

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 3. Würste von Weißfischen, bürgerlich

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

Ist dieses geschehen, so fülle mit dieser Masse die Bratwurstdärme damit.

Die Würstchen werden nicht mit Bindfaden unterbunden. lege endlich in eine Tortenpfanne 4 Loth Butter, und laß sie heiß werden. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten lege die Würstchen hinein, und laß sie schön gelb braten.

N^o 2. Würstchen von Salm. Herrschaftlich.

Wasche 1 $\frac{1}{2}$ \mathcal{L} . Salm sauber, schneide die Haut davon, u. das Fleisch klein würfelartig; gib 8 ausgegräthete und gewaschene Sardellen, das nöthige Salz, die Schale von 1 Zitrone welche zuvor ganz fein geschnitten werden muß, und 8 gestoßene Nägelein dazu, alles dieses schneide recht fein zusammen.

Den Ballen von 2 fr. Broden weiche in $\frac{1}{2}$ Maß süßen Rahm ein, gib $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Krebsbutter hinzu, setz das Brod nebst der Krebsbutter auf eine Gluth, rühre mit dem Kochlöffel beständig damit sich das Brod nicht anlege.

Wenn das Brod ganz dick ist so lege dasselbe und den zusammengeschnittenen Salm in einem Mörser, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, und noch 4 Loth Butter, stoße alles recht untereinander und fülle hierauf von der Masse die Bratwurstdärme.

$\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten gib 3 Loth Krebsbutter in eine Tortenpfanne, laß sie heiß werden und lege die Würstchen hinein, wende sie öfters um, damit sie auf beiden Seiten schön braten, und gib sie zur Tafel.

N^o 3. Würste von Weißfischen. Bürgerlich.

Schuppe 4 Pfund Weißfische, nimm sie aus und wasche sie sauber, löse das Fleisch von den Gräthen ab, schneide es klein würfelartig, lege es auf ein Schneidebret, salze es, gib dann ein wenig Basilie, Thymian auch ein Zehchen Knoblauch und die Schale von 1 Zitrone darzu. Schneide 2 große Zwiebel recht fein, lasse sie in 4 Loth Butter weich düsten und gib sie zur ganzen Masse. Nimm 2 fr. Brode, schneide das Braune davon ab, weiche den weißen Ballen in Wasser ein, drücke ihn wieder aus und gib ihn zur ganzen Masse, gib $\frac{1}{4}$ Pfund zerlassene Butter dazu, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer, und schneide die ganze Masse fein zusammen, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu, mische es untereinander, fülle es in die Bratwurstdärme, und unterbinde jede Wurst mit Bindfaden.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten blanchire sie im Salzwasser einige Walle, gib sie in eine Back- oder Tortenpfanne worin 4 Loth heißes Schmalz, und backe sie auf beiden Seiten schön gelb.

N^o 4. Würste von einer Fischotter, auf Fleisch- und Fasttage zu gebrauchen.

Häute die 2 Schlegel von einem Fischotter ab, welche aber nicht in Essig gebeißt wurden, schneide das Fleisch von den Beinen und wasche es sauber aus schneide es würfelartig, salze es, gib 8 gestoßene Nägelein, 8 weiße Pfefferkörner, die Schale von einer süßen Pomeranze welche vorher fein geschnitten wird und ein wenig Thymian und Basilie dazu.

An einem Fleischtag nimm 1 Pfd. frischen Speck dazu, auf einen Fasttag aber $\frac{3}{4}$ Pfund Butter, schneide alles recht fein zusammen, lege die Masse in einem Mörser, gieße $\frac{1}{8}$ Maß Burgunderwein hinzu und stoße alles durcheinander, hernach fülle die Bratwurstdärme damit. Die Würste werden nicht unterbunden.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten brate sie mit 4 Loth Butter in einer Tortenpfanne auf beiden Seiten schön gelb, und gib sie zur Tafel.

N^o 5. Würste von einer Ziege oder Geiße.

Schneide das Fleisch von den 2 Schlegeln herab, wasche es und schneide es würfelartig, gib $\frac{3}{4}$ Pfund frischen Speck, Salz, etwas Muskatennuß, Thymian, Hünchenkraut, gestoßenen Pfeffer; schneide 2 große spanische Zwiebel recht fein röste sie in 6 Loth Butter und gib sie zu dem Fleisch. Schneide die ganze Masse mit dem Schneidemesser recht fein, weiche 1 fr. Brod im Wasser, drücke es wieder aus, lege das Brod nebst der zusammengeschnittenen Geiße in einen Mörser, schlage 6 Eierdotter dazu, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein daran, stoße die ganze Masse recht schäumend in den Mörser und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würstchen werden mit Bindfaden unterbunden.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten gieße in ein Kastrol 1 Maß Milch und soviel Wasser, und gib das nöthige Salz dazu.

Wenn dieses kochet so lege die Würste darein, und lasse sie einige Walle aufkochen; dann lege sie hernach auf ein sauberes Tuch, trockne sie ab und lege sie in eine Tortenpfanne mit 4 Loth heißgemachter Butter, brate sie schön gelb und gib sie zur Tafel.