

# **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 96. Verlorne (pochirte) Eier mit Bechamille statt eines Entrements  
(Beiigericht zum Einschieben) oder eines abgesonderten Gemüses zu  
geben

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

de 4 große Zwiebel fein, gib in ein Kastrol oder Tiegel  $\frac{1}{4}$  lb. Schmalz laß es heiß werden, lege die geschnittenen Zwiebel hinein und röste sie gelb, lege das Sauerkraut darauf und gib  $\frac{3}{4}$  Maß Erbsenbrühe dazu, oder willst du statt der Erbsenbrühe eine fette Bouillon gebrauchen ist es noch besser. Mache 8 Loth frische Butter heiß, und gieß sie oben auf das Kraut, gib das nöthige Salz daran, und laß es ganz weich dünsten so daß es gar keinen Saft mehr hat, gib  $\frac{1}{4}$  Maß sauern Rahm auch 1 Schöpfelöffelvoll Bechamelle dazu und mache das Kraut untereinander. Schneide 1 Pfd. frischen Speck in kleine Blätter in der Dicke eines Messerrückens und belege eine Form damit, welche aber die Größe hat daß du für 12 Personen Sauerkraut darein legen kannst. Wasche  $1\frac{1}{2}$  Schock Schnecken und koche sie wie bei den farciten Schnecken gesagt wurde. Die Farce wird ebenso gemacht als wolltest du die Schnecken in die Häuschen einfüllen. lege von dem Sauerkraut eine Lage in die Form, dann eine Lage Farce darauf, auf die Farce werden die Schnecken gesetzt, dann kommt wieder Sauerkraut und sofort bis die Form voll ist. Mache eine Öffnung in die Mitte des Krautes u gieße 6 Loth Sardellenbutter darein, welche auf folgende Art zubereitet wird: 10 Sardellen werden ausgewaschen u. ausgegräthet mit 6 Loth Butter in einen Mörser feingestoßen und wieder herausgenommen; dann läßt man sie auf dem Feuer zergeren und treibt sie durch ein Haarsieb. Darauf stellt man das Kraut in einen nicht gar zu heißen Backofen und läßt es  $\frac{1}{2}$  Stunde backen. Ist es bald Zeit anzurichten so stürze das Kraut auf eine Schüssel, nimm das Fett davon, die Speckblätter nimm auch herunter, reib  $\frac{1}{4}$  Pfund Parmesankäse auf einem Reibeisen, und bestreue das Kraut damit oben und neben herum, setze die Schüssel auf ein Backblech mit Salz, damit dieseibe nicht zusammenspringe, und gib sie in einen heißen Backofen, damit d. r Käse etwas anziehe. Ist es Zeit zum Anrichten, so nimm das Kraut heraus, und gib es zur Tafel.

N<sup>o</sup> 96. Verlorne (pochirte) Eier mit Bechamelle statt eines Entremets (Beygerichts zum Einschieben) oder eines abgesonderten Gemüses zu geben.

Nimm eben so viele Eier, auch so viel Wasser und Essig, wie schon gemeldet worden ist, und pochire sie auf diese Art: nämlich wenn sie sich also zusammengezogen haben, so nimm ein

jedes heraus, und lege sie in ein kaltes Wasser. Dann schneide ein jedes neben herum ab, nämlich das überflüssige von dem Weißen, und lege sie auf ein sauberes Tuch, damit das Wasser von den Eiern ablaufe; lege sie auf eine Schüssel, auf welcher du sie anrichten willst, mache  $\frac{3}{8}$  Maß von dem Bechamelle in einem Kastrol oder Tiegel heiß, gib das nöthige Salz dazu, und die Hälfte von dem Bechamelle über die Eier, die andere Hälfte aber abgesondert.

#### N<sup>o</sup> 97. Linsen mit Feldhühnern.

Die Linsen werden zubereitet, wie schon gezeigt worden ist; aber nur ist dabei zu bemerken, daß die Feldhühner in einem Kastrol oder Tiegel gebraten werden.

Erstens werden sie saftiger gebraten, und zweitens muß der Saft zu den Linsen verwendet werden, damit sie einen besseren Geschmack bekommen.

Wenn die Linsen ganz fertig sind, und es bald Zeit zum Anrichten wird, legt man die Feldhühner heraus, dressirt dieselben, lege sie auf eine Schüssel oder Teller, und stelle sie warm. Den Saft mache durch ein Haarsieb sammt den Fett. Dann gieß ihn an die Linsen, mache sie nochmals untereinander, und gib sie zur Tafel nebst den angerichteten Feldhühnern.

Auf 12 Personen werden 4 große, oder 6 kleine Feldhühner genommen.

#### N<sup>o</sup> 98. Entremets (Beigericht) von Trüffeln.

Wasche 1 Pfund frische Trüffeln sauber, schneide mit einem Messer die Schale recht dünn herab, und schneide die Trüffeln Scheibchenweise zusammen, gieß in ein Kastrol eine obere Kaffeschale voll Provenceröl, laß es sehr heiß werden, lege die Trüffeln hinein, gieß auch  $\frac{1}{8}$  Maß gute Schü darauf, und laß sie langsam dünsten. Wenn der Saft ganz kurz eingedunstet hat, so gieß  $\frac{1}{4}$  Maß von der Coulis daran, gib auch  $\frac{1}{2}$  Hühnerrei groß Glace dazu, und laß die Trüffeln noch ein wenig dünsten, damit sich die Glace auflöse. Ist es Zeit zum Anrichten, so gib sie heiß zur Tafel.

Anmerkung. Man kann gebackene Prieschen, oder auch gebackenes Brod darauf geben, wie man will.