

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 5. Schweins-Nieren 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^o 3. Junge Gans (sogenannte) in der Brühe.

Puße für 12 Personen das Junge von 2 Gänsen recht sauber, und senge 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^o 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^o 5. Schweins-Nieren in der Brühe.

Schneide 6 Nieren dünn Blätterweise, lege hernach 2 Zwie-

bel, 10 Charlotten und ein wenig Petersilie feingeschnitten in einen Tiegel mit 6 Loth Butter, laß es etwas darin dünsten, gib die Nieren mit 1 Lorbeerblatt, Salz u. weißen Pfeffer dazu, setze es auf die Gluth und laß alles zusammen einkochen. Hierauf stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Fleischsuppe wie auch guten Essig dazu je nachdem man es viel oder wenig sauer haben will, und laß es kochen. Vor dem Anrichten gib $\frac{1}{2}$ feingeschnittene Zitronenschale dazu.

N^o 6. Schweins-Nieren mit Senf.

Schneide 6 Nieren wie schon gemeldet war auch 2 Zwiebel Blattweise in einen Tiegel mit 4 Loth Butter, laß sie auf einer Gluth dünsten, gib hernach die Nieren ein Lorbeerblatt u. Salz dazu, laß alles zusammen einkochen, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl daran, gieß eine halbe Maß Fleischbrühe und Essig dazu, und laß es kochen, zuletzt wird $\frac{1}{8}$ Maß Senf dazugegossen und angerichtet.

N^o 7. Schweins-Nieren auf dem Rost.

Zerschneide 6 Nieren nach der Länge in 2 Theile, richte sie in ein Geschirr mit Salz Pfeffer und ein paar Lorbeerblättern, u. gieß 6 Loth Butter oder Fett darüber. Schneide 10 Charlotten mit etwas Petersilie fein, lege sie in einen Tiegel, gib etwas Salz und Pfeffer daran, gieße $\frac{1}{2}$ Maß Essig und ebensoviel Fleischbrühe dazu, und lasse es aufkochen.

N^o 8. Schweins-Karbonnade in der Brühe.

Schneide 18 Karbonnade, wie sichs gehört, klopfe und richte sie in eine Pfanne mit Salz, einem Lorbeerblatt und 6 Loth Fett oder Butter. Wenn es Zeit ist anzurichten, so setze sie auf das Feuer, laß sie braten, bis sie auf einer Seite gelb sind; dann schneide 2 Zwiebeln klein, gib sie dazu, und laß sie auch auf der andern Seite gelb werden. Hernach gieß $\frac{1}{4}$ Maß guten Essig und einen kleinen Schöpflöffel braune Suppe dazu, laß sie aufkochen, richte sie auf die warme Schüssel an, schöpfe das wenige Fett von der Brühe ab, gieß sodann die andere an die Karbonnade, und gib sie recht warm auf den Tisch.

Diese Karbonnade kann auch auf die nämliche Art gemacht werden, wie die Nieren mit einer Senfbrühe.