

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 45. Lammskarbonade im Buttermteig statt Pasteten zu geben

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

Nierenfett in einem Mörser; stoße die ganze Masse sehr fein, auch gib das nöthige Salz dazu, und den Saft von 3 Zitronen. Nimm die ganze Masse heraus, und fülle die Pastetengehäuse, ein jedes voll; bestreiche sie aussen und oben mit 2 zerschlagenen Eiern, oben darauf mache kleine Deckelchen vom Buttermeyg aber etwas größer als die Oeffnung ist denn im Backen wird der Buttermeyg kleiner. Der Buttermeyg wird ebenfalls mit Eiern bestrichen, dann stelle die Pastetchen in einen heißen Backofen und laß sie schön gelb werden, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 44. Hors d'oeuvre v. Priesen in Oblaten gebacken.

Wasche 6 Paar Priesen sauber, blanchire sie einigemal, schneide sie in längliche Theile, so daß du 18 Stückchen herausschneidest, salze dieselben, schneide 3 Zwiebel und ein wenig Schnittlauch sehr fein zusammen, gib 5 Loth Butter nebst dem Zusammengeschnittenen in einen Tigel oder Kastrol und lasse es weich dünsten. lege die Prieschen hinein, wende sie öfters um, damit das geschnittene Finseur daran hängen bleibe.

Theile 9 Oblaten eine jede in 2 Theile, mache sie ein wenig naß, wickle die Prieschen hinein, zerrühre 3 Eier und tunke die Prieschen hinein, dann bestreue sie mit Semmelmehl, backe sie in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 45. Lamms-Karbonade im Buttermeyg statt Pasteten zu geben.

Schneide für 12 Personen 20 Lammskarbonade-Portionen wie gewöhnlich, klopfe sie und gestalte die Karbonadeportionen schön rund, salze sie, schneide 2 Zwiebeln oder 12 Charlotten und etwas Petersilie fein lasse 6 Loth Butter in einem Kastrol heiß werden, lege das Zusammengeschnittene darein, und laß es weich dünsten. Dann nimm die Karbonade sammt dem weich gedünsteten Finseur auf eine Tortenpfanne, laß die Karbonade auf einem Kohlfeuer weich dünsten und hernach kalt werden.

Der Buttermeyg wird gemacht, wie schon mehrmals gesagt worden ist. Stech ihn aus, noch einmal so groß als die Karbonadeportionen sind, bestreiche den Teig mit einem zerrührten Ei, wickle die Karbonadeportionen darein, so aber, daß die Weinchen von der Karbonade heraussehen, lege diese auf ein Papier, und dann auf ein Backblech, bestreiche sie aber oben mit einem verrührten Ei, backe sie schön gelb, und gib sie heiß zur Tafel.