

# **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 53. Hors d'oeuvre von gebackenen Kalbsohren mit einer Farce,  
herrschaftlich

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

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

seyn. Bestreiche den innern Theil mit einem zerrührten Ei, und farcire die Kalbsohren damit, setze sie in eine Presse, und lasse sie fertig werden, glacire sie, und gib sie sonach zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 54. Hors d'oeuvre von Rückenmark mit Parmesankäse statt Pastetchen zu geben.**

Reiße 1  $\frac{1}{2}$  Pfund Rückenmark sauber, und wasche es im Wasser gut aus. Gieße in ein Kastrol  $\frac{1}{2}$  Maß Essig und soviel Wasser, streue das nöthige Salz daran, und lege eine in Scheibchen geschnittene Zwiebel dazu, auch ein Lorberblatt 6 Nägelein u. soviel weiße Pfefferkörner. Wenn der Essig mit den Benannten siedet, so schneide das Rückenmark Stückchenweise in der Größe eines Fingers, gib sie in den Sud, und lasse sie einige Walle aufkochen. Dann setze sie vom Feuer, nimm sie mit einem Saumlöffel heraus und lege sie auf ein sauberes Tuch damit sie trocken werden. Gib in ein Kastrol 4 Loth Butter, lasse sie heiß werden und lege die Stückchen Rückenmark hinein nebst etwas Salz u. Muskatennuß, schwinde sie herum, und setze sie vom Feuer. Lege sie hernach lagenweise auf die Schüssel in welcher sie angerichtet wird. Reibe  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse, und bestreue die erste Lage damit; dann gib das übrige Rückenmark darauf, und bestreue es abermals mit den übrigen Parmesankäse recht stark. Auf den Parmesankäse gieße 1  $\frac{1}{2}$  Loth Krebsbutter, welche aber heiß gemacht sein muß.

$\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten setze die Schüssel auf ein Blech nebst Salz, wie schon mehrmals gelehrt wurde in einen nicht gar zu heißen Backofen, damit sie eine schöne Farbe bekomme.

Ist es Zeit zum Anrichten so nimm die Speise aus dem Backofen, und gib sie heiß zur Tafel.

**N<sup>o</sup> 55. Hors d'oeuvre von einem gebackenen Bechamelle. Herrschaftlich.**

Schlage zu  $\frac{1}{2}$  Maß von der Bechamelle in ein sauberes Geschirr 3 ganze Eier und 6 Eierdotter, mache solches wohl mit einem Kochlöffel untereinander, setze es eine Minute auf das Feuer, aber man muß beständig darin herumrühren, damit das Bechamelle nicht zusammenlaufe. Schlage dann die ganze Masse durch ein Haartuch, und bestreiche 18 kleine Formchen mit 2 Loth Butter, gieße das Bechamelle hinein, und siede sie, wie bei den gesotteneu Consomme gelehrt wurde. Stürze sie heraus, und