

# **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 6. Würste von Kapaunen, auf eine andere Art

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

**N<sup>o</sup>. 6. Würste von Kapaunen, auf eine andere Art.**

Rupfe und puße 2 Kapaunen, wasche sie sauber und dressire sie wie schon mehrmals gesagt wurde, dann brate sie am Spieße.

Wenn die Kapaunen fertig sind so löse das Fleisch von den Beinen ab, und schneide es mit dem Schneidmesser ganz fein. Puße und schneide 4 spanische Zwiebel recht fein und röste sie in 6 Loth Butter. Wenn sie weich sind so gib das zusammengeschnittene Fleisch von den Kapaunen auch dazu, salze es gib ein wenig Muskatennuß dazu, und gieß  $\frac{1}{2}$  Maß Bechamelle daran, mache eine Liaison aus 12 Eierdottern, legire die Würste damit, u. fülle sie in die Därme, wie schon oftmals gesagt wurde.

Diese Würste werden unterbunden, und in ebensoviel Milch und Wasser gesotten wie oben gesagt wurde, dann werden sie in einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter schön gelb gebraten und zur Tafel gebracht.

**N<sup>o</sup>. 7. Würstchen von Rehkieze (Rehkalb).**

Wenn die Rehkieze stark ist so braucht man nur das Fleisch von einem Schlegel, ist sie aber klein so wird das Fleisch von 2 Schlegel genommen, häute sie ab, löse das Fleisch von den Beinen, wasche es sauber aus und schneide es würfelartig, gib Salz ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, eine fein geschnittene Zitronenschale, ein wenig Basilie und Thymian, dann 3 Pfund frischen Speck welcher auch klein würfelartig geschnitten werden muß. Dieses alles muß mit dem Schneidmesser so fein als möglich geschnitten werden. Unter dem Schneiden gieße  $\frac{1}{8}$  Maß Wein dazu, und mische ihn wohl darunter.

Wenn alles recht fein ist so fülle es in die Därme, sie dürfen aber nicht unterbunden werden.

$\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten lege in eine Tortenpfanne mit 4 Loth heißer Butter die Würste, und brate sie auf beiden Seiten schön gelb.

**N<sup>o</sup>. 8. Würstchen von Karpfen u. Champignons.**

Schuppe 3 Pfund Karpfen, und nimm sie aus, schneide die Haut davon ab, löse das Fleisch von den Gräthen herunter, wasche es aus, und schneide es würfelartig zusammen (die Gräthe können verwendet werden, eine Schü oder Suppe anzuzubereiten).