

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 21. Sauerkraut mit gebackenen Feldhühnern, herrschaftlich

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

N^o. 20. Karfiol zu kochen, bürgerlich.

Von diesem Gemüse braucht man 8 Stauden für 12 Personen. Hat man den Karfiol wie sichs gehört gepuht, so setzt man Wasser mit Salz auf das Feuer in welchen man ihn nicht zu gelinde abkochen läßt, gibt in ein Geschirr 4 Loth frische Butter rühret unter dieselbe einen Kochlöffelvoll Mehl, gießt $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe daran, legt eine ganze Zwiebel hinein, rühret die Sauce auf dem Feuer ab, läßt sie wohl verkochen und richtet inzwischen den Karfiol auf die Schüssel. Wenn nun die Sauce eingekocht ist so salzet man sie und reibt ein wenig Muskatennuß daran, legiret sie hernach mit 6 Eierdottern und gießt sie über den Karfiol, so ist er gut zubereitet.

Diese Sauce kann auch zu dem Spargel gemacht werden.

N^o. 21. Sauerkraut mit gebackenen Feldhühnern, herrschaftlich.

Nehme soviel Sauerkraut als bei dem Hechtkraut gesagt wurde und siede es auf gleiche Weise. Schneide 6 Zwiebel klein und röste sie in $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Schmalz. Wenn nun das Kraut halb weich ist so seihe es ab, gib es auf die gerösteten Zwiebel und laß es langsam dünsten. Gieße sofort $\frac{1}{2}$ Maß fette Fleischbrühe und wenn das Kraut nicht sauer oder noch neu ist auch $\frac{1}{4}$ Maß Essig und soviel Wein daran, und lasse es hiemit ganz kurz einkochen.

Ist dieses geschehen so nimm in ein Kastrol 4 Loth Butter oder gutes Bratensfett, mache es heiß, röste darin einen Kochlöffelvoll Mehl, gieße $\frac{1}{2}$ Maß guten sauren Rahm dazu, laß das Mehl mit dem Rahm wohl verkochen und mische das Kraut unter diese Masse.

Man kann dieses Kraut in einer Tortenpfanne mit Parmesankäse bestreuen und im Ofen krouitiren, (das heißt: man läßt das Kraut solange im Ofen bis es eine gelbe Kruste bekommt), nimmt es hernach mit einem Anrichtlöffel in schönen großen Stücken heraus und richtet es auf eine Schüssel schön an damit der krouitirte Theil oben bleibe, oder man kann es auch ohne dieses anrichten.

Zu diesem Kraut werden für 12 Personen 4 große oder 6 kleine Feldhühner genommen. Man rupft u. puht sie sauber, nimmt sie aus und dressirt sie. Will man sie spicken so sind $\frac{3}{4}$ \mathcal{L} . Speck nöthig, mit welchen sie entweder grob oder fein gespickt

werden. Man kann sie an einen Spieß braten, oder auch in einem Kastrol mit 4 Loth Butter dämpfen. Besser ist es wenn sie in dem Kastrol gedämpft werden, weil man nachher den Saft an das Kraut geben kann, von welchen das Kraut einen besseren Geschmack bekommt.

Ist das Kraut krouirt, so gib die Feldhühner abgesondert dazu.

N^o 22. Gefüllter Rindsmagen auf bürgerl. Art.

Der Rindsmagen wird umgewendet, daß der innere Theil auswärts komme, sauber abgipst und ausgewaschen; dann läßt man ihn 1 Stunde im frischen Wasser liegen, damit der übrige Geschmack davon komme. Hierauf wird er wieder umgewendet, wie er vorher war. Darauf puße 6 Häupter weißes Kraut, schneide die Dorschen davon, wasche es aus, und schneide das Kraut mit dem Schneidmesser recht fein zusammen. Dann nimm 4 große Zwiebeln, schneide sie ebenfalls so fein, als das Kraut, röste die Zwiebeln mit $\frac{1}{4}$ Pfund Schmalz weich, lege das geschnittene Kraut darauf, salze es wenig, gib Pfeffer und etwas Muskatennuß dazu, wie auch 12 gestoßene Nägelein, und laß das Kraut weich dünsten. Nimm ferner 2 Kreuzerbrode, weiche es im Wasser, drücke dasselbe aus, schneide es mit einem Schneidmesser recht fein, gib das Brod zu dem Kraut, mache es untereinander, gib noch $\frac{1}{4}$ Pfund gutes Suppenfett daran, und laß die ganze Masse etwas kalt werden. Dann schlage 4 Eier hinein, und fülle den Rindsmagen damit, aber nicht zu voll, damit er im Sieden nicht zerspringe. Dieser Rindsmagen darf 3 Stunden im Salzwasser kochen. Ist das Wasser eingekocht, so muß man es immer mit heißem Wasser auffüllen. $\frac{1}{4}$ Stunde vor dem Anrichten lege ihn heraus auf eine Tortenpfanne oder Schüssel, salze ihn auch ein wenig, und streue etwas Pfeffer und Ingber daran. Dann nimm 4 Loth Schmalz in einen Tiegel oder Kastrol, laß es heiß werden, lege den Magen hinein, laß ihn auf beiden Seiten schön gelb werden, und gib ihn zur Tafel.

Zu diesem Rindsmagen kann man Erbsen geben, welche durchgetrieben werden, oder auch ganz bleiben können: es können auch Kastanien hinein gesteckt werden, nämlich soviel als $\frac{3}{4}$ Pfund, welche zuvor abgeschält, und in 4 Loth Butter oder Schmalz und 2 Loth Zucker schön gelb geröstet werden müssen.