

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 Kochkunstausdrücke

**Klietsch, Heinrich
Siebell, Johann Hermann**

Bamberg, 1854

No 27. Gebackene Kalbsschweife mit Bierteig zu einen Weinkraut

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

N^o 25. Bouquets von Schweinefleisch.

Von 3 Pfd. mageren Schweinefleisch schneide die Haut ab und das Fleisch würfelartig, dann schabe $\frac{1}{2}$ Pfd. frischen Speck und gib ihn zu den Fleisch, nebst Salz u. wenig geriebene Muskatennuß auch wenig Basilie, und schneide diese Masse mit dem Schneidmesser recht fein, desgleichen werden 12 Charlotten, etwas Petersilie, Bertram u. die Schale von 1 Zitrone fein geschnitten in ein Kastrol mit 5 Loth Butter gelegt, dann laß die letzte Masse auf dem Feuer ein wenig anziehen u. rösten, gib sie zur obigen Masse, lege alles in einen Mörser und stoße es wie schon gesagt wurde recht fein zusammen. Hernach stäube ein wenig Mehl auf ein Schneidbret, lege die Masse darauf u. formire 16 Bouquets in der Größe wie die Kalbskarbonadestücke. Laß 6 Loth Schmalz heiß werden tunke die Bouquets hinein u. wende sie im Semmelmehl öfters um, lege sie auf einen Rost, $\frac{1}{2}$ Stunde vor dem Anrichten setze den Rost auf die Kohlen u. brate die Karbonnade schön langsam, auch wende sie öfters um und begieße sie mehrmals mit heißen Fett damit sie recht saftig werde, dann kannst du sie anrichten und zur Tafel geben.

N^o 26. Gebackene Kalbschweife als eine Beilage zum Gemüse.

Wasche 6 gebrühte Kalbschweife sauber und siede sie im Salzwasser oder Bouillon ganz weich. Nimm sie heraus laß sie kalt werden u. schneide aus jeden 3 Stückchen, salze sie etwas. Zerschlage 2 Eier tunke sie hinein, kehre sie im Semmelmehl wohl um, und backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz schön gelb.

Diese gebackenen Kalbschweife kann man auch zu Kohlrabi, Wirsing oder weißen und gelben Rüben geben, wie man will.

N^o 27. Gebackene Kalbschweife mit Viertelg zu einem Weinkraut.

Sechs Kalbschweife wasche und siede wie schon gesagt wurde, schneide sie auch in 18 Stückchen, salze sie u. mache den Viertelg wie folgt: mische zu 4 starke Kochlöffelvoll Mehl in einem Kastrol oder Tiegel ein wenig Salz, und rühre das Mehl mit $\frac{1}{2}$ Maß Bier recht fein ab, so daß der Teig von dem Kochlöffel herablaufe. Ist es bald Zeit anzurichten so mache $\frac{3}{4}$ Pfd. Schmalz recht heiß, gieß etwa $\frac{1}{2}$ Eßlöffelvoll davon an den Teig,

mache ihn nochmals untereinander, lege die Stückchen Schweife in das heiße Schmalz, backe sie schön gelb u. gib sie heiß zur Tafel.

N^o 28. Gebackene Dhsengaumen als Beilage zum Gemüse.

Puße und wasche 10 Dhsengaumen, setze sie mit Wasser zum Feuer und laß sie ganz weich kochen, dann nimm sie heraus laß sie kalt werden, schneide jeden in 2 Theile und salze sie gut, zerschlage 2 Eier tunke sie hinein, hernach rühre sie im Semmelmehl wohl um und backe sie in $\frac{3}{4}$ U. Schmalz schön gelb. Diese Beilage kann man zu Faselen, Zuckererbsen oder zu einem Selleriegemüse gebrauchen.

N^o 29. Dhsengaumen mit Weinteig im Schmalz gebacken.

Zehn Gaumen bereite wie vorhin gesagt wurde. Sie werden ausgewaschen, weich gekocht, gesalzen und wieder kalt gemacht. Den Teig mache wie hier folgt: gib zu 4 Kochlöffelvoll Mehl in ein Geschirr etwas Salz und ein wenig feingeschnittene Petersilie, rühre das Mehl mit $\frac{1}{2}$ Maß Wein recht fein ab, so wie beim Bierreig gesagt wurde, lege die Gaumen hinein und backe sie in $\frac{3}{4}$ Pfund Schmalz schön gelb.

Diese Beilage kann man zu Kohlrabigemüse welches mit Bechamelle gemacht wurde oder auch zu einem Weinkraut gebrauchen.

N^o 30. Bouquets von Hechten als Beilage zum Gemüse, auf einen Fasttag.

Einen Hecht von 4 Pfund (kann man solchen nicht haben, so nehme 2 zweipfündige) schuppe und schneide ihn auf, nimm das Eingeweide heraus und wasche ihn im frischen Wasser sauber aus, schneide auch die Haut so fein als möglich ab, löse das Fleisch von den Gräthen, lege solches auf ein Schneidbret, salze es und reibe ein wenig Muskatennuß darauf. Schneide dann mit dem Schneidmesser dieses Fleisch so fein als möglich und von 2 kr. Broden das Braune ab, den weißen Ballen weiche in Milch ein, drücke es aus, u. gib es zu den zusammengeschnittenen Hecht, lege ihn mit dem Brod nebst $\frac{1}{4}$ Pfund frische Butter in einem Mörser und stoße alles recht fein zusammen, stäube ein wenig