

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. Kapaun in der Brühe (Sauce) auf Wiener Art

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

Anmerkung. Die Tauben können auch auf dieselbe Art zugerichtet nur daß sie anders geschnitten werden, nämlich nicht gar voneinander, sondern die Brust wird nur abgelöst damit sie beisammen bleiben.

N^o 27. Tauben in der Brühe (Sauce) für 12 Personen.

Gebe zu sauber gepuhten und dressirten Tauben in ein Geschirr 6 Loth frische Butter, 2 Zwiebel, Salz u. ein wenig Pfeffer, laß sie dünsten bis sie schön gelb sind, stäube 1 Kochlöffelvoll Mehl hinein, gieße $\frac{1}{2}$ Maß magere Fleischsuppe wie auch ein Gläschen Wein dazu und laß sie kochen. Dann lege sie sauber in ein anderes Geschirr, seihe die Brühe durch ein Haarsieb darüber, gib eine gute Handvoll Morchel darein, wie schon bei den Hühnern gesagt wurde, laß sie noch einmal aufkochen und drücke den Saft von 1 Zitrone daran.

N^o 28. Tauben in der Brühe (Sauce) auf eine andere Art.

Man verfährt mit diesen Tauben auf dieselbe Art wie vorher gemeldet wurde. Mache kleine Fleischknödel, wie mehrere zu machen bei den Einlagen in die Suppe sind gelehrt worden, aber statt die Knödel zu siedern backe sie im Schmalz. Wenn du nun die Tauben in ein anderes Geschirr gelegt hast, so schöpfe das Fett von der Brühe wohl ab, seihe sie durch ein Haarsieb an die Tauben, gib etwas von gebratenen Kalbfleisch kleinwürflich geschnitten dazu, lasse sie hernach aufkochen und drücke den Saft von 2 Zitronen daran.

Wohl gemerkt, die Knödel dürfen nicht damit aufgekocht, sondern bei den Anrichten in die Brühe zu den Tauben gegeben werden.

N^o 29. Kapaun in der Brühe (Sauce) auf wiener Art.

Nachdem der Kapaun sauber gepuht und dressirt ist so lege ihn in ein Geschirr, schneide dazu 1 Petersilienwurzel, 1 gelbe Rübe, 1 Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, ein paar Blättchen Muskatblüthe und etliche Körner ganzen Pfeffer mit Salz. Wenn es Zeit ist, so bestreiche ein paar Bogen Pa-

pter mit frische Butter so dick, als ein starker Messerrücken ist; lege eine dünne Speckplatte auf die Brust, und salze ihn.

Gib die Wurzeln, wie schon gesagt, oben auf die Brust, und nebenher wickle den Kapaun in das mit Butter bestrichene Papier, binde alles zusammen, und laß ihn am Spieß braten. Nach $\frac{3}{4}$ Stund wird er fertig sein; wäre er aber es noch nicht, so binde den Kapaun wieder mit frischem Papier zu, damit er saftig bleibe, und laß ihn noch einige Minuten bei jähen Feuer braten.

Die Brühe dazu kann auf folgende Art gemacht werden:

Nimm $\frac{1}{4}$ Maß von obengemeldeter starke Coulis und $\frac{1}{4}$ Pfund durre oder $\frac{1}{2}$ Pfund frische Trüffeln. Die Trüffeln aber, sie mögen frisch oder durr sein, müssen zuvor gepuht, gewaschen, in längliche Scheiben geschnitten und in 4 Loth Butter nebst einem Trinkglas weißen oder rothen Wein weich gedämpft werden. Wenn die Trüffeln weich sind, so wird die Coulis nebst wenigem Salz daran gegeben, und der Saft von einer Zitrone daran gedrückt. Um die Brühe noch stärker zu machen, kann man etwas von der schon im Anfange beschriebenen Glas in der Größe eines Eies dazugeben.

Wohlgemerkt, auf bürgerliche Art kann der Kapaun eben so gebraten, und die Brühe wie zu den Hühnern auch mit Krebsbutter und dem Aufgelösten von Krebsen gemacht werden.

N^o 30. Wilde Enten.

Für 12 Personen puße 2 wilde Enten sauber, von der Leber mache eine Fülle auf die nämliche Art, wie schon bei den jungen Hühnern gemeldet worden ist; fülle die Enten damit, und durchspicke die Brust, um sie mürber zu machen, mit etwas grobem Speck. Dann lege $\frac{1}{2}$ Pfund Speck, in kleine Stücke geschnitten, wie auch 4 große Zwiebeln eben so geschnitten in einen Tiegel oder Kastrol zu den Enten, gib 2 Lorbeerblätter, ein wenig Basilie, Thymian, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{2}$ Maß weißen Wein dazu, laß sie auf dem Feuer dünsten, mache einen Kochlöffel voll Mehl in 6 Loth Butter gelb, gib es dazu, fülle es an mit $\frac{1}{2}$ Maß brauner oder weißer Fleischbrühe und laß es kochen, bis es weich ist. Dann gib sie in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett ab, seihe die Brühe durch ein Haarsieb an die Enten, gib eine obere Kaffeschale voll Kapern, $\frac{1}{2}$ fein geschnittene Zitronenschale und von der Zitrone den Saft