

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 16. Würstchen vom Netz

[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 Rüklein, wie vorher gedacht worden ist, gebacken.

N^o 14. Rüklein 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 Rüklein. Zuletzt gibt man Salz und ein wenig gestoßene Nägelein daran, und bäckt eben solche Rüklein davon, wie schon zweimal beschrieben worden sind.

N^o 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^o 16. Würstchen vom Netz.

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

Milch ein, drücke es wieder aus, und lege es zum Fleisch, auch eine fein geschnittene Zwiebel, etwas Zitronenschale, ein wenig Majoran und Petersilie dazu. Schneide dieses alles mit einander nochmal recht fein, und rühre es mit 4 Eier, Gewürz, Salz und 6 Loth zergangener Butter an; dann schneide von einem sauber gewaschenen Kalbsnes 16 fingerlange und gute Finger breite Stücke, gib von der Fülle hinein, schlage sie in Gestalt einer Bratwurst zusammen, und brate sie in 6 Loth Butter schön gelb.

N^o 17. Würstchen von kaltem Braten.

Zwei Pfund Fleisch von einem Kalbsbraten werden klein gehackt, das Weiße von einem Kreuzerbrod in Milch eingeweicht dann wieder ausgedrückt, 12 fein geschnittene Charlottenzwiebeln und etwas Petersilie in 6 Loth Butter gedämpft, das ausgedrückte Brod dazu gemischt, und noch ein wenig gedämpft.

Dies wird mit 2 Eier und 4 Eierdotter, mit Salz, wenigem Pfeffer, etwas Muskatennuß und mit dem gehackten Fleisch angerührt, daß es sich in der Hand, ohne zu zerlaufen, wärgeln (in der Runde drehen) läßt. Hierauf wird ein wenig Mehl auf ein Bret oder Deckel gestreut, jedesmal ein Löffel voll von dem Teig darauf gethan, und ein Würstchen einen starken Daumen dick und Finger lang, darausgemacht. Solche werden hernach in 2 verfläpperten Eiern umgekehrt, mit Semmelmehl bestreut, und in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz gebacken. Für 12 Personen macht man 16 solche Würste.

N^o 18. Gebackene Bratwürste.

Man bratet die Würste wie sonst, schneidet sie der Länge nach von einander zu Finger langen Stückchen, macht einen nicht gar dicken gebrühten Teig, tunkt die Würstestückchen hinein, bäckt sie im Schmalz, und belegt Wirsing oder weißes Kraut damit. Für 12 Personen sind 24 halbe nothwendig.

N^o 19. Gebackenes von Karpfenmilch.

Wasche von 2 Karpfen die Milch aus, siede sie im Salzwasser ab, wie sichs gehört; nimm sie aus dem Wasser, laß sie kalt werden, und schneide sie würfelartig. Püße und wasche dann 1 Handvoll Maurachen (Morcheln) und 1 Handvoll