

# **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 17. Schafsschlegel auf eine andere Art wie einen Wildpretschlegel  
zuzurichten

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

daran, und gib die Brühe über die Kuckummern. Ist es Zeit zum Anrichten, so kann man auch das Gespickte glaciren.

N<sup>o</sup> 16. Weiße Brühe (Sauce) von Austern welche man zu jungen Hühnern u. Kapaunen gebrauchen kann.

Man rührt in einem Kastrol 6 Loth Butter ab, streut einen starken Kochlöffel voll feines Mehl hinein, rührt dasselbe untereinander, gibt  $\frac{1}{4}$  Pfund rohen Schinken, welcher aber klein würflich geschnitten sein muß, 2 Zwiebeln eben so geschnitten, und 1 Lorbeerblatt dazu. Dann gieß 1 Schoppen gute Bouillon und  $\frac{1}{2}$  Schoppen guten Wein daran, gib 1 Zitronenschale, 3 ganze Nägelein und 6 weiße Pfefferkörner darauf, laß es mit einander verkochen, und schlage es durch ein Haarsieb.

Hierauf kann man 30 Stücke Austern sammt dem Saft hinein thun, mit dem Saft von 2 Zitronen und weniger Muskatblüte, und es noch einmal aufkochen lassen. Es können die Härte von den Austern hinweg bleiben, wenn man will. Schlage dann 6 Eierdotter aus, mache eine Liaison davon, und wenn es Zeit ist anzurichten, legire die Brühe, und gib sie über die Hühner und Kapaunen.

Anmerkung. Die Hühner oder Kapaunen müssen aber zuvor in einer weißen Braise fertig gemacht, oder am Spieß mit Speck eingebunden, abgebraten werden, damit sie schön weiß bleiben.

N<sup>o</sup> 17. Schaffschlegel auf eine andere Art, wie einen Wildprettschlegel zuzurichten.

Klopfe einen schönen fetten Schlegel recht, häute ihn ab, spicke ihn mit Speck wie einen Rehschlegel, und lege ihn in ein irdenes Geschirr. Gib dann in  $\frac{1}{2}$  Maß Weinessig 3 Zwiebeln, 12 Charlotten Blättchenweise geschnitten, ein kleines Zebechen Knoblauch, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie und 30 Wachholderbeeren nebst Salz und Pfeffer, auch 6 Loth Butter oder gutes Fett dazu. Laß dieses alles zusammen sieden, gieß es hernach über den Schlegel, und laß ihn 24 Stunden in diesem Marinade stehen.

Eher als man den Schlegel bratet, muß der Marinade heiß gemacht, und noch ein Paar mal darüber gegossen werden,

dann stecke ihn an den Spieß, und begieß ihn mit dem Marinade, damit er schön durch die übergossene Brühe brate.

Es wird eine Kapernbrühe dazu gemacht, wie schon gelehrt worden ist, schneide aber das Mark von einer Zitrone Blättchenweise ohne Kern in die Brühe.

Es kann auch eine Charlottenbrühe dazu gemacht werden, mit Zitronen auf die nämliche Art zugerichtet.

Derjenige, welcher kein genauer Kenner von diesem Schlegel ist, und davon genießt, glaubt gewiß, es sei ein Rehschlegel. Er ist auch mürbe und gut.

Ein Rehschlegel kann auch auf die nämliche Art zugerichtet, oder auch in einer Bratröhre in dem Marinade gebraten werden; doch muß er zuerst ein Paar mal mit Schmalz aufgebrennt werden.

### N<sup>o</sup> 18. Ordinairer Schweinschlegel auf Wildpretart.

Dieser Schlegel wird sammt den Borsten genommen, weil er, wie jener von dem Wildschwein gesengt wird.

Wenn dieses geschehen, so salze ihn ein, gib auch eine Handvoll gestoßene Wachholderbeeren, Lorbeerblätter, Basilie, Thymian und ein wenig Rosmarin dazu, und laß ihn in dieser Sür 10 — 12 Tage liegen. Dann lege ihn trocken auf eine Tortenpfanne, laß aber die Kräuter dabei, und stelle ihn über Nacht im laulichen Backofen. Nachher nimm die Kräuter hinweg, richte ihn in ein Geschirr mit  $\frac{1}{2}$  Pfd. Schmalz oder Fett, gieß  $\frac{3}{4}$  Maß Essig und  $\frac{1}{2}$  Maß Wein daran, gib 4 Zwiebeln, 30 ganze Pfefferkörner und 12 Nägelein dazu, und laß ihn kochen, bis er gelinde ist; wende ihn aber öfters um.

Die Brühe dazu mache also:

Schneide 3 Zwiebeln kleingewürfelt in ein Geschirr mit 4 Loth Butter, laß die Zwiebeln gelb werden, stäube einen Kochlöffel voll Mehl dazu, gieß  $\frac{1}{2}$  Maß weiße oder braune Fleischbrühe, dann ein Gläschen voll rothen oder weißen Wein sammt einem Lorbeerblatt dazu. Laß die Brühe sodann verkochen, schöpfe das Fett davon, laß sie durch ein Haarsieb laufen, nimm 20 Wachholderbeere schneide 1 Zitronenschale ganz fein, und gib es sammt dem Saft von der Zitrone zu der Brühe. Dann lege den Schlegel trocken auf die Schüssel, und gib die Brühe darüber. Auf diese Art wird man es für ein schwarzes