

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 11. Krautwürste, herrschaftlich

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

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.