

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 15. Bratwürste von einen Spanferkel

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

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^o 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.