

# **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 9. Kleine Würste von Karpfenmilch

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

setzen, wie schon mehrmal ist gesagt worden). Salze das Fischfleisch, gib ein wenig Muskatennuß und gestoßenen weißen Pfeffer dazu, lege in ein Kastrol 6 Loth Butter, 3 fein geschnittene Zwiebeln, 2 Hände voll gepuhte und gewaschene Champignons, laß dieses auf dem Feuer weich dünsten, gib eine feingeschnittene Zitronenschale dazu, und lege dieses zu dem zusammengeschnittenen Fleisch.

Schneide alsdann dieses alles mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, gib noch  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangener Butter dazu, ein  $\frac{1}{8}$  Maß Wein und 8 Eierdotter, lege die ganze Masse in einen Mörser, stoße sie nochmal durcheinander, und fülle die Bratwurstdärme damit.

Diese Würstchen werden auch nicht unterbunden, sondern in 3 Loth Butter eingetunkt, und auf den Rost gebraten.

#### N<sup>o</sup> 9. Kleine Würste von Karpfenmilch.

Hat man an einem Fasttage mehrere Karpfen, die Milch haben, so wasche die Milch aus, und blanchire sie im Salzwasser; dann schneide sie in ganz kleine Würfel, puße 24 Charlotten, schneide sie recht fein, röste sie in 6 Loth Butter weich, gib die Milch dazu nebst Salz und Muskatennuß, schneide ferner 24 Krebschweifchen eben so klein, und lege sie auch zu dem Obigen. Schneide von 2 fr. Broden das Braune hinweg, den weißen Ballen aber würfelartig, und lege ihn in ein Geschirr; gieß  $\frac{1}{4}$  Maß Milch daran und 8 Eierdotter, gib noch  $\frac{1}{4}$  Pfund zergangener Butter dazu, und mache es untereinander. Wenn das Brod ganz verweicht ist, so gib es zur obigen Masse, und misch es unterinander, alsdann fülle die Därme damit, unterbinde sie mit Bindfaden, blanchire sie einigemal im Salzwasser, und lege sie hernach auf ein sauberes Tuch, damit sie abtrocknen. Lege zu 4 Loth Krebsbutter in einer Tortenpfanne die Würste hinein, und laß sie auf beiden Seiten schön gelb braten.

#### N<sup>o</sup> 10. Würste von Labberdan und Sardellen.

Schneide von 2 Pfund ausgewässertem Labberdan die Haut und Gräthen hinweg, wasche den Labberdan aus, und lege ihn auf ein Schneidbret, schneide ihn dann in kleine Stücke, gib 10 ausgegräthete Sardellen dazu, ein wenig Muskatennuß, ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, ein wenig