

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 31. Leberwürste zu machen von Spanferkeln

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

damit sie schön gelb auf beiden Seiten braten, und gib sie zur Tafel.

N^o 29. Geselchte oder geräucherte Knackwürste.

Schneide 2 Pfund mageres Rindfleisch, 2 Pfund fettes Schweinefleisch und 1 Pfund frischen Speck, dann $\frac{1}{2}$ Pfund mageren rohen Schinken würfelartig, gib dazu Salz, etwas gestoßene Nägelein, weißen Pfeffer und eine fein geschnittene Zitronenschale, ein wenig gestoßene Kardomime, dann Basilie und Thymian, dieses alles schneide mit dem Scheidmesser recht fein, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Wein dazu, mache alles untereinander, und fülle sie in die Därme. Diese Därme dürfen aber nicht zu enge sein. Unterbinde die Würste, und siede sie $\frac{3}{4}$ Stunden. Dann nimm sie aus dem Sud, laß sie kalt werden, trockne sie mit einem Tuche ab, und hänge sie 24 Stunden in Schlot, damit sie halb geräuchert werden. Diese Würste werden kalt gegessen.

N^o 30. Preßwürste.

Wasche 3 Pfund mageres Schweinefleisch, 2 Pfund Rindfleisch von einem Lendenbraten, 2 Pfund rohen Schinken, 2 Pfund frischen Speck und 1 Pfund Nierenfett sauber in einem laulichen Wasser aus, und schneide alles würfelartig, lege die ganze Masse auf ein Schneidbret, gib Salz dazu, auch die Schale von 2 Zitronen, welche aber zuvor fein geschnitten sein muß, ein Pfötchen Thymian und Basilie, 12 gestoßene Nägelein, so viel weißen Pfeffer und ein wenig Kardomime, dieses alles schneide mit dem Schneidmesser so fein, als die obige Masse. Dann laß in einem Kastrol 6 Loth Butter zergehen, gib die zusammengeschnittenen Charlotten hinein, und laß sie darin weich dünsten. Lege die obige Masse in einen Mörser, wie auch die gedünsteten Charlotten nebst der Butter, gieß $\frac{1}{4}$ Maß rothen Wein dazu, stoße die ganze Masse recht schaumig, und fülle die Därme damit; unterbinde und siede sie in Salzwasser $\frac{3}{4}$ Stunden, lege sie auf ein Schneidbret, und beschwere das obere Brett mit einem Steine, damit die Würste gepreßt werden. Wenn sie kalt sind, nimm sie hervor, und brauche dieselben nach Belieben.

N^o 31. Leberwürste zu machen von Spanferkeln.

Nimm das Eingeweide von 2 Spanferkeln, wie es ist,

schneide die Leber davon, das andere gib in einen Hafen von 3 Maß Wasser, dazu lege ein Paar Lorbeerblätter und Salz, und laß es weich sieden, nachher lege es trocken auf ein Schneidbret, und schneide es fein zusammen. Dann schneide 6 Zwiebeln in ein Geschirr, laß es mit dem Fett, welches von der Lunge gesotten, nebst 8 Loth Schmalz oder Butter auf der Gluth dünsten, gib hernach das Zusammengeschnittene nebst ein wenig Basilie, Thymian und Majoran hinein. Die Leber häute ab, und rature sie mit dem Messer, daß die Nerven davon kommen, dann schneide sie recht fein, und gib sie zum Obigen. Hernach salze und pfeffere es, gib $\frac{1}{8}$ Maß fette Brühe dazu, mische es zusammen, fülle es in Bratwurstdärme, unterbinde sie so, daß du 24 Würste bekommst. Liege diese Würste in die siedende Brühe von der Lunge, und laß sie etliche Stunden lang aufkochen, dann nimm sie heraus, laß sie kalt werden; wenn du sie anzurichten hast, gib 6 Loth Butter in einen Tiegel, lege die Würste darauf, stelle sie auf eine gleiche Gluth, und laß sie auf beiden Seiten schön gelb werden.

Anmerkung. Zu 24 Würsten wirst du $2\frac{1}{2}$ Klafter Därme nöthig haben.

N^o 32. Gefrösewürste zu machen.

Schneide von 2 fr. Semmeln die Rinde weg, und die Brosame fein in ein Geschirr, gieß so viel süßen Rahm dazu, daß die Semmeln gerade bedeckt werden. Dann siede 2 Gefröse weich, lege sie auf die Schüssel, nimm die Drüsen davon, aber das Fett nicht, und schneide sie hernach auf einem Schneidbret recht fein. Richte 3 große Zwiebeln sehr fein geschnitten mit 4 Loth Butter in ein Geschirr, laß sie auf einer Gluth dünsten, daß sie weich, aber nicht gelb werden, gib hernach die eingeweichten Semmeln dazu, und verrühre sie, lege die geschnittenen Gefröse hinein, etwas Petersiliekraut, Majoran, Basilie und Thymian, alles fein geschnitten, gib auch Salz, etwas Pfeffer, Muskatennuß, und 6 Eierdotter daran; rühre es hernach zusammen und fülle es mit einem Trichter in kleine Schweinsdärme, oder besser mit einer Wurstsprize, aber nicht zu voll, daß du 24 Würste bekommst.

Ferner nimm in ein Geschirr 1 Maß Wasser und 1 Maß Milch, lege die Würste und 1 Paar Lorbeerblätter hinein, und laß sie langsam etlichemal aufsieden. Nimm sodann die Würste heraus, und laß sie auskühlen, alsdann bestreiche ein Papier