

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 32. Gekrösewürste zu machen

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

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

mit etwas Butter, und lege es mit den Würsten auf den Rost. Eine halbe Viertelstunde vor dem Anrichten stelle sie auf eine glühende Asche, und laß sie auf beiden Seiten gelb werden.

V. Rindfleisch auf verschiedene Art zuzubereiten, und auf die Tafel zu geben.

N^o 1. Englischer Braten auf herrschaftliche Art, für 12 Personen.

Das Fleisch zu diesem Braten wird von einem wohlgemästeten und fetten Ochsen, welcher schon vor einigen Tagen geschlachtet war, genommen. Für 12 Personen braucht man ein Lendenstück sammt dem Fett von 8 Pfund. Dieses Stück salze, und gib ein wenig gestoßenen weißen Pfeffer dazu. Dann stecke es an einen Spieß, und umbinde solches mit 3 oder 4 Bogen Papier doppelt, und so, daß das Papier kein Loch bekomme. Rücke es zum Feuer, und begieß es nach und nach mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter. Das Feuer, bei welchem dieses Stück gebraten wird, darf aber nicht zu stark sein, sonst verbrennt das Papier, und der Braten wird schwarz.

Wenn nun dieses Stück 4 Stunden gebraten worden, so nimmt man $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten das Papier ab, und sieht wohl darauf, daß der Saft in der Bratpfanne nicht verbrenne, oder nebenhinlaufe. Mit diesem Saft begieß öfters den englischen Braten, damit das Fleisch eine schöne gelbe Farbe bekomme.

Willst du den Braten zur Tafel geben, so lege ihn auf die Schüssel, schütte, nachdem die Schü in die Bratpfanne durch ein feines Sieb gelaufen, und das Fett hiervon genommen werden, dieselbe zu dem englischen Braten, und gib ihn für ein Auswechselstück, oder statt des Rindfleisches zur Tafel.

N^o 2. Rindfleisch im Ofen.

Siede ein Stück Brustkern von 7 — 8 Pfund (je fetter, desto besser) wie ein anderes ordinäres Rindfleisch.