

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 39. Hors d'oeuvre von keinen Würstchen von Bechamelle, h.

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

N^o 38. Hors d'oeuvre, Omelette, Reis, Soufflee (Auflauf).

Lies und wasche $\frac{3}{4}$ Pfund Reis, laß den Reis einige Walle aufkochen, schütte ihn in ein Haarsieb oder Seiher, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, schütte denselben in einen Tiegel oder ein Kastrol, lege 6 Loth Butter dazu, auch $\frac{3}{4}$ Maß fette Bouillon, etwas Muskatennuß, und laß ihn weich dünsten, so daß er ganz dick werde. Laß ihn dann kalt werden, schlage einen Schnee aus dem Weißen von 12 Eiern, und rühre es darunter, schneide etwa 1 Pfund gekochten Schinken sehr fein zusammen, und rühre ihn auch darunter. Ferner laß 3 Loth Butter in eine Omelettenpfanne heiß werden, gib einen Schöpflöffel voll Reis hinein, und breite ihn auseinander, backe ihn schön gelb, lege einen Deckel oben darauf, und wende ihn um, ohne ihn zu verreißen; so backe ihn auch auf der andern Seite, aber er darf nicht dicker sein, als ein Finger, und werden die übrigen allezeit mit 3 Loth Butter ausgebacken. Ist es Zeit anzurichten, so schneide sie neben herum ab, und lege sie ganz auf eine Schüssel, einen auf den andern, gieß $\frac{1}{4}$ Maß starke Schü darunter, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 39. Hors d'oeuvre von kleinen Würstchen von Bechamelle. Herrschaftlich.

Schneide von 2 gebratenen Kapaunen das Fleisch mit dem Schneidmesser sehr fein zusammen, auch 4 oder 6 große weiße sauber gepuhte Zwiebeln eben so. Laß dann 6 oder 8 Loth frischer Butter in einem Kastrol heiß werden, lege die Zwiebeln hinein, und laß sie weich dünsten; dazu gieß $\frac{3}{4}$ Maß von dem angefesten Bechamelle, und gib das zusammengeschnittene Kapaunenfleisch dazu, wie auch das nöthige Salz, etwas Muskatennuß und ein wenig feingeschnittenen Schnittlauch, und mache die Masse untereinander. Mache von 12 Eierdottern eine Liaison wie schon mehrmal gesagt worden ist gieß sie darunter, mische es untereinander, und laß es noch einige Minuten auf dem Feuer anziehen, aber man muß es mit dem Kochlöffel fleißig herumrühren, damit es nicht zusammenlaufe. Laß die Masse kalt werden, fülle die Würstchen ein, mache sie aber nicht größer als einen Finger, unterbinde sie mit einem Bindfaden, und lege dieselben in 1 Maß Wasser und $1\frac{1}{2}$ Maß Milch, damit sie schön weiß bleiben. Eine halbe $\frac{1}{4}$ Stunde vor

dem Anrichten laß 5 Loth Butter in einer Backpfanne heiß werden, gib die Würstchen hinein, daß sie auf beiden Seiten eine schöne gelbe Farbe bekommen, schneide den Bindfaden herab, und gib sie zur Tafel.

Wohl gemerkt, vorstehende Würstchen können auch als eine Beilage zu verschiedenen Gemüßen gegeben werden.

N^o 40. Hors d'oeuvre von kleinen Würstchen aus Kalbfleisch.

Schneide von 2 Pfund mageren Kalbfleisch die Haut ab; dann wird es sammt $1\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck fein geschnitten, und untereinander gemengt. Darauf streut man das nöthige Salz und Muskatennuß daran, gibt 6 Loth frischer Butter, auch ein wenig fein geschnittene Petersilie darunter, und stößt die ganze Masse in einem Mörser sehr fein zusammen, nimmt sie heraus, und füllt sie in die Bratwurstdärme.

Für 12 Personen braucht man 16 Würste in der Größe, wie schon oben gesagt worden ist. Darauf laß 4 Loth Butter in einer Tortenpfanne heiß werden, lege die Würste hinein, und laß sie schön gelb werden.

Diese Würste kann man auch als eine Beilage zu Wirsing und Kohlrabi gebrauchen.

N^o 41. Hors d'oeuvre von Kalbshirn. Bürgerlich.

Puße und wasche das Hirn von 4 Kälbern sauber, laß dasselbe 1 Stunde lang im frischen Wasser liegen, damit es schön weiß bleibe. Gieß in ein Kastrol oder einen Tiegel $1\frac{1}{2}$ Maß Wasser und $\frac{1}{4}$ Maß Essig, lege 2 kleine geschnittene Zwiebeln, 1 Lorbeerblatt, Salz und 8 Nägelein, auch 8 weiße Pfefferkörner hinein, und laß es kochen. Hernach lege auch das Hirn hinein, und laß es einige Walle aufkochen; dann nimm es heraus, und laß es kalt werden. Schneide dann noch 2 Zwiebeln, ein wenig Petersilie recht fein zusammen, gib es nebst 5 Loth Butter in ein Geschirr, laß es weich dünsten, und begieß das Hirn damit; lege es auf eine Tortenpfanne, streue etwas geriebenes Brod darauf, und oben darüber etwa 3 Loth Krebsbutter, damit es eine schöne Farbe bekomme, und gib es heiß zur Tafel.

Man kann auch das Hirn in Kapseln geben, wie schon oben ist gesagt worden.