

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 38. Linsen mit Bratwürsten, herrschaftlich

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

das Innere bis auf 3 — 4 Schalen heraus. Fülle sie nachher mit Fleisch- oder weißer Brodfülle wie schon bey dem Kraut erwähnt wurde. Oder mache folgende Fülle: drücke das Wasser aus dem Innern, welches du von den eben genannten gesottenen Zwiebeln genommen hast, hacke oder schneide diese zusammen, rühre zu 18 Zwiebeln ohngefähr 6 Loth Butter mit 4 Eiern ab, und gib die gehackten Zwiebeln wie auch 1 fr. Brod, welches zuvor in Milch eingeweicht und wieder ausgedrückt wird nebst den nöthigen Salz dazu. Mache dieses alles recht untereinander, und fülle die ausgehöhlten Zwiebeln damit. Bestreiche sohin ein Blech oder flaches anderes Geschirr mit 4 Loth Butter, lege die Zwiebeln darein, bedecke sie mit einem mit Butter bestrichenen Papier, und stelle sie in einen Backofen. Sie dürfen wohl etwas gelb werden.

Dann mache folgende Brühe daran: röste einen Kochlöffel voll Mehl in 4 Loth Butter ganz gelb, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Fleischbrühe daran, gib auch ein wenig Schinken, wenn du solchen vorräthig hast, dazu, und laß ihn mitkochen. Streue dann ein wenig Muskatblüte und Salz darein, und sollte die Sauce noch zu weiß sein, so kann noch ein wenig Zucker hierzu verwendet werden. Nimm nun die Zwiebeln von dem Geschirr, auf welchem sie gebacken worden sind, lege sie auf eine andere Schüssel, daß das Fett davon komme, und richte die Sauce durch ein Haarsieb darüber an. Man kann auch 3 Eierdotter verkläppern, und an die Sauce rühren.

N^o 38. Linsen mit Bratwürsten, herrschaftlich.

Gieß 1 Pfund Linsen, wasche sie sauber, setze sie mit 2 Maß Wasser zum Feuer, und laß sie halb weich werden. Nimm 2 Zwiebeln, ein wenig Petersilie, schneide alles recht fein zusammen, laß 4 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, lege das Zusammengeschnittene hinein, röste es weich, und gieß die Linsen in einen Seier, damit das übrige Wasser ablaufe; dann schütte sie zu den gerösteten Zwiebeln und der Petersilie, gib $\frac{1}{2}$ Maß fette Bouillon daran nebst Salz, etwas Muskatennuß, ein Zweiglein klein geschnittenen Knoblauch, und laß die Linsen ganz weich dünsten.

Für 12 Personen braucht man 14 Bratwürste. Diese werden sauber ausgewaschen, in Suppenfett oder heißes Schmalz eingetunkt, und auf dem Rost gebraten. Man kann sie auch auf einer Tortenpfanne mit 4 Loth Butter braten. Ist es Zeit

anzurichten, so gibt man die Linsen auf eine Schüssel, legt die Bratwürste darauf herum, und gib sie zur Tafel.

N^o 39. Farcirter Wirsing mit Farce von Bratwürsten.

Nimm von 8 Häuptern Wirsing die äußeren Blätter ab, schneide die Dorschen aus, und wasche ihn sauber; laß ihn einige Walle aufkochen, nimm ihn heraus, schwemme ihn mit kaltem Wasser ab, lege ein sauberes Tuch auf eine Backertafel oder einen Tisch, und theile die Blätter aus, wie schon bei dem farcirten Kraut oben gesagt worden ist. Dann nimm 6 rohe Bratwürste, ziehe die Haut herab, weiche 2 Kreuzerbrode im Wasser, drücke dieselben aus, lege die abgezogenen Würste und Brode in einen Mörser nebst 3 Eiern, ein wenig Salz und fein gestoßener Muskatennuß. Darauf nimm die Masse heraus, theile sie auf den Wirsing aus, damit jedes Blatt so viel bekomme, als das andere; rolle es zusammen, wie das weiße Kraut, und binde es eben so mit Bindfäden; koche es auch so, nur mit dem Unterschied, daß man keinen sauern Rahm dazu nimmt.

Dazu kann Kalbskarbonnade gegeben werden; auch halb geräucherte Zungen oder auch geräucherte Spanferkel.

N^o 40. Weiße Bohnen mit farcirten Häringen.

Geß 1 $\frac{1}{2}$ Pfund weiße Bohnen, wasche sie sauber, setze sie mit 2 $\frac{1}{2}$ Maß Wasser zum Feuer, und laß sie 1 Stunde kochen. Dann schneide 2 Zwiebeln und ein wenig Petersilie sehr fein zusammen; laß 6 Loth Butter in einem Tiegel oder Kastrol heiß werden, röste das Zusammengeschnittene, und lege die Bohnen ohne Wasser darein nebst etwas Salz, $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbühne und ein wenig Muskatennuß. Ferner nimm 3 Loth Schmalz oder Butter in ein Kastrol, laß es heiß werden, gib einen kleinen Kochloffel voll Mehl hinein, röste es ein wenig gelb, gib die Bohnen sammt dem Saft dazu, und laß sie langsam dünsten. Ist es Zeit anzurichten, so gieß das Fett, worin die Häringe gebraten sind, oben darauf. Die Häringe werden zubereitet, wie bei den Linsen. Man kann auch die Häringe ohne Farce dazugeben nach Belieben.