

# **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 41. Hors d'oeuvre von Kalbshirn, bürgerlich

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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.