

# **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 29. Ochsen gaumen mit Weinteig im Schmalz gebacken

[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<sup>o</sup> 28. Gebackene Dchsengaumen als Beilage zum Gemüse.

Puße und wasche 10 Dchsengaumen, 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<sup>o</sup> 29. Dchsengaumen 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<sup>o</sup> 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