

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 19. Gebackenes von Karpfenmilch

[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^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

Champignons sauber, blanchire sie, gieß sie in einen Seiher oder Haarsieb, gieß kaltes Wasser darüber, und laß es wieder ablaufen. Dann drücke dieselben aus, und schneide sie in kleine Filets, laß 12 Charlotten nebst weniger Petersilie fein zusammengeschnitten in ein Kastrol mit 6 Loth Butter ein wenig weich dünsten, gib die zusammengeschnittenen Morcheln und Champignons hinein, saze es, reib etwas Muskatennuß daran, stäube 1 Kochlöffel voll Mehl darauf, gieß $\frac{1}{4}$ Maß Erbsenbrühe dazu und laß es noch $\frac{1}{4}$ Stunde mit einander langsam kochen. Sehe sodann die Masse vom Feuer, laß sie kalt werden, schlage 2 Eier und 4 Eierdotter daran, mache es untereinander, setze es nochmals auf das Feuer, und rühre die Masse mit einem Kochlöffel beständig herum, damit sie nicht zusammenlaufe. Nimm sie hernach wieder vom Feuer, und laß sie zum zweitenmal kalt werden. Dann stäube auf ein Schneidbrett etwas Mehl, lege die ganze Masse darauf, und formire kleine Birnen oder Andouillen daraus, wie schon mehrmal gesagt worden ist; tunke diese in 2 zerklopfte Eier, und wende sie in feinem Semmelmehl öfters um, damit viel Mehl daran hängen bleibe.

$\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten backe sie in 1 $\frac{1}{2}$ Schmalz schön gelb, und gib sie als Beilage auf das Gemüse. Aus dieser Masse kann man auch kleine Bouquetten machen, oder man kann sie auch in Oblaten einschlagen.

N^o 20. Gebackenes vom Rückenmark.

1 $\frac{1}{2}$ Pfund Rückenmark puße und wasche sauber, häute es ab, blanchire es hernach im Salzwasser, nimm es wieder aus demselben, gieß kaltes Wasser darüber, und laß es wieder ablaufen. Darauf schneide es in kleine Stücke, in der Größe eines kleinen Fingers, lege sie in ein Geschirr, streue etwas Salz und Pfeffer darauf, schneide eine Zwiebel daran, lege ein Lorbeerblatt dazu, gieß auch $\frac{1}{4}$ Maß Essig darüber, und laß es 2 Stunden in diesem Marinade stehen. Hernach nimm es heraus, bestreue es mit wenigem Mehl, tunke es nachher in 3 zerklopfte Eiern ein, und wende es in feinem Semmelmehl um. Ist es Zeit bald anzurichten, so backe solches $\frac{1}{2}$ Stunde zuvor in 1 Pfund Schmalz schön gelb, und garnire es mit Petersilie, worauf du solches als Zulage zum Gemüse zur Tafel gibst. Du kannst solches auch in Wein- oder Viertelg einuntken, und auf die Art, wie das Kalbshirn backen.