

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 97. Linsen mit Feldhühner

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

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^o 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^o 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.