazu; gieß $\frac{1}{4}$ Maß weiße Fastencoulis dazu und gib das nöthige Salz und etwas Muskatennuß daran. Lasse die ganze Masse auf dem Feuer recht heiß werden, schlage nach und nach 6 Eierdotter und 3 ganze Eier daran, mache es mit dem Kochlöffel auf dem Feuer wohl untereinander, und laß es recht anziehen, damit sich die Eier binden, das heißt, fest anziehen. Setze es sodann vom Feuer und laß die Masse kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Nudelbret, lege die ganze Masse darauf und mache kleine Andouillen oder kleine Bouquets nach Belieben; ferner zerschlage 3 ganze Eier, tunke sie hinein und bornire sie in Semmelmehl. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten setze 1 \mathcal{L} . Schmalz auf das Feuer, laß es heiß werden, backe das Hors d'oeuvre schön gelb und gib es heiß zur Tafel.

N^o 27. Kleine Croquets auf einen Fasttag.

Schuppe 2 Pfund Hecht sauber, nimm das Eingeweide heraus, nimm das Fleisch von den Gräten ab, und schneide es klein würfelartig zusammen, mache ein Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, und röste es mit 6 Loth Butter ganz weich. Puzze und wasche eine Handvoll Champignons und soviel Morcheln recht sauber, blanchire sie und gieße kaltes Wasser darüber. Dann drücke die Morcheln und Champignons recht aus, und schneide sie auch klein würfelartig und gib sie zu dem Finseur, wie auch das zusammengeschnittene Fleisch von dem Hecht, gieß eine Achtelmaß von der Erbsenbrühe oder Fastenschü daran, gib das nöthige Salz wie auch etwas Muskatennuß dazu und lasse es darin weich dünsten. Wenn es kurz eingekocht ist so gieße $\frac{1}{4}$

Maß weißer Fastencoulis dazu, schlage nach und nach 6 Eierdotter und 3 ganze Eier dazu, setze es nochmals auf das Feuer und mache die ganze Masse mit dem Kochlöffel untereinander. Bestreiche kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz, fülle die Masse hinein, und siede sie im Wasser, wie schon bei den Croqueten von Gefröse gezeigt worden ist.

N^o 28. Riseten vom Buttermteig mit einer Farce von Fischen auf einen Fasttag.

Wasche das Fleisch von einem 2 pfündigen Karpfen sauber aus, schneide es klein würfelartig und lege es in ein Kastrol oder Tiegel; gib dazu 6 Loth Butter, die Schale von 1 Citrone, eine obere Kaffeschale voll Kapern, 10 ausgewaschene und ausgegräthete Sardellen, etwas Salz, ein wenig Muskatennuß und 12 Charlotten. Dieses alles setze auf das Feuer, rühre beständig darin bis alles weich ist, dann schneide es mit einem Schneidmesser recht fein. Der Buttermteig wird gemacht wie schon gezeigt worden ist, und aus der Farce kleine runde Kügelchen in Größe eines 3 fr. Stücks. Treibe den Butermteig aus in der Dicke eines Federkiels, und bestreiche ihn mit einem zerschlagenen Ei, schlage die Kügelchen darein, mache mit dem Backrädchen kleine Riseten hinein, und bornire sie im Semmelmehl. $\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten backe sie schön langsam in 2 Pfund Schmalz und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 29. Hors d'oeuvre von einer Rehleber.

Die Rehleber wird sauber ausgewaschen, alsdann über Nacht in 1 Maß Milch gelegt damit sich das Blut ausziehe, und so recht zart werde. Den andern Tag lege sie auf ein sauberes Tuch, trockne sie ab und schneide sie mit dem Schneidmesser so fein als möglich. Das Zusammengeschnittene lege in ein Kastrol, schneide $\frac{1}{2}$ U. frischen Speck eben so fein wie die Rehleber und gib ihn in das Kastrol. Weiche das Weiße von 2 fr. Broden davon das Braune abgenommen ist in Milch, wenn solches geweicht hat drücke es aus und lege es zu der Rehleber und zu dem Speck. Mache ein Finsieur von 16 oder 20 Charlotten nebst etwas Petersilie, röste es in 6 Loth Butter, lege das Finsieur auch zu der ganzen Masse und gib das nöthige Salz dazu wie auch ein wenig Muskatennuß. Setze die ganze Masse auf das Feuer und rühre beständig darin bis alles einige Walle