

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 29. Hors d'oeuvre von einer Rehleber

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

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 kr. 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 kr. 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

aufgekocht hat. Mache eine Liaison von 10 Eierdottern, setze die Masse vom Feuer gieße $\frac{1}{4}$ Maß von Espagnole dazu, dann auch die Liaison, bestreiche kleine Förmchen mit Butter oder Schmalz gieße die Masse hinein und verfare wie bei den Croqueten.

N^o 30. Hors d'oeuvre von Salm.

Schneide von 2 \mathcal{L} . Salm die Haut ab, wasche ihn sauber aus und schneide ihn ganz klein würfelartig zusammen. Mache eine Finseur von 16 Charlotten und etwas Petersilie, röste es mit 6 Loth Butter, gib den zusammengeschnittenen Salm dazu, salze ihn und reibe ein wenig Muskatennuß daran, dann lasse ihn einige Minuten dünsten, gieß $\frac{1}{8}$ Maß von weißer Coulis dazu, mache es wohl untereinander, schlage 8 Eierdotter dazu, und lasse es auf dem Feuer noch etwas anziehen, damit sich die Eier besser binden.

Setze die Masse vom Feuer, und laß sie kalt werden. Stäube etwas Mehl auf ein Back- oder Nudelbret, lege die Masse darauf, und mache kleine Andouillen oder Bouquetchen nach Belieben. Zerklopfe 2 oder 3 Eier, tunke dieselben hinein, und bornire sie stark in Semmelmehl.

Eine $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze 1 Pfd. Schmalz in einer Backpfanne auf das Feuer. Wenn es heiß ist, so backe die Hors d'oeuvres schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 31. Hors d'oeuvre von Salm à la Finseur.

Das ganze Hors d'oeuvre wird eben so zubereitet, wie oben schon gemeldet worden ist, nur ist dabei zu bemerken, daß man das Hors d'oeuvre nicht in Eiern und Brod bornire, sondern man macht ein Finseur von 18 Charlotten und etwas Petersilie, röstet es in $\frac{1}{4}$ Pfund Butter, leget das Hors d'oeuvre auf eine Tortenpfanne, gießt das Finseur darüber, und thut noch eine $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze die Tortenpfanne auf ein Kohlf Feuer, und laß sie langsam braten; wende sie öfters um, damit sie auf einer Seite so schön, als auf der andern werden. Wird es Zeit zum Anrichten, so lege das Hors d'oeuvre auf eine Schüssel, gieß das Finseur darüber, und gib es heiß zur Tafel.