

# **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 13. Würste vom rothen Wildpret

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

N<sup>o</sup> 12. Würstchen von Hasen, welche man statt eines Hors d'oeuvre oder als Beilage zum Gemüse geben kann.

Häute einen Hasen ab, schneide das Fleisch von den Beinen, und schabe solches mit dem Messer recht fein auf dem Schneidbret, damit alles Häutige davon komme. Schabe  $\frac{3}{4}$  Pfund frischen Speck darunter, gib das nöthige Salz dazu, reib eine Zitrone, nämlich die Schale auf einem Reibeisen ab, gib sie auch dazu, und schneide dieses alles mit dem Schneidmesser recht fein zusammen. Weiche 1 fr. Brod im Wasser ein, drücke es wieder aus, und gib es zu der obigen Masse. Puze 12 Charlotten, und schneide sie mit etwas Petersilie sehr fein, laß in einem Kastrol oder Tiegel 6 Loth Butter heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein, laß es weich dünsten, und gib es zu der ganzen Masse. Lege alles in einen Mörser, gieß dazu  $\frac{1}{8}$  Maß Wein, und stoße alles sehr fein zusammen. Dann nimm die Masse heraus, puze die Bratwurstdärme recht sauber, fülle sie ein, und mache sie in der Größe, in welcher man die Gekrösewürste macht. Diese Würste werden nicht gesotten, sondern in Butter auf einer Tortenpfanne gebraten.

N<sup>o</sup> 13. Würste vom rothen Wildpret.

Schneide von 2 Pfund magerm rothen Wildpret eines Schlegels die Haut ab, schabe es mit dem Messer auf einem saubern Schneidbret, wie auch 1 Pfund frischen Speck, gib Salz, ein wenig gestoßene Nägelein und weißen Pfeffer, wie auch die Schale von einer Zitrone, ein wenig Basilie und Thymian daran; schneide dies recht fein zusammen, von 1 fr. Brod schneide das Braune ab, weiche es im Wasser, drücke es wieder aus, und gib es zu der obigen Masse. Dann lege alles in einem Mörser, gieß  $\frac{1}{8}$  Maß Wein daran, und stoße alles recht fein zusammen. Verkoste dann die ganze Masse, ob nicht noch etwas Salz vonnöthen sei, fülle sie in die Bratwurstdärme, und verfare mit denselben, wie bei den Hasenwürsten gemeldet worden ist. Sie werden auch im Butter gebraten.

N<sup>o</sup> 14. Lammswürste, auf herrschaftliche Art.

Schneide 1 Pfd. Lammsfett recht fein mit dem Schneid-