

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 32. Schnecken in der Brühe (Sauce)

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

oder das Mark Blättchenweise dazu, und laß sie aufkochen. Willst du aber keine Kapern dazugeben, so nimm 2 bittere oder süße Pomeranzen, kippe sie mit dem Messer in ein frisches Wasser fein ab, setze etwas Wasser auf das Feuer, laß es fieden, gib die Schale hinein, laß sie nur einen Sud aufkochen, gieß das Wasser davon, gib sie wieder in ein frisches Wasser, seihe sie ab, lege sie in die Brühe, und drücke den Saft von den Pommeranzen dazu. Wenn man Pommeranzen nimmt, so müssen die Zitronen wegbleiben.

N^o 31. Wilde Enten auf eine andere Art.

Puze 2 wilde Enten sauber, schneide $\frac{1}{4}$ Pfund groben Speck mit 12 Charlotten, ein wenig Basilie, Thymian und Petersilie fein, mische es mit Salz und Pfeffer unter den Speck, und durchspicke damit die Enten. Dann lege $\frac{1}{4}$ Pfund Speck wie auch den vom Spicken übriggebliebenen in ein Geschirr, schneide 2 Pfund mageres Kalb- oder Rindfleisch und $\frac{1}{4}$ Pfd. rohen Schinken in kleine Schnitzchen dazu, lege die Enten darauf, gib dazu 2 Petersiliewurzeln, 2 gelbe Rüben, 4 Zwiebeln, Salz, Pfeffer und $\frac{1}{4}$ Maß rothen oder weißen Wein, stelle sie auf die Gluth, laß sie langsam dünsten, und wende sie öfters um. Zuletzt gib die Schnitten von einem Kreuzerbrod im Schmalz oder Butter gebacken dazu, gieß $\frac{1}{2}$ Maß braune oder weiße Fleischsuppe daran, und laß sie gelinde kochen. Lege dann die Enten in ein sauberes Geschirr, schöpfe das Fett von der Brühe ab, treib sie mit dem Löffel durch ein feines Haarsieb, und gieß sie an die Enten. Willst du anrichten, so stelle sie auf das Feuer, laß sie recht heiß werden, und drücke den Saft von 2 Zitronen hinein. Auf solche Art können auch Rebhühner, Schnepfen und anderes Federwildpret zugerichtet werden.

N^o 32. Schnecken in der Brühe (Sauce).

Die Schnecken werden gesotten und gepuzt, wie schon ist gemeldet worden. Schneide sodann eine Zwiebel fein, lege dieselbe mit 6 Loth frische Butter in einen Tiegel oder Kastrol, und laß sie dünsten: gib hernach die Schnecken dazu mit etwas fein geschnittener Petersilie, einem Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer, und laß alles zusammen dünsten; stäube nach diesem 1 Kochlöffel voll Mehl daran, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe dazu, und laß es kurz einkochen. Zuletzt schneide 10 Sardellen recht

fein, stoße sie mit 3 Loth frische Butter, lege dies in die Brühe, drücke den Saft von 2 Zitronen daran, und laß es vor dem Anrichten noch einen Sud aufwallen.

N^o 33. Karpfen schwarz gesotten.

Für 12 Personen werden 4 oder 5 Pfund Karpfen geschuppt und aufgemacht, das Blut davon in wenigem Essig aufbehalten, und sie hernach in 14 Stücke geschnitten. Richte sie in einen Tiegel oder Kastrol, salze sie, gib ein wenig Pfeffer, 8 Rosennägelein und 2 Lorbeerblätter dazu, laß das Blut durch ein Sieb darüber laufen, u. laß sie einige Stunden stehen, daß das Fleisch fest werde.

Puße dann eine Handvoll kleine Zwiebeln sauber, laß sie im Wasser ein wenig absieden, und gib sie ohne Wasser an den Karpfen. Mache 6 Loth Butter und einen Kochlöffel voll Mehl mit 2 Loth Zucker braun, gieß $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe und ein Gläschen rothen oder weißen Wein dazu, und laß die Brühe verkochen; nach diesem gieß sie durch ein Haarsieb an den Karpfen, stelle ihn auf ein schnelles Feuer, laß ihn einkochen, und gib vor dem Anrichten das Mark von einer Zitrone Blättchenweise dazu. Auch kann man eine obere Kaffeschale voll mit gutem Essig hineingeben und mitkochen lassen.

N^o 34. Karpfen mit einer Kapernbrühe.

Nachdem die Karpfen sauber gepußt und gewaschen sind zerschneide sie, wie schon ist gesagt worden in 14 Stücke, und salze sie ein, als wenn man sie zum backen nehmen wollte. Dann mache in einem Tiegel oder Kastrol einen Kochlöffelvoll Mehl mit 6 Loth Butter braun, gib 2 fein geschnittene Zwiebeln, $\frac{1}{2}$ Maß Erbsenbrühe, $\frac{1}{4}$ Maß weißen Wein, 1 Lorbeerblatt, ein wenig Basilie, Thymian, Salz und etwas Pfeffer dazu, und laß die Brühe verkochen. Hernach laß sie durch ein Haarsieb laufen, zerreiße 1 oder 2 Sardellen fein mit dem Messer, gib sie in die Brühe mit einer oberen Kaffeschale voll ganze Kapern, wie auch das Mark von einer Zitrone Blättchenweise geschnitten. Ist es Zeit zum Anrichten, so backe die Karpfen schön, lege sie auf die Schüssel, laß die Brühe aufkochen, und gieß sie über die Karpfen.

Auf diese Art kannst du einen andern Fisch zubereiten mit eben dieser Brühe.