

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 36. Hors d'oeuvre von farcirten Omelettes mit gerührten Eiern statt
Pasteten

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

mal gesagt worden ist, und eben auch so ausgestochen; aber das obere Blatt muß in der Mitte eine Oeffnung haben in der Größe eines 6 kr. Stückes. Für 12 Personen wasche 1 Pfd. Salm sauber aus, schneide die Stückchen so groß, als die Oeffnung in den Pasteten sind. Dann nimm 12 Charlotten und ein wenig Bertram, schneide solches sehr fein zusammen; gieß in ein Kastrol 3 Eßlöffel voll gutes Provenceröhl, laß es ein wenig dünsten. Lege alsdann den Salm hinein mit etwas Salz, Muskatennuß und sehr wenig gestoßenem, weißem Pfeffer; drücke auch den Saft von 2 Zitronen daran, und laß den Salm noch einige Minuten auf einen schwachen Kohlfeuer dünsten. Wenn die Pastetchen schön gelb gebacken sind, und es Zeit ist anzurichten, so lege in ein Pastetchen 2 Stückchen Salmine sammt dem geschnittenen Finseur und Saft, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 35. Hors d'oeuvre vom Gefröse im Schmalz ausgebacken. Bürgerlich.

Wasche ein Gefröse sauber, siede es im Salzwasser ganz weich; wasche es dann in kaltem Wasser nochmal ab, drücke es recht aus, damit es trocken werde, lege es auf ein Schneidbret, und schneide es so fein als möglich ist. Gib 3 Zwiebeln und ein wenig Petersilie, auch $\frac{1}{2}$ Zitronenschale sehr fein zusammengeschnitten, laß 6 Loth Butter in einem Kastrol heiß werden, lege das Geschnittene hinein, und laß es weich dünsten. Streue auch das nöthige Salz und etwas Muskatennuß daran. Darauf weiche 1 kr. Brod in Milch ein, drücke es wieder mit der Hand aus, schneide es mit dem Schneidmesser fein, und gib es unter das Gefröse; mache die ganze Masse untereinander, schlage 3 ganze Eier und von 4 den Dotter dazu, laß es ein wenig auf dem Feuer anziehen, daß sich die Eier mit dem Gefröse binden, und ein wenig fest werden. Laß die Masse erkalten, und gestalte kleine Andouillen daraus, wie schon oft gesagt wurde. Diese werden dann in Eiern und Brod borniret, und in $1\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb gebacken, und heiß aufgetragen.

N^o 36. Hors d'oeuvre von farcirten Omelettes mit gerührten Eiern statt Pasteten.

Nimm 1 Pfd. Mehl und 1 Maß Milch, auch 6 ganze Eier

und von 4 den Dotter. Dieses Mehl rühre mit der Milch, den Eiern und dem Salz recht fein ab, so daß es flüssig werde. Aus dieser ganzen Masse backe 10 oder 12 kleine Omelettes, welche mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter oder Schmalz auf beiden Seiten können gebacken werden; sie dürfen aber nicht dicker sein, als ein starker Messerrücken. Lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Fett davon gehe. Dann nimm 4 Loth Butter in einen Tiegel oder ein Kastrol, noch besser aber Krebsbutter, laß sie zergehen, schlage 18 Eier hinein nebst Salz und Muskatennuß, auch ein wenig geschnittenem Schnittlauch, rühre solches recht untereinander, setze die Eierspeiße auf ein kleines Kohlf Feuer, laß sie aber nicht fest werden. Fülle die Omelettes damit, rolle sie zusammen, und gib sie gleich auf die Schüssel, worauf du sie anrichten willst. Gieß 2 obere Kaffeschalen voll gute heiße Schü darunter; alsdann setze die Schüssel auf ein Blech, und streue Salz darunter, damit die Schüssel nicht zerspringe oder zerschmelze, und laß die Omelettes recht heiß werden, dann gib sie gleich zur Tafel.

N^o 37. Hors d'oeuvre von gebackenen Eiern.

Siede 20 Eier hart, schäle sie ab, mache aber eine kleine Oeffnung, bohre sie aus, nämlich das Gelbe davon, und auch etwas von dem Weißen, so aber, daß die Eier kein Loch bekommen. Nimm 4 Paar Priesen, blanchire und schneide dieselben klein würfelartig. Schneide 2 Zwiebeln und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen, gib es in einen Tiegel oder ein Kastrol nebst 4 Loth Butter, und laß das Geschnittene weich dünsten; dann gib die zusammengeschnittene Priesen hinein, und laß sie auch etwas dünsten; gib etwas Salz und Muskatennuß, einen kleinen Kochlöffel voll Mehl und $\frac{1}{4}$ Maß gute Bouillon dazu. Laß es ganz kurz einkochen, gebe 6 Eierdotter hinein, laß das Ragout noch ein wenig anziehen, und fülle die Eier damit voll. Man kann auch den Spargel dazu geben oder Champignons, wenn es dergleichen gibt. Zerklopfe 3 Eier, tunke die Eier hinein, und hernach in geriebenes Brod; backe sie alsdann in $1\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz schön gelb, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, man kann auch in die Eier eine Fülle von allerlei Fleisch machen.