

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

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

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

Mehl auf ein Schneidbret, nimm die Masse heraus u. formire 30 Bouquets in der Größe eines Kronthalers. Zerrühre 3 Eier tunke die Bouquets hinein, wende sie öfters im feinen Semmelmehl um und backe sie in 1 Pfund Schmalz schön gelb, worauf du sie als Beilage zum Gemüse zur Tafel gibst.

IX. Ragouts (Eingemachte).

N^o 1. Ochsenzunge mit Sardellen, bürgerlich.

Siede für 12 Personen 1 $\frac{1}{2}$ Zunge weich, puße sie sauber u. schneide sie in der Mitte voneinander oder auch in kleine Stücke. Dann schneidet man 3 Zwiebel Blättchenweise in einen Tiegel, gibt 6 Loth Butter dazu und läßt sie auf der Gluth dünsten, gibt auch einen Kochlöffelvoll Mehl darcin und läßt es miteinander schon braun rösten.

Dann füllt man es mit $\frac{1}{2}$ Maß Fleischbrühe an, gießt ein wenig guten Essig nebst Salz u. Pfeffer dazu und läßt die Brühe gut verkochen. Nun lege die Zunge in einen sauberen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber und laß sie kochen. Wasche 6 Sardellen sauber, löse sie aus, hacke sie fein, mische 3 Loth Butter dazu und schneide $\frac{1}{2}$ Zitronenschale klein. Ist es Zeit zum Anrichten so gib die Sardellen mit der Zitronenschale und der Butter dazu, drücke den Saft von 1 Zitrone hinein, rühre sie um daß die Sardellen mit der Butter zergehen, und richte sie warm in eine Schüssel an.

Die Kalbszungen können auch auf die nämliche Art gemacht werden.

N^o 2. Ochsenzunge mit Rosinen, bürgerlich.

Die Zunge wird gesotten auf erstgemeldete Art, desgleichen wird auch die Brühe so gemacht nur statt des Essigs gieß $\frac{1}{8}$ Maß rothen oder weißen Wein daran, und laß die Brühe wohl verkochen. Nehme $\frac{1}{2}$ Maß große und kleine wohlgewaschene Weinbeeren laß sie im Wasser aufsieden, gieß das Wasser ganz ab daß sie beinahe trocken werden und lies sie sauber aus, wobei von den großen sog. Rosinen die Kerne herausgenommen werden.