

# **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 3. Junge Gans (sogenannte) in der Brühe

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

Dann lege die Zunge in einen sauberen Tiegel, und die Weinbeeren nebst 4 Loth abgeschälte feingeschnittene Mandelkerne dazu, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, laß sie mit etwas Zucker so groß wie ein Ei aufkochen, schneide  $\frac{1}{2}$  Zitronenschale fein, drücke auch den Saft dazu und richte sie an.

Die Kalbszungen können auch auf diese Art zugerichtet werden.

### N<sup>o</sup> 3. Junge Gans (sogenannte) in der Brühe.

Puße für 12 Personen das Junge von 2 Gänsen recht sauber, und fenge die Haare über dem Feuer ab, dann hacke sie in Stücke, den Magen aber schneide wie sichs gehört in breite Stücke und lege Beides in einen Hafen. Hierzu gib 2 Zwiebel, 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie und Thymian, Salz u. Pfeffer, gieß ein Glas guten Essig daran, fülle es mit 2 Maß Wasser an und laß es sieden bis alles weich ist. Zuletzt gib auch die Leber dazu, laß sie damit etwas sieden aber nicht zu hart werden. Laß 4 Loth Butter in einen Tiegel heiß werden, rühre 1 Kochlöfelfull Mehl darein und lasse dasselbe ein wenig gelb rösten, dann gieße  $\frac{3}{4}$  Maß Suppe von der jungen Gans in einen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber und laß sie wieder miteinander aufkochen. Zuletzt gib  $\frac{1}{2}$  feingeschnittene Zitronenschale wie auch den Saft von einer Zitrone daran, und richte sie sauber und warm an.

### N<sup>o</sup> 4. Junge Gans mit Blut.

Das Blut von der Gans muß mit  $\frac{1}{4}$  Maß Essig aufbehalten werden, das Junge von der Gans richte zu wie oben gesagt wurde. Gib in einen Tiegel 6 Loth Butter mit 1 Loth Zucker u. 2 Löffelvoll Mehl, laß es auf der Gluth langsam braun werden, gieße  $\frac{3}{4}$  Maß von der jungen Ganssuppe wie auch ein Gläschen rothen oder weißen Wein daran, laß die Brühe wohl verkochen, richte die junge Gans in einen sauberen Tiegel, seihe die Brühe durch ein Haarsieb daran und laß es miteinander kochen. Wenn es Zeit zum Anrichten ist, seihe auch das Blut durch ein Haarsieb daran, schüttele es auf dem Feuer damit es nicht zusammenlaufe, gib  $\frac{1}{2}$  feingeschnittene Zitronenschale und den Saft von 1 Zitrone dazu, und lasse es gut aufkochen.

### N<sup>o</sup> 5. Schweins-Nieren in der Brühe.

Schneide 6 Nieren dünn Blätterweise, lege hernach 2 Zwie-