

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 10. Würste von Labberdan und Sardellen

[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^o 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 Bindsaden, 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^o 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

Basilie und Thymian. Dieses alles schneide mit dem Schneidmesser recht fein, weiche die weißen Ballen von 2 fr. Broden in Milch ein, drücke sie wieder aus, gib das ausgedrückte Brod mit dem andern in einen Mörser, lege $1\frac{1}{2}$ Pfund Krebsbutter dazu, $\frac{1}{8}$ Maß Wein und 6 Eierdotter. Dieses alles stoße recht fein zusammen, und fülle die Bratwurstdärme damit, unterbinde sie, und laß sie in Milch und Wasser, wie schon gesagt worden, einige Walle aufsieden; lege sie hernach auf ein sauberes Tuch heraus, trockne sie ab, und brate in einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter die Würste auf beiden Seiten schön gelb. Ist es Zeit zum Anrichten, so schneide den Bindfaden herab, und bringe sie zur Tafel.

N^o 11. Krautwürste. Herrschaftlich.

Brate 4 Pfund fettes Schweinefleisch vom Schlegel am Spieß, puße 2 Häupter weißes Kraut sauber, schneide die Dorschen heraus und das Kraut nebst 4 spanischen Zwiebeln mit dem Schneidmesser so fein als möglich zusammen. Lege in ein Kastrol $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter, gib die zusammengeschnittenen Zwiebeln dazu, und laß sie weich dünsten. Das zusammengeschnittene Kraut wird in $\frac{1}{2}$ Pfund Schmalz recht weich gedünstet, gib die Zwiebeln und Kraut zusammen, schneide das gebratene Schweinefleisch eben so fein, wie das Kraut, und lege es auch dazu.

Nimm 1 Pfund frischen Speck und $\frac{1}{2}$ Pfund Nierenfett, schneide es ganz fein, lege es in ein Kastrol, und setze es auf die Gluth, laß es zergehen, und gib es hernach zur obigen Masse; gib Salz, 12 Nägelein und 12 gestoßene weiße Pfefferkörner dazu, ein wenig Basilie und Thymian, $\frac{1}{4}$ Maß fette Fleischbrühe, und mische dieses alles recht untereinander; fülle die Därme damit ein, unterbinde sie, und laß sie im Salzwasser einige Walle aufsieden, alsdann lege sie auf ein sauberes Tuch.

Brate in einer Backpfanne mit 4 Loth heißem Schmalz die Würste auf beiden Seiten schön gelb; schneide den Bindfaden herab, und gib sie zur Tafel.

Anmerkung; Diese Würste wird man nicht alle brauchen, wenn sie abgesotten sind, deswegen können sie zum Theil auf den andern Tag an einem kühlen Ort aufbewahrt werden.