

# **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 14. Küchlein von Gansleber

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

tenen Charlottenzwiebeln in 4 Loth Butter gedämpft, und unter dem Dämpfen 2 Eier daran geschlagen, untereinander gerührt, und noch ein wenig mitgedämpft.

Ein Pfund kalter Braten wird indessen klein gehackt oder mit dem Schneidmesser geschnitten, an das Gedämpfte mit 2 Eiern gerührt, Salz und Muskatblüthe daran gethan, und davon eben solche Küchlein, wie vorher gedacht worden ist, gebacken.

#### N<sup>o</sup> 14. Küchlein von Gansleber.

Schneide eine Gansleber in 18 kleine Stückchen, und 1 weißes Kreuzerbrod ganz klein gewürfelt, feuchte es mit guter Milch an, und dämpfe in 4 Loth Butter 2 ganz fein geschnittene Zwiebeln. Wenn das Brod genug geweicht ist, so wird dieses alles mit 4 Eiern angerührt, dann die zerschnittene Gansleber dazu gelegt; man muß es aber nicht zu dünn machen, sonst zerfallen die Küchlein. Zuletzt gibt man Salz und ein wenig gestoßene Nägelein daran, und bäckt eben solche Küchlein davon, wie schon zweimal beschrieben worden sind.

#### N<sup>o</sup> 15. Bratwürstchen ohne Därmer auf jedes Zugemüse.

Es wird 1 Pfund mageres Schweinefleisch recht klein gehackt, und  $\frac{1}{2}$  Pfund frischen Speck ganz klein gewürfelt hinein geschnitten, in einer Schüssel mit einem Kochlöffel gerührt, und nach und nach ein Trinkgläschen voll Wasser nebst einer fein geschnittener Zwiebel, Pfeffer, Salz, und wem es beliebt, auch Majoran daran gerührt. Wenn der Teig recht durcheinander gemacht ist, so wird auf einen Deckel oder ein Bret Mehl gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Gehäcke herausgenommen, und ein Bratwürstchen, ungefähr 1 Daumen dick und 1 Finger lang daraus gemacht. Dann werden 6 Loth Butter in einer Backpfanne heiß gemacht, und die Würstchen, (von welchen man für 12 Personen 16 macht) werden schön gelb darin gebacken.

#### N<sup>o</sup> 16. Würstchen vom Netz.

Schneide 1 Pfund Kalbfleisch vom Schlegel fein, nimm von einem weißen Kreuzerbrod das Inwendige, weiche es in