

# **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 14. Lammswürste, auf herrschaftliche Art

[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-



messer zusammen, schneide von 3 fr. Broden das Braune ab, und das Weiße klein würfelartig. Gib es in ein Kastrol, gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Rahm daran, laß es recht weichen, und lege das zusammengeschnittene Lammsfett auch dazu. Püße 6 spanische weiße Zwiebeln, und schneide sie recht fein mit dem Schneidmesser zusammen, gib in ein Kastrol  $\frac{1}{4}$  Pfund Butter, laß sie heiß werden, gib die zusammengeschnittenen Zwiebeln hinein, laß sie weich dünsten, und gib sie zu dem Brod und Lammsfett, setze die ganze Masse auf das Feuer, und rühre beständig darin, damit das Fett etwas von Brod annehme, setze es vom Feuer, und gieß  $\frac{1}{4}$  Maß guten Rahm daran, auch  $\frac{1}{2}$  Maß Lammsblut, Salz und ein wenig Thymian, auch ein wenig Basilie und etwas Muskatennuß, 8 gestoßene Nägelein und eben so viel weiße Pfefferkörner, mache die ganze Masse untereinander, und verkoste sie, ob nicht etwa noch etwas Salz nöthig sei. Dann fülle sie in Lammsdärme, welche zuvor gepußt und ausgewaschen worden sind.  $\frac{1}{2}$  Stunde vor dem Anrichten siede sie in einem heißen Wasser, dann lege die Würste auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser ablaufe. Laß in einer Tortenpfanne 4 Loth Butter heiß werden, lege die Würste hinein, laß sie ein wenig auf beiden Seiten braten, und gib sie zur Tafel.

### N<sup>o</sup> 15. Bratwürste von einem Spanferkel.

Wenn das Spanferkel abgestochen, gepußt und ausgenommen ist, so schneide das Fleisch von den Beinen ab, die Beine können in die Schü oder Coulis verwendet werden. Das Fleisch schneide klein würfelartig zusammen, und eben auch 1 Pfund frischen Speck, gib Salz und ein wenig Muskatennuß nebst der Schale von einer Zitrone, welche zuvor recht fein geschnitten sein muß, auch ein wenig Basilie und Thymian dazu. Die ganze Masse schneide recht fein mit dem Schneidmesser zusammen, lege das Zusammengeschnittene in einem Mörser, und stoße die ganze Masse recht fein. Gieß dazu  $\frac{1}{2}$  Maß Burgunder- oder Champagner-Wein, mache alles untereinander, und die Masse fülle in Bratwurstdärme. Man kann an diesen Würsten zweimal haben, sie werden auf dem Rost oder in einer Tortenpfanne mit 6 Loth Butter gebraten.