

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 23. Grüne Würste von Kapaunen auf herrschaftl. Art

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

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 fr. 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