

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 10. Gebackenes Kalbsgekröse

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

gewaschen, im Wasser mit einer ganzen Zwiebel und Salz. Sind sie weich gesotten, so bestreiche sie inwendig mit 2 verfläpperten Eiern, fülle eine Fülle, von was du willst, hinein, wie du bei den Einlagen für die Suppen mehrere finden wirst; drücke sie ein wenig zusammen, lehre sie in 2 verfläpperten Eiern und im Semmelmehl um, und backe sie im Schmalz schön gelb.

N^o 10. Gebackenes Kalbsgkroße.

Das Gkroße, gepuht und gewaschen, wird in Wasser mit Salz abgesotten, und dazu werden 2 Zwiebeln und 2 Lorbeerblätter gethan. Wenn es weich gesotten ist, nimmt man es heraus, drückt es aus, schneidet 14 Stückchen aus demselben, wickelt diese auf, so daß sie eines kleinen Thalers groß sind; lehrt sie hernach in 2 verfläpperten Eiern um, bestreut sie mit untereinander gemischten Salz, Semmel- und weißem Mehl, und bäckt sie im Schmalz.

**N^o 11. Gebackene Schweins- oder Kalbsohren.
auf eine andere Art.**

14 Stücke sauber gepuht und gewaschen, werden auf die nämliche Art gesotten, und vom dicken Theile an, wie Nudeln geschnitten, doch muß der dicke Theil aneinander hangen bleiben. Hernach werden sie mit wenigem Mehl bestreut, und im Schmalz gebacken. Schweinsohren kann man in der Mitte der Länge nach zerschneiden, weil sie sonst zu groß sind.

**N^o 10. Gebackene Küchlein (kleine Kuchen) an
Fasttagen zum Gemüse.**

Schlage das Weiße von 4 Eiern zu einem Schnee, rühre eine Handvoll Semmelmehl darunte, dann brühe es mit 2 oberen Kaffeschalen voll siedender Milch an, daß der Teig wie ein Knöpfleinsteig wird; mische Salz und etwas gestoßene Muskatblüte dazu, mache in einer Sortenpfanne 8 Loth Schmalz heiß, lege den Teig Löffelweise, wie runde Küchlein hinein, und laß ihn auf beiden Seiten gelb backen.

N^o 13. Küchlein vom kalten Braten.

Es wird 1 weißes Kreuzerbrod in Milch eingeweicht, wenn es weich ist, wieder ausgedrückt, und mit wenigen fein geschnit-