

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 51. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Consomme

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

enschale, und den Saft von der Zitrone, eine kleine Kaffeschale voll Kapern und 8 Sardellen, welche zuvor gewaschen gepußt und die Gräthen davon genommen werden, nebst 6 Loth frischer Butter. Dieses alles muß in einem Tigel oder Kastrol weich dünsten. Dann wird es auf ein Schneidbret gelegt, und mit dem Schneidmesser recht fein zusammengeschnitten.

Sodann werden die 1. Pasteten formiret, wie schon bei den Hachispasteten gemeldet wurde, eben so mit zerschlagenen Eiern bestrichen und so gebacken, dann heiß zur Tafel gegeben.

N^o 50. Spanferkelchen gebraten, welches statt Pastetchen gegeben wird.

Wenn das Spanferkel abgestochen, gebrüht, und mit kaltem Wasser abgeschwenmt ist so wird es ausgenommen, noch einmal ausgewaschen, und die übrigen Vorsten vollends sauber abgenommen. Dann legt man es einige Stunden in kaltes Wasser, nimmt es sofort heraus und schneidet die Drossel und den Mastdarm heraus.

Mache oben in den Hals eine Oeffnung in der Länge eines klinien Fingers, so tief daß der Schnitt oben auf das Bein reicht, dann wasche das Spanferkel noch einmal im laulichen Wasser aus, dressire es mit 2 kleinen Spießchen, stecke es oben in die Beine und durch die Büglein, auch stecke durch die Beine des hintern Schlegels ein Spießchen welches aber durchaus gehen muß. Alsdann nimm eine Handvoll Salz und ein Pfötchen Pfeffer, mache solches wohl untereinander, und reibe oben die Oeffnung an den Hals wie auch unten wo die Drossel herausgenommen wurde, und den ganzen inneren Leib ein. Dann stecke es an einen Spieß oder gib es in einen Backofen, bestreiche es mit Provenceröl oder mit 6 Loth Butter. Wenn es anfängt einen weißen Schaum von sich zu geben so wird es mit einem sauberen Tuch abgetrocknet, und wieder bestrichen. Lasse es schön gelb backen.

Dieses Spanferkel ist $\frac{3}{4}$ Stunden fertig; gib es also zur Tafel, die Spießchen müssen vorher herausgenommen werden.

N^o 51. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Consomme.

Schlage in $\frac{1}{2}$ Maß guter starker Schü welche aber nicht heiß sein darf 4 ganze Eier und 8 Eierdotter, gib das nöthige

Salz dazu und ein wenig Muskatennuß, mache alles wohl untereinander, lasse die ganze Masse durch ein Haarsieb laufen, und bestreiche einen Form welcher das Consomme fassen kann, nämlich mit 1 Loth Butter. Gieße das durchgelaufene Consomme hinein und siede es im Wasser wie schon gesagt wurde. Wenn es fertig ist, stürze es auf eine Schüssel, und lasse es kalt werden. Schneide aus dem großen Stück 14 kleine Stückchen, zerschlage 3 ganze Eier und tunke die Stückchen hinein, tauche sie nachher wohl in zerriebenen Brod ein und backe sie $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 52. Hors d'oeuvre von Espagnole, welches im Schmalz ausgebacken wird. Herrschaftlich.

Schlage zu $\frac{1}{2}$ Maß Espagnole in ein sauberes Geschirr 4 ganze Eier und 4 Eierdotter, reibe etwas Muskatennuß hinzu und mache es wohl mit dem Kochlöffel durcheinander. Hernach treib es durch ein Haarsieb, bestreiche 18 kleine Formchen mit 2 Loth Butter, gieße das Espagnole hinein und siede es, wie bei dem Consomme gesagt worden ist. Dann stürze sie heraus und lasse sie kalt werden. Zerschlage 3 Eier, tunke sie hinein und bornire sie wohl im Semmelmehl.

$\frac{3}{4}$ Stunden vor dem Anrichten backe sie in 1 \mathcal{L} . Schmalz schön gelb, gieß in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Maß von den Espagnole, gib ein halbes Hühnerrei groß Glace und den Saft von einer Zitrene dazu, und lasse die Sauce wohl verkochen. Mache sie durch ein Haartuch, und gib sie in ein anderes Geschirr. Ist es Zeit zum Anrichten, so lege die ausgebackenen Stückchen Espagnole auf die Schüssel und gib etwas von der Sauce daran, die übrige wird abgesondert gegeben.

N^o 53. Hors d'oeuvre von gebackenen Kalbsohren mit einer Farce. Herrschaftlich.

Puze 14 gebrühte Kalbsohren sauber, blanchire sie einige Walle lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden, und mache eine grüne Farce, wie hier folget:

Schneide von 2 fr. Broden das Braune, den weißen Ballen weiche in Milch ein, drücke ihn wieder aus, lege ihn in einem Mörser, gib etwas Spinatschotten, auch 4 Eierdotter, 6 Loth Butter, das nöthige Salz und etwas Muskatennuß dazu, und stoße die ganze Masse untereinander, dann wird die Farce ganz grün