

# **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 40. Weiße Bohnen mit farcirten Heringen

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

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

N<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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 Erbsenbühse 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.