

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 22. Kleine Bratwürste von Rindfleisch

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

Tortenpfanne gebraten. Vor dem Anrichten werden die Bindfäden herabgenommen, und die Würste auf die Tafel gegeben.

N^o 21. Krebswürstchen von Hechten. Herrschaftlich.

Wasche 1 Pfund Krebse aus, siede solche im Salzwasser ab, und brich sie aus, wie schon mehrmal gesagt worden ist. Stoße die Krebschalen im Mörser mit $\frac{3}{4}$ Pfund Butter so fein als möglich ist. Nimm die zusammengestoßenen Krebschalen heraus, lege sie in ein Kastrol oder einen Ziegel, und mache eine Krebsbutter (wie schon öfters gezeigt worden ist).

Treib die Butter durch ein sauberes Tuch, nimm die Krebschalen, welche ausgedrückt sind, in einen Ziegel, gieß $\frac{3}{4}$ Maß Milch daran, und laß sie recht auskochen. Treib solches noch einmal durch ein sauberes Tuch, und weiche die weißen Ballen von 2 kr. Broden hinein, rühre es auf dem Feuer ab, als wolltest du einen Auflauf von Brod machrn. Setze es vom Feuer, gib die Hälfte von der Krebsbutter dazu, auch 6 Eierdotter und 2 ganze Eier, etwas Salz, Muskatennuß und ein wenig Thymian.

Die Schweife von den Krebsen puzt und schneide in kleine Stückchen, und wirf sie auch zur Masse. Schuppe sonach einen Hecht von 3 Pfund sauber, reiße ihn auf, nimm das Eingeweide heraus, wasche denselben aus, ziehe die Haut herab, wasche das Fleisch nochmal aus, und schneide es recht fein mit dem Schneidmesser. Dann gib in ein Kastrol die andere Hälfte Krebsbutter, wie auch 4 große feingeschnittene Zwiebeln, laß sie darin weich dünsten, und gib alles zu der obigen Masse, mache alles untereinander und fülle sie in Bratwurstdärme, blanchire im sie Salzwasser, laß dieses ablaufen, und brate die Würste in 4 Loth Butter, wie oben gesagt.

N^o 22. Kleine Bratwürste vom Rindfleisch.

Häute 2 Pfund mageres Rindfleisch von einem Schlegel ab, und schneide es klein würfelartig zusammen. Schabe 1 Pfund frischen Speck zu dem Rindfleisch, gib das nöthige Salz dazu, etwas gestoßenen weißen Pfeffer und Nägelein, ein wenig Thymian und Basilie. Dieses alles schneide mit dem Schneidmesser recht fein, dann lege die ganze Masse in einem Mörser, gieß $\frac{1}{8}$ Maß Wein dazu, stoße alles durcheinander, und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würste werden

nicht unterbunden, sie müssen in Fett eingetunkt, und auf dem Rost gebraten werden.

N^o 23. Grüne Würste von Kapaunen auf herrschaftliche Art.

Rupfe 2 Kapaunen, und puße sie sauber, nimm sie aus, schneide das rothe Fleisch von den Beinen ab, die Rippen wasche sauber aus, und lege sie in die Fleischsuppe. Das Fleisch von den Kapaunen schneide klein würfelartig, gib dazu $\frac{3}{4}$ Pfund frischen Speck, welcher auch in kleine Stückchen geschnitten sein muß, Salz und ein wenig Muskatennuß, schneide dieses alles mit dem Schneidmesser recht fein zusammen, den weißen Ballen von 2 kr. Broden weiche in $\frac{1}{2}$ Maß Milch ein, drücke ihn wieder aus, und lege ihn in einen Mörser nebst der obigen Masse. Gib einen Anrichtlöffel voll von den schon beschriebenen Spinat-Schotten dazu, stoße alles untereinander, und fülle deine Bratwurstdärme mit der Masse. Sie werden nicht unterbunden. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten tunke sie in 3 Loth zergangener Butter, brate sie schön langsam auf einem Rost, und gib sie heiß zur Tafel.

N^o 24. Bratwürstchen v. Fasanen. Herrschaftlich.

Rupfe und puße einen Fasan, nimm das Eingeweide heraus, ziehe ihm die Haut ab, schneide das Fleisch von den Beinen, wasche es sauber aus, (die Beine kann man zu einer Coulis oder Suppe verwenden) lege zu dem Fleisch von dem Fasan $\frac{3}{4}$ Pfund mageres Schweinefleisch, wie auch $\frac{1}{2}$ Pfund frischen Speck, welches alles ganz klein geschnitten wird. Gib Salz, ein wenig Muskatennuß, auch ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Dann schneide alles mit dem Schneidmesser so fein, als möglich ist, gieß dazu $\frac{1}{8}$ Maß Wein, und lege die ganze Masse in einen Mörser, stoße es nochmal, damit die ganze Masse feiner werde, und fülle die Bratwurstdärme damit. Diese Würste werden nicht unterbunden, sondern sie werden in einen Tortenpfanne auf beiden Seiten langsam gebraten, und zur Tafel gegeben.

N^o 25. Würste von einer Gänzeleber. Herrschaftlich.

Wasche 2 große Gänselebern sauber aus, ziehe die Haut