

# **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 18. Gebackene Bratwürste

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

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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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<sup>o</sup> 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