

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 99. Farcirter Laberdan

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

N^o 99. Farsirter Laberdan.

Für 12 Personen schneide 5 Pfund Laberdan, in der Länge dreimal voneinander, wasche ihn sauber aus, lege ihn in ein Kastrol, gieß einige Maß Wasser daran, und setze ihn auf ein states Kohlfeuer, damit er langsam ausziehe, oder noch besser gesagt, damit er sich schön blättere. Dann setze ihn vom Feuer, und mache eine Fülle, wie hier folgt.

Mache ein Finsieur, wie schon mehrmal gezeigt worden ist, laß es mit $\frac{1}{4}$ Pfund Butter ganz weich dünsten, reib das Braune von 2 fr. Brode ab, und weiche den weißen Ballen in die Milch ein; wenn solches recht geweicht hat, so drücke es aus, damit keine Milch darin bleibe, und gib es zu dem weich gedünsteten Finsieur. Dann nimm ein wenig von dem Laberdan, schneide denselben mit einem Schneidmesser recht fein, und gib ihn auch zu dem Brode in das Finsieur. Schlage 6 Eier dazu, gib auch das nöthige Salz und Mustatennuß hinein, und mache die ganze Masse auf dem Feuer wohl untereinander, damit die Farce etwas anziehe, und dick werde.

Bestreiche eine Tortenpfanne mit $\frac{1}{4}$ Butter, lege den Laberdan aus dem Wasser heraus auf ein sauberes Tuch, und laß ihn recht ablaufen. Dann lege die Stückchen Laberdan unten auf die Tortenpfanne, etwas Farce auf den Laberdan, auf die Farce den andern Laberdan, dann die übrige Farce, und auf dieselbe den übrigen Laberdan. Gieß etwas heiße Butter oder Schmalz darauf, und bestreue den Laberdan mit etwas geriebenem Brod. $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze ihn in einen nicht gar zu heißen Backofen, und laß ihn eine schöne Rinde oder Kruste bekommen. Wird es Zeit zum Anrichten, nimm ihn aus dem Backofen, richte ihn auf die Schüssel, und gib ihn heiß zur Tafel.

Dazu wird heiße Butter abgedondert gegeben.

N^o 100. Zuckererbſen auf herrſchaftliche Art.

Puße nochmal so viel Zuckererbſen, als man Bohnen nimmt, weil die Zuckererbſen sehr zusammenschwinden, gleich den Bohnen, wasche sie sauber aus, lege sie in einen Seiber, damit das Wasser davon ablaufe. Gib in ein Kastrol oder Tiegel $\frac{1}{4}$ \mathcal{L} . Schmalz, wie auch 4 Loth Zucker, laß das Schmalz heiß werden, (der Zucker aber darf nicht braun werden) dann